





Wino na antypodach Australia i Nowa Zelandia

Kurs w Dworze Sieraków

 29 listopada – 1 grudnia 2024

 1850 PLN

 Kurs prowadzą: **Wojciech Giebuta,**
Justyna Korn, Marcelina Solińska

Masz wolny weekend? Chcesz się dobrze bawić i lepiej zrozumieć wino? Zapraszamy na trzydniowy kurs winiarski, podczas którego przeniesiemy się na koniec świata. Australijski shiraz i nowozelandzkie sauvignon blanc to dziś klasyki wymieniane jednym tchem z winami z Burgundii czy Bordeaux. Ale antypody mają do zaoferowania wiele więcej; wyborne wina musujące z Tasmanii, krystaliczne rieslingi z Eden Valley, owocowe pinot noir z Marlborough. Do tego piękne krajobrazy, fascynującą historię i zaskakująco bogatą tradycję kulinarną. O antypodach znanych i nieznanym będziemy rozmawiać w różnych kontekstach, także z udziałem gości specjalnych i również przy stole, podczas dwóch eleganckich kolacji w restauracji Dworu Sieraków. Sprawdź program i zarezerwuj miejsce już dziś.

Dzień 1 Piątek

17.30–18.30 wina z Hunter Valley na dobry początek

18.30–19.30 kiwi na talerzu czyli ile owiec mieszka w Nowej Zelandii? Na pytanie odpowie nasz gość specjalny dr Dariusz Zdziech, pomysłodawca i prezes Towarzystwa Naukowego Australii

20.00–22.00 kulinarna podróż po antypodach.

Kolacja z winami z Australii i Nowej Zelandii

Dzień 2 Sobota

10.00–12.00 Australia Południowa – degustacja win z Barossa Valley i Clare Valley

12.00–12.15 przerwa na kawę

12.15–13.00 Australia Zachodnia – degustacja win z Margaret River

13.00–15.00 przerwa na obiad

15.00–15.45 Wiktoria – degustacja win z Yarra Valley i Mornington Peninsula

15.45–16.00 przerwa na kawę

16.00–18.00 Nowa Zelandia – przekrojowa degustacja win

20.00–22.00 Od Kapsztadu po San Francisco – kolacja międzykontynentalna

Dzień 3 Niedziela

10.00–11.00 wina musujące z Tasmanii

11.00–12.30 spotkanie wokół kultury i historii antypodów

12.30–13.00 zakończenie kursu



Gwarantujemy:

18 godzin lekcyjnych szkoleń i warsztatów, wina do degustacji – min. 25 rodzajów, materiały szkoleniowe

Dodatkowo płatne:

2 noclegi 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.