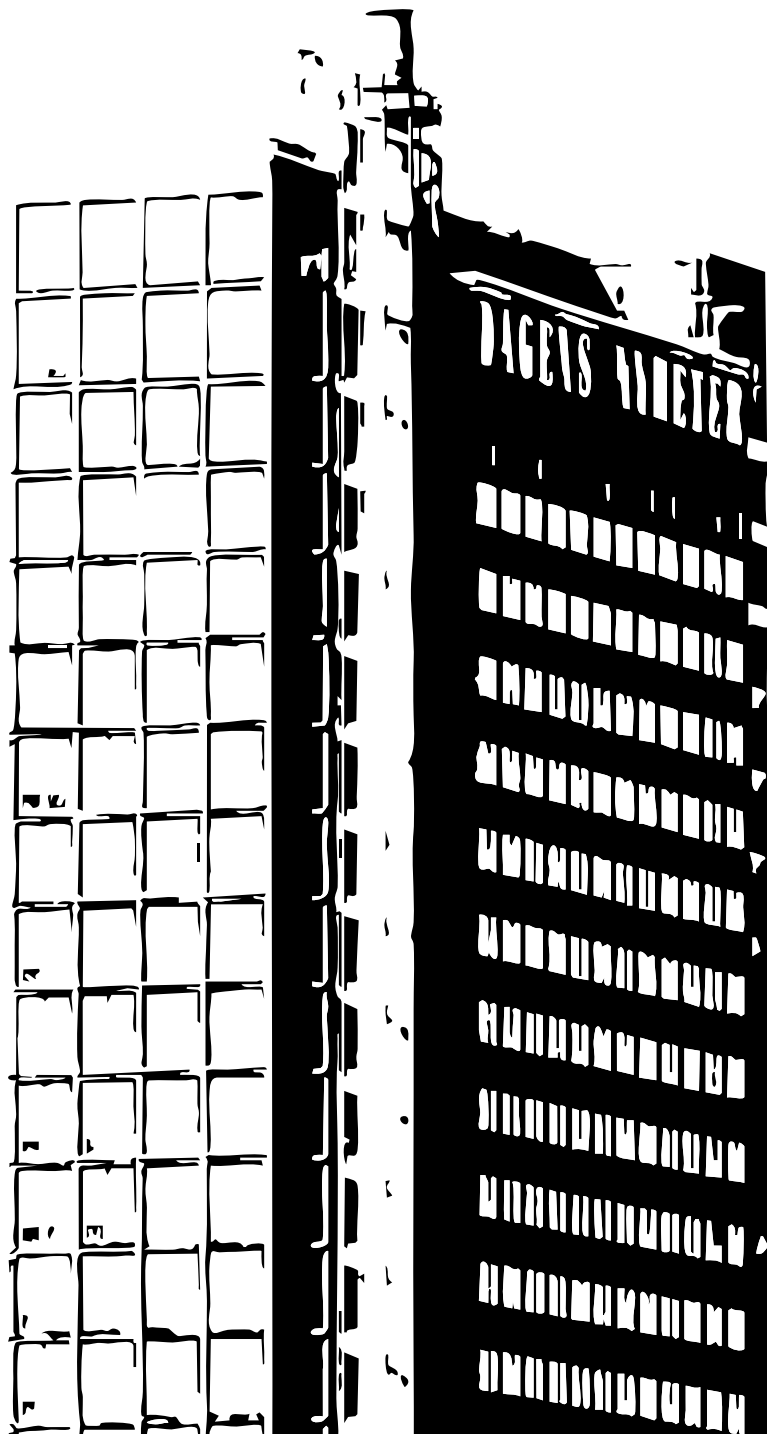


typ”

Med Christopher Lööb i samarbete med TYP och deras
härliga lokaler i Tidningshuset tar ni del av
avslappnade, interaktiva provningar.

Istället för stela föreläsningar får deltagarna delta i
mikrokurser, vinföreställningar och hantverksdemonstrationer
där fokus ligger på helheten: hur drycker bäst serveras,
kombineras med mat och blir till en upplevelse.



tvp”

Med över 25 års erfarenhet inom sommellerie och en bakgrund som programansvarig lärare för sommelierprogrammet vid Restauranghögskolan, Örebro universitet, erbjuder Christopher Lööb provningar och upplevelser bortom det traditionella.

Han har rest i vinvärlden, utforskat regioner, mött vinlegender och lett fler än 500 provningar, seminarier och föreläsningar – alltid med samma drivkraft: att förmedla passion, kunskap och underhållning på ett sätt som engagerar och berör.

I samarbete med TYP och deras härliga lokaler i Tidningshuset tar ni del av avslappnade, interaktiva provningar. Istället för stela föreläsningar får deltagarna delta i mikrokurser, vinföreställningar och hantverksdemonstrationer där fokus ligger på helheten: hur drycker bäst serveras, kombineras med mat och blir till en upplevelse.

