

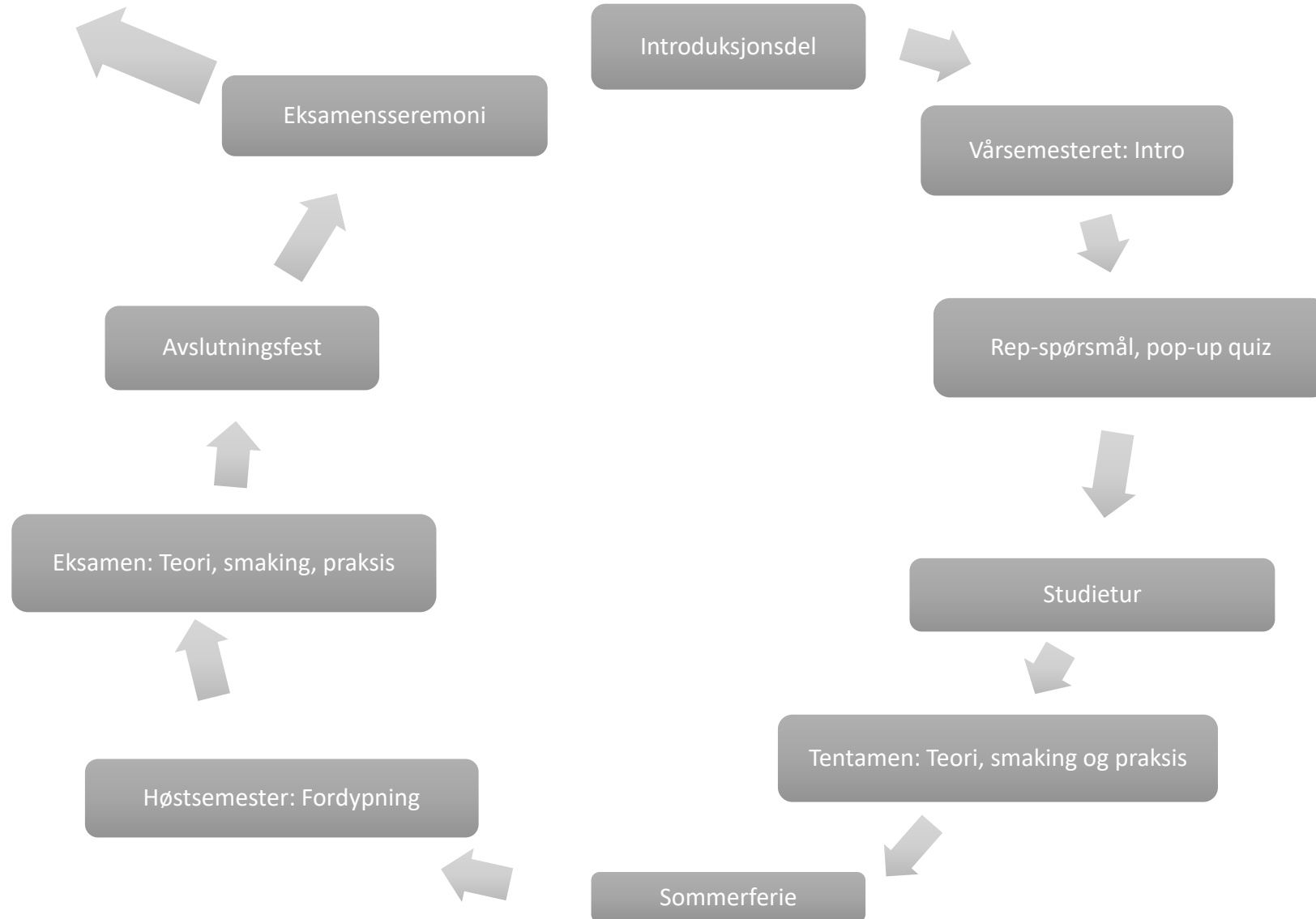


Studieteknikk

2024



Skoleårets innhold





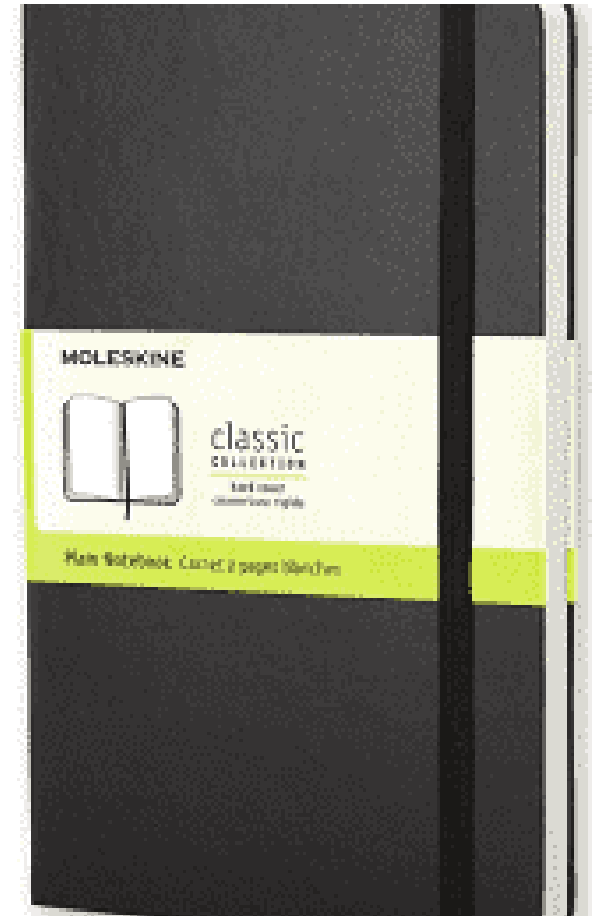
Skoleårets innhold

- **Teori:** Pensumbøker, kompendier, faktorer
- **Smaking:** Smakeskjema
- **Praksis:** Arbeid i restaurant, vertskap og gjestepsykologi og sommelierarbeid
- **Studietur**



Smakebok digital eller for hånd

- 9cm bred x 14cm høy, 192 sider
- Linjert eller ulinjert
- Harde permer
- Del inn for eksempel
 - Musserende viner 10 sider
 - Frankrike 25 sider
 - Italia 20 sider
 - Tyskland 10 sider
 - Spania 10 sider
 - Portugal 7 sider
 - Østerrike 7 sider
 - Rest Europa 7 sider
 - Nye verden 7 sider hver



Et av de viktigste verktøy for en sommelier

- Riedel zinfandel/chianti/riesling-glass

Høyde (mm)	265.00
Bredde (mm)	110.00
Lengde (mm)	225.00





Optimal læring for den studerende

Forberedelse før undervisning

Les på emnet i kompendiet og pensumbøker, samt andre relevante bøker, tidsskrift, nettsider og blogger

Lag notater, flash cards, eller lignende – Det som virker for deg?

Under undervisning

Kompendier legges ut fortløpende i studentsenteret før undervisning. Delta aktivt og utdyp dine notater.

Etter undervisning

Les gjennom dine notater, lag repetisjonsspørsmål, løft ditt nivå fra fakta til forståelse.

