

# Zrozum i pokochaj wino w Sierakowie

## Kurs dla początkujących

Prezentujemy Państwu program kompleksowego szkolenia sommelierskiego skierowanego głównie do osób pracujących w restauracjach, ale także do miłośników win, którzy chcą zgłębić swoje umiejętności i wiedzę winiarską. Każda osoba, która ukończy kurs, zdobędzie podstawy wiedzy na temat produkcji win i najważniejszych regionów winiarskich. Kurs przygotuje także do samodzielnego pełnienia funkcji sommeliera – osoby, która w restauracji odpowiedzialna jest nie tylko za serwowanie win, ale także za ich odpowiedni dobór do menu.

**Termin: 1–3 lutego 2019**

**Cena: 890 PLN**

### Piątek

16.00 Początek – 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)  
20.00 Kolacja „Między nami cabernetami – wybór francuskich win z najsłynniejszej odmiany świata” (fakultatywnie)

### 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  
20.00 Kolacja „Gaskonia i Południowy Zachód Francji” (fakultatywnie)

### 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 wykładów i ćwiczeń, minimum 30 win do degustacji, materiały szkoleniowe, przerwy kawowe.

**Dodatkowo płatne:** noclegi w Dworze Sieraków: pokój jednoosobowy: 270 PLN/doba ze śniadaniem, pokój dwuosobowy: 310 PLN/doba ze śniadaniem, lunch z winem 70 zł/os, kolacja 120 zł/os (ceny wyłącznie dla osób płacących za udział w całym kursie).

**Koordynator Kursu – Wojciech Giebuta:** tel. 691 953 816, w.giebuta@wine-service.pl.

