



# OFERTA SZKOLEŃ

WINA, SZAMPANY, SAKE, ALKOHOLE MOCNE



IŁOŚĆ SPOTKAŃ:		1
CZAS TRWANIA:		OK 4H
LICZBA OSÓB:		MIN 8
OSOBA /		290 zł



### Nie wiesz jakie wino podać na kolacji z przyjaciółmi?

#### A może wydałeś na nie majątek, a okazało się zupełnie nietrafione?

Jeśli chciałbyś poznać podstawowe informacje na temat wina, dowiedzieć się jak je podawać, jak wybierać, jak czerpać przyjemność z jego smakowania i jak o nim rozmawiać, to ten kurs jest właśnie dla Ciebie.

Podczas 4 godzinnego spotkania, w niezobowiązującej atmosferze nauczysz się między innymi co tak naprawdę jest napisane na etykiecie i którą butelkę zaszerwować na konkretną okazję jednocześnie nie wydając na nią majątku. Nauczysz się smakować wino i o nim mówić, obalimy też wiele stereotypów dotyczących kultury spożywania tego trunku. I co nie mniej ważne – spędzisz miły wieczór w (nie)winnej atmosferze.



### GŁÓWNE ZAGADNIENIA OMAWIANE NA KURSIE:

- główne szczepy i regiony uprawy winorośli na świecie,
- wina ze Starego i Nowego Świata,
- degustacja i ocena jakości win,
- cechy wina,
- interpretacja etykiet,
- serwowanie wina,
- dobieranie odpowiednich win do potraw,
- wybór i nabywanie win.

Podczas spotkania odbędzie się degustacja i omówienie 8 różnych win (czerwone, białe). Uczestnicy kursu otrzymują Certyfikaty ukończenia szkolenia.

## SPIRITS – TASTE IT EASY / podstawowy kurs wiedzy o alkoholach mocnych



ILOŚĆ SPOTKAŃ:		1
CZAS TRWANIA:		OK 4H
LICZBA OSÓB:		MIN 8
OSOBA /		350 ZŁ



Na sklepowych półkach i w barach pojawia się coraz większy wybór alkoholi mocniejszych niż wino i piwo. Kolorowymi etykietami kuszą wódki, rumy, tequile, whisky, giny, koniaki i likiery.

**Ale czy wiesz jak je serwować? Kiedy podać?**

**Do jakiego szkła nalać?**

Jeśli jesteś ciekaw historii i kultury picia tych alkoholi, masz ochotę na nowe smaki i dawkę wiedzy, którą możesz później zaskoczyć swoich gości, zapraszamy na Kurs Spirits. Taste-It- Easy.

To dobry sposób na spędzenie nietuzinkowego wieczoru, w miłej atmosferze i przy szklaneczce wyjątkowego trunku.



### GŁÓWNE ZAGADNIENIA OMAWIANE NA KURSIE:

- produkcja alkoholi mocnych
- podstawowe style i typy alkoholi mocnych
- podstawy serwowania
- czołowi producenci i regiony
- odpowiedzialne spożywanie alkoholu

Podczas kursu odbywa się degustacja 8 typów alkoholi.  
Uczestnicy kursu otrzymują Certyfikaty ukończenia szkolenia.

## BUBBLE SPECIALIST / podstawowy kurs wiedzy o winach musujących i szampanach



IŁOŚĆ SPOTKAŃ:		1
CZAS TRWANIA:		OK 4H
LICZBA OSÓB:		MIN 8
OSOBA /		390 ZŁ



Życie jest za krótkie, żeby oszczędzać nasze najlepsze ciuchy i najlepszego szampana na wielkie wydarzenia. Wypij go. Bąbelkom nikt nie odmawia.” (Nina Garcia) Czy do wypicia szampana potrzeba wyjątkowej okazji? **Czy każde wino z „bąbelkami” to szampan? W czym, kiedy i do czego podać wino musujące? Czy wino musujące musi być na naszym stole luksusem?**

Zapraszamy wszystkich, którzy już zdążyli polubić „bąbelki” i tych, którzy próbowali ich jedynie w Sylwestrowe wieczory. Podczas spotkania będziecie mieli okazję nie tylko spróbować kilku różnych win, ale poznacie ich historię, a także możliwe sposoby i okazje do ich serwowania.



### GŁÓWNE ZAGADNIENIA OMAWIANE NA KURSIE:

- produkcja win musujących
- rozróżnianie: cava, prosecco, cremant, franciacorta, szampan
- czytanie etykiet
- degustacja i ocenianie jakości

To spotkanie, na którym przekonasz się, że wino musujące, to zupełnie wyjątkowy trunek, ale żeby go smakować nie potrzeba wyjątkowego powodu. Podczas kursu odbywa się degustacja 8 typów win musujących. Uczestnicy kursu otrzymują Certyfikaty ukończenia szkolenia.



## SAKE PROFESSIONAL / podstawowy kurs wiedzy o sake



IŁOŚĆ SPOTKAŃ:		1
CZAS TRWANIA:		OK 4H
LICZBA OSÓB:		MIN 8
OSOBA /		350 ZŁ



### Czym właściwie jest sake? Piwem? Winem? Wódką?

Wszystkich tych, których interesuje odpowiedź na to pytanie, chcieliby posmakować różnych rodzajów tego trunku, poznać jego historię oraz kulturę spożywania w jego ojczystym kraju zapraszamy na Kurs Sake Professional.

To okazja do spędzenia miłego wieczoru przy kilku czareczkach egzotycznego napoju i zdobycia unikalnej w Polsce wiedzy na temat alkoholu, który jest coraz bardziej dostępny i popularny w Europie.

Do zobaczenia! mata aimashō!



