

STRUKTUR

HEM (loggan)

SOMMELIERUTBILDNING

- KURSBESKRIVNING
- HÄR FINNS VI
- PRISER/KURSSTARTER

ÖVRIGA KURSER

- TVÅ TIMMAR VINKUNSKAP
- EN HELDAG I VINETS TECKEN
- TREDAGARSKURS
- ATT LEDA EN VINPROVNING
- MASTERKLASSER
- PRISER/KURSDATUM

OM VINKÄLLAN

- BAKGRUND
- VINKÄLLANFAMILJEN
- VÅRA FÖRELÄSARE
- SAMARBETSPARTNER
- REFERENSER

KONTAKT/ANMÄLAN



VINKÄLLAN

[SOMMELIERUTBILDNING](#)
[ÖVRIGA KURSER](#)
[OM VINKÄLLAN](#)
[KONTAKT/ANMÄLAN](#)

KURSSTARTER

Grattis till examen Chardonnay i Stockholm!

Vinkällan slår rekord i antalet kurser i år. Restauranger satsar allt mer på att utbilda sin personal och viktiga förebilder har jämnat ut könsfördelningen inom yrkesgruppen sommelier.



VINKÄLLAN

[SOMMELIERUTBILDNING](#)[ÖVRIGA KURSER](#)[OM VINKÄLLAN](#)[KONTAKT/ANMÄLAN](#)

KURSSTARTER

Vinkällan ingår samarbete med The Winery Hotel

Tillsammans kommer företagen att erbjuda ett brett utbud av kurser och utbildningar för vinintresserade gäster och kunder. Utbudet kommer att bestå av endagarskurser, tredagarskurser och en komplett sommelierutbildning.



VINKÄLLAN

[SOMMELIERUTBILDNING](#)[ÖVRIGA KURSER](#)[OM VINKÄLLAN](#)[KONTAKT/ANMÄLAN](#)

KURSSTARTER

”Citat från någon elev som är jättenöjd med utbildningen och som det har gått jättebra för!”

Emma Albertsson, sommelier, Systembolaget



VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN

KURSSTARTER

Glöggtest i TV4 Nyhetsmorgon med Maya Samuelsson

I TV4 Nyhetsmorgon fick programledarna testa tre olika glöggsorter som vi Maya tillsammans med oss här på Vinkällan-kontoret hade valt ut i ett blindtest. Se vilken glögg som blev favoriten i det här klippet!



VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN

KURSSTARTER



Tjejerna på uppsving i restaurangbranschen

Sedan Vinkällan startade sin verksamhet 1998 har antalet manliga och kvinnliga sommelierelever i stort sett vägt lika genom åren. Hösten 2015 har dock ovanligt många kvinnliga deltagare sökt sig till sommelierutbildningen. Om det är en tillfällig trend eller ihållande företeelse är svårt att sja om.



VINKÄLLAN

[SOMMELIERUTBILDNING](#)[ÖVRIGA KURSER](#)[OM VINKÄLLAN](#)[KONTAKT/ANMÄLAN](#)

KURSSTARTER

Grattis till examen Tinto Fino i Göteborg!

Vinkällan slår rekord i antalet kurser i år. Restauranger satsar allt mer på att utbilda sin personal och viktiga förebilder har jämnat ut könsfördelningen inom yrkesgruppen sommelier.



VINKÄLLAN

[SOMMELIERUTBILDNING](#)
[ÖVRIGA KURSER](#)
[OM VINKÄLLAN](#)
[KONTAKT/ANMÄLAN](#)


Familjen Samuelsson: Maya, Britta, Dick och Filip

VÄLKOMMEN TILL VINKÄLLAN

Vinkällan startades 1996 av Britta och Dick Samuelsson. Från början var Vinkällan ett enmansföretag som Dick använde i sitt arbete som dryckesutbildare och konsult. Redan 1998 startade vi vår första sommelierutbildning på hemmaplan i Stockholm. Inom bara ett år startades även den första kursen i Göteborg. Hög efterfrågan innebar att vi även genomförde utbildningar på Åland och i Finland, dessutom rullade kurser i Malmö, Linköping, Öland och Helsingborg. Sedan 2007 finns vi även representerade i Danmark under namnet Vinakademiet, med utbildningar i Köpenhamn och Silkeborg.

