

20 Kasım 2021, Cumartesi / 20 November 2021, Saturday

Saat / Hour	Seans / Session	Konu / Article	Salon / Hall
10:00 - 18:00	TAT & TANIŞ	<p>Şarap & Eşlikçi Lezzetler</p> <p>Etkinliğin Tat & Tanış olarak isimlendirilen bölümünde içlerinde zeytinyağı, peynir, ekmek ve şarküteri gibi gurme gıda üreticilerinin de olduğu 50'den fazla üreticiye ait 250'den fazla lezzeti tadabileceksiniz.</p> <p>Farklı etiketlerin üreticiden bağımsız olarak üzüm cinsi ve yoğunluğuna göre sıralanacağı "Tat & Tanış" bölümünde, ürünleri ideal tadım sırasında ve sıcaklığında tadabileceğiniz, benzersiz bir tadım deneyimi yaşayacaksınız.</p> <p>Imagine a wine tasting where you can take hold of your glass and start sampling hundreds of different labels side by side - grouped according to their density and grape varieties and not according to their producers.</p>	Ortaköy, Beşiktaş & Beyoğlu
10:30 -11:20	Master Class 1	<p>Justin Howard-Sneyd MW (Senior Wine Buyer and Wine Maker)</p> <p>Süpermarketler için Şarap Seçimi Selecting Wines for Supermarkets</p>	Galata
11:30 - 12:20	Atölye 1	<p>Murat Mumcuoğlu</p> <p>Rioja'dan Toro'ya İspanya From Rioja to Toro, Spain</p>	Haliç
12:30 - 13:20	Atölye 2	<p>Ebru Günaçan</p> <p>1 Üzüm 4 Hikaye 1 Grape 4 Stories</p>	Galata
13:30 - 14:20	Atölye 3	<p>Nilgün Şeber Kahraman</p> <p>Sobran Bağları ile Şarap ve Sanat Wine and Art with Sobran Vineyards</p>	Haliç
14:30 - 15:20	Master Class 2	<p>Joe Wadsack (Wine Maker / Broadcaster / Consultant)</p> <p>Joe Wadsack ile Yerel Üzümlerin Keşfi Discovering The Potential of Local Grape Varieties with Joe Wadsack</p>	Galata
15:30 - 16:20	Atölye 4	<p>Bilge Yamen</p> <p>Yedi Bilgeler'den Farklı Teruarlar Yedi Bilgeler with Different Terroirs</p>	Haliç
15:30 - 17:30	Master Class 3	<p>Ronan Sayburn MS & İsa Bal MS</p> <p>Sommeliers' Selection Tranche 1</p> <p>Sommeliers' Selection Master Class" bölümünde, dünyaca ünlü iki "Master Somelyer"; İsa Bal MS ve Ronan Sayburn MS yer alacaklar. Katılımcılara Türkiye'de üreticiler tarafından aday gösterilen ürünler arasından seçecekleri 15 civarında etiketi tattıracağız, tadım notlarını ve neden seçtiklerini paylaşacaklar. Dünyanın en üst düzey somelyerlerinden kaçırılmaz bir eğitim ve birlikte tadım fırsatı olacak! Seçilen etiketlerin üreticileri ile de tanışabileceksiniz...</p> <p>Held by two world famous *Master Sommeliers, namely Ronan Sayburn MS and İsa Bal MS. They will present around 15 labels chosen from among the best wines available in Turkey (both local and imported), tasting them together with the participants while explaining the technical and sensory merits of their wine choices.</p>	Opera
16:30 - 17:20	Atölye 5	<p>Sibel Çoban Ürentay</p> <p>900 Caberbet Sauvignon, 900 rakım - 7 yıl dikey tadımı Vertical Tasting of 7 Years! Cabernet Sauvignon 900, Altitude 900</p>	Galata



21 Kasım 2021, Pazar / 21 November 2021, Sunday

Saat / Hour	Seans / Session	Konu / Article	Salon / Hall
10:00 - 18:00	TAT & TANIŞ	Şarap & Eşlikçi Lezzetler Etkinliğin Tat & Tanış olarak isimlendirilen bölümünde içlerinde zeytinyağı, peynir, ekme ve şarküteri gibi gurme gıda üreticilerinin de olduğu 50'den fazla üreticiye ait 250'den fazla lezzeti tadabileceksiniz. Farklı etiketlerin üreticiden bağımsız olarak üzüm cinsi ve yoğunluğuna göre sıralanacağı "Tat & Tanış" bölümünde, ürünleri ideal tadım sırasında ve sıcaklığında tadabilecek, benzersiz bir tadım deneyimi yaşayacaksınız. Imagine a wine tasting where you can take hold of your glass and start sampling hundreds of different labels side by side - grouped according to their density and grape varieties and not according to their producers.	Ortaköy, Beşiktaş & Beyoğlu
10:30 -11:20	Master Class 4	Justin Howard-Sneyd MW (Senior Wine Buyer and Wine Maker) Şarap Mağazaları için Şarap Seçimi Selecting Wines for Independent Wine Merchants	Galata
11:30 - 12:20	Atölye 6	Vedat Ozan Damakta Bir Koku Yolculuğu A Fragrance Journey in the Palate	Haliç
12:30 - 13:20	Master Class 5	Justin Howard-Sneyd MW (Senior Wine Buyer and Wine Maker) Fine Dine Restoranlar için Şarap Seçimi Selecting Wines for High End Restaurants	Galata
13:30 - 14:20	Atölye 7	Burak Özkan Likya'nın Keşifleri The Discoveries of Likya	Haliç
14:30 - 15:20	Master Class 6	Joe Wadsack (Wine Maker / Broadcaster / Consultant) Kör Tadım Nasıl Yapılır? How to Blind Taste?	Galata
15:30 - 16:20	Atölye 8	Çağdaş Öngen & Yiğit Akdemir Senin Lezzetin Ne? What's Your Flavour?	Haliç
15:30 - 17:30	Master Class 7	Ronan Sayburn MS & İsa Bal MS Sommeliers' Selection Tranche 2 Sommeliers' Selection Master Class" bölümünde, dünyaca ünlü iki "Master Somelyer"; İsa Bal MS ve Ronan Sayburn MS yer alacaklar. Katılımcılara Türkiye'de üreticiler tarafından aday gösterilen ürünler arasından seçecekleri 15 civarında etiketi tattırabilecekler, tadım notlarını ve neden seçtiklerini paylaşacaklar. Dünyanın en üst düzey somelyerlerinden kaçırılmaz bir eğitim ve birlikte tadım fırsatı olacak! Seçilen etiketlerin üreticileri ile de tanışabileceksiniz... Held by two world famous *Master Sommeliers, namely Ronan Sayburn MS and İsa Bal MS. They will present around 15 labels chosen from among the best wines available in Turkey (both local and imported), tasting them together with the participants while explaining the technical and sensory merits of their wine choices.	Opera
16:30 - 17:20	Atölye 9	Kutay Özoktay & Çağdaş Öngen Acı & Tatlı Dünya'lar Bitter & Sweet Worlds	Galata

