

# Rodzaje szkoleń Whisky



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:

Łukasz Sosiński  
[lukasz.sosinski@pickandtaste.pl](mailto:lukasz.sosinski@pickandtaste.pl)  
kom. 502-155-155

## 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: „Król whisky - Single Malt”

### Tematyka:

Celem tej degustacji jest zapoznanie uczestników z najbardziej szlachetnym rodzajem whisky. Whisky single malt produkowana tylko i wyłącznie z najszlachetniejszego i najlepszego rodzaju zboża - jęczmienia, umożliwia zarówno osobom doświadczonym jak i tym, którzy dopiero zaczynają swoją przygodę z whisky w pełni docenić walory zapachowe i smakowe degustowanego trunku. Jest to rodzaj szkolenia, który rekomendujemy Państwu najbardziej.

### Sposób prezentacji:

Po krótkim wstępie i weryfikacji podstawowych „popularnych” poglądów na temat whisky uczestnicy dowiedzą się, jakie są różnice pomiędzy whisky single malt a whisky mieszaną - blended. Następnie przejdziemy do kolejnego zagadnienia a więc do rodzajów i regionów produkcji tego szlachetnego trunku. Pierwsza faza ma charakter luźnej prezentacji multimedialnej, druga zaś jest formą zabawnej interakcji z uczestnikami.

## 2. Degustacja: „Spacer po Szkocji”

### Tematyka:

Degustacja ma na celu zaznajomić słuchaczy z najważniejszymi regionami produkcji „szkockiej”. Dzięki tej degustacji uczestnicy nauczą się dostrzegać delikatne niuanse zapachowe i smakowe poszczególnych regionów. Każdy będzie miał możliwość wybrać whisky najbardziej odpowiadającą swoim upodobaniom.

### Sposób prezentacji:

Po szczegółowym opisie sposobów degustacji skoncentrujemy się na charakterystyce regionów produkcji szkockiej whisky. Degustacja rozpocznie się od najbardziej łagodnego w smaku regionu Lowlands - cieszącego się dużym uznaniem kobiet a zakończy się na mocnym, torfowym regionie Islay - szczególnie odpowiadający mężczyznom. Pod koniec zaprezentowanych zostanie kilkanaście praktycznych rad mających ułatwić w przyszłości wybór trunku oraz sposób jego podawania.

### 3. Degustacja: „Highlands vs. Lowlands”

#### Tematyka:

Szkolenie to ma na celu nauczyć rozróżniać dwa najbardziej znane regiony produkcji whisky szkockiej. Potęga Highlands - Wyżyn, gdzie znajduje się ponad 90% wszystkich destylarni z „malutkimi” Lowlands - Dolinami reprezentowanymi przez trzech producentów. Z jednej strony mamy smaki i aromaty korzenne, miodowe, morskie i torfowe a z drugiej strony kwiatowe, delikatne, lekkie i subtelne.

#### Sposób prezentacji:

W pierwszej fazie szkolenia skoncentrujemy się na sposobach degustacji tego szlachetnego trunku. Ta wiedza zostanie wykorzystana w praktyce w kolejne fazy degustacji. Uczestnicy kosztując whisky będą poznawać historię producentów oraz zgłębiać techniki produkcji. Jest to forma połączenia zabawy i zdobywania wiedzy, głównie poprzez praktykę. Naszym zadaniem jest pokazanie jak interesującym i wciągającym tematem jest whisky, nie zaś „zalewanie” uczestników niezliczoną ilością informacji. Po każdej fazie degustacji następuje 5 - 10 minut dyskusji z uczestnikami, dzielenie się wrażeniami oraz udzielanie odpowiedzi na Państwa pytania.

### 4. Degustacja: „Silent Stills - destylarnie już zamknięte”

#### Tematyka:

Jest to jedno z najbardziej prestiżowych szkoleń z naszej oferty. Uczestnicy będą mieli rzadką możliwość skosztowania trunków, które nie są już dłużej produkowane. Ich podaż na rynku zmniejsza się każdego dnia i stają się one bezcenne dla smakoszy. Rekomendujemy to szkolenie szczególnie kadrze menedżerskiej, dla której będą to z pewnością nowe doświadczenia i doskonała forma przyjemności.

#### Sposób prezentacji:

Zakładamy, że uczestnicy posiadają już podstawową wiedzę na temat whisky, dlatego też celem tego szkolenia jest skoncentrowanie się na samym procesie degustacji - ocenie wizualnej, zapachowej i smakowej a nie na zdobywaniu podstawowej wiedzy przez uczestników. Podczas degustacji każdego z trunków uczestnicy zaznajomią się z barwną i burzliwą historią każdej z destylarni. Degustacja zakłada dzielenie się wrażeniami, dyskusję z prowadzącym oraz odpowiedź na pojawiające się wątpliwości oraz pytania.

## 5. Degustacja: „Tuzy Single Malt”

### Tematyka:

Podczas tej degustacji koncentrujemy się nie na regionach, czy rodzajach whisky, ale na najbardziej znanych i docenianych producentach. Trunki z takich destylarni jak Macallan, Springbank, Glenmorangie, Ardbeg, Lagavulin czy Glenfiddich są nazwami dobrze znanymi koneserom whisky na całym świecie. Główną przesłanką degustacji będzie charakterystyka i degustacja najlepszych producentów whisky single malt. Każda z whisky zdobywała wiele nagród na światowych targach i konkursach.

### Sposób prezentacji:

Aby w pełni docenić tą formę degustacji powinno się posiadać podstawową wiedzę na temat whisky, aczkolwiek zawsze istnieje możliwość przeprowadzenia krótkiego wstępu merytorycznego. Uczestnicy staną przed rzadką okazją skosztowania wybranych, najbardziej znanych i od lat cenionych producentów.

Uczestnicy otrzymają ponadto karty degustacyjne, na których będą mogli zapisywać swoje spostrzeżenia, aby następnie podzielić się nimi z innymi uczestnikami oraz prowadzącymi.

## 6. Degustacja: „Single Malt wyselekcjonowane specjalnie przez Pick and Taste”.

### Tematyka:

Wybierając ten rodzaj degustacji zdajecie się Państwo na nasze kompetencje, doświadczenie oraz wyczucie smaku. Wydaje nam się, że nasze bogate doświadczenie na rynku HoReCa oraz liczna współpraca z firmami eventowymi będzie gwarancją Państwa zadowolenia.

### Sposób prezentacji:

Zakładamy, że uczestnicy posiadają już podstawową wiedzę na temat whisky, dlatego też celem tego szkolenia jest skoncentrowanie się na samym procesie degustacji - ocenie wizualnej, zapachowej i smakowej a nie na zdobywaniu wiedzy przez uczestników. Podczas degustacji każdego z trunków uczestnicy zaznajomią się z barwną i burzliwą historią każdej z destylarni. Dodatkowym atutem tej degustacji jest możliwość zdobycia informacji, które umożliwią Państwu w przyszłości świadomy wybór podczas zakupów tego szlachetnego trunku.

## O Firmie

---



Zajmujemy się prowadzeniem profesjonalnych degustacji oraz szkoleń ze szlachejnych 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.