



WULFF & VIN
fine wine store

WULFF & VIN'S VINSKOLE 2017





WULFF & VIN
fine wine store

Velkommen til WULFF & VIN'S VINSKOLE

Wulff og Vin har udviklet en række kurser hvor der undervises i vin på forskellige niveauer. Det eneste der kræves for at deltage er en sund nysgerrighed på vin.

Vores undervisere har alle taget en international vinuddannelse, så der undervises på et yderst seriøst grundlag. Vi lægger vægt på at disse smagninger ikke er kommercielle, men derimod seriøse og objektive, så vores kursister bliver reelt bedre vinsmagere når de har gennemført kurserne.

Deltagerantallet er på minimum 15 og maksimum 20.

Kurserne bliver normalt gennemført i vores lokaler på Frederiksberg Allé, men kan også eksporteres f.eks til din virksomhed alt efter jeres ønske.



WULFF & VIN
fine wine store

SMAGETEKNIK

Udbydes til kr. 400 for 1 kursus og 750 for 2 kurser.

(For et deltage i del 2 er det en forudsætning at del 1 er gennemført)

Del 1: (Underviser, Morten Wulff)

Del 2: (Underviser, Morten Wulff)

Sted: Wulff & Vin, Frederiksberg Allé 25, 1820 Frederiksberg C,
Tlf: 30 31 42 33

SMAGETEKNIK

Hører du til dem der under et middagsselskab prøver at stikke næsen dybt i vinglasset i et forgæves forsøg på at indhalere den uendelige visdom fra vinen mens du mistroisk kigger rundt i selskabet for at se om andre fatter den dybere mening med druen, er du ikke alene. Det er faktisk fuldstændig normalt at forholde sig til smag og duft uden at skulle opøve helt specielle intellektuelle færdigheder. I virkeligheden er det vigtigste i sidste ende om du har lyst til at lære og at du er lydhør overfor dine sanser.

På dette kursus giver vi den nysgerrige vindriker et mere nuanceret forhold til vin. Vi ønsker at føre dig ind i druernes verden, vel og mærket på dine og druernes egne præmisser. Derfor styrer vi pænt uden om teoretiske facts vedrørende sydvendte skråninger og morgentåge langs Donau. I stedet tager vi udgangspunkt i din medfødte evne til at sanse. Du skal med andre ord lære at knytte dine sanseindtryk til nogle af de aromatiske fællesnævner som man finder i alle de forskellige klassiske druesorter. Det lyder måske temmelig avanceret, men med få enkle teknikker er det faktisk muligt at lære at analysere alt fra en Bollinger-champagne til en argentinsk malbeck ud fra den samme metode.

Kurset henvender sig til den nysgerrige begynder der godt kan lide et godt glas vin, eller den øvede vinsamler. Det kræver dog ingen særlige forudsætninger. Formålet er at du ud fra nogle forholdsvis objektive smagekriterier bliver i stand til at højne din nydelse og dermed også bliver bedre i stand til at vælge hvilke typer vin du sætter mest pris på.



WULFF & VIN
fine wine store

Du skal overvejende smage på vine fra verdens klassiske druer når de udfolder sig arketyrisk. Du skal også smage på hvordan de samme druer udfolder sig forskelligt alt efter hvor i verden de vokser.

Kurset består af 2 moduler af 2 timers varighed med en indlagt pause på 15 minutter.

Del 1:

Vi gennemgår Det Metodiske Smagesystem og øver os på 3 vine fremstillet på følgende druestorter:

Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz og Riesling

Del 2:

Vi taler om hvilke elementer i vinmarkerne og i fremstillingsprocessen der smager af noget og gennemgår yderligere 6 druesorter:

Pinot Noir, Tempranillo, Nebiolo, Sangiovese og Chardonay.

