

Zapraszamy na jednodniowy, intensywny **KURS WINO na START**. Chcesz błysnąć wiedzą w towarzystwie, rozumieć o czym mówi kelner w restauracji, dowiedzieć się skąd wzięły się bąbelki w musiakach i czy wino musi być kwasowe? Lubisz wyzwania i dobrą zabawę?

To kurs właśnie dla Ciebie!

Kurs WINO na START

czyli zrozum wino w jeden dzień

BYDGOSZCZ

Focus Hotel Premium Pod Orłem
ul. Gdańska 14

5 kwietnia 2025

w godzinach 14.30–18.00

Program:

- 14.30–15.30** Jak powstaje i co to jest wino. Co wpływa na jego smak. Regiony i apelacje. Sztuka degustacji.
- 15.30–16.00** Jak się robi wina musujące – musiaki na różne okazje.
- 16.00–16.30** Wina białe – dwie odmiany, dwa różne style wina. Fermentacja i dojrzewanie na osadzie.
- 16.30–17.00** Przerwa
- 17.00–17.30** Wina czerwone – lekkie i ciężkie. Wpływ klimatu i beczki.
- 17.30–18.00** Wielkie wina słodkie – wina wzmacniane i z późnego zbioru. Kwasowość i słodycz w winie.

Po zakończeniu kursu zapraszamy na kolację **NOC WINA** (płatna osobno) podczas której będziemy prezentować siedem win i rozprawiać się z MITAMI NA TEMAT WINA. Sprawdź cenę kolacji – **dla uczestników kursu cena promocyjna!**

CENA FIRST MINUTE:

220 zł*

* wpłata do 5 marca 2025

CENA REGULARNA:

270 zł

W pakiecie kursowym otrzymujesz:

- degustację 8 win z najlepszych regionów świata
- wodę i przekąski dobrane do win (porcje degustacyjne)
- drukowany przewodnik ABC wina
- dyplom ukończenia i drobny upominek
- voucher z rabatem na kolejne kursy



Kurs prowadzi:

Justyna Korn

Edukatorka winiarska z firmy Podróże z winem od dwudziestu lat organizującej wyjazdy enoturystyczne, kursy i degustacje win.

Organizatorem kursu jest **Wine Service sp. z o.o.**

Rezerwacja:

wycieczka@wine-service.pl,

tel. kom. 722 100 224

www.podrozezwinem.pl