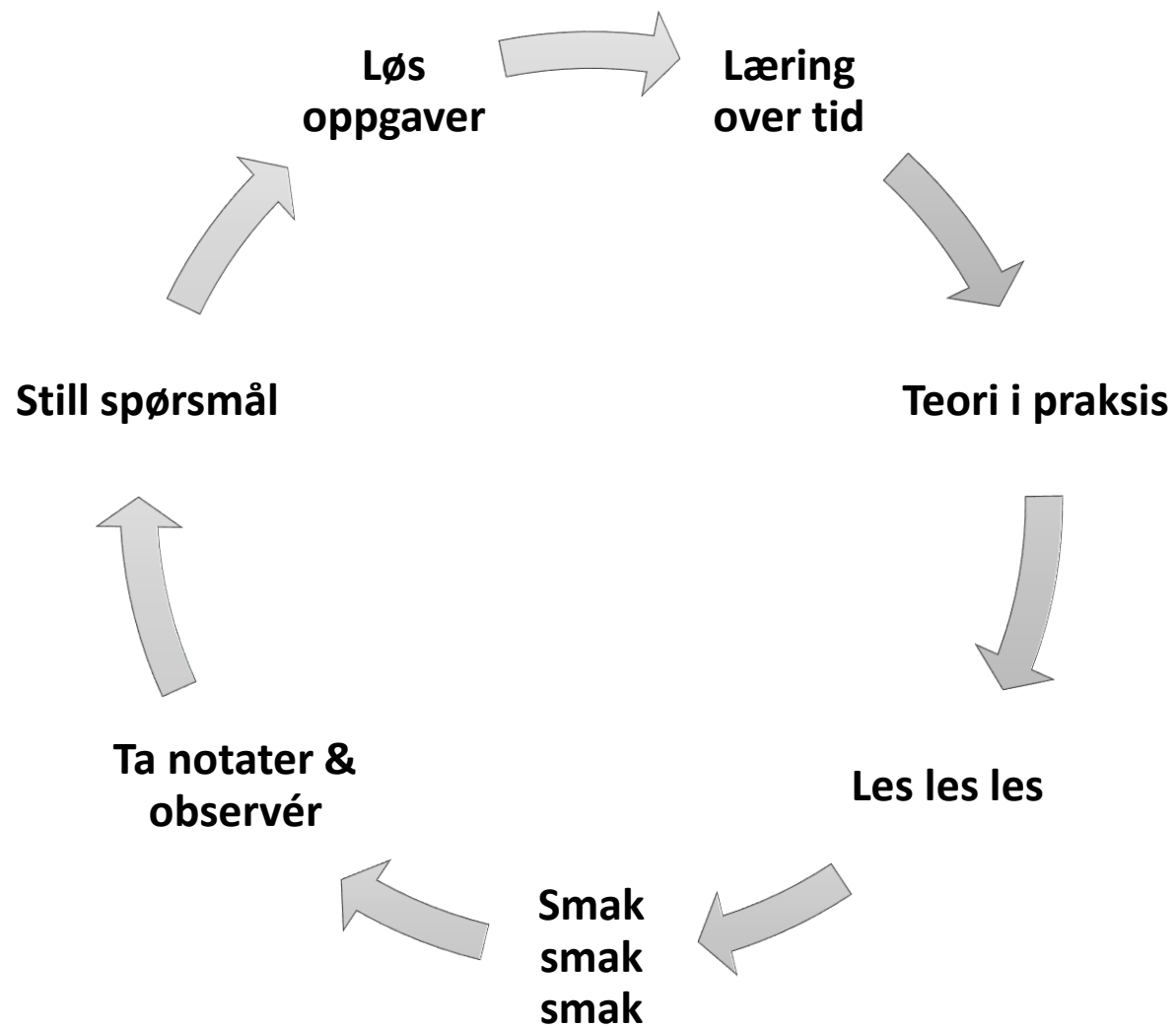
Lesegruppe, smakegrupper, smakinger, vinreiser osv... Oppsøk kunnskap!

Anbefalt tidsbruk på studiet pr. uke utover undervisningen på mandag:

6-8 timer = lesing, smaking, trening på praktiske elementer



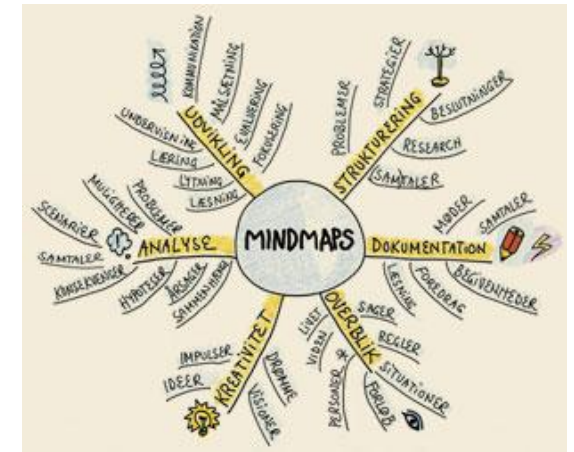
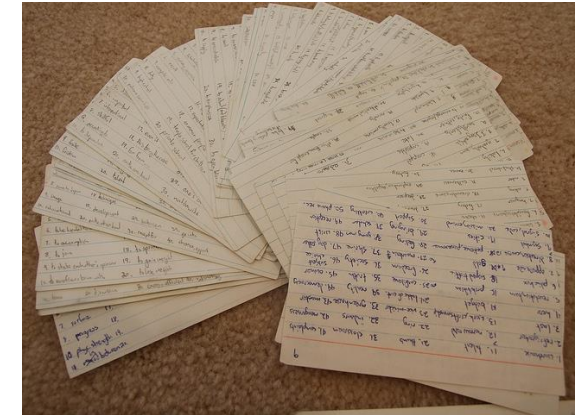
Studieteknikk ved stort pensum





