

capstone

CALIFORNIA

Level 1 (introductory)

6 timers estimeret vinstudier, der starter med de vigtige perioder i den californiske vinhistorie som fx missionsperioden, post-Guldfeber perioden, Forbudstiden og den moderne historie.

På Level 1 kommer du til at:

- lære, hvordan Californiens geografi, Stillehavet og bjergkæder påvirker vindyrkning og vinstile
- opnå grundlæggende viden om vindyrkning og de særlige forhold i Californien
- kunne identificere og beskrive de vigtigste druesorter, der dyrkes i Californien
- få en introduktion til American Viticultural Area (AVA)-systemet, blandt andet de kendte AVA'er Napa Valley, Sonoma County og Santa Barbara County
- udforske Californiens mest ikoniske vinhuse
- lære om nøgletallene for californisk vin i global produktion, forbrug og eksport.
- få en guidet smagning af 8 vine, hvis AVA'er og druesorter passer med studiematerialet.

Level 2 (intermediate)

Her bygger vi videre på Level 1 med ca. 20 timers studietid og en smagesession. Studiet dækker vigtigere begivenheder i den californiske vinhistorie og nøglepersoner, som var med til at forme statens vinindustri.

Og så kommer du til at:

- lære om vigtige geografiske faktorer i de store californiske regioner, fx floder, dalbunde og bjergkæder
- få indblik i 7 af Californiens vigtigste druesorter og studere deres dyrkningsområder og smagsprofil
- forstå vinplantens årlige vækstcyklus og grundlæggende termer som blomstring, knopskydning, véraison, opbinding, beskæring, grøn høst, høsttidspunkt mm.
- lære om fundamentale vinfremstillingsprincipper og, hvordan valget af egetræ til fadlagring (fransk vs. amerikansk vs. anden europæisk eg) påvirker vinstilen
- dykke ned i historiske AVA'er i Lodi og Sacramento Delta, Mendocino County, Paso Robles, San Luis Obispo County, Monterey County og Santa Cruz Mountains
- få en guidet smagning af 16 vine.

Level 3 (Advanced)

Vi bygger videre på Level 1 og 2 med ca. 50 timers studietid. Teorien dækker både detaljer om emner, der er gennemgået på de første niveauer og en række nye emner, bl.a:

- Californiens vinhistorie: etableringen af missionsstationer, introduktionen af vitis vinifera i Californien, Guldfeberen, ekspansionen i den sidste del af 1800-tallet, forbudstiden, tiden efter 2. verdenskrig, 1960-boomet, tilbagekomsten af phylloxera og vinskribenternes æra
- Winkler indekset: U.C. Davis graddage-system og dets fordele og ulemper
- almindelige jordbundstyper i Californien, jordbundsbalance og -sundhed, bæredygtigt og økologisk landbrug og økologisk certificering
- vitikultur og klonselektion af Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah and Zinfandel
- mousserende vine og rosévine
- avancerede vitikulturelle emner: grundstammer (vækstkraft og sygdomsresistens), podning, phylloxera og andre vinmarkssygdomme, dry farming over for kunstvanding
- dybdegående udforskning af AVA'er/vinregioner, fx. San Benito County, Santa Clara County, Amador County, San Joaquin Valley, Sacramento Valley, and Temecula Valley
- guidet smagning af 20+ vine.

Level 4 (Expert)

Under udarbejdelse...