

GALERIA WYDARZEŃ

Aleeks 
ALKOHOLE

DEGUSTACJA WHISKY WOODFORD & JACK DANIEL'S

Wieczór rozpoczął się od spotkania z **Adamem Frankowskim**, który wprowadził nas w świat amerykańskiej whisky.

Odkrywaliśmy różnorodność smaków i aromatów przy whisky **Gentleman Jack**, **Jack Daniel's Single Barrel Rye** oraz bourbonach **Woodford Reserve** i **Woodford Double Oaked**.

Uczyliśmy się, jak korzystać z koła smaków, by świadomie rozpoznawać nuty wanilii, karmelu czy przypraw, a także jak odpowiednio degustować, by wydobyć pełnię charakteru whisky. Całość uzupełniały opowieści o historii i tradycji destylarni, dzięki którym każda kropla nabierała jeszcze głębszego znaczenia.

To spotkanie było nie tylko degustacją, ale prawdziwą podróżą w świat whisky.



DEGUSTACJA SZAMPANÓW PIPER-HEIDSIECK

Wieczór rozpoczęliśmy od klasycznego akcentu – koktajlu Mimosa, który wprowadził gości w atmosferę celebracji.

Pod przewodnictwem **Piotra Więclawskiego** wkroczyliśmy w świat eleganckich szampanów Piper-Heidsieck, poznając ich historię oraz unikalny charakter poszczególnych cuvée. Degustowaliśmy kolejno: **Piper-Heidsieck Cuvée Brut Sleeve, Sauvage Rosé, Essentiel, Cuvée Sublime** oraz **French Riviera** – każdy z nich zestawiony z wyjątkową przystawką, stworzoną tak, by podkreślić i wydobyć głębię smaku. Z każdym kieliszkiem odkrywaliśmy nowe niuanse aromatów, a kulinarne dodatki czyniły tę podróż jeszcze pełniejszą.

Zwieńczeniem wieczoru była niespodzianka – premierowa degustacja ginu **No.3 London Dry Gin**, który nasi goście mieli okazję spróbować jeszcze zanim pojawił się w sprzedaży w naszym sklepie.



DEGUSTACJA WÓDKI I OKOWITY PODOLE WIELKIE „OD PODOLA NA STÓŁ”

Podczas spotkania prowadzonego przez **Kamila Dolatę** przenieśliśmy się do serca Podola Wielkiego, gdzie tradycja i rzemiosło tworzenia alkoholu mają rodzinny charakter.

Rozpoczynając od klasycznej **Wódki Żytniej**, a następnie degustując kolejne wyjątkowe trunki – **Okowitę Żytnią**, **Okowitę Ziemniak**, **Okowitę Ziemniak Alter Ego** oraz **Okowitę z Piwa** – poznawaliśmy różnice między wódką a okowitą i odkrywaliśmy, jak bogata i różnorodna potrafi być polska tradycja destylacji. Każdemu kieliszкови towarzyszyła starannie dobrana przystawka: tatar wołowy, polędwiczka z żurawiną, deska serów i wędlin czy delikatne tiramisu, które pięknie uzupełniały smak trunków.

Było po polsku, autentycznie, pysznie – a całą degustację wypełniała ciepła, gościnna atmosfera, którą stworzył prowadzący.



WARSZTATY KOKTAJLOWE Z OKAZJI DNIA KOBIET – GIN MALFY

Z okazji Dnia Kobiet zaprosiliśmy uczestniczki na wyjątkowe warsztaty koktajlowe, które poprowadził **Marcin Rogulski z MR Spirits**.

Spotkanie rozpoczęło się od degustacji włoskich ginów **Malfy Originale, Con Limone, Rosa i Con Arancia**, podczas której poznaliśmy ich charakter, aromaty i inspiracje prosto ze słonecznej Italii. Następnie przeszliśmy do części warsztatowej – teorii o koktajlach, barmańskich narzędziach i technikach ich używania – a później każdy mógł samodzielnie stworzyć własne kompozycje.