Notateteknikk

- **ALLTID ALLTID ALLTID** egne notater
- **Ikke bra:** Ikke bruk andres notater og heller ikke kun markeringstusj.
- Notér stikkord i kolonne til høyre
- Tegn “vinkart”
- Flash cards
- Online verktøy: Anki, Quizlet, Kahoot





1) Teori: Vinregioner, druer og vinlovgivning

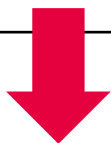
2) Smaking: Vinstiler

3) Praktisk: Håndtering av vin og serviceelementer. Mat og vin i kombinasjon.



Fagmål: Teori - eksempel

Fag



Bordeaux

Målpunkt (primære – sekundære)



Regioner/subregioner

Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Côtes de Bordeaux, Entre-Deux-Mers

Médoc, Haut Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Margaux, Saint-Julien Graves, Pessac-Léognan

Saint Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Pomerol

Sauternes, Barsac

Druer

Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, sauvignon blanc, sémillon, muscadelle, petit verdot

Vinlov

Cru bourgeois, Cru classé



Fagmål: smaking - eksempel

Fag



Bourgogne

Målpunkt (Viktig – frivillig)



Rød:

- Bourgogne rouge AOP
- Village *eller* premier cru nivå fra Côte d'Or
- Beaujolais AOP
- Beaujolais villages eller cru

Hvit

- Village *eller* premier cru nivå Chablis
- Village *eller* premier cru nivå vin fra Côte d'Or
- Mâcon *eller* Mâcon Village



Fagmål: praktisk - eksempel

Fag



Åpning og
dekantering
av vin

Målpunkt



- Korrekt håndtering av flaske fra oppbevaring til flytting til åpning
- Korrekt åpning av flaske
- Korrekt dekantering av flaske

- Utvise forståelse og kunne argumentere for årsaker til dekantering:
Temperatur, bunnfall eller lufting
- Utvise forståelse og kunne argumentere for hvilke viner som bør dekanteres:
Ung/gammel, hvitvin/rødvin, musserende vin/forsterket vin
- Utvise forståelse og kunne argumentere for valg av karafler til dekanteringen
ut fra sjangrene: *Kraftige kontra lette viner, skrøpelige kontra lukkede viner
eller ungdommelige kontra modne viner*



Faktorer i undervisningen 1/3

HISTORIE

- Fra opprinnelse og frem til moderne tid.
- Oversikt over viktige begivenheter
 - Viktigste hendelser.
 - Tidslinje – når ca. fra-til inntraff hendelsen?
 - Personer med viktig historisk betydning

PRODUKSJON

- BELIGGENHET
 - Land/region/subregion, områdets beliggenhet, geografi, størrelse (hektar).
- MAKROKLIMA
 - Sol, temperatur, fuktighet, regn, vind og værutfordringer som f.eks. hagl og frost.
 - Middelhavsklima, maritimt klima, kontinentalt klima.
- MESOKLIMA
 - Topografi, breddegrad, meter over havet, retning i forhold til solen, avstand til vann.
- MIKROKLIMA
 - En del av en vinmark, f.eks. blocks eller clos som har egne klimatiske betingelser.

Fortsetter...



