



senseSPA

WINNICZKA

piwnica win i miodów

Piwnica win to królestwo naszych domowych selekcjonerów wina. To tu odbywają się tematyczne degustacje wina i miodów oraz prezentacje nowych win, które można po degustacji zakupić do domu. To tu powstają pomysły na uzupełnianie swojej własnej piwniczki wina i miodów. Ale przede wszystkim obszar degustacji win, miodów oraz whisky i regionalnych piw.

DEGUSTACJE W WINNICZCE

CZAS TRWANIA: 1-2 h (w zależności od tematu warsztatu)

Cena: od 60 zł za osobę. Maksymalna liczba uczestników-8. W przypadku większych grup degustacja będzie prowadzona w jednej z sal seminaryjnych.

DEGUSTACJE A LA CARTE

ALZACJA: OD PINOT GRIS DO PINOT NOIR	Alzacja to kraina Rieslinga, oprócz którego uprawia się tu jeszcze 3 szlachetne odmiany: gewürztraminer, pinot gris i muscat oraz kilka innych pospolitych szczepów. Produkują się głównie wina jednoszczepowe. Dużą uwagę poświęca się tu ekologii, wina produkują się stosując tzw. low input , czyli ograniczenie do minimum chemii rolniczej. Nasi domowi selekcjonerzy wina przybliżą specyfikę win tego wyjątkowego regionu.
BURGUNDIA: ŻŁOTE ZBOCZA WINNIC	Burgundia to jedyny region Francji, który nie posiada wspólnej apelacji. Ciągnie się wąskim pasem od Dijon do Lyonu, a słynne winnice nierzadko są mikroskopijnej wielkości, poniżej 1ha. Uprawia się tu tylko 2 szczepy (z wyjątkami, oczywiście) – chardonnay i pinot noir. Zapraszamy na wycieczkę do Burgundii szlakiem smaku wyśmienitego wina w towarzystwie naszych sommelierów.
ABC DEGUSTACJI WIN	Degustacja win to wyśmienite doznanie zmysłowe, a przeprowadzana w odpowiednim towarzystwie także świetna zabawa. Podczas ABC degustacji win uczestnicy otrzymają sporą dawkę wiedzy na temat tego szlachetnego trunku oraz garść wiadomości przydatnych w codziennym życiu (zasada czytania etykiet, korek czy zakrętka, komponowanie win z potrawami itp.). Polecamy ją wszystkim tym, którzy pragną trochę bardziej świadomie podchodzić do picia wina.

PROFESJONALNE WARSZTATY ENOLOGICZNE	Planujesz wyjątkowy event i chcesz zaskoczyć uczestników i gości niecodzienną degustacją win. Zapraszamy na warsztat z sędzią międzynarodowych konkursów winiarskich i blogerem, Sławkiem Sochajem. Gwarantowana spora dawka merytorycznej wiedzy o winach, szczepach i regionach, poparta ogromnym doświadczeniem z enopodróży.
SEKRETY WARZENIA PIWA Z DEGUSTACJĄ	Na miłośników tego złotego trunku czekają w Apitece niesamowite doznania, które zadowolą potrzeby i oczekiwania nawet największego piwosza. Podczas warsztatu uczestnicy poznają kluczowe wzorce smakowe, techniki i zasady oceny sensorycznej piwa. Spora dawka wiedzy połączona z degustacją to gwarancja udanego spotkania firmowego.