VÅR VÄRDEGRUND

STÖRST I NORDEN



VINKÄLLAN

[SOMMELIERUTBILDNING](#)
[ÖVRIGA KURSER](#)
[OM VINKÄLLAN](#)
[KONTAKT/ANMÄLAN](#)


Familjen Samuelsson: Maya, Britta, Dick och Filip

VINKÄLLANFAMILJEN

VÅRA MEDARBETARE

MAYAS VINSKOLA



De perfekta vinerna till kvällens pasta

🕒 **KLIPP** – FREDAG 24/4 KL 10:15

🕒 **LÄNGD** 7:01



Stjärnkocken Titti Qvarnström bjuder på sallad

🕒 **KLIPP** – FREDAG 29/5 KL 10:17

🕒 **LÄNGD** 13:32



VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

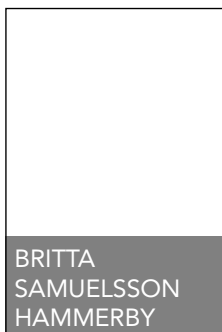
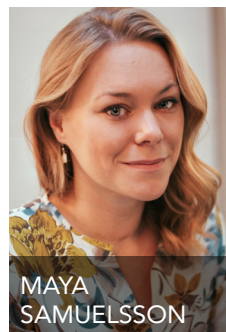
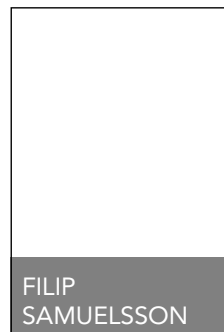
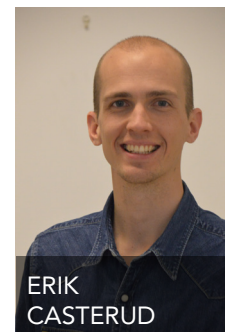
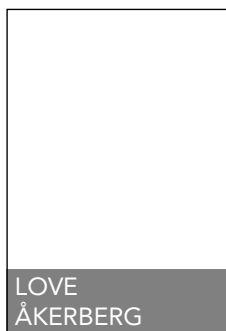
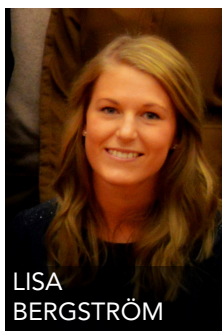
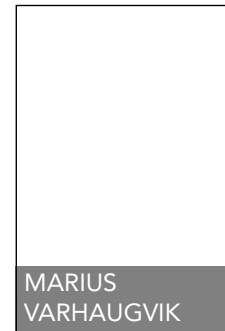
ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN

VINKÄLLANFAMILJEN

VÅRA MEDARBETARE

DICK
SAMUELSSONVinkällans rektor
och Sveriges främsta
vinkemist...BRITTA
SAMUELSSON
HAMMERBYVD på Vinkällan
och därmed yttersta
ansvaret för verksam-
heten...MAYA
SAMUELSSONMarknadsansvarig på
Vinkällan, vinprofil
på TV4...FILIP
SAMUELSSONJobbar extra med
ekonomin, studerar
på KTH...ERIK
CASTERUDÖlexpert, beställer
vin, sköter
ekonomin...LOVE
ÅKERBERGLISA
BERGSTRÖMANETTE ZELLÉN
SÖDERSTRÖMPONTUS
JENNERHOLMMARIUS
VARHAUGVIK

