

ÉRETTSÉGI VIZSGA

RÉGI ÉVJÁRATOK KÓSTOLÓJA FIÁTH ATTILÁVAL

MESTERKURZUS IDŐPONTJA 16:30-18:00



Előadó: Dr. Fiáth Attila MW aspiráns, egyetemi docens

A Budapesti Corvinus Egyetem professzora, nemzetközi borakadémikus, Master of Wine jelölt. Legjobban tanulni és tanítani szeret, igazi hivatása ez. 2014-ben az év oktatójává választották. Ő maga is örök diák, aki megjárta a „felsőpolcokat”: tanult Cambridge-ben, a Harvardon és jelenleg az Institute of Masters of Wine hallgatója. Húsz éve szerette meg a borokat, és azóta kóstol rendszeresen és rendszertelenül évi több ezer bort a világ minden részéről.

1. a'Capella Szőlőbirtok – Olaszrizling 2011
2. Nyári Pince – Kéknyelű 2010
3. Bakó Ambrus – Olaszrizling 2009
4. Villa Tolnay Borház – Rajnai rizling 2006
5. Szent György Pince – Furmint 1978
6. NAIK Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet – Kéknyelű 1967
7. Németh Pince – Napsugár 2006

Jegyet a mesterkurzusra 3.900,- Ft-os áron válthatók a kostolo.badacsony.com oldalon!

