



Kurs Buongiorno Italia – wina włoskie 2020

Poznajmy kraj, w którym wino powstaje od zawsze i gdzie, jak w niewielu innych miejscach na świecie, widać to na każdym kroku. Włosi wytwarzają nie tylko najwięcej wina na naszym globie, ale także plasują się w czołówce pod względem jego różnorodności. Wynika to z fantastycznego, nader zróżnicowanego klimatu; mnogości siedlisk, przywiązania do tradycji oraz mieszaniny rodzimych i światowych odmian. Kursowy weekend będzie także okazją do degustacji włoskich przysmaków, w tym słynnych na cały świat serów. Zapraszamy do wspólnego odkrywania Italii od strony jej enologii i kulinariów.

 20–22 listopada 2020

 1350 PLN/os.

 Kurs prowadzi **Wojciech Giebuta**

Dzień 1 Piątek

16.30–17.00 Rozpoczęcie kursu, sprawy organizacyjne
17.00–19.00 Wprowadzenie do win włoskich – historia, siedliska, klasyfikacja, najważniejsze odmiany
20.00 fakultatywnie –
kolacja z włoskimi winami jednodmianowymi

16.20–19.00 Toskania, apelacje: Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano oraz supertoskany – prezentacja i degustacja
20.00 Fakultatywnie –
kolacja z włoskimi winami z międzynarodowych odmian

Dzień 2 Sobota

10.00–11.30 Piemont, apelacje: Barolo, Barbaresco, Langhe – prezentacja i degustacja
11.30–13.00 Veneto, apelacje: Soave, Bardolino, Valpolicella, Amarone – prezentacja i degustacja
13.00–15.00 Przerwa obiadowa
15.00–16.00 Lombardia i Friuli – włoskie wina musujące

Dzień 3 Niedziela

10.00–12.00 Włochy Południowe, regiony: Sycylia, Kampania, Apulia i Bazylikata – prezentacja i degustacja
12.20–13.30 Znane i mniej znane włoskie sery – prezentacja i degustacja
13.30–14.00 Zakończenie kursu

Gwarantujemy:

18 godzin lekcyjnych szkoleń i warsztatów; wina do degustacji – 18 rodzajów; materiały szkoleniowe.

Dodatkowo płatne: nocleg w pokoju dwuosobowym 160 PLN/os., nocleg w pokoju jednoosobowym 280 PLN/os.; obiad w sobotę 80 PLN/os.; kolacja w piątek 150 PLN/os.; kolacja w sobotę 150 PLN/os.