6:14

Fredagsmiddag med grönsaker och öl

🕒 KLIPP – FREDAG 13/3 KL 13:28

🕒 LÄNGD 6:14



8:22

Så hittar du det perfekta rosévinet

🕒 KLIPP – LÖRDAG 25/4 KL 10:39

🕒 LÄNGD 8:22



VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN

PEDAGOGIK

Våra lärare är inte bara experter på sitt ämne, de kan även lära ut sina kunskaper på ett mycket pedagogiskt och lättförståeligt sätt. Vi handplockar våra lärare och lägger då oerhört stor vikt vid deras förmåga att lära ut sin kunskap. Vi vet att många av våra elever inte har suttit i skolbänken på ett tag och inte har studievana. Därför lägger vi stor vikt vid att pedagogiken har en central roll i vår utbildning. Oavsett förutsättningar vill vi att alla ska kunna lära sig på sina villkor.

Våra lärare är några av Sveriges absolut främsta vinkännare med gedigna erfarenheter. Med hjälp av dem skriver vi vårt material själva, vilket ger oss den unika möjligheten att hela tiden kunna ha det uppdaterat. Vi kompletterar med böcker och allt vårt utbildningsmaterial är på svenska.

DICK
SAMUELSSON

Vinkällans rektor
och Sveriges främsta
vinkemist...

PONTUS
JENNERHOLM

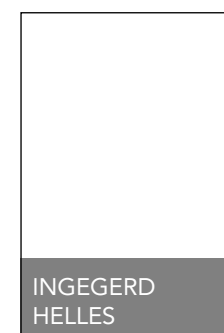
Studerar till Master of
Wine, uppdaterar vårt
material, schema...

MAYA
SAMUELSSON

Marknadsansvarig på
Vinkällan, vinprofil
på TV4...

ERIK
CASTERUD

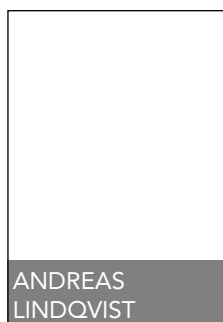
Ölexpert, beställer
vin, sköter ekono-
min...

INGEGERD
HELLES

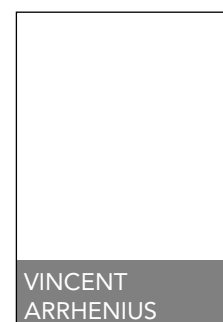
Bla bla bla bla bla
bla bla

JOHAN FRANCO
CERECEDA

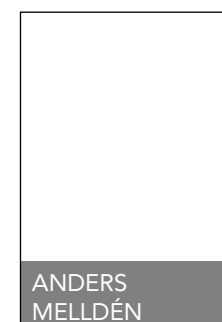
Vinkällans rektor
och Sveriges främsta
vinkemist...

ANDREAS
LINDQVIST

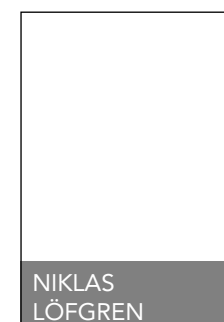
Studerar till Master of
Wine, uppdaterar vårt
material, schema...

VINCENT
ARRHENIUS

Marknadsansvarig på
Vinkällan, vinprofil
på TV4...

ANDERS
MELLDÉN

Ölexpert, beställer
vin, sköter ekono-
min...

NIKLAS
LÖFGREN

Bla bla bla bla bla
bla bla



VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN

VÅRA SAMARBETEN

”Soluderid deatquem niri ponsima ximi-
um ate novilicium prac mo unc imus.

Re, confica o conves esedium aut it,
meis. iam de cuppliurnis”.

Per Bengtsson, PM & Vänner

”Tialicit, trum lin inverta num auce-
riv atistu morta o vivid fac reisquas
pare culostiliu se, se cons es se conscer
oximihilius neque omporis condestrium
nora que moltilnes hui prari fin propubl
iacemorit.”

