



VINSMAKING

Sosialt, morsomt og lærerikt!

Våre smakinger er perfekte for vininteresserte, nysgjerrige og kunnskapssøkende – uten at det kreves spesielle forkunnskaper. Enten du er en glad amatør eller en erfaren vinkjenner, vi tilbyr vinsmakinger som passer for alle nivåer – fra nybegynner til viderekommende.

Uansett hvilken smaking du velger, kan du forvente en kombinasjon av kunnskap, smak og opplevelse som vil gi deg et dypere forhold til vinens verden. Alle smakinger kan skreddersys etter preferanser og ønsker. Britannia har et stort team med vinkelnerer som står klare for å dele av sin kunnskap og lidenskap.

Velkommen til vinens verden.

vinbaren@britannia.no





Lær det viktigste om vin

Pris per person kr: 595,- Varighet: 45-60 minutter

Minimum 8 personer

Denne smakingen er perfekt for deg som vil forstå det grunnleggende om vin, enten det er din første smaking eller om du bare har deltatt på noen få. Her får du et solid fundament for å sette pris på vin på en ny måte, og vi gir deg kunnskap og ferdigheter du kan bruke hjemme eller på restaurant. Du lærer hvordan å smake vin, hva som kjennetegner kvalitet, og hvordan du kan sette ord på dine sanseintrykk. Ta i bruk smakssansene og opplev fire viner, veiledet og presentert av en av hotellets dyktige vinkelnerere.

Musserende vin

Pris per person kr: 795,- Varighet: 60 minutter

Minimum 8 personer

Bli med på en reise i lekre bobler. Smak deg gjennom fire ulike musserende viner og lær mer om ulike typer musserende vin, sammen med en av våre vinkelnerere. Hvor kommer alle boblene fra? Hva er egentlig forskjellen på prosecco og champagne? Er det sant at champagne fungerer til alt? Bli med og opplev bobler av kvalitet! Visste du forresten at Britannia har sin helt egen champagne og at vi har skjenket bobler fra denne fantastiske vinregionen helt siden siste del av 1800-tallet?!

Fra kunnskap til ekspertise: Videregående vinkunnskap

Pris per person kr: 895,- Varighet: 60-75 minutter

Minimum 8 personer

For deg som allerede har en grunnleggende forståelse av vin, men ønsker å dykke dypere, er denne smakingen ideell. Den passer perfekt for de som allerede har deltatt på vinkurs, inkludert *Lær det viktigste om vin*. Her vil du blant annet utforske hvordan ulike måter å fremstille vin på påvirker opplevelsen av kvalitet og hvordan viner får sine unike smaksprofiler, og lære litt om hvordan du får mest mulig ut av en vin med tanke på servering og valg av glass. Dette kurset gir deg innsikt i vinens dybde og hjelper deg å bli en mer bevisst og kyndig vinentusiast.



Sommelierens nåværende fascinasjon: Den moderne vinrevolusjonen

Pris per person kr: 795,- Varighet: 45-60 minutter Minimum 8 personer

Er du klar for noe annerledes? I denne smakingen vil vi introdusere deg for noen av verdens mest spennende nye vinstiler. Du får smake viner laget på tradisjonelle druer i nye klima, og oppleve hvordan innovasjon har ført til unike smaksopplevelser. Dette kurset vil inspirere deg til å utforske utover de vanlige vinvalgene og åpne døren til en ny verden av smak.

Skreddersydde vinsmakinger

Totalpris fra kr: 8950,- Varighet: 1-2 timer For antall se under!

Ønske om noe helt spesielt? Våre erfarne vinkelnerer skreddersyr din vinsmaking. Vi presenterer vanligvis fire viner fra et valgt tema. Eksempelvis: «En drue – fire viner» eller «Ett land – fire viner», eller fordypning i et vin-distrikt som «Burgund» eller «Toscana». Ta kontakt for mer informasjon og for å planlegge din neste vinopplevelse!

2-10 deltakere fra kr: 8950,- 11-18 deltakere fra kr: 14950,- 18+ deltakere: Vennligst ta kontakt!