**Program warsztatów**

**„Innowacje w winiarstwie”**

Miejsce warsztatów: **Dwór Sanna, Wierzchowiska Drugie 16, 23-310 Modliborzyce**

Termin: **7-8 czerwca 2021 r.**

Ramowy program warsztatów:

 Dzień I

10.00 – Rozpoczęcie warsztatów

10.00 – 12.00 - część teoretyczna:

dobór kieliszków do różnych rodzajów wina i cydru, serwowanie wina - etykieta serwowania klientowi; dobór win do okazji, potrawy, pory dnia; storytelling - tworzenie opowieści o winie

12.00- 17.00 - część praktyczna ( z przerwą na obiad )

Blok nr 1 – wina musujące i wina białe

Blok nr 2 - wina czerwone i wina deserowe

18.00 - kolacja

Dzień II

8.00 – 9.00 – śniadanie

9.30 - Rozpoczęcie warsztatów

- zwiedzanie winnicy: Podczas zwiedzania winnicy dowiemy się jak wygląda jego produkcja. Jak wygląda uprawa ekologiczna. Jak wygląda cały proces powstawania tego wyjątkowego trunku: zostaną przedstawione wszystkie rosnące szczepy i czym się różnią, jak pozyskuje się sok z winogron i na koniec zwiedzimy miejsca, gdzie wina są wytwarzane, butelkowane, a następnie leżakują. Podczas wspólnej degustacji nowych roczników prosto z kazi wytłumaczone zostanie jak przebiegają procesy fermentacji, na czym polega tradycyjna metoda szampańska czy produkcja bardzo modnych win typu pét-nat.

12.00 – obiad

12.30 - zakończenie warsztatów