

Wina Niemiec. Od Kabinetta do Eisweinu

Dwór Sieraków koło Krakowa

Kurs stanowić będzie pogłębiony warsztat degustacji porównawczej wybitnych win produkowanych przez winiarzy zrzeszonych w niemieckim stowarzyszeniu 200 najlepszych producentów win wysokojakościowych VDP.Prädikatsweinguter (oraz kilku z tych samych odmian, ale odmiennych części świata, takich jak Alzacja, Burgundia, Nowa Zelandia czy Szampania). Celem kursu będzie pokazanie różnorodności niemieckich win, ze szczególnym naciskiem na odmiany takie jak riesling i pinot noir. Słuchacze skosztują 30 wysokiej klasy win i będą mieli okazję zaobserwować różnicę np. między rieslingami/pinotami od tego samego producenta, ale z różnych roczników, o różnych predykatkach jakościowych (Kabinett, Spätlese, Auslese, BA, TBA, Eiswein) lub z odmienną apelacją VDP. Zajęcia prowadzi będzie dr Michał Bardel, redaktor naczelny magazynu „Czas Wina”, kierownik studiów podyplomowych Wiedza o winie w Collegium Civitas oraz certyfikowany Ambasador VDP. Prädikatsweinguter.

Termin: 23-25 listopada 2018

Cena: 1150 PLN

Piątek

17.00 – 19.00 Riesling niemiecki o różnych poziomach słodyczy (degustacja porównawcza rieslingów od tego samego producenta, ale o różnym predykatce – Kabinett, Spätlese, Auslese, BA, Eiswein)

20.00 Kolacja wraz z uczestnikami kursu Podstawy wina – prowadzi Wojciech Giebuta

W ramach kolacji degustacja rieslingów tej samej klasy z Niemiec, Alzacji, Polski i Austrii

Sobota

10.00–13.00 Riesling niemiecki z różnych *terroirs* (degustacja porównawcza rieslingów tej samej klasy z różnych siedlisk/regionów Niemiec)

13.00–15.00 Przerwa na obiad

15.00–19.00 Niemiecki spätburgunder z różnych *terroirs* (degustacja porównawcza pinotów tej samej klasy z różnych siedlisk/regionów Niemiec)

20.00 Kolacja

W ramach kolacji degustacja porównawcza pinot noir tej samej klasy z Niemiec, Burgundii i Nowej Zelandii – prowadzi Michał Bardel.

Niedziela

10.00–13.00 Nie tylko riesling i pinot noir (degustacja porównawcza wielkich win niemieckich z odmian: sylvaner, pinot gris i pinot blanc)

Równoległe z tym kursem odbywa się Kurs Podstawy Wina



Gwarantujemy:

18 godzin lekcyjnych wykładów i ćwiczeń, minimum 30 win do degustacji, materiały szkoleniowe, przerwy kawowe.

Dodatkowo płatne: noclegi w Dworze Sieraków: pokój jednoosobowy: 240 PLN/doba ze śniadaniem, pokój dwuosobowy: 300 PLN/doba ze śniadaniem, lunch z winem 60 zł/os, kolacja 110 zł/os (ceny wyłącznie dla osób płacących za udział w całym kursie).