VINSMAGNING FOR KVINDER

Sted: Wulff & Vin, Frederiksberg Allé 25, 1820 Frederiksberg C,
Tlf: 30 31 42 33

Pris: 400

Kom og få en grundlæggende forståelse og viden for hvordan man egentlig smager på vin i en hyggelig og uformel atmosfære hos Wulff & Vin. Kvinder er genetisk disponeret for at få en bedre fornemmelse af smag og duft end mænd og kombineret med en fornemmelse for det sanselige er det alt man behøver for at lære sin vinsmag bedre at kende. Med en stor passion og viden om vinens verden



WULFF & VIN
fine wine store

vil vores underviser guide dig igennem hvordan du ved at bruge dine sanser og den rigtige smageteknik finder frem til dine favoritvine. Du får dermed egenskaberne til at kunne ramme plet hvad enten du handler vin i supermarkedet, hos din lokale vinforretning eller skal bestemme vin på restaurant. Det kræver ingen forudgående kundskaber indenfor vin at deltage.

FORSTÅ DE FORSKELLIGE VINOMRÅDER

Oplev nogle af de vinområder der anses for at være de mest betydningsfulde i verden på nærmere hold. Geografi, druesorter, klima og ikke mindst de forskellige landes kultur er nogle af de faktorer der giver vin har den karakter og det udtryk. På kurset smager vi os frem til hvorfor netop de enkelte lande laver de vine som de gør. Vi har valgt nogle vinområder ved at tage højde for deres historiske betydning, og deres popularitet hos de danske vindrikkere.

Kursusforløb

På WULFF & VIN'S Vinskole lægger vi vægt på at smage os frem. Når du kommer til kurset vil der være et typisk glas fra det land der er temaet, mens Morten Wulff vil give en kort teoretisk gennemgang på ca. 30 minutter. Herefter vil resten af aftenen være dedikeret til smagning. Vi skal smage på vine der er typisk for de enkelte områder, vi skal smage på vine i alle farver, hvor nogle er moderne og nogle er klassiske. Vi slutter af med at smage på en udvalgt vin som vi på WULFF & VIN'S Vinskole anser som værende et specielt godt fund.

Forløbet er på ca 3 1/2 time, og det er rimelig koncentreret. Der vil ikke blive serveret egentlig mad til kurset, men der vil være små smagsprøver på nogle af de elementer der er typiske i de enkelte landes køkkener.

Det vil være en fordel at du har gennemgået WULFF & VIN'S Vinskoles smagekursus, da vi bruger Det Systematiske Smagesystem til at analysere de vine vi smager på. Det er dog ingen forudsætning hvis du er vant til at smage på vin.



WULFF & VIN
fine wine store

Vinområderne - **Kursus 1**

Sted: Wulff & Vin, Frederiksberg Allé 25, 1820 Frederiksberg C,

Tlf: 30 31 42 33

Pris: 400

FORSTÅ VINENE FRA ITALIEN

Underviser: Casper Boelsgaard

Mest brugte historiske druesorter:

Nebiole, barbera, dolcetto, cortese, teroldego, sangiovese, trebiano, gaganega, corvina, molinara, rondinella, lambrusco, trebiano, malvasia, verdichio, montepulciano, primitivo, anglianico, nero d'avola,

Mest kendte distrikter:

Piemonte, Toscana, Veneto, Apulien, Umbrien, Marche, Sicilien,

Italien har stil, og det gælder hele vejen rundt. Tænk bare på italiensk bil-design, italiensk mode, italienernes gastronomi, eller i det hele tage deres generelle levevis. Italien er bohème og livsnyderi og der er i den grad stil over det. Når vi hopper over i den vinøse boldgade er Italien udover stil og høj kvalitet, også historien om hvordan romerne var pionerer indenfor vindyrkning der på grund af det favorable klima er mulig i hver en afkrog af landet, der markerer sig mere på sin længde end sin horisontale fremtoning. Derfor er der i dag flere historiske druesorter i Italien, end noget andet land. Mange af disse er noble. Det gælder ikke mindst nebiolo der udgør juicen i henholdsvis Barolo og Barbaresco; sangiovese der udgør essensen i Brunello og Chianti; samt trioen bag den populære Amarone, nemlig druerne corvina, molinara og rondinella.

