



Zrozum i pokochaj wino Kurs w Dworze Sieraków

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

 18-20 listopada 2022

 1250 zł

 Kurs prowadzi **Wojciech Giebuta**



Gwarantujemy:

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

Dodatkowo płatne: 2 noclegi w Dworze Sieraków w trakcie trwania kursu: nocleg w pokoju dwuosobowym 380 PLN/os., nocleg w pokoju jednoosobowym 580 PLN/os., obiad w sobotę 90 PLN/os; kolacja w piątek 190 PLN/os, kolacja w sobotę 190 PLN/os