

kurs propedeutyczny

SOBOTA, 5 LISTOPADA 10.00-15.00

Jeśli Twoja wiedza o winie jest nieuczesana, sporo udało się spróbować, ale całość przypomina raczej misz-masz i książkę telefoniczną - to czas na metodyczny porządek, sznyt i formę.

Jak degustować wino? Jak rozpoznawać aromaty i smaki? Co z odmianami winorośli? Czym jest siedlisko i dlaczego ma znaczenie? Czy kierować się apelacją? Jak produkuje się wino? Jakie są wady wina? Czy powinniśmy ufać rankingom? Jak czytać etykiety? Czy sposób zamknięcia ma znaczenie? Jak podawać wino - temperatura, napowietrzenie, dekantacja

Czyli zupełne podstawy.

Do degustacji 15 win z różnych szczepów i regionów

Bernardi, Pra dei Salt Valdobbiadene

Baillette Prudhomme Champagne

Ellevin, Chablis 2021

David Fagot, Saint Veran 2020

Wegeler, Riesling Oestrich 2015

Van Volxem, Schiefer Riesling 2020

Holdaway, Blank Canvas Sauvignon 2021

Berthier, Le Chasseignes Sancerre 2017

Girlan, Pinot Nero Flora 2019

Beaunoy, Beaune Premier Cru 2018

Bindi Sergardi, Chianti Classico Riserva 2018

iCapitani, Taurasi 2017

Chateau La Clotte, St.Emilion Grand Cru Classe 2012

Lopez de Heredia Vina Todnonia, Rioja Reserva 2009

Amarone Caterina Zardini Riserva 2016

SOBOTA, 3 GRUDNIA 11.00-15.00

TEMAT: NEBBIOLO

Roero

Matteo Correggia 2018

Langhe

La Spinetta 2019

Barbaresco

Pelissero, Vanotu 2017

Barbaresco

Produttori del Barbaresco, Riserva Rabaja 2015

Barolo

Fratelli Revello, Rocche Dell' Annunziata 2013

Barolo

Massolino, Parafada 2013

Barolo

Einaudi, Cannubi 2015

Barolo

Vietti, Castiglione 2017

Jeśli zaczynać to na całego. Jeśli Piemont - to nebbiolo, najważniejszy szczep regionu. Plastyczny, wielowątkowy, świetnie oddający siedlisko. Miejsce, zupełnie jak w Burgundii, jest tu kluczem rozumienia fenomenu. Spróbujemy Barolo z czterech gmin - Serralunga, Barolo, Castiglione, La Morra. W programie jest też druga z królewskich apelacji - Barbaresco - od mistrza Peliserro i z kultowej Rabaja - najważniejszego tutejszego cru. Wprowadzeniem będą dwa tak zwane proste nebbiolo, niech Bóg da, żebym taką prostotę pijał co dzień

SOBOTA, 14 STYCZNIA 11.00-15.00

TEMAT: KANON

Alta Langa

Enrico Serafino, Riserva Zero 2016

Gavi di Gavi

Scolca, etichetta nera 2021

Roero Arneis

Bruno Giacosa 2021

Dogliani

Francesco Versio 2021

Barbera d'Alba

Aldo Conterno, Conca Tre Pile 2019

Nizza

Olim Bauda, Riserva 2015

Ruche di Castagnole

Accornero, Viari' 2021

Moscato d'Asti

Teresa Soria, Vigna Moncucco Sorì Eroici 2021

Piemont to nie tylko Barolo i Barbaresco, region obfituje w szczepy, apelacje i tradycje winifikacyjne. Przyjrzymy się najważniejszym z nich, próbując win, które mogą służyć za wzornik. Mamy więc specjalistę od piemonckich win musujących, mistrza win białych, kultowego producenta dolcetto, dwie twarze barbera, obie spod ręki wielkich z Piemontu, nieco zapomniane, a zaskakujące Ruche i wreszcie słodkie specialite z gwiazdorskiej winnicy na deser.

SOBOTA, 11 LUTEGO 11.00-15.00

TEMAT: GÓRNY PIEMONTE

Ghemme

Ioppa, Santa Fé 2016

Boca

Tenute Guardasole 2018

Bramaterra

Antoniotti 2018

Colline Novaresi

Paride Chiovini. Vespolina Afrodite 2021

Coste della Sesia

Andrea Manfrinati, Primo Miglio 2020

Fara

Francesca Castaldi 2017

Sizzano

Cantina Comero 2017

Gattinara

Mauro Franchino 2018

Degustacja ośmiu pierwszoplanowych win z północnego Piemontu to przejście przez najważniejsze apelacje miejsca, które dla wielu jest, nomen omen, prawdziwym fermentem na winiarskiej mapie Włoch. Terra incognita, uwodzi nie tylko pięknym krajobrazu, ale również win, nieustępujących jakością wielkim braciom z południa. Sporo emocji i prawdziwych odkryć przed nami.

SOBOTA, 11 MARCA 11.00-15.00

TEMAT: PIEMONTE - POBOCZA

Colli Tortonesi

Claudio Mariotto, Timorasso Pitasso 2019

Langhe Nascetta

Cogno, Anas-Cetta 2020

Rossese Bianco Langhe

La Castella 2020

Langhe Freisa

Vajra, Kyè 2018

Verduno Pelaverga

Castello di Verduno, Basadone 2021

Grignolino d'Asti

Luigi Spertino 2021

Calosso

Domanda 2018

Brachetto d'Acqui

Braida di Bologna 2021

To będzie prawdziwa podróż w nieznane. O niektórych szczepach i apelacjach z powyższego zestawienia nie słyszeli nawet wytrawni winopijcy, wiele z degustowanych butelek, jest nie do kupienia nie tylko w Polsce - bardzo trudno je zdobyć w Italii. Małe producenci, często ostatni Mohikanie. Świat na wymarciu, a może przeciwnie, świat na nowo odkrywany, który już niedługo wybuchnie z wielką mocą. A zatem jak wolicie - podróż w przeszłość albo zasmakowanie przyszłości.

ZASADY, KOSZTY, MIEJSCE

Na każde spotkanie przewidzianych jest 16 miejsc
Koszt na osobę to 490 PLN za pierwsze i drugie zajęcia,
420 PLN za pozostałe.

Każde spotkanie rozliczane jest osobno, to znaczy, nie ma
obowiązku wykupienia całego semestru.

Rezerwacja miejsca wymaga pełnej przedpłaty

Miejsce:

A gdzie się spodziewacie napić wina?

;))

link: [Perłowa Sala Lubelska](#)

W cenę wliczony jest tak zwany lunch, po staropolsku zwany
dwudaniowym obiadem. Przewidziane są także proste wina
towarzyszące na tak zwany "międzyczas" degustacji.

Objętość kieliszka do degustacji to 80 ml.

Zastrzegam możliwość zmiany w planie degustacji ze względu na
brak dostępności wina. Informację prześlę z odpowiednim
wyprzedzeniem, a "zastępca" będzie tej samej klasy

ŁUKASZ
KUBIAK

WINA