

## Wino w kuchni: Lampka z koneserem

Jak dobierać wino do posiłku, aby wydobyć i podkreślić wyśmienite walory smakowe potrawy oraz wyeksponować smak wina? Jakie wina należy łączyć z danym rodzajem dań? Odpowiedzi na te pytania poszukamy w trakcie czwartego spotkania koneserów dobrego smaku. Warsztaty kulinarne pt. Wino w kuchni: Lampka z koneserem poprowadzi ekspert marki Wybrane Wina Kondrat - Jan Czyż. Pyszne wino i smakowita potrawa to idealne połączenie. O tym, jak je właściwie łączyć, opowie gościom Centrum Domowych Inspiracji Siemens Jan Czyż, znawca win współpracujący z firmą „Kondrat Wina Wybrane”. Ekspert Akademii Smaku Siemens to zakochany w winach pasjonat, który ukończył międzynarodowe studia winiarskie i odwiedził znaczną część regionów winiarskich Europy. W Polsce zajmuje się od kilku lat szkoleniami, głównie dla profesjonalistów. Naszym gościom wytłumaczy, jak dobierać wina do potraw, tak aby uzupełniać smak posiłku walorami smakowymi wina i odwrotnie. Będzie to już czwarte z kolei spotkanie Akademii Smaku Siemens, podczas którego będzie można nie tylko zdobyć wiedzę teoretyczną, ale także skosztować wyśmienitych potraw i win w trakcie degustacji. Już wkrótce zdradzimy Wam, na jakich blogach będziecie mogli zdobyć zaproszenie. 8 gatunków wina, marynowane plastry ośmiornicy, combry jagnięce z karczochami, pieczony łosoś z purre z bobu i mus śliwkowy. Na uczestników warsztatów "Wino w kuchni" czekała prawdziwa uczta dla zmysłów. Nie zabrakło też solidnej dawki wiedzy na temat sztuki dobierania wina do potraw i profesjonalnego podawania tego trunku. Jan Czyż ekspert i znawca win, podzielił się z gośćmi Akademii Smaku Siemens rozległą wiedzą na temat sztuki winiarskiej, począwszy od zbioru winogron aż po reguły degustacji i tajniki pracy someliera. Uczestnicy mieli możliwość skosztowania wielu rodzajów wina i sprawdzenia, które z nich najlepiej komponuje się z daną potrawą. Jak bawili się uczestnicy warsztatów? Jakich gatunków wina spróbowali? Co o winie powinien wiedzieć każdy miłośnik dobrego smaku? Dowiedziecie się już wkrótce z magazynu "Wino w kuchni".