Claude Chichon

BIO vin

DK-France



Vinsmagningskursus

’Smag på Frankrig’ – og bliv en bedre vinkender!
- om vinsmagningsteknik og vinsmagningssprog

www.claudechichon.dk . www.dk-france.dk

_____

Claude Chichon 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?

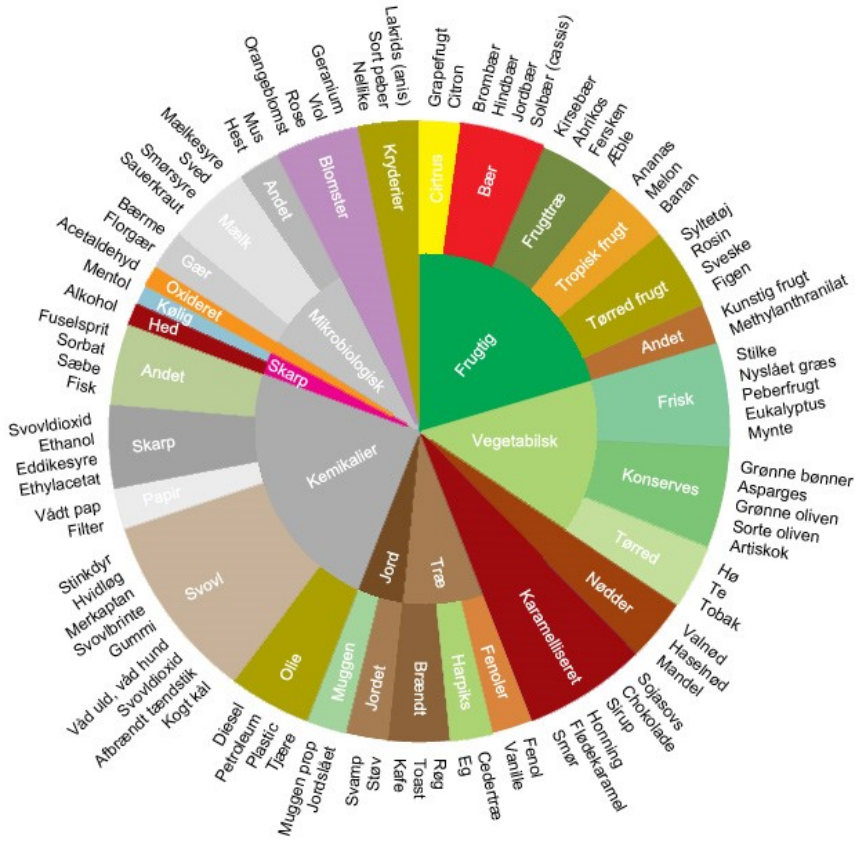
Til dette vinsmagningskursus vil Patrick Leroyer, DK-France – i samarbejde med vinimportør Claude Chichon BIO vin – tage smagsprøver med og give dig en kort indføring i vinsmagningens teknik og anvendelsen af det specielle ordforråd, der knytter sig til vin, med henblik på at formulere professionelle vurderinger.

Claude Chichon *er medejer af vinfirmaet Claude Chichon BIO vin, med speciale i import af franske økologiske/biologiske vine. Han er indfødt franskmand, sanger, pianist og komponist, klassisk uddannet i Paris og på Det Jyske Musikkonservatorium med klaver som hovedinstrument, og leder flere professionelle orkestre, bands og ensembler.*

Claude Chichon

BIO vin

DK-France



Aromahjulet
- Wine Aroma Wheel, udviklet af Ann C. Noble på Davis universitetet, Californien, 1990

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. Hvert panel afleverer en fælles bedømmelse. Til sidst vil alle bedømmelser kort blive gennemgået.

I forbindelse med smagningen vil Patrick Leroyer også berette om en innovativ vinsmagningsordbog, som er udviklet i et 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 udbyder kurser og yder international kommunikationsrådgivning og backup til danske virksomheder og private.*

Claude Chichon

BIO vin

DK-France



Det praktiske

Tid: Kl. 18.00-21.00 – varighed på 3 timer
Sted: Efter aftale

Pris pr. person: DKK 250,00 for selve kurset samt til dækning af udgifter til vine og afsluttende let traktement (tapas, brød og ost, ...)

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

Tilmelding: Til dk-france@dk-france.dk - ved modtaget bekræftelse på tilmelding indbetales DKK 250,00 via MobilePay til 2259 5958 senest 2 uger før afholdelse - HUSK: *dit navn* + Vinsmagningskursus

Detaljeret program fremsendes efter tilmeldingsfristen. Kurset oprettes ved minimum 15 deltagere.
På kurset får deltagerne udleveret en lille **Guide til vinsmagningsteknik og vinsmagningssprog**.
