



# 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 etykiety; 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 filmoteka – z czego czerpać wiedzę

 2-4 lutego 2024

 1670 PLN

 Kurs prowadzi **Justyna Korn**



#### Gwarantujemy:

- 18 godzin lekcyjnych szkoleń i warsztatów;
- Wina do degustacji – 18 rodzajów;
- Materiały szkoleniowe.

#### Dodatkowo płatne:

- zakwaterowanie w Dworze Sieraków:
- pokój dwuosobowy 450 PLN/os.;
- pokój jednoosobowy 680 PLN/os.;
- posiłki: obiad w sobotę 150 PLN/os.; kolacja w piątek 240 PLN/os.; kolacja w sobotę 240 PLN/os.