

KURZ

Základy vinohradnictví, vinařství a hodnocení vín

Délka trvání kurzu: 2 semestry

Kurz nabízí základní povědomí o pěstování révy vinné, výrobě a kvalitě vína podávané formou teoretických přednášek a také praktickou zkušeností ve vinici a ve vinařství. Součástí výuky je hodnocení vín (degustace) a exkurze.

Absolvent kurzu získá přehled a základní znalosti k tomu, aby se lépe orientoval při nákupu ve vinotékách a rovněž v gastronomických zařízeních.

Obsah kurzu v zimním semestru:

1. Vinohradnictví a vinařství v České republice

Úvod do problematiky vinohradnictví a vinařství. Historie a současné postavení vinohradnictví a

2. Vinařská legislativa v České republice

Zákon č. 321/2004 Sb. v aktuálním znění. Vinařské oblasti a podoblasti v České republice.

3. Pěstování révy vinné

Terroir (geologie, mikroklima, poloha). Réva vinná - botanicky, vegetativní cyklus, odrůdy (prezentace ve vinici).

4. Výroba vína

Od sklizně po lahvování. Seznámení s různými metodami výroby vín.

5. Základy hodnocení vín

Základy vinařské sensoriky. Základy degustační techniky. Vady a choroby vína. Praktické hodnocení vín.

6. Seminář

Ověření teoretických a praktických znalostí.

7. Degustace vín z České republiky, **exkurze** do vinařství, praktická prezentace ve vinařství. (Uherské Hradiště)

Obsah kurzu v letním semestru:

1. Vinohradnictví a vinařství v Evropě a ve světě

Úvod do problematiky vinařství v Evropě a ve světě. Historie. Postavení vinohradnictví a vinařství v Evropě a ve světě.

2. Vinařská legislativa a význam vína v Evropě a ve světě

Zákonná ochrana vína v Evropě a ve světě. Vinařské oblasti v Evropě a ve světě. Apelační systémy, označování vín. Víno a společnost.

3. Pěstování révy vinné

Terroir (geologie, mikroklima, poloha). Různé způsoby pěstování révy vinné v Evropě a ve světě. Typické odrůdy.

4. Výroba vína

Seznámení s různými speciálními metodami výroby vín v Evropě a ve světě.

5. Základy hodnocení vín

Úvod do hodnocení zahraničních vín. Praktické hodnocení zahraničních vín.

6. Seminář

Ověření teoretických a praktických znalostí.

7. Degustace zahraničních vín, exkurze (dovozce, vinotéka, vinařství), praktická prezentace vín z Evropy a ze světa. (Polešovice)

Garant kurzu: Ing. Bc. Miroslav Musil, Ph.D., FLKŘ