



Wine Friends

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΙΛΟΥΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ
ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΟΙΝΙΚΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ | 2013 - 2014



Wine Friends

Ο μαγικός κόσμος του κρασιού περιμένει να τον ανακαλύψετε. Αρώματα, χρώματα και γεύσεις κρασιών από την Ελλάδα και το εξωτερικό, αποτελούν το αντικείμενο εξερεύνησης. Οδηγοί σ' αυτό το ταξίδι οι οινολόγοι – καθηγητές της σχολής LE MONDE που θα σας μυήσουν στα μυστικά του κρασιού μέσα από τα τρίωρα αυτοτελή σεμινάρια Wine Friends.

Φέτος ειδικά, η σειρά Wine Friends συμπεριλαμβάνει και εξειδικευμένα σεμινάρια που αφορούν στο ελαιόλαδο, την μπύρα και τα αφεψήματα.

Μια μοναδική ευκαιρία να συμμετέχετε σε χαλαρές και όμορφες συζητήσεις με θέμα το κρασί, που συνοδεύονται από πραγματικές γευσιγνωσίες κρασιών υψηλής ποιότητας σε ένα ειδικό εργαστήριο – bar της σχολής LE MONDE, πάντα με την καθοδήγηση των οινολόγων – καθηγητών της σχολής. Το μόνο που έχετε να κάνετε, είναι να επιλέξετε τα θέματα που σας ενδιαφέρουν και να δηλώσετε συμμετοχή.

Μηθείτε στον συναρπαστικό κόσμο του κρασιού από τους κορυφαίους των τουριστικών σπουδών!

Οι συμμετέχοντες, επίσης, αποκτούν:

- Βεβαίωση παρακολούθησης
- Ποδιά οινοχόου
- Έκπτωση 10% για την αγορά κάθε βιβλίου των εκδόσεων Les Livres du Tourisme
- Προτεραιότητα εγγραφής σε άλλες θεματικές ενότητες σεμιναρίων και έκπτωση 10% στα σεμινάρια του κύκλου Food Friends.

Ειδική προσφορά

- Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν το σύνολο του κύκλου Wine Friends για το έτος 2013-2014, δικαιούνται έκπτωση 20%.

Για τις παραπάνω προσφορές η εξόφληση του ποσού πρέπει να γίνει εφάπαξ.



Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE
Θεσσαλονίκης 45, 183 46, Μοσχάτο
(ακριβώς απέναντι από τον ΗΣΑΠ και παράλληλα της οδού Πειραιώς)
www.lemonde.edu.gr/ info@lemonde.edu.gr
τηλ: 210 8211700



Βασικές αρχές γευσιγνωσίας

40€

Η γευσιγνωσία είναι μια διαδικασία που αγγίζει τις αισθήσεις της όρασης, της όσφρησης και της γεύσης. Οι ξεχωριστές γεύσεις και τα αυθεντικά αρώματα που έχει κάθε κρασί, καθιστούν την απόλαυσή του μια ολοκληρωμένη εμπειρία. Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE σας προσφέρει τη δυνατότητα να μάθετε πώς να διακρίνετε τον πολύπλοκο χαρακτήρα ενός κρασιού μέσα από τις βασικές αρχές γευσιγνωσίας που θα σας διδάξουν έμπειροι και καταξιωμένοι οινολόγοι της σχολής.

Εισηγήτρια: **Μαρία Τζίτζη**

Πέμπτη

19/12

2013

17.30

20.30

Συνδυασμός φαγητού - κρασιού

50€

Ο συνδυασμός φαγητού – κρασιού είναι αναμφίβολα, ένα από τα πιο βασικά στοιχεία του ευ ζην! Οι επαγγελματίες chefs γνωρίζουν καλά ότι για να επιτευχθεί ένα ολοκληρωμένο γευστικό αποτέλεσμα πρέπει το κατάλληλο κρασί να συνοδεύει σωστά το αντίστοιχο πιάτο. Μόνο έτσι μπορούμε να «απογειώσουμε» γευστικά μια συνταγή, πετυχαίνοντας μοναδική γευστική αρμονία και απόλαυση. Σ' αυτό το σεμινάριο η έμπειρη οινολόγος και ο καθηγητής μαγειρικής τέχνης, θα μας εξηγήσουν τι πρέπει να προσέχουμε ώστε να συνδυάζουμε σωστά, τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά ενός κρασιού και ενός φαγητού και να απολαμβάνουμε τα πιο πετυχημένα γεύματα.

