Claude Chichon

BIO vin

DK-France



Vinsmagningskursus

’Smag på Frankrig’ – og bliv en bedere vinkender!
- Om vinsmagningsteknik og vinsmagningssprog

BIO Vin . Bernstorffvej 56 . 8260 Viby J . **DK-France** . Østergade 3, 2-1 . 8660 Skanderborg

Claude Chichon

BIO vin

DK-France



Bliv en bedre vinkender

Frankrig er som bekendt et af de store vinlande i verden, elsket af mange danskere og kendt fx for sine fine (og ofte dyre!) *Châteaux* fra Bordeaux og *Crus* fra Bourgogne. Men hvordan smager man egentlig på vin? Hvilke ord kan man knytte til den?

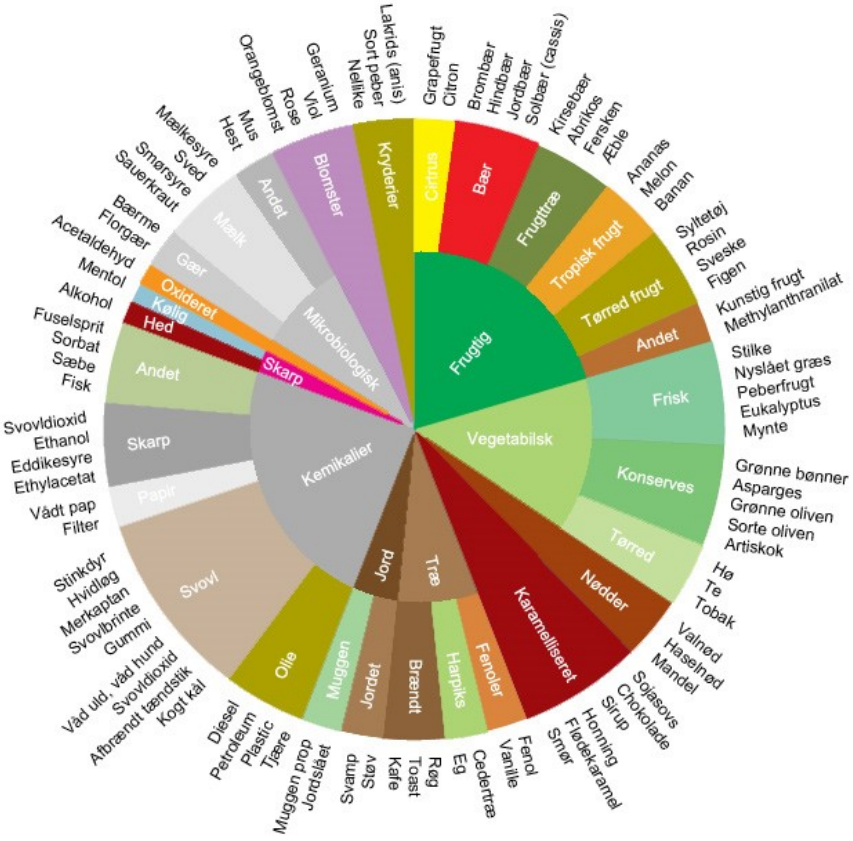
Til dette gå-hjem-kursus i vinsmagning vil Patrick Leroyer, DK-France – i samarbejde med vinimportør Michael Schjødt, Skanderborg Vin – tage smagsprøver med og give dig en kort indføring i vinsmagningens teknik og anvendelsen af det specielle ordforråd, der knytter sig til vin med henblik på at formulere professionelle vurderinger.

Michael Schjødt *er vinspecialist – en erfaring, han har opnået gennem mange års arbejde inden for vinbranchen. Han er i dag indehaver af virksomheden og butikken Skanderborg Vin.*

Claude Chichon

BIO vin

DK-France



Sådan foregår kurset

Der vil blive nedsat en række smagspaneler, hvori du sammen med de øvrige smagsdommere i dit panel vil diskutere vinen, bedømme den og give den karakter i det udleverede skema. Til sidst vil alle bedømmelser kort blive gennemgået.

I forbindelse med smagningen vil Patrick Leroyer også berette om et innovativt vinordbogs-projekt, som pt. forgår i samarbejde mellem Aarhus Universitet, Université de Bourgogne, den franske vinindustri i Bourgogne, og den franske region Bourgogne-Franche-Comté.

Patrick Leroyer *er ph.d., lektor i fransk virksomhedskommunikation på Aarhus Universitet, Arts. Han er indfødt franskmand, forsker i ordbogsvidenskab, og er sammen med Liselotte Kruse medindehaver af virksomheden DK-France, Skanderborg, der yder international kommunikationsrådgivning og backup til danske virksomheder.*

Claude Chichon

BIO vin

DK-France



Det praktiske

Tid: Fx kl. 16.30-19.30 – varighed på 3 timer
Sted: På virksomhedens adresse

Deltagerantal: Minimum 15 deltagere, maksimum det antal, som lokalet tillader!
Pris pr. person: DKK 200,- + moms for selve kurset samt til dækning af udgifter til vine og afsluttende let traktement (brød og ost) …

Arrangør: DK-France, Østergade 3, 2-1, 8660 Skanderborg . M: 2259 5958 / 2984 5560
BIO Vin, Bernstorffvej 56, 8260 Viby J . M: 3118 8243

Tilmelding: Til dk-france@dk-france.dk - senest 2 uger før dato for afholdelse

Detaljeret program fremsendes efter tilmeldingsfristen. Ved gå-hjem-kurset får deltagerne udleveret en lille **Guide til vinsmagningsteknik og vinsmagningssprog**.
