




Zrozumieć Francję Kurs w Dworze Sieraków

Kurs dla średniozaawansowanych

 4–6 marca 2022

 1450 PLN

 Kurs prowadzi **Wojciech Giebuta**

Zapraszamy na weekendowy kurs, podczas którego przybliżymy Państwu regiony winiarskie Francji, ze szczególnym uwzględnieniem najważniejszych z nich czyli Bordeaux i Burgundii. Kurs będzie okazją do porównawczej degustacji szampanów oraz do skosztowania win w klasie grand cru i grand cru classé.

Dzień 1 Piątek

- 17.00 – 18.00 Początek kursu, wprowadzenie do win Francji
- 18.15 – 19.30 Aperitif czyli wina Alzacji
- 20.00 fakultatywna kolacja „Kulinarna podróż po stołach Francji – południe”
- 22.30 digestive – między koniakiem a armaniakiem

- 20.00 kolacja „Kulinarna podróż po stołach Francji – północ”
- 22.30 digestive – calvados

Dzień 2 Sobota

- 10.00–13.30 Bordeaux
 - Médoc i lewy brzeg
 - St. Émilion i prawy brzeg
 - Sauternes i inne wina słodkie
 - Na koniec pionowa degustacja win cru bourgeois z różnych roczników
- 13.30–15.00 przerwa na obiad
- 15.00–18.00 Burgundia
 - Chablis i białe burgundy
 - Côte d’Or
 - Cru Beaujolais
- 18.15–19.30 Szampania
 - krótka historia metody szampańskiej
 - degustacja przekrojowa rocznikowych szampanów
 - inne wina musujące Francji

Dzień 3 Niedziela

- 10.00–11.30 Dolina Loary
 - między sauvignon blanc a chenin blanc
 - królestwo cabernet franc
 - różne róże
- 12.00 – 13.30 Dolina Rodanu
 - kolebka odmiany syrah
 - północ contra południe
 - Châteauneuf-du-Pape

Gwarantujemy:

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

Dodatkowo płatne: 2 noclegi w Dworze Sieraków w trakcie kursu: pokój dwuosobowy 380 PLN/os.; pokój jednoosobowy 580 PLN/os.; posiłki: obiad w sobotę 90 PLN/os.; kolacja w piątek 190 PLN/os.; kolacja w sobotę 190 PLN/os..