

#WIJN EN DRANKEN

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

WIJN EN THEE IN DIALOOG MET ELKAAR: GASTRONOMISCH TAFELEN MÉT, OF ZONDER ALCOHOL?

€ 114,95 incl. BTW

WIJN EN THEE IN DIALOOG MET ELKAAR: GASTRONOMISCH TAFELEN MÉT, OF ZONDER ALCOHOL?



OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

In deze eenmalige sessie gaan we op zoek naar wat wijn en thee verbindt. Er zijn immers veel meer gelijkenissen tussen de twee dranken dan op het eerste gezicht lijkt! Van daaruit ontdekken we ook welk potentieel thee heeft, en waar deze drank eventueel een alternatief kan bieden voor wijn. Je gaat naar huis met veel praktische tips, voor thuisdegustatie, maar ook voor gebruik in de horeca.

Introductie

Meer en meer raken mensen ervan overtuigd dat niet alleen wijn gastronomische kwaliteiten heeft. Ook thee – en dan bedoelen we het mooie, zuivere product van de theeplant *Camellia Sinensis*, zonder artificiële toevoegingen en smaakjes – verdient onze aandacht!

De meerwaarde van thee als genotsdrank valt niet te betwisten: dankzij zijn smaakrijkdom biedt deze van oorsprong Oosterse drank een alternatief voor wie alcohol (even) voor bekeken houdt, getuige het succes van initiatieven zoals Tournée Minérale.

Omschrijving

Thee bestaat immers in veel verschillende kleuren en soorten. Thee, dat is eerst en vooral “terroir”, maar, net als bij wijn, spelen ook de productieprocessen een centrale rol: witte, groene, zwarte ... thee, ze worden allemaal op een verschillende manier gemaakt. Productiemethodes verschillen, wat leidt tot interessante nuances in geur- en smaakprofiel. De variatie binnen theeklassen zelf is eindeloos en enkel geofende proevers kunnen alle nuances terugbrengen tot het juiste terroir.

Kenneren zijn het er intussen over eens dat thee, net als wijn, een plaats verdient aan tafel, als begeleider van verfijnde gerechten. En in tegenstelling tot wijn, die als afgewerkt product tot bij de consument komt, kan je met thee aan tafel spelen met bepaalde parameters, zoals temperatuur, trektijd en zetmethode. Verrassing troef, dus!

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Voor iedereen met belangstelling voor thee; voorkennis is niet vereist, maar wijnsommeliers en mensen uit de horeca zijn zeker ook welkom!

PROGRAMMA

- Wijn en thee: gelijkenissen en verschillen
- Thee: de basics (terroir, productieprocessen ...)
- Hoe degusteer je thee (met proeverij)
- Thee aan tafel: wat en hoe

PRAKTISCH

1 sessie op 21/03/2022 - Brugge

Lesdata voor Brugge vanaf maandag 21/03/2022

Locatie

Syntra West Brugge

Contact

T: 078/353 653

Datum	Startuur	Einduur	Spoorwegstraat 14 8200 Brugge	Sofie@syntrawest.be
maandag 21/03/2022	18:30	21:30		

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

DOCENT

Véronique Sanctobin is theesommelier en aspirant-wijnsommelier. Ze volgde thee-opleidingen in binnen- en buitenland, bij verschillende teamasters en blijft zich bijscholen. Als tea-cher wil ze haar passie voor de Camellia Sinensis doorgeven aan al wie open staat voor een nieuwe visie op de eeuwenoude drank.