

WINO+ degustacje tematyczne

MIEJSCE: WINO+

DATA: Degustacje odbywają się 2 razy w miesiącu, konieczna wcześniejsza rezerwacja.

CZAS TRWANIA: 2 godz

ILOŚĆ GOŚCI: grupy 8-12 osób

FORMA: DEGUSTACJA NA SIEDZĄCO

WINA: selekcja 6-8 win

TEMAT: Degustacja tematyczna koncentruje się na konkretnym regionie winiarskim, szczepie winogron lub metodzie winifikacji. Winom towarzyszą odpowiednio dobrane przekąski, podkreślające charakter serwowanych win. Degustację prowadzi sommelier profesjonalny SSP. Tło degustacji stanowi prezentacja multimedialna, zdjęcia tematyczne, materiały edukacyjne. Forma spotkania ma charakter warsztatowy, zakładający aktywny udział uczestników.

CEL: Degustacja tematyczna stanowi doskonałe rozwinięcie degustacji ogólnej (Degustacja win z przekąskami) Dedykowana dla osób rozpoczynających przygodę z winami lub chcących usystematyzować swoją wiedzę. Odpowiada na pytania dotyczące konkretnych zagadnień tematycznych (szczep, region, winifikacja, itp.) Celem degustacji jest przyjemne spotkanie z elementami edukacyjnymi, jest przekazanie wiadomości, które pomogą w podejmowaniu świadomych wyborów dotyczących trunku.

Przykładowe degustacje:

WINO+sery

WINO+Francja

WINO+Hiszpania

WINO+Włochy

WINO+Nowy Świat

WINO+bąbelki

WINO+riesling

WINO+pinot noir

WINO+Polska

OSOBA PROWADZĄCA: KONRAD TERECH, WŁAŚCICIEL WINNICY NADWARCIAŃSKIEJ, PROFESJONALNY SOMMELIER STOWARZYSZENIA SOMMELIERÓW POLSKICH, WIELOKROTNY UCZESTNIK MISTRZOSTW POLSKI SOMMELIERÓW, OD DWUDZIESTU LAT ZWIĄZANY Z BRANŻĄ WINIARSKĄ, WSPÓŁAUTOR I TRENER KURSÓW WIEDZY O WINIE WINO+AKADEMIA, PODRÓŻUJĄCY SZLAKAMI WIN I SERÓW, O WINIE MÓWIĄCY BARWNIE, APETYCZNIE I ZROZUMIALE DLA UCZESTNIKÓW.

KONTAKT: WINO+Sommelier – Konrad Terech – 784 912 921, kontakt@winoplus.pl

WINO+
...więcej wina, więcej dla wina, więcej o winie...