

ogrody ²⁰²⁵ WINA EXPERT days



Program 5 czerwca 2025, czwartek

12.30 – 13.00

oficjalne rozpoczęcie imprezy

13.00 – 14.00

I część masterclassów



1. **GOLAN HEIGHTS WINERY** *Growing with the Golan – a personal journey of winemaker Victor Schoenfeld through the volcanic terroir of Israel* / Masterclass w języku angielskim, bez tłumaczenia prowadzący Victor Schoenfeld
2. **KIR-YIANNI** *Kir-Yianni Estate & Domaine Sigalas – doskonałość greckich winnic* prowadzący Stellios Boutaris
3. **CIELO e TERRA** *Veneto i Friuli według Cielo* prowadzący Pierpaolo Cielo
4. **RAMÓN BILBAO** *Ramón Bilbao Centenary Presentation* / Masterclass w języku angielskim, bez tłumaczenia prowadzący Rodolfo Bastida

14.00 – 14.30

przerwa

14.30 – 15.30

II część masterclassów



1. **WINNICA TURNAU** *PIWI czy Vinifery? Degustacja porównawcza win z Winnicy Turnau* prowadzący Jacek Turnau
2. **VIÑA UNDURRAGA** *Nowa twarz chilijskich win* prowadzący Axel Vade Pruzzo
3. **DOBÓR WIN DO POTRAW** *Między szefem kuchni a sommeliere* prowadząca Iwona Niemczewska
4. **GUASTI CLEMENTE** *Piemont – barbera ponad wszystko* prowadzący Enrico Piantato
5. **GONZÁLEZ BYASS** *González Byass – jakość i różnorodność* prowadzący Carlos González-Gordon

16.00 – 19.00

otwarta degustacja

19.00

kolacja

19.30 – 22.30

impreza taneczna z DJ-em

23.00

wyjazd autokarami do hoteli



Program wydarzenia może ulegać niewielkim zmianom.



ogrody ²⁰²⁵ WINA EXPERT // days



Program 6 czerwca 2025, piątek

10.00 – 11.00

I część masterclassów



1. **GOLAN HEIGHTS WINERY** *Dojrzewając z Golan – osobista podróż winemakera Victora Schoenfelda przez wulkaniczny terroir Izraela* prowadzący Victor Schoenfeld
2. **TENUTA SAN GIORGIO** *Sublime – bubbles from the Italian's widest river island* / Masterclass w języku angielskim, bez tłumaczenia prowadzący Michele Tombacco
3. **FANTINI WINES** *Beautiful South. Tasting of Fantini Wines* / Masterclass w języku angielskim, bez tłumaczenia prowadzący Massimo Novara
4. **BODEGA FOSTER LORCA** *Mendoza – malbec i przyjaciele* prowadzący Federico Elías Rumiz
5. **DALMORE DISTILLERY** *Become a masterpiece of Malt* / Masterclass w języku angielskim, bez tłumaczenia prowadzący Thomas Bentley

11.00 – 11.30

przerwa

11.30 – 12.30

II część masterclassów



1. **AT ROCA** *Reinterpretacja win musujących* prowadzący Agustí Torelló Sibill
2. **GÁL TIBOR PINCÉSZET** *The rise of legendary Bikavér* / Masterclass w języku angielskim, bez tłumaczenia prowadzący Tibor Gál
3. **VIÑA LA ROSA** *Wina z Chile – kontrast i różnorodność* prowadzący Cristian Urzua
4. **MARCHESI DI GRÉSY** *Piemont – najlepsze barbaresco* prowadzący Jeffrey Chilcott
5. **DALMORE DISTILLERY** *Become a masterpiece of Malt* / Masterclass w języku angielskim, bez tłumaczenia prowadzący Thomas Bentley

12.30 – 13.30

przerwa

13.30 – 14.30

III część masterclassów



1. **ZORAH** *Przyszłość winiarstwa Armenii w kontekście wielowiekowej tradycji* prowadzący Zorik Gharibian
2. **DUCKHORN** *The Duckhorn Portfolio: A Taste of California* / Masterclass w języku angielskim, bez tłumaczenia prowadzący Brian Bostwick
3. **WILLI HAAG** *Rieslingi znad Mozeli* prowadzący Marcus Haag
4. **ABK6** *Nowoczesne oblicze koniaków* prowadzący Francis Abécassis
5. **DALMORE DISTILLERY** *Become a masterpiece of Malt* / Masterclass w języku angielskim, bez tłumaczenia prowadzący Thomas Bentley

15.00

wyjazd z Sierakowa



Program wydarzenia może ulegać niewielkim zmianom.

