

DEGUSTACE VÍN – POZNÁNÍ A INSPIRACE

s Michalem Kadlecem

- „Dražší láhev bude určitě lepší!“
- „Tato láhev má nějaké medaile, vezmeme ji!“
- „Tady ta láhev má francouzský nápis, to bude kvalita!“
- „Šáňo je jen na přípítek!“
- „Dívej na tu láhev - zajímavý tvar, ta bude super!“
- „Tady mají vína v akci, to bude určitě výhodnější!“
- „Sudovka do PETky za 79,-Kč/litr bude stačit!“

Už jste to při výběru vína taky někdy slyšeli, nebo si to i sami řekli?

To je jen pár stereotypů, se kterými se můžete setkat. Ano, v některých případech mohou být tato tvrzení pravdivá, ale řídit se jimi je jako myslet si, že BMW je vždy rychlejší než Mercedes nebo že "ano" vždy znamená souhlas.

➡ O víně stojí za to něco vědět, protože nás provází už více než 8 tisíc let. Je považováno za kulturní nápoj a jeho výběr je široký právě proto, aby si v něm každý našel to své.

➡ Nechcete-li tedy zažívat dilema s výběrem v hodného vína pro tu či onu příležitost, umět vybrat víno v restauraci nejen podle ceny (a umět jej tam i reklamovat), vědět, jaké láhve mít doma pro různé příležitosti nebo si jen užít příjemný večer, ochutnat vína a něco se dozvědět, **rád pro vás uspořádám degustaci na míru!**



- Jak se orientovat v široké nabídce vín a podle čeho vína vybírat?
- Jaký má vliv poloha vinohradů a vinic, způsobu výroby, skladování a způsobu prodeje na vlastnosti vína?
- Jak víno servírovat a jaký pokrm k němu nachystat tak, aby platila rovnice 1+1=3?
- Jaký význam mají soutěže vín a co napovídají spotřebitelé?
- Jak probíhá bodování vína na soutěži?
- Kde a jak se o víně dozvědět se víc?

To vše vám rád prozradím a ukážu na zážitkové degustaci.

Na vybraných moravských a rakouských vínech si budete moci vše na vlastní smysly vyzkoušet.

Cena je individuální a závisí na místě, počtu účastníků, celkovém časovém rozsahu a množství vín. Rád Vám ji zpracuji na míru Vašim požadavkům.

Michal KADLEC
michal@mikwine.cz
tel.: 603220247



www.mik.wine



facebook.com/mikwine



instagram.com/mik.wine

MIK.WINE
VÍNO SPOLEČNĚ