For nylig overtog vinene fra Italien førstepladsen på de danske salgslister fra Frankrig. Dette har sikkert mange årsager, men det er et faktum at støvlelandet kan levere vine til enhver lejlighed i alle kvaliteter og prisklasser. Især er vinene lavet til mad. Det fornemmes tydeligt når man drikker dem.



WULFF & VIN
fine wine store

På dette kursus prøver vi det umulige at smage på hele Italien på en enkelt aften. Vi vil smage på de røde konger fra nord. De hvide fra midten og de rustikke kraftkarle fra syd. Måske finder vi ud af hvad det er der gør danskerne så vilde med Italiensk vin.

Vinområderne - **Kursus 2**

Sted: Wulff & Vin, Frederiksberg Allé 25, 1820 Frederiksberg C,
Tlf: 30 31 42 33

Pris: 400

FORSTÅ VINENE FRA BOURGOGNE OG RHONE

Underviser: Morten Wulff

Mest brugte historiske druesorter:

Pinot noir, chardonay, Gamay, Syrah, Grenache, viognier, cinsault, mouvedre, carignan

Mest kendte distrikter:

Bourgogne, Rhone, Provence, Languedoc- Rousillon

Alle synes at være enige om det. Vin fra Frankrig er simpelthen det fineste man kan drikke når man skal drikke vin. Overalt er der på det nærmeste en hel bevægelse i gang i retning af mere kvalitet frem for kvantitet, men matcher prisen de ædle dråber ?

Der synes der at være en enighed blandt danske vinforbrugere om at franske vine er for dyre når man sammenligner pris og kvalitet. Har denne betragtning bund i virkeligheden, eller det baseret på gamle fordomme ? Dette er nogle af de spørgsmål man vil få besvaret på dette kursus.

Når alt kommer til alt, så kommer de fleste af de mest kendte druesorter fra Frankrig. Også dem vi drikker fra andre lande. Bare tænk på druer som cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, sauvignon Blanc og syrah, der står på vinmarker så langt væk som i Kina. Man kan derfor uden at blinke, stadig kalde Frankrig for den moderne vins moder, og landet fremstår stadig som det land der formår at



WULFF & VIN
fine wine store

fremstille det ypperste der kan præsteres i både vinmarkerne og inde i vinkældrene.

På dette kursus vil vi gennemgå og smage på vinene fra 2 af de toneangivende distrikter. Vi skal tale lidt om folket og geografien, og hvorfor vinene smager lige netop de gør når de taler.

Vinområderne - **Kursus 3**

Sted: Wulff & Vin, Frederiksberg Allé 25, 1820 Frederiksberg C,
Tlf: 30 31 42 33

Pris: 400

FORSTÅ VINENE FRA SPANIEN

Underviser: Morten Wulff

Mest brugte historiske druesorter:

Tempranillo, marzuelo, graciano, garnacha, monastrell, cariñena, mencia, albariño, verdejo, palomino, macabeo, xarel-lo, parellada, godello, Pedro Ximenez, moscatel, airen

Mest kendte distrikter:

Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Peñedes, Navarra, Toro, Valdepeñas, Priorat, Montsant, Jumilla, Jerez, Bierzo, Galicia

Den spanske revolution har de fleste hørt om, men de færreste er klar over at de i disse år er en ny revolution i gang. Ikke så alvorlig, da revolutionen drejer sig om gastronomiske råvarer, noget de fleste spaniere er både forventede med, og gode til at dyrke. Lad os tage tyren ved hornene. For mange er spansk vin stadig lig med alkoholtunge og meget fadlagrede vine fra Rioja selvom det for de fleste er et fjernt minde fra 80'erne. Til dette er der kun at sige at det hører fortiden til. Intet land har som spanien fart på med at gå nye veje med hensyn til bæredygtig og moderne vinproduktion. Desuden bliver man helt forpustet hvis man skal holde øje med alle de nye kvalitetsvinområder der skyder op hvert år på Den Iberiske Halvø og de omkringliggende øer.



