



Wycieczkę prowadzi:

**Wojciech Giebuta**



**20–22 marca 2026**



**3450 PLN**

## Weekend z wielkimi winami z Bordeaux Dwór Sieraków

Bordeaux to najlepszy, a z pewnością najslynniejszy region winiarski świata. Wskazuje na to już sama jego nazwa, która w języku polskim oznacza głęboką, ciemną czerwień – dokładnie taką jak wino z **Saint-Émilion** i **Médoc**. Bordeaux zachwyca nas swoimi winami, zamkami i posiadłościami, a jednocześnie onieśmiela skomplikowanym systemem klasyfikacji i nieprzebraną mnogością apelacji. Weekend z winem w **Dworze Sieraków** jest doskonałą okazją do rozwiania wszelakich wątpliwości, a przede wszystkim do skosztowania najlepszych win z absolutnie najlepszych apelacji. Podczas dwóch dni intensywnej nauki i degustacji poznamy najważniejsze bordoskie apelacje i **spróbujemy 30 win**. Zwieńczeniem programu będzie uroczysta kolacja, podczas której podane zostaną dokładnie te same wina, które pojawiają się na tegorocznej **Gali Oskarowej w Los Angeles**.

### Najważniejsze atrakcje:

- » **Gala Oskarowa** z muzyką na żywo
- » Master Class z **Château Haut-Brion**
- » **Pomerol** i wielkie wina z prawego brzegu
- » System klasyfikacji **Grand Cru Classé 1855**
- » **Sauternes** – czyli coś na słodko
- » Posiłki inspirowane **francuską kuchnią**
- » 30 win z **15 różnych apelacji**
- » 14 godzin szkoleń i **degustacji**.





### Piątek, 20 marca

od 15.00 – przyjazd we własnym zakresie do Dworu Sieraków i zakwaterowanie  
18.00–19.30 – wprowadzenie do regionu Bordeaux  
20.00 Kolacja „Książęta prawego brzegu”  
22.00 Wieczne rozmowy przy winie

### Sobota, 21 marca

10.00–12.30 – szkolenie i degustacja „Wielkie wina z Médoc i Graves”  
12.30–13.00 – szkolenie i degustacja „O co chodzi z Sauternes?”  
13.00–15.00 – przerwa na lunch i towarzyszące mu wina  
16.00–18.00 – „Wokół Château Haut-Brion” – Master Class z Nicolasem Chemineau  
19.00 – Gala Oskarowa z winami Clarendelle  
Uroczysta kolacja, podczas której zostaną podane dokładnie te same wina, które pojawią się na stołach podczas nocy Oskarowej w Los Angeles. Kolacji towarzyszyła będzie muzyka na żywo przywołująca największe szlagiery muzyki filmowej.

### Niedziela, 22 marca

Po śniadaniu – wyjazd z Sierakowa

Wina przeznaczone do degustacji podczas weekendu:

- Château Haut-Brion Rouge 2014, AOC Pessac-Léognan, Grand Cru Classé de Graves
  - Château Olivier Blanc 2021, AOC Pessac-Léognan, Grand Cru Classé de Graves
  - Château Doisy-Védrines 2020, AOC Sauternes, Grand Cru Classé
  - Château Fonroque 2020, AOC Saint-Émilion, Grand Cru Classé
  - Château Kirwan 2019, AOC Margaux, Grand Cru Classé
  - Dragon de Quintus, AOC Saint-Émilion
  - Clarendelle Bordeaux, AOC Bordeaux
  - Château Petit Védrines Sauternes 2017, AOC Sauternes
  - Amberwine, AOC Monbazillac
- Oraz wiele, wiele innych...



### Gwarantujemy:

- 2 noclegi w Dworze Sieraków o standardzie 4\* (pokoje jednoosobowe za dopłatą 350 PLN);
- wyżywienie: 2 śniadania, obiad, kolacja tematyczna, kolacja galowa;
- wino do posiłków w ilości ok. 1/2 butelki na osobę;
- 14 godzin szkoleń i degustacji;
- 30 win do degustacji;
- materiały szkoleniowe.

### Dodatkowo płatne:

- dopłata za zakwaterowanie w pokoju jednoosobowym 350 PLN;
- świadczenia niewymienione w ofercie.

Uwaga: organizator zastrzega sobie prawo do zmiany kolejności realizacji poszczególnych punktów programu.