Εισηγητές: **Στέλιος Αποστόλου**
Μαρία Τζίτζη

Πέμπτη

9 / 01

2014

17.30

20.30





Το ελαιόλαδο

Παραγωγή
και γευσιγνωσία

60€

Το ελαιόλαδο τρέφει, συντηρεί, προστατεύει, θεραπεύει και φυσικά...εμπνέει! Ένα προϊόν τόσο οικείο αλλά και τόσο άγνωστο. Αξίζει λοιπόν να το γνωρίσουμε. Σ' αυτό το σεμινάριο θα μάθουμε τα στάδια παραγωγής, τις βασικές κατηγορίες αλλά και πώς γίνεται η γευσιγνωσία ελαιολάδου.

Εισηγήτρια: **Χρύσα Γιατρά**

Πέμπτη

16/01

2014

17.30

20.30

Κρασί και σοκολάτα

Δυο άσπονδοι φίλοι

60€

Το ταίριασμα της σοκολάτας με το κρασί, αποτελεί έναν τους πιο δύσκολους συνδυασμούς! Όταν όμως γίνεται σωστά επιτυγχάνεται μια γευστική αρμονία που συναρπάζει! Ο ζαχαροπλάστης – καθηγητής της σχολής προτείνει απολαυστικά σοκολατένια γλυκίσματα και η οινολόγος, διαλέγει τα κρασιά που θα τα συνοδεύσουν.

Εισηγητές: **Νικόλας Νικολακόπουλος**
Μαρία Τζίτζη

Πέμπτη
6 / 02
2014
17.30
20.30





Service κρασιού, σαμπάνιας

40€

Τα μυστικά για πετυχημένο και σωστό service κρασιού και σαμπάνιας θα μας βοηθήσουν ... να μη χυθεί ούτε σταγόνα! Οι οινολόγοι της σχολής, κ. Χρύσα Γιατρά και κ. Μαρία Δήμου, θα μας παρουσιάσουν τις επαγγελματικές τεχνικές service ώστε να στεκόμαστε, πάντα, στο ύψος των περιστάσεων.

Εισηγήτριες: **Χρύσα Γιατρά, Μαρία Δήμου**

Πέμπτη

6 / 03

2014

17.30

20.30

Γευσιγνωσία αφεψημάτων

40€

Πώς μπορούμε να πραγματοποιήσουμε μια επιτυχημένη γευσιγνωσία αφεψημάτων; Σ' αυτό το σεμινάριο παρουσιάζονται τεχνικές γευσιγνωσίας γνωστών αφεψημάτων όπως το τσάι, η λουίζα, η βαλεριάνα αλλά και λιγότερο γνωστών όπως το άγριο τριαντάφυλλο. Ένα ταξίδι στις γεύσεις και τα αρώματα!

Εισηγήτρια: **Χρύσα Γιατρά**

Πέμπτη
13/03
2014
17.30
20.30





Ελληνικά κρασιά σε προσιτή τιμή

40€

Πώς έχει επηρεάσει η οικονομική κρίση την παραγωγή ελληνικών κρασιών; Οι Έλληνες οινοπαραγωγοί έχουν αισθανθεί τις επιπτώσεις της κρίσης και έχουν αναπροσαρμόσει την παραγωγή τους στις νέες συνθήκες. Ωστόσο, μέσα στο νέο αυτό κλίμα δεν έχουν θυσιάσει την ποιότητα των προϊόντων που παράγουν. Αντιθέτως, έχουν προχωρήσει στην παραγωγή συγκεκριμένων, οικονομικότερων ετικετών που δεν στερούνται ποιότητας. Θα δοκιμάσουμε μερικές οικονομικές ετικέτες κρασιών και θα δούμε ότι συνδυάζουν άριστη γεύση και ποιότητα.

Εισηγήτρια: **Μαρία Τζιτζη**

Πέμπτη

20/03

2014

17.30

20.30

Ερυθροί οίνοι

Τεχνικές οινοποίησης
και παλαίωσης

40€

Πώς παράγεται το κόκκινο κρασί; Ποιες είναι οι τεχνικές οινοποίησης που χρησιμοποιούνται και γιατί το κόκκινο κρασί αγαπάει τόσο πολύ το ξύλο; Μαθαίνουμε τις βασικές τεχνικές οινοποίησης για κόκκινα κρασιά και δοκιμάζουμε μερικές από τις πιο γνωστές ποικιλίες σχολιάζοντας τα ιδιαίτερα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά τους. Γιατί όσοι αγαπούν το κρασί, υποστηρίζουν ότι είναι μια μορφή τέχνης και ως τέτοια πρέπει να αντιμετωπίζεται.

