

Jednej rzeczy żałuję w swoim życiu  
– że nie piłem więcej wina.

Ernest Hemingway



WINA  
WULKANICZNE



# Notka Bio

## Bartosz Makles

Absolwent Uniwersytetu Adama Mickiewicza. Od 20 lat zafascynowany winami z Europy Centralnej, głównie Czechy, Słowacja, Węgry i Austria. Członek organizacji Slow Food, ukończył cykl kursów „Wine&Food Pairing” organizowany przez czołowy magazyn winiarski *Wine Spectator*. Bartosz jest posiadaczem certyfikatu CapStone California Level 1 (wina kalifornijskie), z wyróżnieniem zdał międzynarodowy egzamin WSET 3 organizowany przez prestiżową organizację branżową Wine Spirit Education Trust z Londynu. Sędzia konkursu winiarskiego Winelovers Budapest, podczas którego ocenianych jest ponad 600 win z Europy Centralnej. W ubiegłym roku zadebiutował jako autor publikacji w polskim kwartalniku poświęconym winiarstwu i gastronomii – *Trybuszon*. Prowadzi internetowy sklep z butikowymi winami [Winawulkaniczne.pl](http://Winawulkaniczne.pl)



**WINA  
WULKANICZNE**

# Wina musujące – jak się je produkuje ? Jakie są ich rodzaje ?

Wszystkie wina musujące mają jedną niezmienną cechę – zawierają miliony bąbelków i to czyni je tak wyjątkowym. Musimy też wiedzieć że produkuje się je w różnych stylach, z różnym poziomem cukru i w zróżnicowanym zasięgu aromatów i smaków.



Struktura prezentacji:

1. Wprowadzenie do win musujących:

- odmiany winogron
- metoda tradycyjna (szampańska)
- metoda pośrednia
- metoda „Charmat’a”
- metoda ASTI
- metoda nasączania dwutlenkiem węgla

2. Ćwiczenia aromatowo-smakowe z użyciem powyższych rodzajów win musujących.



**WINA  
WULKANICZNE**



# Jakie wino do jakiego dania ?

Wino jest świetnym kompanem do jedzenia, właściwie dobrane wino potrafi wzbogacić i urozmaicić prawie każdą potrawę. Ale co się dzieje jeśli ominiemy pewne zasady ???

Struktura prezentacji:

1. Wprowadzenie do parowania wina i potraw:

- słodki
- umami
- słony
- kwaśny
- pikantny

2. Ćwiczenia z wykorzystaniem wina i powyższych smaków

- uczestnicy otrzymują karty do oceny wina & jedzenia
- próbując próbki wina z potrawami mogą przekonać się jak poszczególne wina parują się z potrawami a gdzie zachodzi konflikt.



**WINA  
WULKANICZNE**

**Bartosz Makles**

**+48 506 038 864**

**[bartosz@slowine24.com](mailto:bartosz@slowine24.com)**

