





Słynne szczepy winorośli Kurs II stopnia w Dworze Sieraków

 1-3 grudnia 2023

 1850 PLN

 Kurs prowadzi **Wojciech Giebuta**

Na świecie istnieje około czterech tysięcy odmian winorośli szlachetnej. W wielu regionach to właśnie szczep determinuje smak i charakter powstającego tam wina. Zapraszamy na kurs, podczas którego poznamy najważniejsze odmiany *vitis vinifera* – ich historię, specyfikę oraz regiony gdzie udają się najlepiej. Spróbujemy również win z najważniejszych apelacji charakterystycznych dla danych odmian.

Plan kursu:

Dzień 1 Piątek

17.00 – 19.00 Skąd się biorą odmiany winorośli - Krzyżówki, hybrydy i inne kombinacje
20.00 kolacja „Proszę Państwa - oto riesling” (fakultatywnie)

Dzień 2 Sobota

10.00 - 11.00 „*Vitis vinifera* – wstęp do odmian”
11.30-13.30 „Między Loarą a Nową Zelandią – sauvignon blanc”
13.30-15.00 Obiad (fakultatywnie)
15.00-16.30 „Kapryśny arystokrata – pinot noir”
17.00-18.30 „Odwieczne pytanie – syrah czy shiraz”
19.00-20.00 „Królowa białych odmian – chardonnay”
20.00-22.00 kolacja „Różne oblicza chardonnay” (fakultatywnie)

Dzień 3 Niedziela

10.00-13.00 „Najsłynniejsza para – cabernet sauvignon & merlot”



Gwarantujemy:

18 godzin szkoleń i warsztatów ; wina do degustacji min 30 rodzajów; materiały szkoleniowe.

Dodatkowo płatne:

2 noclegi w pokoju dwuosobowym 410 PLN/OS, 2 noclegi w pokoju jednoosobowym 640 PLN, obiad w sobotę – 95 PLN/os; kolacja w piątek – 220 PLN/os; kolacja w sobotę 220 PLN/os.