

Studieplan nr. 1079: Vinkultur

Minst 4 deltakere

4–30 timer

Mål/læringsmål

Læringsmål: kunnskapsmål(K), ferdighetsmål(F) og/eller holdningsmål(H)

K- deltakerne skal få kunnskaper om vinens historie, geografiske bakgrunn, produksjon, bruksområde og vin og intoleranse

F- deltakerne få kunne bedømme og sammenligne vinkvalitet gjennom praktiske øvinger med syn, lukt og smak

H- deltakerne skal oppleve mestringen og verdien av å delta i et inkluderende miljø som et skritt på veien til aktiv deltakelse i lokalsamfunnet og lokaldemokratiet

Målgruppe

Medlemmer i funksjonshemmedes organisasjoner og andre voksne med interesse for vinkultur og vinkvalitet

Kursinnhold

Kvalitet i vin; særpreg, dyrking av vin, jordsmonn, utvelgelse

Å smake en vin; øyne, nese, munn

Testing av vin; utseende, duft, smak

Det kan også inngå i kurset å lære å lage mat som nyttes i utprøvingen

Det kan også inngå i kurset å besøke aktuell vinprodusent med omvisning og smaking

Lærebøker

Aktuelle websider: www.vinmonopolet.no og www.aperitif.no

[Studieheftet Vinkultur](#)

Forslag til fordypning: «Hva skal vi ha i glasset?» av Thor Ricard Teien, Universitetsforlaget ISBN 82-00-41513-9 (godkjent lærebok for kokk/servitør)

Annet aktuelt stoff om vindistrikt, vintyper o.a. som deltakerne samler

Andre arbeidsmåter/organisering

Evaluering underveis og/eller ved kursslutt

Kursbevis