



Milí přátelé,

chcete-li ochutnat excelentní degustační řadu whisky z různých koutů naší planety, nebo se chcete dozvědět více o její výrobě a zpracování, pak tedy vítejte na stránkách, které Vás podrobně seznámí s programem, jenž jsme pro Vás připravili.

Jedná se o setkání, které probíhá ve zrekonstruované, historické, venkovské usedlosti z r.1787 a které Vám pomůže nahlédnout do tajů základů přípravy i historie vzniku výroby whisky.

Degustační řada je bohatá a umožní Vám ochutnat nejen Bourbony z Kentucky, nebo slavnou výběrovou Tennessee whisky Jacka Daniela, ale také Irskou whiskey nebo whisky z Japonska.

Samostatnou a také nejvýraznější kapitolou je samozřejmě Skotsko. Tahle část světa mě vždycky lákala a voněla mi domovem. Keltské kořeny v sobě cítím totiž daleko silněji, než kořeny slovanské. Vůně tamních pahorkatin , potoků v roklích, vřesu, rašeliny a také skvělé whisky je mi blízká a já tu vůni vzrušeně nasávám v duchu i nyní a cítím celou tu drsnou a smutnou historii touhy po svobodě i hrdost a statečnost těch, kteří tam žili a žijí a všechnu tu touhu a bolest vyzpívávají ve svých písních a baladách.

Pojďte i Vy vdechnout atmosféru amerických barů Manhattanu, saloonů Divokého západu, klubů lordů, anglických gentlemanů, obyčejných lidových nálevení, irských pubů i roklí Skotské pahorkatiny v Highlands. Ponořme se do tajemného přítomného světa whisky, nebo protemnělého žáru hořících polen mohutných kamenných krbů. Ochutnejme společně přítomnost i historii . . .

Libor Staněk





OBSAH

- Úvod do historie, dělení dle regionů
- Dělení jednotlivých druhů
- Degustace výběrové řady whisky
- Technologie a způsoby zpracování, výrazy a názvosloví
- Anglické kluby gentlemanů, americké bary a barpulty
- Sklenice na whisky, whiskey a bourbony
- S vodou nebo bez, na led či se sodou?
- Skotská hospoda - tradice a současnost
- Kilty, Klany a Black Watch
- The Flower of Scotland and St. Andrews Cross
- Vznik názvů palíren a pálenek
- J.D. a sněhulák z Tennessee
- Whisky a doutníky



GASTRONOMIE

součástí gastronomické nabídky budou například tato jídla

- Glen's beef - hovězí na horském tymiánu s domácím chlebem
- Highland's fog - krutí kaldoun, káva, čaj, džus, pečivo
- Scotch Turkey - Pečený krocan s divokými brusinkami
- Scarborough market fruits - zmrzlina s horskými ostružinami
- Colonial Morning - (English breakfast)
- grilovací párečky, slanina, šunka, vejce, salát, pečivo, káva, čaj, džus.





PROGRAM

Excelent Whisky Tour - neboli setkání milovníků whisky.

Počet:

Setkání je organizováno pro menší, obvykle osmičlenné skupiny, tedy nikoliv masově a cílem je docílit spíše komornějšího prostředí.

Kde:

Paračov u Strakonice. Historická zemědělská usedlost z roku 1787, která kdysi sloužila také jako hrncířská dílna.

Kdy:

Termíny konání jsou sjednávány individuálně jak pro jednotlivce, tak také pro celé skupiny, které si přejí vytvořit uzavřenou společnost. Setkání začíná vždy v pátek od 18.00 večerí a končí nedělní pozdní sytou koloniální snídaní v 11.30 h. V případě zájmu lze individuálně dohodnout i konání ve všední dny, tuto variantu však můžeme z pochopitelných technických důvodů nabídnout pouze celým skupinám.

Ubytování:

Ubytování ve dvoulůžkových pokojích, stravování i degustace jsou zajištěny přímo v místě, tzn., pod jednou střechou, bez nutnosti stěhování, přejíždění apod.

Cena:

4.500,- Kč na osobu obsahuje kompletní degustační řadu 19ti vzorků z Irska, USA, Japonska a Skotska, dále pak ubytování od pátku do neděle, bohaté kompletní stravování, kurzovné, neomezené množství nealkoholických nápojů jako například kávy, čaje, vody a džusů a také reprezentativní účastnický certifikát. Platba se provádí uhrazením zálohy na účet a to ve výši 2.000,- Kč s následným doplatkem.

Dárkové poukazy:

Poukaz je přenosný a pro potřeby věnování kurzu jako dárku si lze vyžádat jeho zaslání na korespondenční adresu, kterou si sami určíte.

Obsah:

Výběrová degustační řada obsahuje 16 vzorků z Irska, USA, Japonska, a Skotska a její celková skladba byla uspořádána tak, aby do ní byly zařazeny i některé značky a typy, které si nemůžete běžně obstarat, nebo si je prostě a jednoduše dopřát kdekoliv "na baru". Pokud to bude možné, zajistíme i raritní whisky z palírny, která již neexistuje.

Dle věku bude asi nejširší nabídka spadat do kategorie 15ti letých, ale zastoupena bude i whisky 17ti, 18ti a pětadvaceti letá. Zájemci mohou ochutnat i whisky 60ti letou, která sice v základní řadě není, ale za cenu 150,- Kč si bude možno zakoupit degustační vzorek.

Z hlediska zpracování jsou do ochutnávky zařazeny nejen Single Malt, ale i tzv. blendy - čili míchané, ječné, kukuřičné apod. Také zde máme zájem docílit co největší pestrosti nabídky.

Podílem alkoholu jednotlivých vzorků se dostaneme od 40ti % až na hodnoty v sudové síle 62,78%.

Značný důraz je kladen na jídelníček, který byl sestaven na základě získaných informací a podkladů o některých sice dnes již historických a nebo lokálních, ale snad o to zajímavějších, recepturách a jídlech daných oblastí.



KONTAKT

Libor Staněk

telefon: 603 471 060

mail: info@vino-impression.cz

web: www.whiskykurz.cz

