

Kurs entuzjastów wina

„Vini 2015”

www.ciat.uni.lodz.pl



„Vini 2015” to unikatowy kurs, stworzony przez

Przemysława Kowalskiego prowadzącego Akademię Wina.

Ten ekskluzywny kurs wina trwa przez **7 sesji**, po około 2,5 godz. każda. Przeznaczony jest dla kierownictwa korporacji, profesjonalistów, osób związanych z szeroko rozumianą branżą winiarską oraz hotelarsko-gastronomiczną **a także dla wszystkich entuzjastów wina.**

Zadaniem kursu jest nauczenie uczestników (poprzez wykorzystanie zmysłów), **jak najtrafniej przeprowadzić analizę wina** (krok po kroku) – jego pochodzenie, charakter i rodzaj, na podstawie wyglądu, zapachu i smaku, oraz jak poruszać się w świecie wina, rozpoznawać wino w butelce po odpowiedniej interpretacji etykiety i na jej podstawie właściwie dobierać wino do potraw.

Kurs obejmuje wykłady teoretyczne, profesjonalne testowanie wina oraz laboratorium chemii wina na Wydziale Chemii Uniwersytetu Łódzkiego.

Na każdym zajęciach będziemy testowali oraz oceniali około 10 rodzajów win pochodzących z różnych regionów świata, charakterystycznych ze względu na swoje specyficzne pochodzenie, zapach, smak itp. W sumie prawie 60 win.

Kurs poprowadzi Przemysław Kowalski - Master Sommelier, pasjonat wina. Członek American Sommelier Association w USA, gdzie ukończył dwa kursy specjalistyczne o tematyce wina na wszystkich poziomach wiedzy, m.in. **ADVANCED BLIND TASTING - 15 Session Course**”, Założył i prowadzi Akademię Wina w Łodzi, w której jest ekspertem do spraw win i szkoleń. Wykłada „Enoturystykę” na Wydziale Nauk Geograficznych Uniwersytetu Łódzkiego. **Laboratorium wina poprowadzi dr Krzysztof Prawicki** - wykładowca Wydziału Chemii Uniwersytetu Łódzkiego i pasjonat wina.

Miejscem spotkań będzie restauracja POLKA w Manufakturze w Łodzi, w soboty godz. 10.00 – 12.30, oraz środy godz. 18:00 – 20:30. Początek zajęć w sobotę 9 maja 2015 godz. 10.00. Kolejne zajęcia będą się odbywać: 13 i 16 maja, 20 i 23 maja oraz 27 i 30 maja 2015.

Kurs zakończony jest uzyskaniem **dyplomu.**

Koszt: 1.950 brutto od uczestnika. Możliwa płatność w 2 ratach.

Zgłoszenia do 30 kwietnia 2015. Formularz do pobrania oraz szczegółowy program kursu na www.ciat.uni.lodz.pl

Program Kursu Entuzjastów Wina – „Vini 2015”

- Świat wina. Nauka profesjonalnego testowania wina pod względem wizualnym, aromatycznym oraz smakowym, jako podstawa oceny wina „w ciemno”.** Regiony uprawy winorośli oraz produkcji wina na świecie. Typy i rodzaje win. Eko system winnicy. Analiza roku winiarskiego. Apelacje winiarskie na świecie. Klasyfikacja jakościowa win. Analiza 12 win o różnych stylach, rodzajach, kolorach.
- Szampań czy Cava ?** Metoda tradycyjna oraz inne metody produkcji win musujących. Parametry dobrego szampana. Testowanie. Dobór szampana do potraw. Mity. Etykieta. Serwis. Testowanie i ocena 9 wybranych win musujących z całego świata.
- Chemia Wina.** Jak powstaje wino? Fermentacja alkoholowa i jej konsekwencje. Skład chemiczny wina. *Laboratorium na Wydziale Chemii Uniwersytetu Łódzkiego*
- Przegląd najważniejszych białych szczepów winogron.** Gewurztraminer, Viognier, Chardonnay, Chenin Blanc, Semillon, Muscat, Pinot Gris, Malvasia, Gruner Veltliner, Riesling, Albarino, Sauvignon Blanc. Ocena 12 wybranych białych szczepów win.
- Przegląd najważniejszych czerwonych szczepów winogron.** Pinot Noir, Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah, Shiraz, Zinfandel, Barbera, Nebbiolo, Tempranillo, Malbec, Carmenere. Testowanie i ocena 12 wybranych czerwonych szczepów win.
- Poznajemy wina słodkie i wzmacniane oraz metody ich produkcji.** Sauternes, Porto, Madeira, Sherry, Malaga, Ice wine, Marsala, Tokay, Vin Santo. Testowanie i ocena 9 win.
- Wino i jedzenie.** Zasady doboru wina do potraw. Wpływ technik przyrządzania potraw a dobór wina. Marketing wina. Interpretacja etykiet winiarskich. Warsztaty wina i serów. Tworzenie listy win. Zakup, przechowywanie oraz serwowanie wina. Savoir-vivre w restauracji. Warsztaty wina i serów. Testowanie oraz ocena 8 win oraz 8 serów. Wręczenie dyplomów ukończenia kursu.

Informacja:

Ewa Postolska - Tel. kom. 508 390 708 Tel. 42 635 49 81

Maria Głowacka - Tel. kom. 669 56 17 10 Tel. 42 635 49 84

Centrum Innowacji – Akcelerator Technologii

Fundacja Uniwersytetu Łódzkiego

Email: ciat@uni.lodz.pl

Przemysław Kowalski - Tel. kom. 795 802 795 Akademia Wina

Email: p.kowalski@akademiawina.com

