

13 Nisan Cumartesi

Saat	Seans	Konu	Salon
10:00 - 18:30	Walk Around Tasting	Gezerek Tadım (Şarap & Eşlikçi Lezzetler) Bir tadım hayal edin 54 üretici ve 230 etiket: tüm etiketler üreticiden bağımsız türüne ve yoğunluğuna göre sıralanmış... İlk defa tanışacağınız... Yeni Üreticiler, Yeni Teruarlar, Yeni Üzümler, Yeni Rekoltelet ve Yeni Markalar!	Balo Salonu & Fuaye
10:30 - 11:30	Workshop 5	Nude Stem Zero Ion Shielding Şarap Tadımı “Evde veya Barda, Şarap Tadımı Nasıl Organize Edilir?”	Ortaköy
11:00 - 12:00	Workshop 1	İç Ege Bağ Rotası Birbirinden farklı eşsiz bir yapıya sahip İç Ege Bağ Rotası kapsamında Kastro Tireli, Kavaklıdere, Selendi ve Yanık Ülke’yi ziyaret etmiş kadar olacaksınız...!	Beşiktaş
12:30 - 14:00	Master Class 1	“Cabernet Sauvignon” Üzerine Farklı Yaklaşımlar Türkiye’den ilk “Master of Wine” ünvanı alan Dilek Caner MW, farklı bölge ve yapıdaki Cabernet Sauvignon üzümünden yapılmış monosepaj ve blend ürünleri sizlerle birlikte tadarak yorumlayacak. Seçki; ithal ve yerli şaraplardan oluşacaktır.	Ortaköy
			Dilek Caner’in bio’su için lütfen tıklayın!
13:00 - 14:00	Workshop 2	“Levon Bağış ile Trakya Bağ Rotası Kuzey Teruarı“	Beşiktaş
15:00 - 16:00	Workshop 3	Sevilen / Legend Centum Syrah 10 Yıl Dikey Tadım	Beşiktaş
15:15 - 16:15	Master Class 2	Türk Şaraplarının Dünya Sınavı / Challenge of Turkish Wine in World Arena 1983 yılından günümüze var olan dünyanın en büyük şarap yarışmalarından biri olan International Wine Challenge kurucularından ve eş-başkanlık görevini sürdüren, dünyanın en tecrübeli şarap eleştirmenlerinden Charles Metcalfe; IWC yarışmasında öne çıkan Türk şaraplarını sizlerle birlikte tadacak ve yorumlayacak.	Ortaköy
			Charles Metcalfe bio’su için lütfen tıklayın!
16:00 - 18:30	Master Class 4	Challenging Master Classes with Oz Clarke & Madeleine Stenwreth MW Üçüncü yılına girecek olan CMC tadımına adını veren Challenging Master Classes dünyanın en önde gelen şarap eleştirmenlerinden biri olan Oz Clarke ve Madeleine Stenwreth MW ile gerçekleşecek. Oz ve Madeleine etkinlikte şarabı olan 50’ye yakın üreticiye ait şarapların arasından üreticiler tarafından seçilmiş şaraplarını kör tadacaklar. Birbirlerinden bağımsız not verip gerektiğinde sizlerin önünde tartışarak birbirlerini ikna etmeye çalışacaklar. Benzersiz bir deneyime hazır mısınız?	Opera
			Oz ve Madeleine’nın bioları için lütfen tıklayın!
17:00 - 18:00	Workshop 4	Whisky Mentoring	Beşiktaş
17:30 - 18:30	Master Class 3	Şarap Tadımı ve Algısı / Wine Tasting & How We Perceive Wines Dr. Jamie Goode İngiltere’nin en önde gelen şarap yazarlarından ve özellikle kendini şarap tadımı ve bilimi konusunda geliştirmiş bu konularda ödüllü kitapları olan bir isim. Sizlerle birlikte yerli şaraplardan oluşan bir seçkiyi kör tadıp yorumlayacak ve şarapların neler olduğunu en sonunda sizlerle birlikte öğrenecek!	Ortaköy
			Dr. Jamie Goode bio’su için lütfen tıklayın!