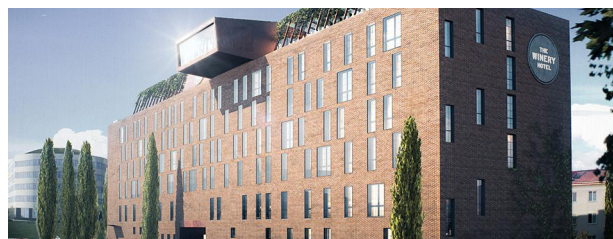
Ejnar Söder, The Winery Hotel

nores

I N N K J Ø P S P A R T N E R

NORES

Oma sum et estemo cuptate pliquidesti natat ut dolorio nsecae
vernatiass et est et pa quas nis re perupis.



THE WINERY HOTEL

Oma sum et estemo cuptate pliquidesti natat ut dolorio nsecae
vernatiass et est et pa quas nis re perupis.



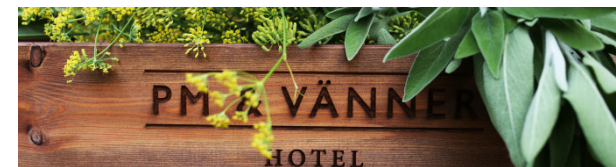
SCANDIC RUBINEN

Oma sum et estemo cuptate pliquidesti natat ut dolorio nse-
cae vernatiass et est et pa quas nis re perupis.



GLASIDE GÅNGEN

Oma sum et estemo cuptate pliquidesti natat ut dolorio nse-
cae vernatiass et est et pa quas nis re perupis.





VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN

TACK ALLA ELEVER!

Vi genomför regelbundet evalueringar på våra utbildningar och kurser för att kunna säkerställa att vi håller den höga utbildningsnivå som vi strävar efter. Vi tackar våra elever för de fina omdömena och vi är stolta över att de ger oss en snittpoäng på 4,5 av 5 möjliga på våra kurser!



JEAN PAUL BÉNÈZETH
Källarmästare, Operakällaren

“Allt sedan vår kökschef Stefano Catenacci gick sin sommelierutbildning hos Vinkällan har det varit det självklara utbildningssalternativet för oss som 1:a klass restaurang.”



PETTER P-LEX ALEXIS ASKERGRÉN
Artist, författare, vinimportör och krögare

“En av de roligaste och bästa sakerna jag gjort i mitt liv. Skulle gå om hela kursen vilken dag i veckan som helst. Älskar dessutom skolan Vinkällan, i en ganska tuff bransch är det skönt med jordnära människor med så mycket kunskap.”



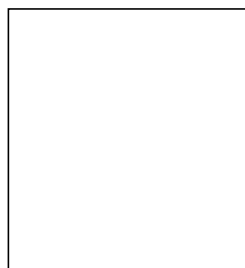
HÅKAN THÖRNSTRÖM
Krögare, Thörnströms Kök

“Maten blir godare med rätt dryck till. Därav vidareutbildning till sommelier. Jag och mina kollegor i matsalen har nu mycket lättare att förstå varandra i heta diskussioner om mat-chingav mat och dryck.”



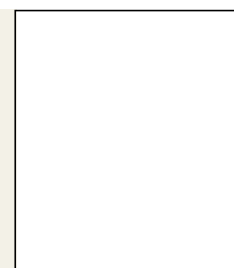
KATARINA LAVIN BOGG
Restaurangchef, Gesundaberget

“Oma sum et estemo cupitate pliquidesti natat ut dolorio nsecae vernatias et est et pa quas nis re perupis.”



EMMA ALBERTSSON
Sommelier, Systembolaget

“Oma sum et estemo cupitate pliquidesti natat ut dolorio nsecae vernatias et est et pa quas nis re perupis.”



