

NATURVINSOMMELIER - UDDANNELSESFORLØB

Hotel- og Restaurantskolens uddannelse til Naturvinsommelier bygger på tre moduler: Et grundmodul, et avanceret modul og et brancherelateret modul.

Alle kan tages individuelt og i princippet stå for sig selv, så du har mulighed for at vælge frit alt efter behov. Du behøver ikke tage modulerne i en bestemt rækkefølge, og det er heller ikke nødvendigt at tilmelde dig alle tre moduler på én gang.

Modul 1: Grundforståelse af vin (3 dage)

1. dag: The Basics

Underviser: Tue Bach

Grundlæggende introduktion af vinproduktion, historie og vintyper, og hvorledes naturvin adskiller sig fra konventionel vin. Oplæg fra gartner, *Anders Schou*, om regenerativt jordbrug.

2. dag: Om at smage naturvin

Underviser: Matthias Skovmand (Weirdloose Overdrive, tidl. NOMA, Relæ og Vinikultur)

Hvordan laver man naturvin, og hvorfor smager det, som det gør? Fokus på de teoretiske aspekter af spontangæring og minimal intervention samt case study fra Matthias' egen produktion. Smagning af gængse (natur)vinfejl.

3. dag – producentbesøg:

Underviser: Tue Bach

Besøg hos Vexebo Vin (Daniel Milan), Garbolund (Bertel Baagoe) og Polyvin (Adam Bloksgaard) umiddelbart efter høsten. Der er fokus på etablering af vinmark, terroirforståelse, hybriddruesorter og vinificering. Smagning af gærende most.

Modul 2: Smageteknik og områdeforståelse (5 dage)

1. dag: Om at smage/vurdere en vin

Underviser: Heine Egelund (faglærer på HRS og bestyrelsesmedlem i Dansk Sommelierforening, tidl. Sortebro Kro, Årets Tjener 2015)

Hvordan smager man professionelt på vin? Teoretisk og praktisk gennemgang af Systematic Approach to Tasting (VAT). Dagen slutter med en blindsmagningskonkurrence.

2. dag: Tyskland, Alsace og Champagne

Underviser: Frederik Ørbeck (Cru Vine, tidl. Esprit du Vin)

3. dag: Spanien, Bourgogne og Beaujolais

Underviser: Simon Olsen (Restaurant Møntergade, Aperó m.fl.)

4. dag: Loire, Jura, Sydfrankrig og Georgien

Underviser: Pontus Elofson (tidligere NOMA, Rosforth)

5. dag: Italien

Underviser: Stefan Jensen (Winewise og Terroiristen)

Derudover også en introduktion til det historiske perspektiv i formaliseringen af naturvin, fokus på minimalinterventionistisk vin og smagning af naturvin med alder.

Modul 3: mad & vin + etablering af vinkort og vinmenuer (3 dage)

Dag 1: Mad og vin – del 1

Underviser: Mathias Skovmand og (afventer bekræftelse)

Gennemgang af de fem grundsmage, sensorik og de kemiske reaktioner mellem mad og vin. Derudover middag af Anton Feiring og praktiske øvelser i at matche mad og vin.

Dag 2: Mad & Vin – del 2

Underviser: Ava Mees List (chefsommelier på NOMA)

Hvordan opbygger man et vinkort, og hvordan laver man den perfekte vinmenu? Og hvordan håndterer man sine gæster. Derudover gennemgang af vinmenu fra NOMA.

Dag 3: Mød importørerne

Underviser: Tue Bach

Tematiserede besøg hos Københavns dygtigste naturvinsimportører med fokus på bl.a. volatilsyre, qvevri-vine og fadpræg.

Dag 4 – Eksamen:

Teoretisk og praktisk prøve.