Cytryny, pomarańcze, kolorowe dodatki i małe parasolki sprawiły, że poczuliśmy się jak na włoskiej riwierze, a radość i energia udzielały się wszystkim uczestniczkom.

Całości dopełniał szwedzki stół pełen włoskich przystawek, idealnie komponujących się z charakterem ginu Malfy.

Była to prawdziwie kobieca celebrowanie – pełna smaku, zabawy i śródziemnomorskiego klimatu.



DEGUSTACJA GRUZIŃSKICH WIN MARANI

To wyjątkowe spotkanie poprowadził **Grzegorz Garbarczyk** wraz z gościem specjalnym – właścicielem, Panem **Vano Makhniashvilim**, który osobiście wprowadził nas w tradycję i pasję tworzenia win Marani.

Wieczór wypełniły barwne opowieści o historii gruzińskiego winiarstwa, kulturze gościnności oraz niezwykłych smakach zaklętych w każdym kieliszku. Degustowaliśmy różnorodne wina: **białe wytrawne Mtsvane**, **czerwone wytrawne Saperavi**, **różowe półwytrawne Saperavi**, a także kompozycje **białego Rkatsiteli i Mtsvane** oraz **czerwone półsłodkie Saperavi**. Każde z nich odkrywało przed nami inne oblicze Gruzji.

Wieczór zwieńczyła niespodzianka – degustacja szlachetnego **brandy Sarajishvili VS**.

Do win serwowano zarówno zimne, ciepłe, jak i słodkie przystawki, które podkreślały bogactwo smaków i tworzyły pełną, autentyczną podróż do serca Gruzji.



DEGUSTACJA WHISKY GLENFIDDICH

Pod przewodnictwem **Kamila Kotarby** wyruszyliśmy w podróż do Szkocji, poznając historię jednej z najstynniejszych destylarni świata – Glenfiddich.

Rozmawialiśmy o tradycji i innowacjach, które od lat wyróżniają tę markę, a także o procesach tworzenia whisky, dzięki którym każda butelka ma swój unikalny charakter. Degustując kolejne edycje – **12 YO, 15 YO, 18 YO, Project XX oraz Fire & Cane** – odkrywaliśmy różnorodność stylów i aromatów, od klasycznej elegancji po eksperymentalne, zaskakujące kompozycje.

To wydarzenie miało wyjątkowo żywy, dyskusyjny charakter – uczestnicy chętnie dzielili się swoimi odczuciami, porównywali smaki i zadawali pytania, co sprawiło, że spotkanie przerodziło się w inspirującą rozmowę o whisky.

Była to nie tylko degustacja, ale także wspólne doświadczenie, w którym każdy mógł poczuć się częścią whisky'owej społeczności.



DEGUSTACJA SZAMPANÓW G.H.MUMM I PERRIER JOUËT

Podczas spotkania prowadzonego przez **Wojtkę Cyranę** przenieśliśmy się do serca Szampanii, by odkryć tajemnice Domu Szampańskiego G.H. Mumm i jego wyjątkowe portfolio.

Degustując kolejno **Grand Cordon, Olympe, Ice Xtra** oraz **Grand Cordon Rosé**, mogliśmy poczuć pełnię elegancji i różnorodności stylów, które wyróżniają tę markę. Każdemu kieliszкови towarzyszyła starannie dobrana przystawka, dzięki której szampan zyskiwał nowy wymiar i jeszcze mocniej rozkwitał w smaku.

Wieczór miał prawdziwie celebracyjny charakter – pełen subtelności, aromatów i zmysłowych odkryć. Na zakończenie pojawiła się prawdziwa niespodzianka – **Perrier-Jouët Grand Brut**, szampan wyjątkowy, znany z niezwyklej finezji i kwiatowych nut, który dopełnił tę szampańską ucztę jako prawdziwa wisienka na torcie.



