



## 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 wystrzeżać; bibliografia i filмотeka – z czego czerpać wiedzę

 1–3 grudnia 2023

 1670 PLN

 Kurs prowadzi **Wojciech Giebuta**



#### Gwarantujemy:

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