

Weekendowe Szkolenia Winiarskie



Zapraszamy Państwa do spędzenia weekendu z winem. W przeciągu dwóch dni wprowadzimy Państwa w świat pełen niespodzianek oraz niezliczonych doznań aromatycznych i smakowych. Szkolenie zostanie podzielone na trzy spotkania „Podróż po świecie win”, „Wino w praktyce” oraz do wyboru „Smak Beczki” lub „Rodzynki światowego winiarstwa”.

Wino jest sposobem życia dla wielu ludzi. Ci, którzy choć raz mieli okazję próbować naprawdę znakomite wino, wiedzą jak nieprawdopodobna różnorodność i niezwykła tajemnica jest w nim zaklęta. Proponujemy Państwu podróż po całym świecie w poszukiwaniu Waszego własnego smaku Wina.

Degustacja to niezwykła zabawa. Rozmowa o winie potrafi prowadzić do zaskakujących wniosków. Określanie smaku i aromatu wina to wyzwanie nie tylko dla profesjonalistów. Każdy degustujący posiadając podstawowe wskazówki, może swobodnie ocenić, czy ma do czynienia z winem wybitnym czy tylko przeciętnym.

Degustacja to przede wszystkim rozmowa, wymiana poglądów, wrażeń, to fantastyczna interakcja, podczas której każdy ma rację.

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:

Pick and Taste
info@pickandtaste.pl
Tel: 22 855-55-05

Spotkanie 1

Podróż po świecie win

Degustacja ma na celu zaprezentowanie różnorodnych smaków wina. Prezentowana są cechy charakterystyczne dla tradycyjnych regionów produkcji: 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.

Prezentacja zakłada podanie zarówno informacji zupełnie podstawowych jak i bardziej szczegółowych. 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.

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

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.

<input checked="" type="checkbox"/> nazwa	<input checked="" type="checkbox"/> barwa	<input checked="" type="checkbox"/> rodzaj	<input checked="" type="checkbox"/> pochodzenie	<input checked="" type="checkbox"/> pojemność
Rotari	Białe	Musujące	Trydent - Włochy	0,75 l.
Casa Lapostole Chardonnay	Białe	Wytrawne	Chile	0,75 l.
Villa Maria Sauvignon Blanc	Białe	Wytrawne	Nowa Zelandia	0,75 l.
Trimbach Riesling Reserve	Białe	Wytrawne	Alzacja - Francja	0,75 l.
Montes Alpha Syrah	Czerwone	Wytrawne	Chile	0,75 l.
Marques de Riscal Reserva	Czerwone	Wytrawne	Rioja - Hiszpania	0,75 l.
Chianti Classico Querceto	Czerwone	Wytrawne	Toskania - Włochy	0,75 l.
Chateau de Bel Air	Czerwone	Wytrawne	Bordeaux - Francja	0,75 l.
Kaiken Ultra Malbec	Czerwone	Wytrawne	Argentyna	0,75 l.

Spotkanie 2

Wino w praktyce

Na tym spotkaniu omawiana są aspekty dotyczące wszelkich praktycznych wskazówek dotyczących podawania, łączenia z potrawami, przechowywania i wreszcie kupowania wina. Uczestnicy nauczą się odpowiednio otwierać i nalewać wino (również wino musujące). Zapoznają się z najwyższej klasy szkłem i dowiedzą się, w czym różni się ono od popularnych kieliszków. Skorzystają z najróżniejszych winiarskich gadżetów takich jak drop - stopy czy „vacum savery”. Dowiedzą się dodatkowo gdzie nie należy przechowywać wina oraz które z win nadają się do wieloletniego starzenia, które zaś trzeba pić jak najszybciej.

Zaprezentowane zostaną oczywiste oraz niezwykle zaskakujące połączenia kulinarne. Wskazane zostaną najczęściej popełniane błędy w podawaniu wina. Na końcu przedstawionych zostanie kilka rad, gdzie i jak kupić dobre wino, po czym je poznać i jak czytać określenia zawarte na etykiecie.

Całość pokazu poprowadzona zostanie w luźnej atmosferze i w lekkiej formie. Wszystkie omawiane kwestie, będą zobrazowane pokazem multimedialnym, aby w jak najwyższym stopniu uatrakcyjnić spotkanie. Degustacja trwa w zależności od zestawu win i ilości osób od 2 godziny do 2,5 godziny.

