

## WINE-BASIC

In spielerischer Weise können Sie Grundlagenwissen über Wein und Weinprobieren erwerben und bereits Bekanntes erweitern und vertiefen. In lockerer Seminarform vermittelt Christine Balais charmant und überhaupt kein bisschen lehrerhaft die Grundsätze des Weinprobierens, ...dass man sich z.B. bei einer Weinprobe als erstes auf seine Nase verlassen muss. Entdecken und aktivieren Sie Ihre Sinne. Das Schubladensystem der Aromen, die lustvolle Entdeckung von Unterschieden und Eigenheiten, Persönlichkeit und Charakter des Weines, kurz – der Beginn einer Leidenschaft.

*Seminar „WINE-BASIC“ (59€) ab 19 Uhr*

- Do, 05.05.2022
- Do, 01.09.2022
- Do, 03.11.2022

## WINE-UPGRADE

Das Aufbau-seminar für Absolventen der WINE-BASICS und Fortgeschrittene. Sie werden die prickelnde Welt der Schaumweine entdecken, die Unterschiede zwischen „Alten Welt“ und „neuen Welt“ erfahren und beim Weinprobieren einen Einblick über bekannten Weinregionen und ihrem Weinrecht bekommen. Nebenbei gibt es Tipps für den Weineinkauf, die Lagerung und die Auswahl des Weines im Restaurant.

*Seminar "WINE-UPGRADE" (69€) ab 19 Uhr*

- Do, 31.05.2022
- Do, 06.10.2022
- Do, 01.12.2022



*Christine Balais* ist gebürtige Französin und eine der bekanntesten Sommeliers der deutschen Weinszene. Ihr umfangreiches Weinwissen sammelte sie in ihren Lehrjahren in der gehobenen Gastronomie und war eine der ersten weiblichen Sommeliers, die ihre Prüfung vor der IHK abgelegt hat. Seit einigen Jahren arbeitet sie freiberuflich und unterrichtet unter anderem an renommierten Sommelier-Schulen den Nachwuchs sowie Gastronomen und Weinhändler.

Ihren eigenen Internetauftritt finden Sie hier:

<http://www.balais.de/>