NIKLAS LÖFGREN
Restaurangchef, Ekstedt

“Oma sum et estemo cupitate pliquidesti natat ut dolorio nsecae vernatias et est et pa quas nis re perupis.”



ANNA WALLNER
Sommelier, författare



LUDVIG JURESKOG

“Oma sum et estemo cupitate pliquidesti



VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN



KURSSTARTER

STEG 1

Steg 1 **Stockholm 12 jan**Steg 1 **Göteborg 1 mar**Steg 1 **Stockholm 6 mar**Steg 1 **Göteborg 2 apr**Steg 1 **Göteborg 11 apr**

STEG 2

Steg 2 **Växjö 25 jan**Steg 2 **Malmö 27 jan**Steg 2 **Stockholm 13 feb**Steg 2 **Stockholm 3 maj****STEG 1****STEG 2**



VINKÄLLAN

[SOMMELIERUTBILDNING](#)[ÖVRIGA KURSER](#)[OM VINKÄLLAN](#)[KONTAKT/ANMÄLAN](#)

STEG 1

För dig som vill utveckla dina vinkunskaper på en högre nivå och vill satsa på att bli sommelier, så är det vår ettåriga sommelierutbildning du ska gå. Utbildningen är uppdelad i två steg där de första åtta tillfällena ingår i Steg 1. Första steget ger dig stadig grund att stå på och förutom vinkunskap ingår även öl och sprit. Det går utmärkt att bara läsa Steg 1 om du inte vill gå hela sommelierutbildningen. Steg 1 avslutas med ett skriftligt prov och om du väljer att inte fortsätta på Steg 2 får du ett intyg på att du genomfört Steg 1. Sommelierdiplomet erhålls dock endast efter slutexamen i Steg 2.

KURSPLAN

Dag 1 - Introduktion

Dag 2 - Frankrike

Dag 3 - Mousserande, mat & vin

Dag 4 - Italien, Portugal

Dag 5 - Spanien, öl

Dag 6 - Nya världen

Dag 7 - Tyskland, Österrike, övriga Europa

Dag 8 - Sprit

STEG 2





VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN

STEG 1

STEG 2

Går du vidare med Steg 2 kan du se fram emot en riktig fördjupning av dina kunskaper. Vi arbetar med ytterligare ett antal viktiga områden, och bygger på kunskaperna om dem ämnen som du läste under Steg 1. Efter avslutad utbildning kommer du att bära titeln Sommelier med stolthet.

Steg 2 avslutas med skriftlig och muntlig examination, och en blindprovning som efter godkännande ger dig titeln Sommelier. Du får Vinkällans diplom, nål och förkläde med ditt namn i guldbrodyr.

Vinkällans Sommelierutbildning är godkänd och rekommenderad av Svenska Sommelierföreningen. Efter godkänd examen och avlagt dekanteringsprov ges våra elever automatiskt medlemskap i Svenska Sommelierföreningen.

KURSPLAN

Dag 1 - Övriga Frankrike

Dag 2 - Från ranka till vin

Dag 3 - Bordeaux, Bourgogne

Dag 4 - Italien

Dag 5 - Spanien

Dag 6 - Portugal och starkvin

Dag 7 - Tyskland, Österrike, söta viner

Dag 8 - Nya Världen del 1

Dag 9 - Nya Världen del 2

Dag 10 - Whisky, Cognac, ost & vin

Dag 11 - Sommelierens roll

Dag 12 - Champagne, mouss., lagar

Dag 13 - Examen

Diplomutdelning





VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN



KURSSTARTER

STEG 1

Steg 1 **Stockholm 12 jan**Steg 1 **Göteborg 1 mar**Steg 1 **Stockholm 6 mar**Steg 1 **Göteborg 2 apr**Steg 1 **Göteborg 11 apr**

STEG 2

Steg 2 **Växjö 25 jan**Steg 2 **Malmö 27 jan**Steg 2 **Stockholm 13 feb**Steg 2 **Stockholm 3 maj**

