VYSOKÁ ŠKOLA
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Zájemce o studium zveme na praktické cvičení:

Senzorická analýza vybraných vzorků tuzemských vín

Kdy? ve čtvrtek 28. 3. od 8:30. do 9:30, v rámci předmětu Enogastronomie

Proč Senzorická analýza vín?

Senzorická analýza je důležitá pro zjištění výsledného charakteru vína, který je ovlivněn polohou vinice, klimatickými podmínkami (ročníkem), odrůdou, technologiemi zpracování, dovednostmi vinohradníků a vinařů, které zahrnuje terroir.
Pouze smyslové hodnocení dovede odhalit to, zda jsou vlastnosti vína v souladu (harmonii), ale také může vyloučit výskyt vad, či negativních projevů ve vzhledu, vůni i chuti.

Praktické cvičení povede:
Ing. Pavla Burešová, Ph.D., VŠOH
Certifikovaná sommelierka, členka komise Vinum Juvenele (2001 -2015)
Členka expertních komisí hodnotitelů vín