WARSZATY KOKTAJLOWE „WZNIĘŚ TOAST Z MARTINI”

Podczas wyjątkowych warsztatów prowadzonych przez **Dawida Gruszkę** uczestnicy od pierwszych chwil mogli poczuć włoski styl celebracji.

Na powitanie każdy otrzymał koktajl na bazie **Martini Vibrante Non-Alcoholic**, który zachwycił elegancją i pełnią smaku. Następnie przeszliśmy do degustacji dwóch wyrafinowanych wermutów – **Martini Ambrato Riserva Speciale** oraz **Martini Rubino Riserva Speciale** – odkrywając ich bogactwo aromatów i niezwykłą głębię.

Całość dopełniał włoski poczęstunek, który wspaniale komponował się z serwowanymi trunkami. W drugiej części spotkania prowadzący wprowadził nas w tajniki sztuki barmańskiej – od technik, poprzez narzędzia, aż po praktykę.

Wspólnie stworzyliśmy dwa niezwykle koktajle: Hugo na bazie **Martini Prosecco** i **likieru St-Germain** oraz orzeźwiające **Martini Fiero**.

Było to spotkanie pełne smaku, włoskiej radości i celebracji chwil.



DEGUSTACJA WIN „DWIE STRONY ANDÓW”

Pod przewodnictwem **Tomasza Marona** i **Piotra Więctawskiego** odbyliśmy niezwykłą podróż przez Andy – od chilijskich po argentyńskie winnice.

Ich wiedza, pasja i liczne ciekawostki sprawiły, że spotkanie było nie tylko degustacją, ale również fascynującą lekcją o bogactwie **win Ameryki Południowej**.

Kolejne kieliszki odkrywały przed nami różnorodne style i charakter tamtejszych szczepów, a do każdego wina serwowano przystawki idealnie podkreślające jego smak i aromat.

Był to wieczór pełen wiedzy, intensywnych doznań i wyjątkowych win – prawdziwa uczta dla zmysłów i ducha podróżnika.



KOLACJA Z DEGUSTACJĄ „WIECZÓR PRESTIŻOWYCH ALKOHOLI”

To wyjątkowe, uroczyste wydarzenie poprowadził sam **Paweł Lipnicki** – ambasador marki Johnnie Walker, znany ze swojej pasji i ogromnej wiedzy o szkockiej whisky. Już od pierwszych chwil nadał spotkaniu niezwykły charakter, występując w tradycyjnym szkockim stroju i prezentując wycie z prawdziwego rogu, co wprowadziło wszystkich w autentyczny klimat Szkocji.

Podczas kolacji mieliśmy okazję odkrywać fascynujący świat prestiżowych alkoholi: **Johnnie Walker Blue Label, Clynelish 14 YO, Singleton 18 YO, Lagavulin 16 YO** oraz rum **Zacapa La Pasión**. Paweł dzielił się nie tylko wiedzą, ale też pełnymi humorem i pasją anegdotami, które sprawiały, że każdy kieliszek stawał się częścią większej opowieści o historii i kulturze trunków. Uroczysta kolacja, składająca się z wykwintnych przystawek, dań głównych i deserów, została skomponowana tak, by harmonijnie współgrać z degustowanymi alkoholami.

Był to wieczór pełen elegancji, wyjątkowych smaków i niezapomnianych wrażeń – prawdziwa podróż po świecie prestiżowych alkoholi.





TO NIE KONIEC NASZEJ WSPÓLNEJ PODRÓŻY!

Każde wydarzenie inspiruje nas do tworzenia kolejnych wyjątkowych degustacji i spotkań. Masz ochotę przeżyć coś podobnego? Odezwij się – chętnie opowiemy o nadchodzących wydarzeniach.

Odwiedź naszą stronę i poznaj nas lepiej!



[Strona AleeksAlkohole](#)

Zadzwoń lub napisz



kontakt@aleeksalkohole.pl



[693 684 842](tel:693684842)