



Lukkemekanismer og åpningsmetoder



Fagmål: Lukkemekanismer og åpningsmetoder

Fag



Lukke-
mekanismer
og åpnings-
metoder

Målpunkt

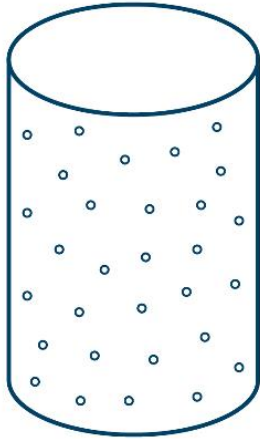


Studenten skal:

- ha oversikt over de forskjellige lukkemekanismer for vinflasker
- vite hvordan man åpner vin ved bruk av kelnertrekker, coravin, durand og sablering.

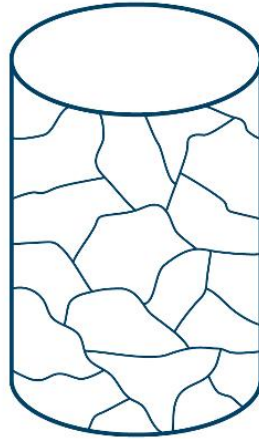


Forskjellige typer kork



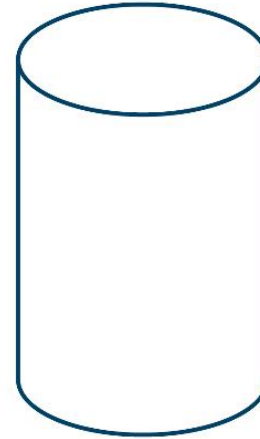
Naturkork

Laget av korken fra barktreet



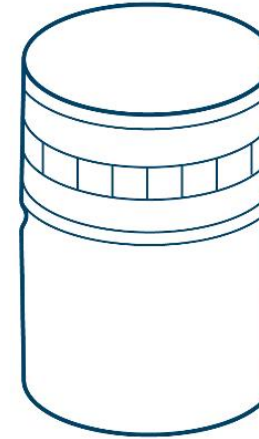
Teknisk kork

Laget av korkpartikler som limes sammen (med eller uten naturkorkplater på hver side)



Syntetiske korker

Sylindere av skummet polymer



Skrukork

Aluminiumskall med en pakning som skaper en forsegling med flasketuten.



Syntetiske korker

Sylindere av skummet polymer

Teknisk kork

Laget av korkpartikler som limes sammen (med eller uten naturkorkplater på hver side)

Naturkork

Laget av korken fra barktreet

Kork med skrutopp

Ofte brukt til brennevin og forsterket vin, for enkel åpning og lukking.

Bruskork

Aluminiumsplate med pakning som presses over flasketuten.



Hermetisk kork

Kork som presser mot innsiden av flasken når den lukkes.

Skrucork

Aluminiumskall med en pakning som skaper en forsegling med flasketuten.

Glasskork

Aluminiumskall med en pakning som skaper en forsegling med flasketuten.

Zork

Moderne kork for musserende viner, laget av plast.



ÅPNINGSTEKNIKKER

Åpning med den klassiske vinåpneren er kjent for de fleste. Her er noen flere åpningsteknikker man ofte kommer over i arbeidet som sommelier.



Coravin

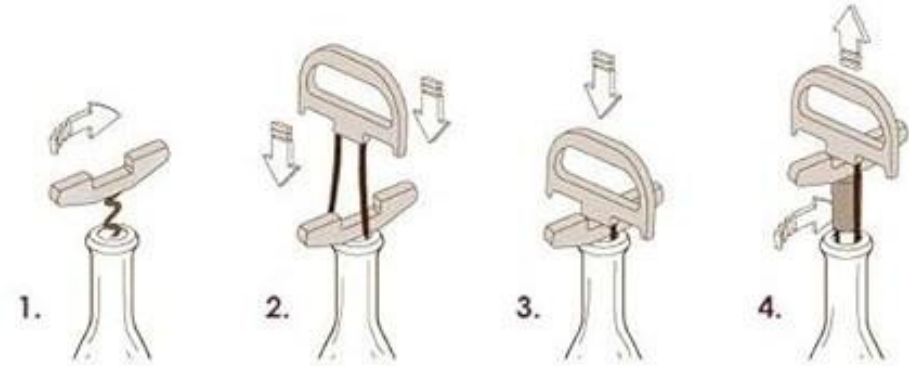
- Oppfunnet for at man skal kunne nyte en flaske vin over tid.
- Fungerer ved at en nål skyves gjennom korken. Gjennom nålen presses argongass inn som så fortrenger vinen.
- Gassen beskytter mot oksidering.
- Har fått kritikk for å ikke alltid å fungere optimalt – og er sårbar for feil bruk.





Unike vinåpnerer - Durand

- Praktisk ved åpning av gamle flasker
- "Vingaffel"
- Kombineres med en standard vinåpner





Sabering





Norsk
Sommelier-
Utdannelse