



VINAKADEMIET

Vinakademiets Masterclass

Vinakademiets Masterclass er endagskurser åbne for alle, hvor der virkelig bliver mulighed for at komme i dybden. Emnerne kan være næsten alt indenfor vinens verden, og vi tilstræber, at der er tale om kurser og smagninger, som man ellers ikke normalt har mulighed for at deltage i.

Den næste Master Class på programmet er d. 20. november, hvor René Langdahl Jørgensen og Thomas Ilkjær står bag en dag i sangioveses tegn:

"Toscanas to klassikere og jagten på sangioveses sjæl"

Det bliver en eftermiddag med et dybdeborende kig på Italiens suverænt mest plantede druesort, med særligt fokus på Chianti Classico og Brunello di Montalcino. Disse områder er langt fra homogene, hverken hvad angår topografi, jordbund eller vejr og klima, og sangiovese er slet ikke bare sangiovese, men mange forskellige kloner, der giver vine med ret forskellige udtryk. Masterclassen gennemgår Chianti Classicos og Brunello di Montalcinos forskellige underområder, og vi skal smage sangiovese fra ler, sangiovese fra kalkrig jord, sangiovese fra tuf, sangiovese på officielle konsortiekloner, sangiovese på lamole-klonen, sangiovese fra lavland og sangiovese fra højland. Kort sagt: forstå din Chianti Classico og Brunello di Montalcino bedre.

Efter masterclassen vil der være mulighed for at tilkøbe deltagelse i en enestående vertikalsmagning af 16 årgange af San Giusto a Rentennanos sangiovesevin Percarlo. Se næste side.

Praktisk information

Tid: Tirsdag d. 20. november kl. 13-17

Sted: Enomania, Vesterbrogade 187, 1800 København V.

Pris: 800 kr. ekskl. moms. Færdiguddannede sommelierer fra Vinakademiet har rabatpris på 600 kr. ekskl. moms.

Tilmelding: Bindende tilmelding sker til info@vinakademiet.dk **senest d. 12. november**. Oplys navn og faktureringsadresse. Tilmelding er først gældende ved registreret betaling. Der er et begrænset antal pladser, og kurset gennemføres kun ved tilstrækkeligt antal tilmeldte.



VINAKADEMIET

VERTIKAL SMAGNING AF PERCARLO

Vær med til en enestående smagning af 16 årgange af San Giusto a Rentennanos sangiovesevin Percarlo. Mange mener at Percarlo er Chiantis største rene sangiovesevin. Brødrene Martini di Cigala på San Giusto a Rentennano i det sydøstlige Chianti Classico har altid haft fornemmelse for harmoni og balanceret anvendelse af fadlagring. Druematerialet er ikke de officielle kloner, men stiklinger fra egne gamle stokke.

Årgangene der skal smages er:

2014, 2013, 2012, 2011, 2010, 2007, 2006, 2005, 2004, 2001, 1999, 1997, 1995, 1994, 1990 og 1988

Enomania har til at ledsage denne serie af vine sammensat en fem-retters menu, og René Langdahl fortæller om Percarlos vej til ikonstatus, dens hjemsted og dens vej fra drue til flaske.

Praktisk information

Tid: Tirsdag d. 20. november kl. 18

Sted: Enomania, Vesterbrogade 187, 1800 København V.

Pris: 1799 kr. for vertikal-smagning og middag. Ved samtidig tilmelding til eftermiddagens Masterclass er den samlede pris 2399 kr. (2199 kr. for færdiguddannede sommelier fra Vinakademiet). Eventuelt fejlbehæftede flasker giver ikke ret til prisrefusion og der tages forbehold for enkelte årgangsændringer.

Tilmelding: Bindende tilmelding sker til info@vinakademiet.dk **senest d. 12. november**. Tilmelding er først gældende ved registreret betaling. Der er kun 10 pladser til denne smagning, og ved flere tilmeldte end dette, har deltagere på den forudgående Masterclass fortrinsret.