



VINAKADEMIET

Find din vinviden i glasset

- bliv en bedre vinsmager på 2 timer!

Vinteori kan være tungt stof, men det hele bliver både meget nemmere og sjovere, når du kan smage dig frem til den. Dette to-timers kursus er din mulighed – glas for glas og med professionel vejledning – for bedre at forstå hvordan fx syre, tannin, krop, fadlagring og klima opfører sig i dit vinglas.

Smagningen vil lægge vægt på den direkte sammenhæng mellem teori og vinen i glasset og ved at sammenligne mange forskellige vine, vil du opdage, at det måske slet ikke er så vanskelig en øvelse endda.

Kurset kræver ingen forudsætninger foruden stor interesse og nysgerrighed.

Kom og bliv klogere på, hvorfor vine smager som de gør og gå hjem med en række redskaber, der vil gøre dig til en (endnu) skarpere vinsmager.

Hvornår?

Onsdag d. 11. september 2019 kl. 16.30-18.30

Hvor?

I Auditoriet på Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev Alle 18, Valby.

Hvor meget?

Deltagelse koster 125 kr. inkl. moms.

Hvordan?

Billetter købes på <http://shop.hrs.dk/shop/11-kurser/1164-bliv-en-bedre-vinsmager/>