Med en bakgrund som operativ ledare på några av Stockholms mest välkända restauranger – F12, Miss Voon, Smak, Ahlbomgruppen och Urban Deli – besitter han en unik känsla för service, smak och stämning. Resultatet blir provningar som inte bara handlar om vin, utan också om livsberättelser, skratt, eftertanke och oförglömliga upplevelser.

typ”

LÖÖBS LILLA OSTRONSKOLA

Från havets djup till glasets – en resa i smak och teknik

En interaktiv kurs där deltagarna får lära sig öppna ostron, förstå grunderna i ostronens värld och upptäcka hur de lyfts av olika drycker. Här blandas hantverk, teori och smakupplevelser tillsammans med de mest klassiska kombinationerna.

Upplägg:

- Grundläggande teori och introduktion till ostron
 - Praktisk övning i öppningsteknik
- Ostronprovning med matchande drycker (alkoholhaltiga eller alkoholfria alternativ)

Praktisk info:

- Tid: ca 75-90 minuter
- Pris: 695 kr per person
- Minimidebitering: 5 000 kr



typ”

VÄRLDENS STÖRSTA FYRTIOÅRSKRIS

En personlig berättelse med smakresor längs vägen

En unik föreställning där Christopher Lööb delar med sig av sitt liv – om kampen mot otillfredsställelse, om psykisk ohälsa och om vägen genom dekadens. Berättelsen varvas med skratt, eftertanke och tre noggrant utvalda mikroprovningar som speglar olika skeden.

Upplägg:

- Personlig berättelse framförd med både humor och allvar
- Tre mikroprovningar som illustrerar livets olika faser
 - Kan genomföras med alkoholhaltiga drycker eller helt alkoholfritt (ett av alternativen väljs i förväg)

Praktisk info:

- Tid: 90–120 minuter
- Pris: 695 kr per person
- Minimidebitering: 5 000 kr



typ”

ATT NJUTA AV VIN – DET OPTIMALA VINET

En crashkurs i smak, balans och tidens betydelse

En provning som ger deltagarna en djupare förståelse för vad som formar vinupplevelsen. Genom att jämföra tre årgångar av samma vin får man en tydlig bild av utveckling över tid. Ytterligare två viner provas mot grundsmaker för att visa hur mat och dryck bäst samspekar.

Upplägg:

- Tre årgångar av samma vin jämförs
- Två viner provas mot grundsmaker för att förstå mat-dryck-parning
- Hantverkermoment och diskussion om vad som gör ett vin ”optimalt” för stunden

Praktisk info:

- Tid: 75-90 minuter
- Pris: 695 kr per person
- Minimidebitering: 5 000 kr



typ”

RÄTT VIN, FEL GLAS

Så mycket mer än bara ett glas – upplev skillnaden själv

Med tjugofem års erfarenhet av sommellerie vet Lööb att rätt glas gör skillnad. I denna kurs provar vi fyra viner ur olika glas och utforskar hur smak och upplevelse förändras.

Upplägg:

- Fyra viner testas i olika glas
- Genomgång av glasval, dekantering och Coravin
- Interaktiv diskussion om hur rätt glas förstärker smaken

Praktisk info:

- Tid: 60–90 minuter
- Pris: 595 kr per person
- Minimidebitering: 5 000 kr



typ”

VÄRLDENS BÄSTA DRAJJA

Dry Martini, is och oliver – klassikern vi aldrig tröttnar på

En interaktiv kurs där vi samlas runt baren och utforskar Dry Martinins historia, olika varianter och vad som gör drinken tidlös.

Upplägg:

- Genomgång av ursprung och utveckling
 - Provning av olika gin och oliver
- Deltagarna får själva blanda sina drinkar

Praktisk info:

- Tid: ca 75 minuter
- Pris: 595 kr per person
- Minimidebitering: 5 000 kr



typ”