Spotkanie 3 (wybór jednej spośród dwóch opcji)

Smak Beczki

Omawiana jest bardzo ważna kwestia starzenia wina w dębowych beczkach. Na licznych przykładach pokazywane jest, jakie wina zyskują aromaty i smaki dzięki zastosowaniu dębiny.

Uczestnicy mają możliwość porównania swoich spostrzeżeń z założeniami, jakie przyświecały producentowi. Ukazana zostaje praktycznie cała gama zapachów, jakie wina zyskują poprzez starzenie w dębinie. Wina wybrane zostały w taki sposób, aby jak najlepiej zobrazować, różnorodny wpływ, jaki może mieć dębowe drewno na produkcję wina.

Sugerujemy podanie od 7 do 15 rodzajów wina, w zależności od życzenia gości. Są to wina w najlepszy sposób obrazujące wszystkie możliwe efekty smakowe i aromatyczne jakie może wywołać zetknięcie się trunku z dębem.

Degustacja trwa w zależności od zestawu win i ilości osób od 2,5 godziny do 3,5 godziny.

<input checked="" type="checkbox"/> nazwa	<input checked="" type="checkbox"/> barwa	<input checked="" type="checkbox"/> rodzaj	<input checked="" type="checkbox"/> pochodzenie	<input checked="" type="checkbox"/> pojemność
Ca Lunga Giacosa Fratelli Chardonnay	Białe	Wytrawne	Piemont - Włochy	0,75 l.
Beringer Fume Sauvignon Blanc	Białe	Wytrawne	Nowa Zelandia	0,75 l.
Pisano RPF Tannat	Czerwone	Wytrawne	Urugwaj	0,75 l.
Chanti Classico Riserva Badia a Coldibuono	Czerwone	Wytrawne	Toskania - Włochy	0,75 l.
Martin Berdugo Crianza	Czerwone	Wytrawne	Ribera del Duero - Hiszpania	0,75 l.
Doamine d'Andezon	Czerwone	Wytrawne	Rodan - Francja	0,75 l.
Montes Pinot Noir Reserve	Czerwone	Wytrawne	Chile	0,75 l.

Rodzinki światowego winiarstwa

Prezentowane są najciekawsze wina z mało znanych regionów winiarskich takich jak, Marche, Basilicata, Sycylia, Langwedocja, Penedes czy Eger. 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.

Podczas omawiania danego regionu i domu winiarskiego prezentowane jest jednocześnie wino. Dokonywana jest jego analiza aromatyczna i smakowa a ewentualna wymiana poglądów ma miejsce już po omówieniu danego wina.

Prezentowane wina to niezwykle butelki, pochodzące od producentów owianych legendą, którzy w teoretycznie mniej sprzyjających warunkach stworzyli wspaniałe trunki, dorównujące klasą tym z bardziej renomowanych regionów. Sugerujemy podanie od 7 do 15 win.

Prezentacja trwa w zależności od życzenia klienta od 2 do 3 godzin. Wymiana zdań z prowadzącym, już po zakończeniu prezentacji może trwać dowolnie długo.

<input checked="" type="checkbox"/> nazwa	<input checked="" type="checkbox"/> barwa	<input checked="" type="checkbox"/> rodzaj	<input checked="" type="checkbox"/> pochodzenie	<input checked="" type="checkbox"/> pojemność
Lighea Donnafugata	Białe	Wytrawne	Sycylia - Włochy	0,75 l.
Limousin Marques de Riscal	Białe	Wytrawne	Rueda - Hiszpania	0,75 l.
Cantogril Picpul de Pinet	Białe	Wytrawne	Langwedocja - Francja	0,75 l.
Donato D'Angelo	Czerwone	Wytrawne	Basilicata - Włochy	0,75 l.
Cuvee Royal Bock	Czerwone	Wytrawne	Eger - Węgry	0,75 l.
Leon Barral Jadis	Czerwone	Wytrawne	Langwedocja - Francja	0,75 l.
Hisenda Miret Pares Balta	Czerwone	Wytrawne	Penedes - Hiszpania	0,75 l.
Saladini Pilastris Pregio del Conte	Czerwone	Wytrawne	Marche - Włochy	0,75 l.

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.