PRISLISTA

DELBETALNING



VINKÄLLAN

[SOMMELIERUTBILDNING](#)[ÖVRIGA KURSER](#)[OM VINKÄLLAN](#)[KONTAKT/ANMÄLAN](#)

PRISLISTA

Sommelierutbildning Steg 1.....	20 500 kr (exkl. moms)	ANMÄLAN
Sommelierutbildning Steg 2.....	30 500 kr (exkl. moms)	ANMÄLAN
Sommelierutbildning Steg 1 & 2.....	47 900 kr (exkl. moms)	ANMÄLAN

RABATT

Om du vet från början att du vill gå både Steg 2 i direkt anslutning till Steg 1 drar vi av 3100 kr på det ordinarie priset 51 000 kr. Därmed betalar du endast 47 900 kr för hela utbildningen.

DELBETALNING

Självklart går det utmärkt att delbetala om du inte vill betala hela kursavgiften på en gång. Kontakta oss så hjälper vi dig med en delbetalningsplan.





VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN

STOCKHOLM
GÖTEBORG
MALMÖ
VÄXJÖ
SÄLEN
KÖPENHAMN
SILKEBORG
ÖLAND
FUNÄS
LINKÖPING
HELSINGBORG
VAASA
HELSINGFORS
ÅRE



Huvudkontoret och kurslokalerna i Stockholm hittar du på Tellusborgsvägen 69 i Hägersten. Välkommen in!

HÄR FINNS VI

Vinkällans huvudkontor hittar du vid Telefonplan i Stockholm. Här har vi även egna kurslokaler där vi håller våra sommelierutbildningar och kurser. Från och med våren 2016 kommer vi även att placera helgbaserade sommelierutbildningar och kortare kurser på The Winery Hotel i Solna.

Vi har sedan starten hållit utbildningar på ett tiotal orter i Sverige och även etablerat oss i Danmark under namnet Vinakademiet. Dessutom har vi kört sommelierutbildning i Finland och kortare kurser i Bangkok, Singapore och Zanzibar.

I nuläget har vi rullande sommelierutbildningar i Stockholm, Göteborg, Malmö, Växjö, Sälen, Köpenhamn och Silkeborg.



VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN



Våra övriga kurser är för dig som vill lära dig grunderna inom vinvärlden på kort tid. Välj bland heldagskurser, tredagarskurser eller temainriktade tvåtimmarskurser.

TREDAGARSKURS

Vår Tredagarskurs är för dig som vill få en djupare inblick i vinvärlden utan att gå en hel sommelierutbildning. Vi går övergripande igenom vinframställning, de viktigaste Europeiska vinländerna, Nya världen, vinetiketter, vinstilar och vinhistoria. Varje dag har vi två vinprovningar, varav den ena är tillsammans med lunch där vi kommer att diskutera mat och vin i kombination. Våra tredagarskurser håller till på The Winery Hotel i Järva Krog i Solna.

KURSDATUM

- 20/2, 12/3, 19/3
- 9/4, 23/4, 14/5

KURSPLAN

DAG 1 - Vad är vin, Frankrike

DAG 2 - Italien, Spanien, Portugal, Tyskland, Österrike

DAG 3 - Gamla världen kontra Nya världen

Deltagarna får vid avslutningen ett intyg på genomförd kurs.

KURSAVGIFT: 5 500 kr exkl. moms. I priset ingår material, frukost, lunch, fika och de viner vi provar.



VINKÄLLAN

[SOMMELIERUTBILDNING](#)
[ÖVRIGA KURSER](#)
[OM VINKÄLLAN](#)
[KONTAKT/ANMÄLAN](#)


Den ultimata helgaktiviteten. Rekommenderas som present till någon annan eller kanske till dig själv! Under En heldag i vinets tecken ger vi dig en stadig kunskapsgrund i vinets värld.

