

**Svenska vinproducenter satsar på mousserande - med support från Champagne**  
Torsdag den 16 januari samlas tio svenska producenter av mousserande vin på Särtshöga Vingård i Östergötland för en workshop som leds av vinmakaren Pierre-Yves Bournérias från oenologiska institutet i Champagne.



*Pierre-Yves and Niclas*

Utbildningen arrangeras av branschföreningen Svenskt Vin som jobbar aktivt för att utveckla branschen och öka tillväxten inom svensk vinnäring. En viktig del i arbetet är kunskaps- och kompetensutveckling. - Vi har fantastiska förutsättningar att producera kvalitetsviner här i Sverige. Med en druva som trivs i vårt klimat och som ger ett friskt vin med hög syra som lämpar sig väl både för stilla och mousserande vin. Idag är vi ett dussintal producenter som satsar på mousserande och många av dem är på plats på Särtshöga i veckan, säger Sveneric Svensson, ordförande i Svenskt Vin.

Utbildningen är den andra som hålls av Pierre-Yves Bournérias på Särtshöga. Årets tillfälle kommer att ha fokus på blanding, lagring Sur lie och Solera, degorgering och dosage.

**Plats: Särtshöga Vingård, Väderstad, Östergötland**

**För anmälan och mer information kontakta:**

Sveneric Svensson, ordförande Svenskt Vin

[svesmail@gmail.com](mailto:svesmail@gmail.com)

Niclas Albinsson, vinproducent Särtshöga Vingård

[Niclas.albinsson@telia.com](mailto:Niclas.albinsson@telia.com)