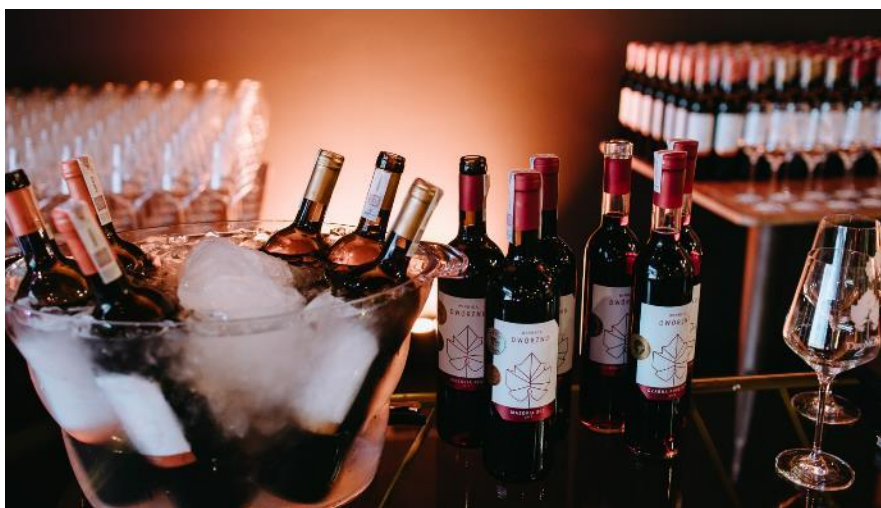




WINNICA DWÓRZNO

Atrakcje w winnicy dla grup zorganizowanych

Winnica Dwórzno



Winnica Dwórzno, przez wielu nazywana „mazowiecką Toskanią”, to **największa winnica na Mazowszu** i jedna z większych w kraju.

Oddalona zaledwie **40 km od Warszawy** zajmuje się produkcją tradycyjnych, wysokogatunkowych win **gronowych** oraz **owocowych**.

Wina produkowane są **naturalnymi, nieprzemysłowymi** metodami, przy zastosowaniu **nowoczesnej** technologii i z ogromną dbałością o najdrobniejsze szczegóły.

Wyjątkowe otoczenie oraz liczne atrakcje powodują, że Winnica Dwórzno odwiedzana jest przez **dziesiątki tysięcy gości rocznie**.

Nasze doświadczenie

- Posiadamy wieloletnie doświadczenie w organizowaniu imprez.
- Nasze realizacje zaczynają się od 5, a kończą na 5000 gości!
- Robiliśmy już:
 - Kameralne spotkania prywatne
 - Imprezy integracyjne z warsztatami (do 150 osób)
 - Pikniki jazzowe z muzyką na żywo (do 300 osób)
 - Otwarte pikniki rodzinne (nawet do 5000 osób w ciągu weekendu)



[FILM Z PRZYKŁADOWEJ REALIZACJI](#)

Atrakcje w Winnicy Dwórzno

Spacer po winnicy



- Spotkanie zaczniemy od spaceru po naszej malowniczej winnicy.
- Dowiedzą się Państwo o uprawie winorośli w Polsce i co odróżnia polskie wino od zagranicznego.
- Opowiemy także o naszych tajnikach radzenia sobie z zagrożeniami dla winnicy takich jak szpaki, dziki lub wiosenne przymrozki.

Zwiedzanie przetwórni



- Następnie przejdziemy do pomieszczeń naszej przetwórni.
- Obejrzą Państwo najwyższej jakości sprzęt wykorzystywany do przeprowadzania winifikacji.
- Zaprezentujemy cały proces od ręcznego zbioru świeżych owoców, aż do zakorkowania butelki.

Degustacja

(również z dojazdem do klienta)



- Degustacja naszych win w formie warsztatów sommelierskich.
- Dowiedzą się Państwo jak prawidłowo degustować wino i rozpoznawać jego smak i grupy aromatyczne.
- Opowiemy w jaki sposób powstało każde z win i jak te procesy wpłynęły na jego walory.

Foodpairing - wino, ser, oliwa (również z dojazdem do klienta)



- Degustacja poszerzona o najwyższej jakości sery kozie i owcze oraz naturalną oliwę tłoczona z oliwek prosto z Kalamaty.
- Atrakcja w formie warsztatów, aby goście sami mogli eksplorować smaki i tworzyć połączenia.
- Dzielimy gości na mniejsze zespoły, które współpracują w doborze oryginalnych i najsmaczniejszych połączeń.

