

Jak rozumět vínu

Název programu	Jak rozumět vínu
Počet hodin	7 hodin
Termín programu	7. 4. 2017
Místo konání	Vysoká škola hotelová v Praze
Lektor programu	Ing. Jiří Zelený
Cena	3 267,- Kč (2 700,- Kč bez DPH)

Anotace:

Jednodenní kurz ČŽV s názvem Jak rozumět vínu seznámí účastníky s elementárními pojmy týkajícími se vína, se základy degustace a moderním pohledem na víno. Teoretický výklad je postupně prokládán degustacemi jednotlivých druhů vín. Kurz je zaměřen zejména na vína z českých a moravských vinařských podoblastí. Na tento program navazuje další z kurzů ČŽV Nejlepší vína světa.

Struktura témat:

1. Definice vína, historie vína
2. Základy degustace, I. degustace: Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Rulandské šedé
3. Vinohradnictví, podmínky ovlivňující růst révy vinné
4. Vinný inventář a podávání vína; II. degustace: Riesling, Chardonnay, Sauvignon
5. Výroba bílého, růžového a červeného vína
6. Skladování vína; III. degustace: Svatovavřinecké, Frankovka, Zweigeltrebe
7. Výroba dalších druhů vín, zrání vín, obchod s vínem

Úspěšný účastník obdrží osvědčení o absolvování programu na Vysoké škole hotelové v Praze.