

Základy sommelierství, vína a vinařství ČR

Základy sommelierství, vína a vinařství ČR je nejnavštěvovanějším kurzem Vinařského Institutu a po jeho absolvování získáte základní přehled v oblasti vína a vinné kultury. Jedná se o intenzivní celodenní kurz (9.00-18.00 hod.) vinařství pod vedením některého z tuzemských špičkových sommelierů. Základy sommelierství, vína a vinařství ČR je nejnavštěvovanějším kurzem Vinařského Institutu a po jeho absolvování získáte základní přehled v oblasti vína a vinné kultury. Jedná se o intenzivní celodenní kurz vinařství pod vedením některého ze špičkových sommelierů, kde se naučíte vše o degustaci a servisu vína, zjistíte jak snoubit víno s pokrmy i jak poznat vady a nedostatky vína. Dozvíte se, jak se třídí vína v České republice a jaké jsou přesně funkce sommeliéra, samozřejmě vše včetně praktických ukázek. Kurz je současně vstupenkou do světa vína pro ty, kteří se rozhodnou dále studovat a dosáhnout až k CERTIFIKATU SOMMELIERA.

Starten: 26.01.2019

E-mail: pavel.uretslegr@vinarskyinstitut.cz

Web:

<http://www.vinarskyinstitut.cz/otevrene-sommelierske-kurzy/zaklady-sommelierstvi-vina-a-vinarstvi-v-cr>

Telefon: 725424423

Platze: školicí centrum Nadace Partnerství, Údolní 33

Organisator: Vinařský Institut s.r.o. / Pavel Uretšlégr