



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ

CENTRUM CELOŽIVOTNÍHO
VZDĚLÁVÁNÍ

pořádá
program celoživotního vzdělávání
s názvem

SOMMELIÉR

O VÍNĚ A VINAŘSTVÍ

Úvodní hodina:

pondělí; 13. 3. 2017; 16.00 – 20.00

v Gastronomickém centru FPF SU v Opavě, Hradecká 665/17, Opava

cena programu 2.900,- Kč; 12 hodin; 3 lekce;
pro registrované účastníky U3V cena 1.300,- Kč

Mgr. Alexandr Burda

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

„Staňte se znalcem vína! Pronikněte do teorie výroby vína, jeho degustace a posuzování, naučte se rozpoznávat jeho odrůdy, vhodně je snoubit s pokrmy a při obsluze svých přátel vystupovat s důstojností profesionála!“ Mgr. Alexandr Burda

OBSAH

Výuka v Gastrocentru

1. Popis révy vinné a historie pěstování révy
2. Výroba vína, trendy
3. Senzorický test
4. Degustace vína

Exkurze ve vinařství Velké Bílovice

5. Pěstování révy vinné a péče o Vinohrad
6. Výroba a kvalita bílých vín
7. Výroba a kvalita červených a růžových vín
8. Vinařský zákon ČR a vinařské 4P
9. Charakteristika odrůd
10. Praktické cvičení – sensorika
11. Servis vín
12. Degustace a popis vzorků.

Minimální počet účastníků: 15;

Maximální počet účastníků: 24

Příjem přihlášek do 6. 3. 2017

Vendula Gronkowiecová, Tel.: 553 684 828; Mob.: 723 972 195; e-mail: czv@slu.cz

Možnost přihlášení přes webový portál: www.czv.slu.cz