

Tečaj iz senzorične analize vina

Prispeval Milan Štubljar

Ponedeljek, 30 November 2009 20:25 - Zadnjič posodobljeno Nedelja, 27 December 2009 23:12

Organizator: Društvo vinogradnikov Semič v sodelovanju s Kmetijsko gozdarskim zavodom Novo mesto

Kdaj: 12. do 19. januarja, 2010

Kje: Semič

Urn timer: [Razpored predavnj in podroben urnik](#)

Cena: 125 € za posameznega udeleženca

Prijava: Prijavite se pri tajniku društva - Miha Mihelčič na telefon 051-677-420 ali e-mail vinogradnikisemic@gmail.com

Rok prijave: Najkasneje do 20.12.2009.

Vabljeni!

Društvo vinogradnikov Semič

Povezave: [Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto](#)

Vsebina tečaja:



Šmihelska c. 14, 8000 Novo mesto

tel: 07/373 05 70, fax. 07/373 05 90

www.kmetijskizavod-nm.si

TEČAJ IZ SENZORIČNE ANALIZE VINA

Z namenom predstaviti vino čim širšemu krogu ljudi smo z letom 2009 začeli na Kmetijsko gozdarskem zavodu izvajati tečaj iz senzorične analize vina. Tečaj je odlična priložnost tudi za seznanitev z novejšimi tehnologijami v pridelavi vina, predvsem v povezavi s senzorično zaznavo. Izobraževanje zajema 20 pedagoških ur, predavatelji so s Kmetijsko gozdarskega zavoda Novo mesto in s Kmetijskega inštituta Slovenije iz Ljubljane. Razpored predavanj je sledeč:

1. dan (3 ure)

Predavatelj

Tečaj iz senzorične analize vina

Prispeval Milan Štubljar

Ponedeljek, 30 November 2009 20:25 - Zadnjič posodobljeno Nedelja, 27 December 2009 23:12

Samo Hudoklin, Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto

Vsebina

Zaznave barve, vonja in okusa – splošna teorija v povezavi z zgradbo človekovih čutil.

Načini ocenjevanja vina (zgodovina, 20 točkovna metoda, 100 točkovna metoda, opisovalna metoda, t

2. dan (3 ure)

Predavatelj

Andrej Bajuk, Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto

Vsebina

Priprava senzoričnega ocenjevanja (prostor, oprema, vrstni red, naloge posameznikov).

Zakonodaja in pravilniki pri ocenjevanju vina v Sloveniji – teorija.

3. dan (4 ure)

Predavatelj

dr. Andreja Vanzo, Kmetijski inštitut Slovenije

Vsebina

Vidne zaznave – praktični prikaz in teorija (razvrščanje po barvi, tipične barve posameznih sort/zvrsti,

Zaznave okusov – praktični prikaz in teorija (štirje osnovni okusi, prag zaznave in prepoznavne, razlika

4. dan (4 ure)

Predavatelj

mag. Dejan Bavčar, Kmetijski inštitut Slovenije

Vsebina

Zaznave vonjev – praktični prikaz in teorija (prag zaznave in prepoznavne, osnovni vonji, primarne, sel

Tečaj iz senzorične analize vina

Prispeval Milan Štubljar

Ponedeljek, 30 November 2009 20:25 - Zadnjič posodobljeno Nedelja, 27 December 2009 23:12

5. dan (3 ure)

Predavatelj

dr. Franc Čuš, Kmetijski inštitut Slovenije

Vsebina

Pomanjkljivosti, napake in bolezni vina – teorija in praktičen prikaz (primeri v vodnih raztopinah in v vi

6. dan (3 ure)

Predavatelj

Samo Hudoklin, Andrej Bajuk, Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto

Vsebina

Praktičen prikaz ocenjevanja – nekaj reprezentančnih vinskih vzorcev iz Slovenije, ocenjujejo vsi ude