Εισηγήτρια: **Μαρία Τζίτζη**

Πέμπτη
3 / 04
2014
17.30
20.30





Ζυθοποίηση, παραγωγή και γευστιγνωσία

40€

Η ζυθοποίηση είναι μια πολύπλοκη διαδικασία και αποτελεί μια πραγματική τέχνη, που μας οδηγεί στη μέγιστη απόλαυση της μπίρας. Όλες οι τεχνικές ζυθοποίησης και τα στάδια παραγωγής μπίρας παρουσιάζονται σ' αυτό το σεμινάριο, ενώ ταυτόχρονα θα δοκιμάσουμε μερικές από τις πιο εκλεκτές μπίρες και θα σχολιάσουμε τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά τους.

Εισηγήτρια: **Χρύσα Γιατρά**

Πέμπτη

10/04

2014

17.30

20.30

Οινικό ταξίδι στην Ιταλία

60€

Από τις πιο πλούσιες, οινοπαραγωγικά, χώρες της Ευρώπης, η γειτονική Ιταλία με τη μεγάλη κλιματική ποικιλομορφία που τη διακρίνει, παράγει εξαιρετικά και μοναδικά κρασιά, παγκοσμίου φήμης. Απολαμβάνουμε ένα «οινικό οδοιπορικό» στις πιο γνωστές οινοπαραγωγικές περιοχές όπως είναι η Toscana, το Piemonte, το Alto Adige, το Friuli, και το Veneto και θα γευθούμε μερικά από τα πιο αντιπροσωπευτικά κρασιά αυτών των περιοχών.

Εισηγήτρια: **Μαρία Τζίτζη**

Πέμπτη

15/05

2014

17.30

20.30



Wine Friends

Δελτίο συμμετοχής στα σεμινάρια.

Θα ήθελα να δηλώσω συμμετοχή στο/στα παρακάτω σεμινάριο/σεμινάρια (παρακαλώ συμπληρώστε στο αντίστοιχο πεδίο το σεμινάριο/τα σεμινάρια που επιθυμείτε να παρακολουθήσετε).

Οι εν ενεργεία σπουδαστές και οι απόφοιτοι του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE δικαιούνται έκπτωση 50% στην αναγραφόμενη τιμή.

επιθυμώ να κάνω την εγγραφή μου για το σύνολο των σεμιναρίων με έκπτωση 20%

επιθυμώ να παρακολουθήσω τα σεμινάρια που έχω επιλέξει παρακάτω

Όνοματεπώνυμο

Οδός.....Αριθμός.....

Περιοχή.....T.K.....

Τηλέφωνο.....

Ηλεκτρονική διεύθυνση (e-mail).....

Πέμπτη	19/12/2013	17.30 - 20.30	Βασικές αρχές γευσιγνωσίας	40 €
Πέμπτη	9/1/2014	17.30 - 20.30	Συνδυασμός φαγητού - κρασιού	50 €
Πέμπτη	16/1/2014	17.30 - 20.30	Το ελαιόλαδο, παραγωγή και γευσιγνωσία	60 €
Πέμπτη	6/2/2014	17.30 - 20.30	Κρασί και σοκολάτα, δυο άσπονδοι φίλοι	60 €
Πέμπτη	6/3/2014	17.30 - 20.30	Service κρασιού, σαμπάνιας	40 €
Πέμπτη	13/3/2014	17.30 - 20.30	Γευσιγνωσία αφεψημάτων	40 €
Πέμπτη	20/3/2014	17.30 - 20.30	Ελληνικά κρασιά σε προσιτή τιμή	40 €
Πέμπτη	3/4/2014	17.30 - 20.30	Ερυθροί οίνοι, τεχνικές οινοποίησης και παλαίωσης	40 €
Πέμπτη	10/4/2014	17.30 - 20.30	Ζυθοποίηση, παραγωγή και γευσιγνωσία	40 €
Πέμπτη	15/5/2014	17.30 - 20.30	Οινοτικό ταξίδι στην Ιταλία	60 €





Όσοι επιθυμείτε να λάβετε μέρος
δηλώστε έγκαιρα τη συμμετοχή σας
στο τηλεφωνικό κέντρο ή το e-mail
της σχολής

Θεσσαλονίκης 45
Μοσχάτο 18346
Τηλ.: 210 8211700
e-mail: info@lemonde.edu.gr
web: www.lemonde.edu.gr