SHERRY – VÄRLDENS MEST UNDERSKATTADE VIN

Upptäck drycken som är både tradition och överraskning

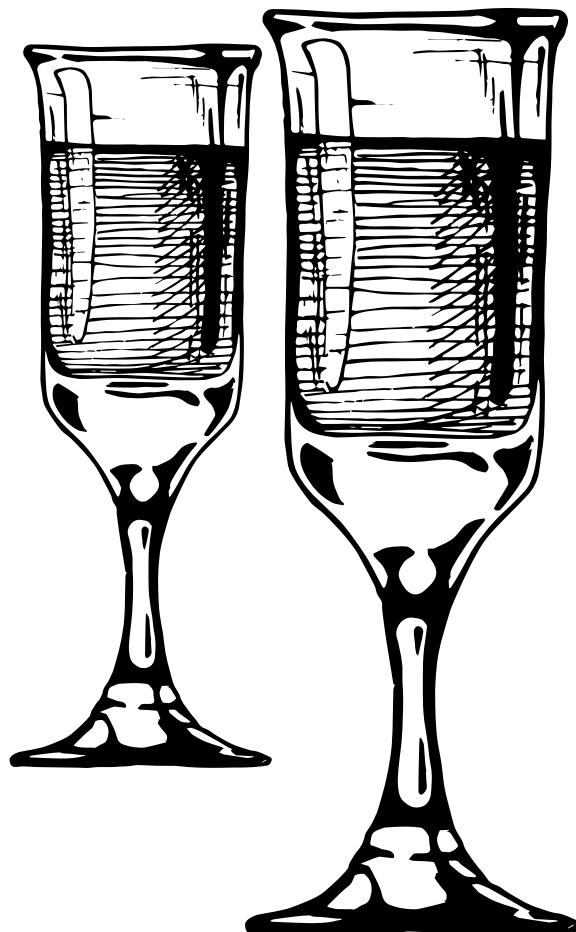
Sherry bjuder på en värld av smakrikedom som många ännu inte upptäckt. Här fördjupar vi oss i produktion, historia och stilar – och provar oss fram till rätt servering och kombinationer.

Upplägg:

- Genomgång av produktion, historia och stilar
- Provning av ca 5 sherryviner med smakprover
- Diskussion om servering och matmatchningar

Praktisk info:

- Tid: ca 60 minuter
- Pris: 495 kr per person
- Minimidebitering: 5 000 kr



typ”

PORT – THE MOST BEAUTIFUL VINEYARDS IN THE WORLD

Från Douros branta sluttningar till glaset i din hand

Portvin är både historia och njutning. I denna provning får deltagarna en introduktion till världens mest klassiska starkvin och dess mångfald av stilar.

Upplägg:

- Genomgång av historia, produktion och olika stilar
 - Provning av ca 5 portviner med smakprover
- Diskussion om servering och vad man äter till

Praktisk info:

- Tid: ca 60 minuter
- Pris: 495 kr per person
- Minimidebitering: 5 000 kr



typ”

STARKVIN – EN UNDERSKATTAD GENRE

Tre klassiker, tre historier – en jämförande resa

Sherry, port och madeira är tre av vinvärldens mest klassiska starkviner. I denna provning får deltagarna en tydlig bild av vad som skiljer dem åt – och vad som förenar.

Upplägg:

- Introduktion till de tre stora starkvinerna
- Provning av ca 5 viner som jämför skillnaderna
 - Genomgång av servering och matmatchningar

Praktisk info:

- Tid: ca 90 minuter
- Pris: 595 kr per person
- Minimidebitering: 5 000 kr



typ”

ORANGEVIN OCH VIN NATURE

Trend, tradition eller bara missförstått?

Usch vad äckligt...eller vet jag bara inte vad jag ska leta efter?

Orangevin och naturvin har skapat heta diskussioner i vinvärlden. Här får deltagarna själva uppleva stilerna, förstå produktionen och avgöra vad som tilltalar deras smak.

Upplägg:

- Genomgång av historia, produktion och stiler
 - Provning av ca 5 viner
- Test av olika kombinationer med tilltugg

Praktisk info:

- Tid: 60-75 minuter
- Pris: 595 kr per person
- Minimidebitering: 5 000 kr



typ”

DEN GENOMTÄNKTA AVECVAGNEN

Bjudningen är inte över – den har bara bytt skepnad

Digestiven sätter punkt för måltiden på bästa sätt. Denna kurs ger grunderna i avecer, servering och hur man gör stunden efter maten till en höjdpunkt.

Upplägg:

- Genomgång av olika avecer och serveringsmetoder
- Diskussion om dryckeskärl och smakupplevelse
- Demonstration av tableside-metoder för kaffe

Praktisk info:

- Tid: 60–90 minuter
- Pris: 595 kr per person
- Minimidebitering: 5 000 kr



typ”

BUBBEL – SAY WHAT? PETNAT?

Från kolsyremetoder till champagne – en skimrande resa

En provning i två delar: först fokus på olika kolsyremetoder och sedan en djupdykning i champagnens värld.

Upplägg:

- Genomgång av kolsyremetoder och hur de påverkar vinet
 - Provning av tre champagnestilar
 - Totalt ca 5-6 viner med smakprover

Praktisk info:

- Tid: ca 75 minuter
- Pris: 695 kr per person
- Minimidebitering: 5 000 kr



typ”

KLASSISKA OSTAR I KOMBINATION MED DRYCK

När ost och vin blir större än summan av delarna

En resa genom de stora ostfamiljerna, där varje ost möter sin perfekta dryck. Här förenas tradition, vetenskap och ren njutning.

Upplägg:

- Provning av 5–8 ostar i kombination med 5 viner
- Genomgång av ostarnas historia, servering och lagring
- Fördjupning i varför vissa kombinationer fungerar (cause & effect)

Praktisk info:

- Tid: ca 90 minuter
- Pris: 695 kr per person
- Minimidebitering: 5 000 kr
- Obs: innefattar opastöriserade ostar