EN HELDAG I VINETS TECKEN

Den här kursen är perfekt för dig som vill lära dig om vin på grundnivå. Du kommer att få lära dig de vanligaste druvorna, största vinländer och hur mat och vin i kombination förhöjer upplevelsen både till vardags och till fest. Vi ger dig en professionell, pedagogisk och underhållande genomgång av det du behöver för att kunna imponera på dina vänner. Vid lunchen lär vi dig vad du ska tänka på när du pusslar ihop måltiden för att få det att passa till vinet. Under eftermiddagen har vi ytterligare en vinprovning. Samman-

KURSDATUM

6/2

20/2

27/2

9/4

16/4

14/5

KURSAVGIFT: 2 250 kr inkl. moms.

I priset ingår material, frukost, lunch, fika och de viner vi provar.



VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN



”Min partner Eva blev mycket nöjd. Ärligt talat var hon sådär pigg på vinprovningar när vi var på väg dit. På vägen hem hade vi praktiskt taget planerat in en resa till Italien, funderat starkt på att ta en endagskurs och eventuellt bjuda in våra myndiga barn till den. Så det var lyckat!” - Lars-Olof Pettersson, deltagare på kursen Två timmar dryckeskunskap.

TVÅ TIMMAR DRYCKESKUNSKAP

Den perfekta helgaktiviteten. Kom själv, grabba tag i en vän eller dra ihop ett gäng och ladda kvällen med nyttig vinkunskap och goda viner! Välj ett eller flera ämnen som passar dig bäst. Varför inte ge bort kursen till någon som fyller år? Bättre present får man leta efter. Kurserna är på grundnivå så inga förkunskaper behövs. Under olika lördags- och söndagskvällar kl. 15-17 erbjuder vi dig en professionell, pedagogisk och underhållande genomgång av olika

TEMAN

GRUNDSMAKER I KOMBINATION
MED VIN ^

Hur påverkar grundsmaker varandra? Vi provar de olika grundsmakerna med viner och diskuterar kombinationer. Vad händer till exempel med syran i vinet om du har syra i maten?

Datum: 10/1 & 28/5

VALPOLICELLA, AMARONE, RIPASSO v

ÖLKUNSKAP v

RIOJA v

CHAMPAGNE OCH MOUSSERANDE v

PINOT NOIR VS.
CABERNET SAUVIGNON v

KURSAVGIFT: 495 kr inkl. moms.
(Champagne & mousserande
med Maya Samuelsson 995 kr) I
priset ingår material, fika och de
viner vi provar.



VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN



Våra övriga kurser är för dig som vill lära dig grunderna inom vinvärlden på kort tid. Välj bland heldagskurser, tredagarskurser eller temainriktade tvåtimmarskurser.

KURSDATUM

Stockholm 00/0

Göteborg 00/0

Deltagarna får vid avslutningen ett intyg på genomförd kurs.

KURSAVGIFT: 3 000 kr inkl. moms.

I priset ingår material, frukost, lunch, fika och de viner vi provar.

ATT LEDA EN VINPROVNING

Vill du kunna hålla vinprovningar för dina restauranggäster, eller kanske bara göra en kul grej för dina vänner? Vi kommer under dagen att gå igenom tekniker, förberedelser och allt annat du behöver göra för att kunna imponera vid din nästa vinprovning. Dick Samuelsson är dagens lärare, han har hållit tusentals vinprovningar och delar här med sig av sina erfarenheter på ett roligt och mycket pedagogiskt sätt.



VINKÄLLAN

[SOMMELIERUTBILDNING](#)[ÖVRIGA KURSER](#)[OM VINKÄLLAN](#)[KONTAKT/ANMÄLAN](#)

KURSDATUM

Masterklass Portugal 16/5

Vinets Kemi 23/4-23/4

Ta chansen att fördjupa dig i ditt favoritämne. På våra Masterklasser låter vi våra spetslärare ta lektionerna till helt nya nivåer.

