



Degustuj jak zawodowy sommelier

DEGUSTUJ JAK ZAWODOWY SOMMELIER

CENA: **250,00** PLN

CZAS WYSYŁKI: 24 GODZINY

OPIS PRZEDMIOTU

Czy cytrynowy to kolor? Ile odcieni może mieć czerwone wino. Czy wino może pachnieć paloną gumą, landrynkami lub też benzyną. Na te i wiele, wiele innych pytań odpowiem na tej wyjątkowej degustacji szkoleniowej. Oprócz podstaw degustacji wina dowiedziecie się także, w jaki sposób zaserwować wino i wybrać szkło tak, aby oczarować swoich gości.

Co otrzymacie?

1. Ciekawy, interaktywny wykład na temat podstaw degustacji wina, serwowania, przechowywania i doboru szkła.
2. E-book pełen wiedzy.
3. Degustację 6 etykiet.
4. Słodki lub wytrawny autorski upominek "do wina".
5. Tabelę degustacyjną.
6. Wodę, pieczywo.

Cena 250 pln

Spotkanie odbędzie się w Salonie Degustacyjnym, Kraków.

Minimalna ilość uczestników: 6 osób

Termin: do ustalenia

Szkolenie prowadzi Sommeliere Kasia Solańska, absolwentka londyńskiej szkoły Wine and Spirit Education Trust - wine lvl 3, spirits oraz pierwsza w Polsce certyfikowana przez WSET sommeliere SAKE. Międzynarodowa sędzia winiarska. Autorka wielu publikacji na temat wina i sztuki sommelierskiej. Specjalistka food&wine pairingu. Wykładowca w uznanej krakowskiej Szkole Sommelierów.