14 Nisan Pazar

Saat	Seans	Konu	Salon
09:00 - 12:00	Winemakers' Challenge	Madalya alacak şarapların seçimi	Opera
10:00 - 18:30	Walk Around Tasting	Gezerek Tadım (Şarap & Eşlikçi Lezzetler) Bir tadım hayal edin 54 üretici ve 230 etiket: tüm etiketler üreticiden bağımsız türüne ve yoğunluğuna göre sıralanmış... İlk defa tanışacağınız... Yeni Üreticiler, Yeni Teruarlar, Yeni Üzümler, Yeni Rekolte ve Yeni Markalar!	Balo Salonu & Fuaye
10:30 - 11:30	Workshop 10	İyi Zeytinyağı Atölyesi ONAAO (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva) tarafından akredite edilmiş zeytinyağı degustatörü ve Behram Zeytinyağı'nın kurucusu Emre Soyulu'nun anlatımıyla, zeytinyağı tadımının inceliklerini ve damak tadınıza en uygun zeytinyağını belirlemeyi öğreneceğiniz "İyi Zeytinyağı" workshop'unda, yemeklerin lezzetini iyi zeytinyağı ile nasıl yönetebileceğinizi de keşfedeceksiniz.	Ortaköy
11:00 - 12:00	Workshop 6	Urla Bağ Yolu Üreticileri Tadımı Türkiye'nin Toskana'sı olarak adlandırılan Urla Bağ Yolunu Umay Çeviker'den dinlerken MMG, Mozaik Urla, Urlıce ve Usca şaraplarının öne çıkan ürünlerini tatmaya ne dersiniz?	Beşiktaş
12:30 - 14:00	Master Class 5	Kör Tadım / Blind Tasting Türkiye'den ilk "Master of Wine" ünvanı alan Dilek Caner MW; şarap konusunda uzman olduğu alanlardan biri olan "kör tadım" tekniği ile ilgili olarak şarap severlere tecrübe ve bilgi birikimini aktaracak... Tadımda yerli ve yabancı şaraplardan oluşan bir seçki yer alacak.	Ortaköy
Dilek Caner'in bio'su için lütfen tıklayın!			
13:00 - 14:00	Workshop 7	* Yıllanabilir Bordeaux Şarapları Tadımı "Yıllanabilen Bordeaux Şarapları Tadımı" Meltem Zeynep Coşkun DipWSET, D.ream Şarap Programları Müdürü 6 farklı hasatın şekillendirdiği grand cru' lardan oluşan Bordeaux şarapları tadımı ile Bordeaux "terroir"ları çerisinde 24 yıllık bir tadım yolculuğuna çıkıyoruz. Tadımda kullanılan şaraplar D.ream şarap mahzeninden seçilmiştir ve Türkiye'ye ithal edildiği günden beri özel olarak dizayn edilen D.ream şarap mahzeninde gelişimlerini sürdürmektedir.	Beşiktaş
15:00 - 16:30	Master Class 6	Yerel Üzümlerin Yeniden Doğuşu / The Rebirth of Indigenous Grape Varieties Son yıllarda az bilinir türler üzerine çalışmalar yapan üreticiler ile tanışılacak, ürünleri onların ağızlarından anlatımları ile tadılacak. Moderatörlüğünü Umay Çeviker yapacak. Master Class'da konuk konuşmacı ve yorumcu olarak Dilek Caner MW, Paolo Basso, Charles Metcalfe ve Jamie Goode de yer alacak. Üreticiler "bir veya farklı iki rekolteyi birlikte" tattırıp üzümün ve şarabın hikayesini aktaracaklar. Konuk MW'larda yorumlarını yapabilecekler.	Ortaköy
Konuk şarap uzmanlarının bio'ları için lütfen tıklayın!			
15:00 - 16:00	Workshop 8	Yemek Şarap Eşleşmesine Tersten Bakış Yaratıcı menüleri ile: "yemek için şarap seçmek değil; şarap için yemek tasarlamak" yaklaşımı ortaya koyan şef Tuncay Gülcü ile interaktif bir tadım...: "Yemek Şarap Eşleşmesine Tersten Bakış"	Beşiktaş
14:00 - 16:30	Master Class 8	Challenging Master Classes with Oz Clarke & Madeleine Stenwreth MW Üçüncü yılına girecek olan CMC tadımına adını veren Challenging Master Classes dünyanın en önde gelen şarap eleştirmenlerinden biri olan Oz Clarke ve Madeleine Stenwreth MW ile gerçekleşecek. Oz ve Madeleine etkinlikte şarabı olan 50'ye yakın üreticiye ait şarapların arasından üreticiler tarafından seçilmiş şaraplarını kör tadacaklar. Birbirlerinden bağımsız not verip gerektiğinde sizlerin önünde tartışarak birbirlerini ikna etmeye çalışacaklar. Benzersiz bir deneyime hazır mısınız?	Opera
Oz ve Madeleine'nın bioları için lütfen tıklayın!			
17:00 - 18:00	Workshop 9	Whisky Mentoring	Beşiktaş
17:15 - 18:15	Master Class 7	Yemek ve Şarap Eşleşmesi / Food & Wine Pairing Paolo Basso; İtalyan/İsviçreli, Avrupa ve Dünya şampiyonu olabilmış 6 sommelierden biri.. Farklı şarap çeşitleri ile şef Tuncay Gülcü'nün elinden çıkmış lezzetleri birlikte tadımlarken, dünyanın en yetkin ağızlarından birinden yemek ve şarap eşleşmesi hakkında ipuçlarını dinleyeceksiniz.	Ortaköy
Paolo Basso bio'su için lütfen tıklayın!			

(* Bu Workshop giriş ücreti 350TL'dir.

