Rodzaje Szkoleń
Wino

PICK AND TASTE

Niniejsza oferta przedstawia propozycję współpracy z firmą Pick and Taste. Jesteśmy gotowi również do rozmów prowadzących do uszczegółowienia niniejszej oferty.

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:

Piotr Kołodziejczak
piotr.kolodziejczak@pickandtaste.pl
kom. 609 758 980

Degustacja

Chcielibyśmy podkreślić, że poniższe zestawienia rodzajów szkoleń są tylko przykładowe. Mają one na celu zaznajomić oraz pomóc w wyborze odpowiedniej dla Państwa degustacji. Każda degustacja jak i oferta przygotowywana jest indywidualnie dla danego Klienta i jego Gości. Należy mieć na uwadze, iż każda z degustacji charakteryzuje się zupełnie innymi cechami. W celu przygotowania szczegółowej oferty potrzebujemy, między innymi, informacje na temat: czasu trwania degustacji, profilu gości, płci uczestników, pory degustacji oraz co najistotniejsze planowanej kwocie budżetu przeznaczonej na degustacje.

Na Państwa życzenie możemy przedstawić dokładniejsze opisy proponowanych degustacji jak i produktów, aby potwierdzić, że są to oferty pełne, a zarazem ciekawe i oryginalne. Produkty te są starannie dobrane w taki sposób, aby zachować jak najlepszy stosunek ceny do najwyższej jakości.

1. Degustacja: Wprowadzenie do świata win

Tematyka:

Omawiane są głównie podstawowe zagadnienia dotyczące wina, jego produkcji, etykiet, szczepów oraz samego procesu degustacji. Naszym celem jest zainteresowanie Uczestników tematyką wina oraz przekazanie wiadomości, które umożliwią im w przyszłości świadomy wybór podczas dokonywania zakupów. Dodatkowo poruszony zostaje temat technik degustacji oraz podstawowe informacje na temat sposobów podawania wina i łączenia go z potrawami.

Sposób prezentacji:

W pierwszej fazie zapoznamy uczestników z kilkoma najważniejszymi informacjami na temat uprawy winorośli i jej różnorodności. Podczas degustacji omawiane są kolejne zagadnienia, zaś próbowane wina obrazują i ułatwiają w praktyce zrozumienie, czym jest „nos" i „usta" w winie oraz czym różnią się szczepy, regiony i roczniki. Pierwsza faza ma charakter luźnej prezentacji, druga zaś jest formą zabawnej interakcji z uczestnikami. Celem prowadzącego jest pokazanie jak interesującym i wciągającym tematem jest wino, nie zaś podawanie uczestnikom niezliczonej ilości informacji. Pod koniec prezentowane jest kilkanaście praktycznych rad mających ułatwić w przyszłości wybór butelki oraz sposób jej podania.

Wina podane do degustacji:

W większości są to wina bardzo charakterystyczne dla swojego gatunku. Polecamy wina jedno – szczepowe oddające charakter regionu i samego szczepu. Są to butelki o bardzo wyrazistym smaku oraz aromacie, co pozwala w praktyce zobrazować ogromne różnice występujące w świecie wina.

Czas trwania:

W zależności od możliwości organizatora i ilości prezentowanych win, degustacja nie powinna jednak trwać krócej niż godzinę.

2. Degustacja: Podróż po świecie win

Tematyka:

Degustacja ta ma na celu zaprezentowanie różnorodnych smaków wina. Prezentowana są cechy charakterystyczne dla tradycyjnych regionów produkcji jak Bordeaux, Toskania czy Rioja, jak również tak odległych zakątków, jakimi są USA, Chile czy Nowa Zelandia i Australia. Dla lepszego zobrazowania przedstawianych informacji podawane i omawiane są wina z wymienionych regionów.

Sposób prezentacji:

Prezentacja zakłada podanie większej ilości informacji szczegółowych, mniej zaś zupełnie podstawowych. Jest ona podzielona na kolejne etapy, z których każdy poświęcony jest na jeden region i jedno wino. Po każdym z etapów następuje 5 – 10 minut dyskusji z uczestnikami, dzielenie się wrażeniami oraz odpowiadanie na pytania.