### GŁÓWNE ZAGADNIENIA OMAWIANE NA KURSIE:

- historia sake i kultura jej spożywania
- proces produkcji
- terminologia, klasyfikacja
- degustacja i ocenianie jakości

To może być ciekawy sposób na spędzenie wesołego wieczoru w gronie znajomych lub pomysł na prezent dla amatora win i innych trunków. Na spotkaniu degustujemy i omawiamy 6 różnych sake. Uczestnicy kursu otrzymują Certyfikaty ukończenia szkolenia.

## WINE & CHEESE



IŁOŚĆ SPOTKAŃ:		1
CZAS TRWANIA:		OK 4H
LICZBA OSÓB:		MIN 8
OSOBA /		390 ZŁ



**Nie wiesz jakie wino dobrać do jakiego sera?** Co najlepiej uwypukli smak cheddara, gruyera, roqueforta? Tu znajdziesz odpowiedzi na te wszystkie pytania. Na warsztacie „Wine & Cheese” dopasujemy najbardziej typową deskę serów do odpowiednich win.

Zapraszamy do spędzenia ciekawego wieczoru gdzie zrozumiesz, dlaczego ser zdobył aż taką popularność na całym świecie, a w towarzystwie wina stanowią przekąskowy tandem nie do pobicia.



### GŁÓWNE ZAGADNIENIA OMAWIANE NA KURSIE:

- podział serów świata na rodziny
- jaki zestaw serów powinna zawierać typowa deska serów
- zasady łączenia wina z serami, na co zwracać uwagę
- praktyczne łączenie poszczególnych serów z odpowiednimi dla nich winami.

Podczas kursu testujemy 6 różnych ser i 6 różnych win.

Uczestnicy kursu otrzymują Certyfikaty ukończenia szkolenia.

## WORKSHOP / MASTERCLASS



IŁOŚĆ SPOTKAŃ:		1
CZAS TRWANIA:		OK 4H
LICZBA OSÓB:		MIN 8
OSOBA /		390 ZŁ



**Seria szkoleń prowadzona osobiście przez Matiasa Glusmana dotycząca klasycznych regionów i szczepów win świata dla osób pragnących wspiąć się krok wyżej w winiarskiej wiedzy.** Główny focus to praktyczna degustacja i interpretacja win w kieliszku, testowanie różnymi metodologiami przyjętymi w światowych standardach.



**MATIAS GLUSMAN** – Polak z pochodzenia, wychowany w Argentynie, pierwszy w Polsce i najbardziej doświadczony trener międzynarodowej szkoły winiarstwa - WSET (Wine & Spirit Education Trust), z siedzibą w Londynie, absolwent WSET 4 Diploma, aktualnie w trakcie studiów WSET Master of Wine, niekwestionowany autorytet branży, międzynarodowy ekspert winiarstwa. Autor naszych programów szkoleniowych, sprawuje nadzór merytoryczny nad naszymi szkoleniami i kadrą szkoleniową.



### PROPONOWANE TEMATY SZKOLEŃ:

- Bordeaux - prawy i lewy brzeg
- przekrojowa degustacja Pinot Noir'ów świata
- Pinot Grigio vs Pinot Gris
- Syrah vs Shiraz
- Italia - chłodna Północ vs gorące Południe

W trakcie warsztatów testujemy 12 różnych win  
Uczestnicy kursu otrzymują Certyfikaty ukończenia szkolenia.



## POZOSTAŁE INFORMACJE



### W TRAKCIE SZKOLENIA ZAPEWNIAMY



komfortową salę degustacyjną w centrum  
Warszawy (Powiśle)



wina, szampany, alkohole mocne  
– zależnie od tematu szkolenia,  
6-8 pozycji do degustacji



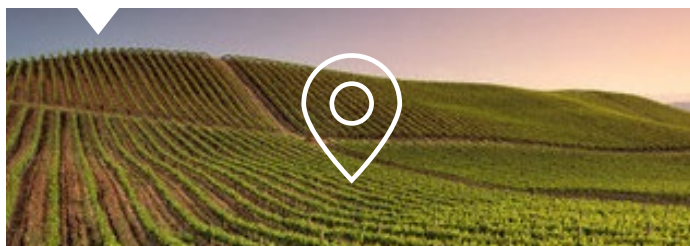
woda



przekąski  
(bagietka, oliwa, sery)



materiały szkoleniowe,  
certyfikaty ukończenia kursu



### MIJSCA SZKOLEŃ

WINE AVENUE  
Rozbrat 44a/217, II piętro  
(budynek z restauracją Na Lato)  
Warszawa

### ZAPISY I KONTAKT

**Karolina Kozłowska**  
T: 797 606 008  
karolina.kozlowska@wineavenue.pl  
www.wineavenue.pl

### ZAPRASZAMY!



### PROWADZĄCY

#### MATIAS GLUSMAN

Autor programów szkoleń, sprawuje nadzór merytoryczny nad szkoleniami, osobiście prowadzi warsztat Master Class. Niekwestionowany autorytet branży, posiadający WSET 4 Diploma, aktualnie w trakcie studiów Master of Wine, którego absolwentów jest tylko 330-u na świecie.

#### KAROLINA KOZŁOWSKA

Pasjonatka win i dobrej kuchni, z wykształcenia i romanistka, absolwentka WSET 3 Advanced, z kilkuletnim doświadczeniem w pracy z wybitną warszawską gastronomią

#### MAGDALENA MALCZEWSKA

Absolwentka WSET 3 Advanced, miłośniczka win, specjalistka ds. sprzedaży win i znawczyni polskiego rynku gastronomicznego

INNE - dowolne szkolenia „szyte na miarę”, dla grup prywatnych i firm wyceniane indywidualnie.