Faktorer i undervisningen 2/3

▲ JORDSMONN

- ▲ Hva slags type jordsmonn er det i regionen og subregionen?

▲ DRUESORTER

- ▲ Hva kjennetegner de ulike druene fra regionen?
- ▲ Vitikultur, vinifikasjon, druekarakter på aroma og smak.

▲ VITIKULTUR

- ▲ Maks utbytte, oppbindingssystemer, beskjæringsteknikker, vinmarksvedlikehold.
- ▲ Høst: Håndarbeid/maskinarbeid.

▲ VINIFIKASJON

- ▲ Produksjonsteknikk, valg og muligheter i produksjonen. Tradisjonell/moderne produksjon. Før gjæring, under gjæring, etter gjæring. Blanding, klaring, filtrering.

▲ MODNING

- ▲ Oppbevaring og lagring: tid, materiale (fat, stål, sement etc.)

Fortsetter...



Faktorer i undervisningen 3/3

▲ VINSTILER OG KVALITETSVURDERING

- ▲ Vintype: hvit, rød, rosé, sterk osv.
- ▲ Vinstil: beskrivende term for den type vin.
- ▲ Kvalitetsvurdering: fra enkel til eksepsjonell.

LOVGIVNING OG HANDEL

▲ LOVSTRUKTUR

- ▲ Vinlover i land, region, subregion
- ▲ Klassifikasjoner i land, region, subregion.

▲ HANDELSSTRUKTUR

- ▲ Hvordan er strukturen sammensatt?
- ▲ Négocianter, kooperativer, grupper. Châteaux / domaines. Store firmaer / små produsenter.

Viktig: Å forstå hvordan hver av de overnevnte punkter påvirker det endelige resultatet/vinen.



Pensum

Nivået går fra 0-100.

Vi starter fra bunnen og arbeider oss hurtig frem.

Følg med fra starten av.

- ▶ Pensumbøker og andre utleverte materialer
- ▶ All undervisning
- ▶ Alle kompendier / power point-presentasjoner.
- ▶ Alle prøver, studiespørsmål og lignende gjennom året.



Kollokviégrupper (januar + februar)

Lesegruppe, smakegruppe og fremleggelsesgruppe

Vi setter sammen låste grupper for dere de første to månedene. Deretter er det fritt frem å lage nye grupper eller skifte grupper om dere ønsker det.

Sett dere i grupper og tenk over disse punktene:

- Møteplikt / prioritering?
- Ansvar for egen læring og for hverandre – hvordan fordeler dere ansvar i gruppen?
- Hvor ofte?
- Hvor lenge?
- Rytme? Barn, kveldsjobb, fast søndagsfri?
- **Når møtes dere første gang?**



Eksempler på teorispørsmål

- 1) Nevn fire viktige grunner til/effekter ved beskjæring av vinplanten og bruk av oppbindingssystemer
- 2) Forklar med eksempler vinbondens år
- 3) Hva er chaptalisering?
- 4) Hvilket år kom vinlusen til Europa og hvor kom den fra?
- 5) Rhônedalen er et spennende område. Fortell om regionens druer, klima, jordsmonn og vinstiler. Nevn minimum 10 forskjellige AOC viner fra regionen.
- 6) Forklar Champagnefremstilling fra vinmark til vinen er i butikkhyllene.
- 7) Hvor lenge skal de følgende kategorier fatmodnes i Spania: Noble, Añejo og Viejo?
- 8) Gjør rede for produksjonen av Valpolicella, Amarone, Recioto og Ripasso
- 9) Forklar PDO og PGI i den europeiske vinloven.
- 10) Hva vil være de største utfordringer i California i den nærmeste fremtid med tanke på vinproduksjonen?



Gruppeoppgave

Eksempler på nivå til teoriekamen

Gå sammen i deres kollokviégrupper.

Les gjennom spørsmålene og snakk om dem:

- Hvilket er det letteste – hvilket er det vanskeligste?
- Hva er vanskeligst ved det vanskeligste spørsmålet?
- Hvordan finner du/dere den nødvendige kunnskapen for å kunne gi et godt svar?



Norsk
Sommelier-
Utdannelse