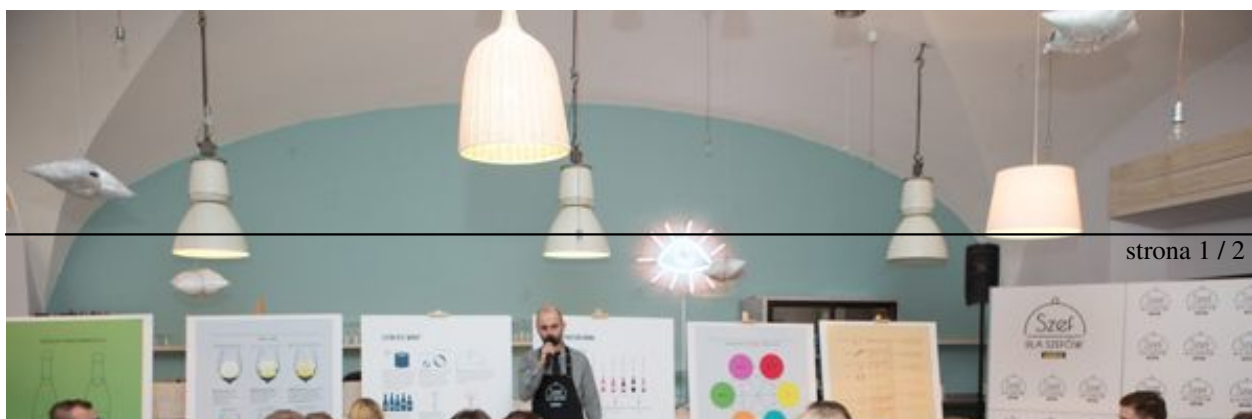




8 lutego br. w stołecznej restauracji „Qchnia Artystyczna” odbyło się spotkanie przedstawicieli branży HoReCa z cyklu „SzeF dla SzeFów”, którego tematem przewodnim były wina. Wydarzenie zostało zorganizowane z okazji premiery książki „Wino. Praktyczny Poradnik. Wine Folly” przez partnera wydania, sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska.

Celem spotkania było zapoznanie uczestników z analizą sensoryczną win oraz odświeżenie wiedzy nt. zasad sztuki wine pairingu. Warsztat poprowadził ekspert ds. wina w MAKRO, Tomasz Fijał. Podczas spotkania przybliżone zostały czynniki wpływające na aromat i smak wina, metody degustacji wykorzystywane przez profesjonalistów oraz zasady łączenia wina z potrawami. Uczestnicy mieli również okazję wziąć udział w degustacji kilku wyjątkowych win pochodzących z oferty sieci MAKRO, pośród których znalazły się m.in. Adoria Riesling, Moscato De Liquoroso oraz Fernway Sauvignon Blanc.

„Wino. Praktyczny poradnik. Wine Folly” to bestsellerowa nowość na rynku poradników dla amatorów i koneserów wina, stanowiąca książkową wersję nagradzanego wieloma prestiżowymi nagrodami serwisu winefolly.com; w Polsce ukazała się nakładem wydawnictwa Dream Books. Partnerem wydania jest organizator wydarzeń z cyklu „SzeF dla SzeFów”, sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska.



newss.pl

"Usta i nos" warsztat z cyklu "Szef dla Szefów" pod auspicjami poradnika "Wine Folly"

MAKRO Cash & Carry [\(press box\)](#)