



Gratis Guide:  
Slik arrangerer du en  
vinsmaking hjemme



Hi!

Tusen takk for at du har lastet ned vår gratis guide om hvordan du kan arrangere en vinsmaking hjemme. En vinsmaking kan være en både hyggelig og lærerik måte å samle gamle venner, nye bekjente eller naboer på.

Vi håper du finner tipsene nyttige. Du kan finne mer inspirasjon på Oslo Wine School sin nettside, blogg, i vårt nyhetsbrev og gjennom våre vinkurs. Skulle du ha spørsmål, tar vi gjerne imot en henvendelse fra deg.

Med vennlig hilsen

*Jane N. Huseby*

Jane Nisbet Huseby

General Manager & Owner of Oslo Wine School



## *About Us*

Oslo Wine School er Norges raskest voksende vinskole. Vi deler vår lidenskap for vin gjennom engasjerende og profesjonell undervisning fra våre høyt kvalifiserte vinundervisere – uansett hvor du befinner deg i landet. Vi tilbyr kurs i flere norske byer, samt live via Zoom, slik at alle kan få tilgang til vinopplevelser av høyeste kvalitet.

Våre deltakere er en inspirerende miks av forretningsfolk som har vin som lidenskapelig hobby, universitetsstudenter som ønsker å bygge kunnskap tidlig, og dedikerte hotell-, restaurant- og vinbransjefesjonelle som ambisiøst søker å være blant de beste i faget.

I tillegg holder vi skreddersydde kurs for lukkede grupper, bedrifter og vinklubber – en perfekt måte å kombinere læring, nettverk og gode vinopplevelser.



tel: +47 95405092  
kurs@oslowineschool.no  
www.oslowineschool.no

# Slik arrangerer du en vinsmaking hjemme

Å arrangere en vinsmaking hjemme kan være en morsom og hyggelig måte å treffe gamle venner, nye venner - eller rett og slett invitere naboene!

En vinsmaking hjemme trenger ikke å være komplisert, og teamet hos Oslo Wine School er her for å hjelpe deg gjennom hvert eneste steg.

Vi har arrangert flere hundre vinsmakinger, og vil gjerne dele våre beste tips for en vellykket og minneverdig vinsmaking hjemme.

## Hvor mange gjester?

Hvis du ønsker å smake på flere forskjellige viner, anbefaler vi en maksgrense på fjorten personer. Med fjorten personer gir en 75 cl vinflaske mer enn 5 cl per person – mer enn nok til en smaksprøve.

## Hvor skal du holde vinsmakingen?

Hvis du har en spisestue med et stort bord, er dette perfekt. Men hvis du ikke har et spisebord, kan et stort stuebord fungere – eller du kan sette opp et sammenleggbart bord, slik man ofte bruker til arrangementer. Har du en egnet uteplass, kan dette også være et alternativ, men husk at vind kan blåse bort vinens aromaer og gjøre opplevelsen vanskeligere.

## Bordoppsett:

Beregn per person: 2 vinglass, et vannglass, en hvit serviett (for å sjekke vinens farge og tørke opp søl), en pappkopp til å spytte eller helle ut overskuddsvin (praktisk hvis noen skal kjøre), samt penn og papir for notater. Sett flere vannmugger på bordet – vinsmaking kan gjøre deg tørst! Sørg for god belysning, eventuelt med en ekstra gulvlampe hvis det er mørkt.



# Slik arrangerer du en vinsmaking hjemme.....

## **Vinbudsjett:**

Bli enige i gruppen om et totalbudsjett. For eksempel kan dere smake på 5 viner i prisklassen 200–250 kr. For 5 viner trenger dere da et budsjett på 1250 kr. Da kan noen viner ligge i den lavere enden av skalaen, mens andre kan koste litt mer. Prisklassen 200–250 kr er alltid et godt utgangspunkt for en blandet gruppe.

## **Vintema:**

Det er alltid lurt å ha et tema for vinsmakingen. Enten du velger et land, en vinregion eller en druesort, vil et tydelig tema gjøre opplevelsen mer fokusert og morsommere. Du kan også velge kun hvitvin, kun rødvin – eller en miks som inkluderer musserende eller rosé. Avtal hvem som bestiller vinene, hvem som betaler og hvem som henter. Avtal også hvor mye hver deltaker skal betale – og om dere for eksempel vil inkludere ost og kjeks i budsjettet.

## **Kjøp av vin:**

Bruk Vinmonopolets bestillingssystem til å kjøpe alle vinene samlet. Les gjerne bloggen vår om hvordan du bestiller vin fra Vinmonopolet for mer informasjon. Vær oppmerksom på at noen viner kan ta lengre tid å levere til din butikk – bestill derfor minst 10–14 dager i forveien.

## **Lagring av vin:**

Vin tåler ikke varme eller sollys, så oppbevar flaskene i et kjølig og mørkt rom – for eksempel i en kjeller, eller under sengen hvis du ikke har et bedre alternativ. Vinene trenger ikke å stå i kjøleskap, bortsett fra hvitvin som bør kjøles ned til riktig serveringstemperatur ca. 24 timer før arrangementet.

## **Hvilke vinglass:**

Vi anbefaler at du bruker to like store glass som fungerer både for rød- og hvitvin. Så lenge glassene er tulipanformede (smalere i toppen enn på midten), rene, luktfrie og gjennomsiktige uten mønster, vil de fungere fint. For en enda bedre opplevelse anbefaler vi våre Jancis Robinson-vinglass.



# Slik arrangerer du en vinsmaking hjemme.....

## **På selve kvelden:**

Gjør deg klar til en hyggelig kveld med vinsmaking! Sørg for at rommet er fritt for matlukter – dette er ikke tidspunktet for å lage sterk curry eller pizza. Be også gjestene unngå parfyme eller aftershave, da dette kan forstyrre evnen til å oppfatte vinens aroma. Sett fram glassene på forhånd, sørg for at vinene har riktig serveringstemperatur, og ønsk gjestene velkommen.

## **Planlegg fremtidige smakinger:**

Diskuter med gruppen om dere ønsker å gjøre dette til en fast aktivitet. Hvor ofte vil dere møtes? Skal dere bytte på å være vert? Bruk anledningen til å kartlegge hva alle vil lære mer om, og lag en serie med temaer til fremtidige vinsmakingskvelder.

Kos dere! 🍷