



Wina Afryki Południowej Kurs w Dworze Sieraków

Zapraszamy Państwa do weekendowej przygody ze specjalnie dobranymi winami z najważniejszych dystryktów Kraju Przylądkowego. Opowiemy o fascynujących początkach winiarstwa w okolicach Kapsztadu, poznamy niezwykłą przylądkową architekturę, skosztujemy kilkudziesięciu świetnych win i dowiemy się, w jakim kierunku zmierzają młodzi winiarze z RPA.

Zajęcia prowadzą redaktorzy magazynu „Czas Wina”, jurorzy międzynarodowych konkursów winiarskich.

Dzień 1 Piątek

17.00–17.30 Rozpoczęcie kursu i wprowadzenie do win Afryki Południowej

17.30–18.30 Historia win z Afryki Południowej

18.30–19.30 Skąd się wziął pinotage i jak on dzisiaj smakuje

20.00 Kolacja „Chardonnay na wszystkie sposoby” (fakultatywnie)

Dzień 2 Sobota

10.00–11.00 Geografia, klimat oraz klasyfikacja win Kraju Przylądkowego

11.00–13.30 Historyczneregiony w WesternCape–Paarl,Franschoeki Stellenbosch

13.30–15.00 Obiad (fakultatywnie)

15.00–18.00 Nowe trendy w winiarstwie Afryki Południowej, czyli Eben Sadie i jego wyznawcy z regionu Swartland


18.30–19.30 Najstarsze i najstynniejsze wino Przylądka Dobrej Nadziei – Constantia


20.00 Kolacja „Między syrahem a shirazem” (fakultatywnie)

Dzień 3 Niedziela

10.00–13.30 Pozostałe ważne regiony Kraju Przylądkowego – Elim, Elgin, Hermanus, Worcester i Robertson

 22–24 listopada 2019

 1150 zł

 Kurs prowadzi **Michał Bardel**



Gwarantujemy:

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

Dodatkowo płatne: nocleg w pokoju dwuosobowym 155 zł/os., nocleg w pokoju jednoosobowym 270 zł/os.; obiad w sobotę 70 zł/os.; kolacja w piątek 120 zł/os.; kolacja w sobotę 120 zł/os (ceny wyłącznie dla osób płacących za udział w całym kursie).