




Kurs wielkie wina Hiszpanii w Dworze Sieraków 2020

Podczas kolejnego weekendu kursowego chcemy bliżej przyjrzeć się Hiszpanii – wspólnie odwiedzić najważniejsze regony winiarskie tego kraju, poznać endemiczne odmiany winorośli i spróbować najstynniejszych win. Na tę okazję specjalnie sprowadzimy wina z mniej znanych regionów Półwyspu Iberyjskiego, które na co dzień nie są dostępne w Polsce. Tradycyjnie kurs będzie też okazją do przybliżenia hiszpańskich potraw i zwyczajów kulinarnych.

 25–27 września 2020

 1350 PLN/os.

 Kurs prowadzi **Wojciech Giebuta**
i Dorota Romanowska

Dzień 1 Piątek

16.30–17.00 Rozpoczęcie kursu

17.00–18.00 Wprowadzenie do win Hiszpanii – klasyfikacja, siedliska, regiony

18.00–19.30 Rioja – Alta, Oriental i Alavesa – prezentacja i degustacja

20.00 fakultatywnie – kolacja „Tempranillo w Hiszpanii i na świecie”

Dzień 2 Sobota

10.00–13.00 Kastylia-León, apelacje: Toro, Rueda i Ribera del Duero – prezentacja i degustacja

13.00–15.00 przerwa obiadowa

15.00–17.00 Katalonia, apelacje: Cava, Penedès i Priorat – prezentacja i degustacja

17.30–19.30 Andaluzja, apelacje: Jerez-Xérès-Sherry, Málaga i Montilla-Moriles – prezentacja i degustacja

20.00 fakultatywnie – kolacja „Tapas hour”

Dzień 3 Niedziela

10.00–13.00 pozostałe regiony i apelacje Hiszpanii: Galicja, Bierzo, La Mancha, Extremadura, Jumilla, Yecla, Alicante – prezentacja i degustacja

13.00–13.30 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.