WULFF & VIN
fine wine store

Man kan undres over, at på trods af at vi alle ved at de nærmeste konkurrenter til Noma ligger i Spanien, på trods af at vores egen Peter Sicceck's fantastiske Pingus og en lang række andre af verdens topvine kommer fra Spanien. På trods af at alle går rundt og spiser tapas, så er mange stadig lidt usikre på hvad spansk kultur, og ikke mindst spansk vin og gastronomi går ud på. Spanien er i den grad overset og undervurderet, og det skyldes nok mest af alt spanierne selv, for de er nemlig temmelig generte. De er ikke frembrusende og de er et folk der ikke helt selv har kunne følge med i det tempo landet har haft på siden Diktator Franco forlod denne verden og de røde og orange farver blev en del af det europæiske fællesskab. Spanien har haft 30 år mindre til at blive moderne end os andre europæere, og det er her forklaringen skal søges når vi skal forstå deres gastronomi. Den er på samme tid den vildeste avantgarde og det mest traditionelle, og dette gælder naturligvis også for vinene.

På dette kursus skal vi smage på det nyeste nye og det ældste af det ældste. Vi skal drikke vin fra de tørre sletter og de høje bjerge i Andalusien til det nærmest irsk grønne Galicien, og så selvfølgelig alt det der ligger ind i mellem. Der vil være kraftige vine og fine subtile vine, for Spansk vin har nemlig det hele. Frem for alt er Spanien landet hvor man kan gøre fantastiske køb, hvis man smager på forholdet mellem pris og kvalitet. Kurset er specielt godt for dig der interesserer dig for når kultur og vin går op i en højere enhed.

Vinområderne - **Kursus 4**

Sted: Wulff & Vin, Frederiksberg Allé 25, 1820 Frederiksberg C,
Tlf: 30 31 42 33

Pris: 395

FÅ STYR PÅ DIN SHERRY

Underviser: Morten Wulff

Mest brugte druesorter:

Palomino Blanco, Pedro Ximenez, Moscatel



WULFF & VIN
fine wine store

Mest kendte distrikter:

Jerez de la Frontera, Cordoba Spanien

Når man tilfældigvis sidder under et halvtag ved udmundningen af Guadalquivir-floden, lige der hvor Colombus satte af mod den nye verden. På tallerkenen ligger en dampende friteret omelet, en såkaldt Totilla de Camaron og i glasset er der iskold Manzanilla er der mange ting der falder på plads. Der er selvfølgelig livets store spørgsmål, men der er sandelig også den erkendelse at Manzanilla er overjordisk lækker og læskende, ikke mindst i disse omgivelser, en verdensstjerne faktisk. Hvad skete der da disse vine begyndte at miste deres popularitet og nærmets døde ud i 1980'erne. Heldigvis er de tilbage. Det har de været længe i London, men også københavnske hipsters er begyndt at smægte sig i læskende dråber fra den allersydligste plet i Europa.

Andalusien er fyldt med skjulte skatte. De mange turister der kun forbinder den spanske provins med et blåt middelhav, plasticmøbler, grimme hoteller og drikkevarer til ualmindelig lave priser, vil nok sjældent forbinde solkysten med vin i den absolutte top af den internationale skala. Dette er forståeligt når man ser på de danske drikkevaner, for vinen hedder Sherry og er en glemte og til tider foragtede drik herhjemme. Smutter vi derimod til England har Sherry en hel anden betydning. Den har altid været en del af den engelske vinkenders absolutte favoritter. Selvom Sherry fra 80'erne og frem har oplevet nærmest at blive udraderet af vinkortet, har et hårdt arbejde fra vinmagerens side med at fremelske den ypperste kvalitet i deres vine begyndt at bære frugt. Sherry er ved at genvinde sin status som en af de fineste vine man kan købe, og det oven i købet til en fuldstændig uforståelig lav pris. For den vinelsker der forstår at sætte pris på sherry'ens guddommelige, men også eksotiske karakter, kan man nyde alle de dyder man i en rød eller hvidvin i samme liga skulle betale det femdobbelte for. Du tænker sikkert ved dig selv, hvad er så det for nogle dyder?