Wina podane do degustacji:

Sugerujemy podanie od 7 do 15 rodzajów wina, w zależności od życzenia organizatora. Są to wina charakterystyczne dla regionu, potwierdzające jego klasę i styl. Jednocześnie są to wina zadowalające nawet największych znawców tematyki.

Czas trwania:

Degustacja trwa przeważnie, w zależności od ilości prezentowanych win, od 1,5 do 3 godzin. Jeżeli uczestnicy mają wiele pytań, nawet tych nie dotyczących bezpośrednio wina, istnieje możliwość przedłużenia degustacji.

3. Degustacja: Cabernet Sauvignon – król czerwonych win?

Tematyka:

Degustacja prezentuje najbardziej popularny na świecie czerwony szczep Cabernet Sauvignon. Próbowane są zarówno tradycyjne Europejskie jak i Nowo - Światowe Cabernety. Prezentowana jest różnorodność tego szczepu oraz mieszanki, w jakich występuje. Tematyka wymaga od słuchaczy zaangażowania niezbędnego do ocen próbowanych win. Jednocześnie sama degustacja pozwala bardzo dokładnie poznać charakterystykę szczepu, który w przyszłości nie będzie miał przed Uczestnikami tajemnic.

Sposób prezentacji:

Jest to luźne spotkanie zakładające dzielenie się wrażeniami, dyskusję z prowadzącym oraz pojawienie się wielu wątpliwości i pytań. Jest to forma połączenia zabawy i zdobywania wiedzy, głównie poprzez praktykę. Na koniec uczestnikom przekazywana jest informacja dotycząca wszystkich win w formie handout – u, aby w razie potrzeby mogli utrwalić najistotniejsze informacje.

Prezentowane wina:

Są to wina z prezentowanego szczepu pochodzące z winnic całego świata. Warto zaznaczyć, że Cabernet Sauvignon jest tu tylko przykładem. Zaprezentowane mogą być także takie szczepy winorośli jak Merlot, Pinot Noir, Syrah, Chardonnay czy Sauvignon Blanc.

Czas trwania:

W zależności od ilości prezentowanych win i wielkości grupy. Degustacja nie powinna trwać jednak krócej niż 1,5 godziny.

4. Degustacja: Rok 2000 – ostatni wielki rocznik XX wieku

Tematyka:

Spotkanie dotyczy win tylko z rocznika – 2000, który przez producentów z wielu regionów uznany za największy rocznik ostatniej dekady XX wieku. Rocznik ten stanowi znakomity przykład na to, jak wina różnią się od siebie ze względu na miejsce pochodzenia i ludzi, którzy je tworzyli, nie zaś ze względu na warunki pogodowe, jakie wówczas panowały.

Sposób prezentacji:

Jest to luźne spotkanie z niezbyt liczną grupą. Zakłada dzielenie się wrażeniami, dyskusję z prowadzącym oraz odpowiedź na pojawiające się wątpliwości i pytania. Jest to forma połączenia zabawy i zdobywania wiedzy, głównie poprzez praktykę. Na koniec uczestnikom przekazywana jest informacja dotycząca wszystkich win w formie handout – u, aby w razie potrzeby mogli utrwalić najistotniejsze informacje.

Prezentowane wina:

Trunki pochodzą z europejskich krajów takich jak Francja, Włochy, Hiszpania, Portugalia czy Węgry. Są to wina wysokiej klasy z najbardziej znanych domów winiarskich europy.

Czas trwania:

W zależności od ilości prezentowanych win i wielkości grupy od 2 – 4 godzin.

5. Degustacja: Smak Beczki

Tematyka:

Omawiana jest bardzo ważna kwestia starzenia wina w dębowych beczkach. Na przykładach pokazywane jest, jakie wina zyskują aromaty i smaki dzięki zastosowaniu dębiny. Przekazywane są także informacje na temat samej techniki starzenia, produkcji beczek, oznaczeń na butelkach świadczących o zastosowaniu danej technologii i wiele innych ciekawych informacji.

Sposób prezentacji:

Po wstępnym wykładzie na temat produkcji beczek, omawiane są różne techniki na przykładach prezentowanych butelek. Uczestnicy mają możliwość porównania swoich spostrzeżeń z założeniami, jakie przyświecały producentowi. Ukazana zostaje praktycznie cała gama zapachów, jakie wina zyskują poprzez starzenie w dębinie. Istnieje możliwość zaprezentowania win białych, czerwonych oraz obu rodzajów jednocześnie.

