



Κυρίες, Κύριοι

Είμαστε στην ευχάριστη θέση να σας ενημερώσουμε πως η εταιρία Omilos GmbH σε συνεργασία με τον κ. Σαμαρτζή Παναγιώτη (Samartzis Estate Wines) σας δίνουμε την δυνατότητα να παρακολουθήσετε το εξειδικευμένο ενημερωτικό σεμινάριο «Οίνος και Εστιατόριο». Σκοπός του σεμιναρίου είναι να σας ενημερώσει σχετικά με το Ελληνικό κρασί στο σύνολο του αλλά και γενικά να σας φέρει πιο κοντά στο κρασί και τα μυστικά του.

Θεματικές Ενότητες Σεμιναρίου «Οίνος και Εστιατόριο»

A Κύκλος

1. Είδη και στυλ κρασιών
2. Αναφορά στις σημαντικές Ελληνικές και Διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών για την παραγωγή κρασιών και στυλ κρασιών που παράγονται από αυτές.
3. Γευσιγνωσία και αξιολόγηση οίνων.
4. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και την τιμή των κρασιών
5. Κατηγορίες ποιότητας
6. Παρουσίαση και σερβίρισμα του οίνου στον πελάτη του εστιατορίου.
7. Ενημέρωση πελάτη στο εστιατόριο και πώληση κρασιού.

B. Κύκλος

1. Αντιστοίχιση κρασιού και φαγητού
2. Γευσιγνωσία Οίνων Vol. 1 Λευκά
3. Πρακτικές εφαρμογές «ταίριασμα κρασιού με φαγητό»
4. Γευσιγνωσία Οίνων Vol.2 Rose & Ερυθρά
5. Αναφορά στις μεθόδους μαγειρέματος και πως επηρεάζουν την αντιστοίχιση κρασιού με φαγητό
6. Σωστή αποθήκευση και συντήρηση των κρασιών μας στο εστιατόριο.
7. Οίνος και τιμολόγηση στο εστιατόριο

Γ. Κύκλος

1. Εστιατόριο Διαχείριση και Λειτουργία

Εισηγητής του σεμιναρίου είναι ο Παναγιώτης Σαμαρτζής.