





# Zrozum i pokochaj wino we Wrocławiu

 11–13 grudnia 2020

 1150 zł

## Plan Kursu:

### **Dzień 1 Piątek**

- 16.00 Sprawy organizacyjne; historia wina; podział i systematyka win na świecie
- 16.30–17.00 Jak powstaje wino – prezentacja i wykład
- 17.30–18.00 Szczepy winogron – szczepy winogron białych i czerwonych
- 18.00–20.00 Degustacja win – sposoby i techniki degustacyjne; jakość wina  
– czynniki mające wpływ na jakość; rodzaje zapachów, aromatów i smaków;  
błędy występujące w winach; degustacja wybranych win (jednoszczepowych)
- Wieczorem Kolacja z winem (fakultatywnie)

### **Dzień 2 Sobota**

- 10.00–11.00 Klasyfikacja win – jak czytać etykietę; co to są apelacje; klasyfikacje  
w najważniejszych krajach winiarskich
- 11.30–13.30 Wina musujące – produkcja; klasyfikacja; degustacja wybranych win  
musujących
- 13.30–15.00 Obiad (fakultatywnie)
- 15.00–17.00 Wina słodkie i wzmacniane – produkcja; klasyfikacja; degustacja
- 17.30–18.00 Beczki – jak powstają beczki; degustacja wybranych win leżakowanych  
w beczkach
- 18.00–20.00 Dobór win do potraw – warsztaty
- Wieczorem Kolacja z winem (fakultatywnie)

### **Dzień 3 Niedziela**

- 10.00–13.00 Sommelier – praca sommeliera; narzędzia, wygląd, serwis – zajęcia praktyczne;  
rodzaje korków, korkociągów, butelek; przechowywanie win; temperatury  
podawania; rodzaje kieliszków, akcesoria sommelierskie
- 13.00–14.00 Podsumowanie, informacje praktyczne – jak i gdzie kupować wino, czego się  
wystrzegać; bibliografia i filmoteka – z czego czerpać wiedzę



#### **Gwarantujemy:**

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

**Dodatkowo płatne:** nocleg w pokoju dwu-  
osobowym 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.