

## Výskumný ústav vinohradnícky a vinársky NPPC

### Si Vás dovoľuje pozvať na vzdelávacie aktivity

**Názov projektu: Vinič a víno ekonomicky a progresívne – princípy, legislatíva, ochrana, analýzy**

**Kód projektu: 160NR0800241**

Projekt je spolufinancovaný Európskou úniou z Programu rozvoja vidieka SR 2007 – 2013opatrenie č.: 1.6: Odborné vzdelávanie a informačné aktivity

#### 1. Základy vinohradníckej a vinárskej legislatívy

**Lektor:** Ing. Jaroslava Kaňuchová Pátková, PhD.

Nariadenie o spoločnej organizácii trhu s vínom, aké sú možnosti vinohradníkov a vinárov ovplyvňovať legislatívu EU, ako vytvoriť chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, povinné údaje na etikete. Diskusia k tomu, čo treba zmeniť v našej legislatíve.

Termín: 12.máj – legislatíva, 13.máj 2015 – označovanie,  
Jeden kurz je obmedzený na 15 účastníkov.

#### 2. Inovatívne prístupy ku komplexnej ochrane viniča

**Lektori** RNDr. Gábel Bruno, Ing. Ervín Jankura

Prednáška o nových poznatkoch a skúsenostiach, ktoré sú dostupné vo svete a u nás pri ochrane viniča. Súčasťou prednášok budú skúsenosti z praxe, akých škodcov máme prítomných na Slovensku a čo proti nim zaberá a čo nie. Seminár bude mať teoretickú a praktickú časť - praktický tréning diagnostiky, vizualizácie, predikcie. Ako sa robí biomonitoring a čo je pri ňom dôležité, ako ušetriť peniaze na postreky pri správnom biomonitoringu. Bude Vás stáť ochrana 12, 50 alebo 150 Eur na ha?. Ukážky základných škodcov a chorôb.

Termíny: 18.marec, 30. marec, 15.apríl,  
Jeden kurz je obmedzený na 20 účastníkov.

#### 3. Degustácia vína pre profesionálov - Hodnotenie vín 100 bodovým systémom hodnotenia OIV a UIE. Kurz je organizovaný v spolupráci s Úniou enológov SR. Úroveň kurzu 1.

**Lektori:** Ing. Vladimír Mrva, Ing. Róbert Muller, Ing. Ľubomír Vitek, Ing. Karol Kríž

Kurz je zameraný na získanie skúseností v hodnotení vín na výstavách 100 bodovým systémom. Erudovaní lektori Vám počas dvoch dní budú prednášať ako hodnotiť biele, červené, ružové, šumivé víno, naučia Vás rozoznávať choroby a chyby vo víne, priradiť im

adekvátne bodové hodnotenie. Na záver bude test, kde na 30 vzorkách máte možnosť vyskúšať svoje znalosti. Pozor dôležitým výsledkom hodnotenia bude nájsť šampiónov a nie držať sa v priemere!!! Kto prejde testom dostane certifikát, ktorý ho oprávňuje na hodnotenie vína na výstavách, úroveň 1.

Podmienkou prihlásenia sa na kurz je aspoň trojročná skúsenosť v hodnotení vína.

Termín: 10. a 11. marec

Jeden kurz je obmedzený na 14 účastníkov.

#### 4. **Metódy analýzy vína**

Lektori: Ing. Jaroslava Kaňuchová Pátková, PhD., Ing. Jana Lakatošová, Ing. Eva Máleková  
2dňový kurz o tom aké analyzátory sú v súčasnosti dostupné na trhu, čo Vám ktorý výsledok povie a na čo sa dá využiť? Porovnanie ceny a efektivity systémov, náročnosť, vplyv odberu vzorky na výsledok, najnovšie pravidlá pri analýze vína. Priama možnosť merania na prístrojoch, lepšie je raz si ho vyskúšať ako sa dva razy na neho pozerieť. Výmena skúseností s prístrojmi.

Jeden kurz je obmedzený na 15 účastníkov.

Termín: 22. a 23. Apríl,

Kurzy sú bezplatné, hradí sa iba obed v sume 5 Eur/deň na mieste.

Miesto konania kurzov: VUVV NPPC, Hlavná 346, 900 41 Rovinka

---

## Prihláška na kurz

Meno: .....

Firma: .....

Názov kurzu: .....

Termín:.....

Prihlásiť sa je možné iba elektronicky. Prihláška bude potvrdená. Prihlášku posielajte e-mailom na malekova@vurv.sk