Warsztaty z analizy sensorycznej (również z dojazdem do klienta)



- Umiejętność rozpoznania aromatów jest nieodłączną częścią pracy sommeliera, winiarza lub enologa.
- Pokażemy Państwu fiolki z wyodrębnionymi aromatami, jakie mogą pojawiać się w winach.
- Zobaczą Państwo jak trudno nazwać nawet z pozoru oczywiste aromaty.

Pokaz otwierania win musujących (również z dojazdem do klienta)



- Stare roczniki win musujących w Szampanii często otwiera się szablą.
- Opowiemy na czym polega ta sztuka i pokażemy, że posłużyć mogą do tego najróżniejsze przedmioty.
- Wina musujące otwieramy także siekierą, widłami, a nawet kieliszkiem!

Butelkowanie wina



- Każdy z gości własnoręcznie napełni, zakorkuje i zaetykietuje swoją prywatną butelkę wina.
- Naklejone etykiety posiadają możliwość personalizacji.
- To świetna zabawa, prezent i pamiątka zarazem.

BESTSELLER!!

Stwórz własne wino (również z dojazdem do klienta)



- Uczestnicy otrzymują selekcję win bazowych, z których stworzą własne wino.
- Za pomocą menzurek i specjalistycznych narzędzi każdy stworzy własne cuvée niczym prawdziwy winemaker.
- To doskonała zabawa i świetna integracja z wykorzystaniem zmysłów.

BESTSELLER!!

Plenerowa strefa chillout



- Posiadamy rozległy teren, który na życzenie klienta przekształcamy w strefę chilloutu.
- Sielska cisza, sąsiedztwo lasu, zielona trawa wśród starych jabłoni i widok na winnicę koją nerwy i niwelują stresy życia w ciągłym biegu.

Infrastruktura na każdą pogodę



- Mamy świadomość, że **pogoda** jest kluczowa w przypadku imprez plenerowych.
- Każdą realizację robimy tak, aby goście mieli gwarancję **zadaszenia** w przypadku opadów.
- Służą temu celowi **przestronne i estetyczne** namioty plenerowe.
- W zimniejsze dni rozpalimy także **mini-ogniska**, służące do ogrzania atmosfery.
- Z powodzeniem realizowaliśmy już imprezy przy siarczystym mrozie oraz w ulewnym deszczu.

Zwiedzanie winnicy z pochodniami



- Jeżeli dzień jest krótszy bądź impreza odbywa się w późniejszych godzinach, przekuwamy to na atut.
- Spacer po winnicy z pochodniami to niezapomniane doświadczenie.

Ognisko / grill



- Posiadamy miejsce do palenia ognisk z możliwością montażu rusztu do robienia grilla.
- Czas spędzony na świeżym powietrzu, wesołe trzaskanie palonego drewna i wspólne przygotowanie posiłku doskonale integrują grupy.
- Nie jest to przypadek, że od zarania dziejów ludzie gromadzili się przy ogniskach.

Jeszcze o czymś nie pomyśleliśmy?



Po wcześniejszym uzgodnieniu zorganizować możemy praktycznie wszystko, czego sobie Państwo zażyczą:

- profesjonalny catering,
- muzyka na żywo,
- animacje dla dzieci,
- kulig lub przejazd bryczką,
- a nawet lot balonem nad winnicą.

Ogranicza nas tylko nasza wyobraźnia!

Przykładowy scenariusz imprezy

12:00 – Przywitanie gości, historia winnicy, pokaz otwierania win musujących, powitalny kieliszek wina

12:30 – Zwiedzanie winnicy i przetwórni

14:00 – Lunch w formie bufetu w strefie chillout + live cooking z pieczeniem jagnięcia

16:00 – Warsztaty z analizy sensorycznej

16:30 – Degustacja wina z warsztatami food-pairing

18:00 – Butelkowanie wina

19:00 – Wieczorne ognisko i afterparty z muzyką w tle i open bar na wino

* Podana kolejność i godziny są poglądowe i zostaną dopasowane do Państwa preferencji.

Zaufali nam między innymi:



Zapraszamy do kontaktu



Wiktor Gowin

gowin@dworzno.pl

605 302 031

Oskar Gowin

gowin@dworzno.pl

609 509 333

Mariola Zdunek

mariola.zdunek@dworzno.pl

517 608 472

www.dworzno.pl

www.facebook.com/dworzno

ZŁÓŻ
ZAPYTANIE