MASTERKLASSER

FÖRDJUPNINGSEMINARIUM

VINETS KEMI



VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN

PRISLISTA

Att leda en vinprovning	3 000 kr (exkl. moms)
Tredagarskurs	5 500 kr (exkl. moms)
En heldag i vinets tecken	2 250 kr (inkl. moms)
Två timmar Champagne & mousserande med Maya Samuelsson	995 kr (inkl. moms)
Två timmar dryckeskunskap	495 kr (inkl. moms)
Två timmar Champagne & mousserande	595 kr (inkl. moms)
Masterklass	1890 kr (exkl. moms)
Vinets Kemi	6000 kr (exkl. moms)
Fördjupningsseminarium	890 kr (exkl. moms)

KURSSTARTER





VINKÄLLAN

SOMMELIERUTBILDNING

ÖVRIGA KURSER

OM VINKÄLLAN

KONTAKT/ANMÄLAN



KONTAKTA OSS

Namn:

Mail:

Tel:

Meddelande:

Tellusborgsvägen 69
126 29 Hägersten

08-502 559 50
info@vinkallan.se

[Hitta hit](#)

ANMÄLAN TILL VÅRA KURSER

SÅ HÄR GÖR DU:

För att försäkra dig om att det finns plats på utbildningen eller kursen som du har tänkt att anmäla dig till, rekommenderar vi dig att kontakta oss på kontoret. Vi gör då en så kallad

Sommelierutbildning Steg 1 & 2 30 500 kr (exkl. moms) [ANMÄLAN](#)

Sommelierutbildning Steg 1 47 900 kr (exkl. moms) [ANMÄLAN](#)

Tellusborgsvägen 69, 126 29 Hägersten

08-502 559 50

info@vinkallan.se





VINKÄLLAN

[SOMMELIERUTBILDNING](#)
[ÖVRIGA KURSER](#)
[OM VINKÄLLAN](#)
[KONTAKT/ANMÄLAN](#)

SÅ HÄR GÖR DU:

För att försäkra dig om att det finns plats på utbildningen eller kursen som du har tänkt att anmäla dig till, rekommenderar vi dig att kontakta oss på kontoret. Vi gör då en så kallad preliminärbokning, vilket innebär att vi reserverar en plats till dig utan att din anmälan är bindande.

När du sedan vill slutföra din bokning klickar du på anmälan här till höger för den kurs du önskar gå. Du får då upp en blankett som du skriver ut, fyller i (och underskriven av den som står för betalningen) och skickar in till oss. Du kan antingen posta blanketten med hjälp av en traditionell så kallad postlåda, eller så går det utmärkt att scanna blanketten och maila den till oss. Har du några frågor eller funderingar är det bara att du hör av dig till oss på kontoret.

Vi på Vinkällan hälsar dig varmt välkommen!

Sommelierutbildning Steg 1 & 2	30 500 kr (exkl. moms)	ANMÄLAN
Sommelierutbildning Steg 1	47 900 kr (exkl. moms)	ANMÄLAN
Sommelierutbildning Steg 2	20 500 kr (exkl. moms)	ANMÄLAN
Masterklasser	1 895 kr (exkl. moms)	ANMÄLAN
Vinets Kemi	6 000 kr (exkl. moms)	ANMÄLAN
Att leda en vinprovning	3 000 kr (exkl. moms)	ANMÄLAN
Tredagarskurs	5 500 kr (exkl. moms)	ANMÄLAN
En heldag i vinets tecken	2 250 kr (inkl. moms)	ANMÄLAN
Två timmar Champagne & mousserande med Maya Samuelsson	995 kr (inkl. moms)	ANMÄLAN
Två timmar dryckeskunskap	495 kr (inkl. moms)	ANMÄLAN
Två timmar Champagne & mousserande	595 kr (inkl. moms)	ANMÄLAN