1. Komplexitet.

Både i den lyse og den mørke version kan en kvalitetssherry opbyde en koncentreret kompleksitet der er næsten ubeskrivelig.

2. Balance



WULFF & VIN
fine wine store

En sherry er selv i de billigste udgaver en fuldstændig balanceret drik, der på trods af at det er en hedvin ikke er domineret af alkohol, men tværtimod i de bedste eksempler kan være helt frisk og lækende.

3. Mad og Vin

Sherry kan parres med ufattelig mange retter lige fra det helt enkle som oliven og mandler, over det subtile som ristet fisk og skaldyr generelt, til det komplekse som langtidskogte gryderetter og dessert. Der er en sherry til enhver begivenhed. Ikke mindst skal man huske på at den originale drik til tapas er Sherry

4. Holbarhed.

Tænk at kunne drikke et enkelt glas af en virkelig god vin fra samme flaske hver dag i en hel uge uden at skulle bekymre sig om vinen gik hen og blev slap efter få dage. Det kan man med Sherry.

Og hvorfor er det så lige at alle mennesker i hele verden ikke drikker Sherry hver dag og priser drikken til skyerne som det sker i disse linjer.

Jamen - det er fordi det er en anderledes vin. Den smager helt unikt og minder ikke om nogen anden. De fleste får nogle helt forkerte billeder på nethinden når de dufter til sherry, og derfor skal man nok erkende at Sherry er noget der skal læres. Det kommer ikke af sig selv, men man skal øve sig. Når du har lært det får du til gengæld en helt unik partner til det meste, og det er præcis det vi skal lære på dette kursus.

Kom og smag med og vær blandt de første der behersker vinen når den nye trend fra London med at åbne Sherrybarer kommer her til landet hvor der jo allerede smækkes de tapas som er vinen mest naturlige følgesvend i astronomiske mængder.



WULFF & VIN
fine wine store

Vinområderne - **Kursus 5**

Sted: Wulff & Vin, Frederiksberg Allé 25,

1820 Frederiksberg C,

Tlf: 30 31 42 33

Pris: 500

KENDER DU DINE BOBLER

Mest brugte historiske druesorter

Chardonay, pinot noir, pinot meunier, Pinot Blanc, macabeo, xarel-lo og parellada,

Mest kendte distrikter:

Frankrig: *Champagne, Bourgogne, Alsace, Loire, Limoux*, Spanien: *Peñedes*, Italien: *Franciacorta*, Australien: *Tasmanien* USA: Carneros, Napa Valley, Washington State

Det lille franske område med det store omdømme har lagt navn til en ualmindeligt forførende vin, der laves efter den såkaldte champagnemetode. At drikken er forførende viser en lang række citater, f.eks følgende fra Lilly Bollinger der har lagt navn til den champagne som Agent 007 har gjort berømt.

Jeg drikker champagne, når jeg er lykkelig. Jeg drikker den også, når jeg er ked af det. Nogle gange drikker jeg den, når jeg er alene, men også når jeg er sammen med andre. Jeg nipper til den, når jeg ikke er sulten, og drikker den, når jeg er til. Ellers rører jeg den aldrig - undtagen når jeg er tørstig.

Netop fordi champagne er så højt besunget, og fordi mange champagner også koster en del, bliver mange lidt småskuffede når de står der med et glas af de magiske dråber og tænker, hvornår mon magien intræffer, hvornår mon jeg drikker stjerner som en anden af drikkens store personligheder, Don Pérignon, udtrykte det.

Sandheden er at en flaske champagne er ligesom en femme fatal. Hun er ikke som andre fine damer og skal forstås og beundres. Hvis man vil kende hende rigtigt skal man ligefrem kende den kunstform hun opfører i glasset.

På dette kursus tager vi et dybere dyk i Madame Champagne. Vi smager på hende samtidig med at vi hører om hvordan hun kommer til verden. Vi taler om hvorfor hun er så forførende, og sammenligner hende med hendes kusiner fra resten af Frankrig, og ikke mindst den varmblodede Frøkken Cava fra Spanien.