

Wydawnictwo Czas Wina powraca do tradycji przyznawania tytułu

Człowiek Roku magazynu "Czas Wina"

wybitnym osobistościom świata wina



W roku 2023 tytuł otrzymają

CARLOS
GONZÁLEZ-GORDON



MAURICIO
GONZÁLEZ-GORDON



przedstawiciele piątej generacji rodziny González, która współtworzyła od zarania bodegę González Byass i do dziś nią zarządzają

UROCZYSTA GALA Z OKAZJI WRĘCZENIA TYTUŁU

8 września 2023 roku godzina 19:00

Restauracja Przystań & Marina, ul. Księcia Witolda 2, 50-202 Wrocław

W PROGRAMIE:

- eleganckie koktail party z najpiękniejszym widokiem Wrocławia w tle
- degustacje wyśmienitych win z Hiszpanii i Chile
- pokaz Veneciadora
- gorące rytmy flamenco
- menu inspirowane kuchnią andaluzyjską
- laudacja i rozmowa z Laureatami
- koktajl bar
- taneczny parkiet

Cena 670 zł od osoby, cena klubowa 570 zł* od osoby.

Rezerwacja i dodatkowe informacje:
tel. 722 100 224,
wycieczka@wine-service.pl

Informacje i bilety na Galę:
www.czaswina.pl

* Rabat w postaci „ceny klubowej” przysługuje członkom Klubu Domu Wina wraz z jedną osobą towarzyszącą.

Zapraszamy również na pakiet weekendowy od czwartku do niedzieli.

W programie: Gala, wyjątkowa degustacja sherry, zwiedzanie Wrocławia, koncert w Narodowym Forum Muzyki.

Informacje: www.podrozezwinem.pl

WINA DO DEGUSTACJI:

Andaluzja:

Tío Pepe Sherry Fino / Manzanilla Domecq / Elegante Sweet Cream / Elegante Medium Sherry, / Solera 1847 Sherry Cream

Aragonia:

La Miranda Secastilla Garnacha / La Miranda Secastilla Garnacha Blanca / Secastilla Garnacha Vinedos Viejos de Altura

Chile:

Ritual Chardonnay / Ritual Sauvignon Blanc / Primus Carmenere / Primus The Blend

KULINARIA:

- Dojrzewające szynki hiszpańskie Jamon Iberico
- Hiszpańskie sery w kilku rodzajach
- Tapas : Chorizo z łososiem i szalotką na grzankach / Hummus z borowikami / Brioche z kozim serem / Pate z kofiturą z cebuli
- Ciepłe dania: Croquetas / Pisto / Pulpo a la gallega / Crema catalana / Paella prosto z patelni
- Desery: 3 rodzaje tradycyjnych deserów hiszpańskich

