

## 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

**Urnik:** [Razpored predavni 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](mailto: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](http://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:

<b>1. dan (3 ure)</b>
-----------------------

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 prepoznave, razlika

### 4. dan (4 ure)

Predavatelj

mag. Dejan Bavčar, Kmetijski inštitut Slovenije

Vsebina

Zaznave vonjev – praktični prikaz in teorija (prag zaznave in prepoznave, 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