

BADACSONY NEW YORKBAN



Életre hívunk!

Dr. Csizmadia András, a BorSchola alapítója és vezetője, főiskolai docens (BGE), tanár, szakújságíró, borszakértő, a Magyar Bor Akadémia tagja a vakkóstoló során kiválasztott legjobb borok és a hozzájuk illő ételek mentén mutatja be a borvidék kiválóságát.

Előadásának címe: **BORÁGYAK - Ideális falatokkal ágyazunk a vulkáni boroknak.**

A mesterkurzus során a **következő borokat** kóstolhatják meg a résztvevők, melyek mellé **Wolf András**, a New York Kávéház és a Salon étterem séfje készít harmonizáló étkeket:

Szászi Birtok	Rókaluki Olaszrizling	2020
Nyári Pince	Olaszrizling Válogatás	2017
Laposa Birtok	PINO-Szürkebarát	2020
Villa Sandahl	CRYSTAL CUT Rajnai Rizling	2017
Domaine Edegger	Quintessence / barrique Sauvignon Blanc	2018
a'Capella Szőlőbirtok	Badacsonyi Zeus	2019
Csendes Dűlő	Szőlőbirtok Kéknyelű	2017
Gilvesy Pincészet	Váradi Furmint	2019

Dr. Csizmadia András A BGE Kereskedelmi-, Vendéglátó- és Idegenforgalmi kar tanára. Gasztrofilozófus. Borakadémikus.

A '90-es évek elejétől szakújságíró - szerkesztő a gasztronómia és a borok világában (Food Service, Vendég, Vendéglátás, Konyhaművészet, Magyar Konyha.) 2000 óta a BGE keretében saját pohárnokképző – sommelier - boriskolát vezet „Bor-Schola” néven. Rádió- és TV műsorok gyakori szereplője, borversenyek, borteszték, bor-zsúrik rendszeres résztvevője, borgálák, bor-rendezvények házigazdája, műsorvezetője...stb. A „Szellem a palackból” című műsor sorozat szerkesztő- műsorvezetője. Kiemelt szakterületei: a természetes táplálkozás, a borok és ételek, borok – sajtok, harmonizációja.