Prezentowane wina:

Są to wina, które miały większą bądź mniejszą styczność z beczką. Wybrane zostały one w taki sposób, aby jak najlepiej zobrazować, różnorodny wpływ, jaki może mieć dębowe drewno na produkcję wina. Dzięki temu uczestnicy w przyszłości bez problemu będą mogli rozpoznać wina beczkowane.

Czas trwania:

W zależności od zestawu win i ilości osób od 2,5 godziny do 5 godzin.

6. Degustacja: Smak wielkich regionów

Tematyka:

Tematem spotkania są najbardziej prestiżowe regiony winiarskie świata, takie jak Bordeaux, Burgundia, Rioja, Ribera del Duero, Priorat, Piemont, Toskania, oraz Champagnia. Pokazywane i degustowane są wina pochodzące od czołowych domów winiarskich z danego regionu. Jednocześnie są to trunki, najlepiej prezentujące charakterystykę terroir, z którego pochodzą.

Sposób prezentacji:

Podczas omawiania danego regionu i domu winiarskiego prezentowane jest jednocześnie wino. Przeprowadzona jest jego analiza aromatyczna i smakowa a ewentualna wymiana poglądów ma miejsce już po omówieniu danego wina. Uczestnicy dostają karty degustacyjne, na których mogą zapisywać swoje spostrzeżenia, oraz oceny, do czego prowadzący gorąco zachęca. Dzięki temu łatwiej jest potem dokonywać ostatecznej oceny wina i zarazem w pewnym stopniu, regionu.

Prezentowane wina:

Wina od najznamienitszych producentów z najsłynniejszych regionów. Trunki gwarantujące satysfakcję, nawet najbardziej wymagającym uczestnikom.

Czas trwania:

Prezentacja trwa w zależności od życzenia klienta od 1,5 do 3 godzin. Wymiana zdań z prowadzącym, już po zakończeniu prezentacji może trwać dowolnie długo.

7. Degustacja: Rodzynki światowego winiarstwa

Tematyka:

Prezentowane są najciekawsze wina z mało znanych regionów winiarskich takich jak, Marche, Trydent, Sycylia, Langwedocja, Penedes, Villany czy Niederostereich. Każde z win zdobywało wiele nagród na międzynarodowych targach i jest szeroko rozpoznawane na całym świecie. Jednym z głównych celów prezentacji jest udowodnienie, że nawet w mniej znanych regionach, zdolni winiarze potrafią zrobić doskonałe trunki. Pozwala to zachęcić uczestników do poszukiwania w przyszłości nowych ciekawych smaków.

Sposób prezentacji:

Podczas omawiania danego regionu i domu winiarskiego prezentowane jest jednocześnie wino. Przeprowadzona jest jego analiza aromatyczna i smakowa a ewentualna wymiana poglądów ma miejsce już po omówieniu danego wina. Uczestnicy dostają karty degustacyjne, na których mogą zapisywać swoje spostrzeżenia, oraz oceny, do czego prowadzący gorąco zachęca. Dzięki temu łatwiej jest potem dokonywać ostatecznej oceny wina i zarazem w pewnym stopniu, regionu.

Prezentowane wina:

Niezwykłe butelki, pochodzące od producentów owianych legendą, którzy w teoretycznie mniej sprzyjających warunkach stworzyli wspaniałe wina, dorównujące klasą najbardziej renomowanym trunkom.

Czas trwania:

Prezentacja trwa w zależności od życzenia klienta od 1,5 do 3 godzin. Wymiana zdań z prowadzącym, już po zakończeniu prezentacji może trwać dowolnie długo.

O Firmie

Zajmujemy się prowadzeniem profesjonalnych degustacji oraz szkoleń ze szlachetnych alkoholi i cygar. Posiadamy specjalistyczną i bardzo wszechstronną wiedzę a wyrafinowane i ekskluzywne alkohole oraz najlepsze rodzaje tytoniu to nasza pasja. Organizowane przez nas imprezy gwarantują najwyższą jakość, niezapomnianą zabawę oraz formę dostosowaną do indywidualnych potrzeb Klienta.