

# Výcvik a výběr specializovaných expertů posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín podle ČSN ISO 8586-2

(tzv. zkouška druhého stupně)

**Intenzivní dvoudenní školení zakončené vědomostním testem  
a sensorickou zkouškou vedoucí k získání osvědčení pro  
hodnocení státem nebo členskými zeměmi EU garantovaných  
výstav a soutěží vín.**

## Úvod

**Výcvik a výběr specializovaných expertů posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín podle ČSN ISO 8586-2 (tzv. zkouška druhého stupně) jsou součástí přípravy zájemců o profesionální hodnocení vín.**

Tento nový systém přípravy degustátorů vín byl schválen MZe ČR a společně jej připravilo Národní vinařské centrum, o.p.s. Valtice ve spolupráci s Mendelovou zemědělskou a lesnickou univerzitou Brno a Střední odbornou školou vinařskou a Středním odborným učilištěm zahradnickým Valtice na základě zákona č. 321/2004 Sb. a vyhlášky 323/2004 Sb. a v souladu s evropskými směrnici ISO a DIN. Tento dvoustupňový systém je rovnocenný dříve prováděným sensorickým zkouškám pro hodnocení vína SZPI a zkouškám, které pod vedením Dipl. Ing. Roberta Steidla v letech 2000 – 2007 organizovalo Národní vinařské centrum a do budoucna je bude nahrazovat.

Hlavním cílem tohoto systému výcviku a výběru degustátorů je důkladná příprava (i teoretická) a opakované zkoušení schopností a znalostí degustátorů vín, kteří budou následně objektivně hodnotit vína na soutěžích vín; zejm. na soutěžích uznaných MZe dle vinařského zákona.

Po absolvování závěrečného testu a sensorických zkoušek obdrží všichni úspěšní účastníci zkoušek osvědčení a budou zařazeni do registru Národního vinařského centra, který bude k dispozici pořadatelům soutěží a výstav vín a také SZPI pro výběr hodnotitelů do komise expertů pro ztřídování vín. Očekáváme, že absolvování těchto zkoušek bude postupně rovněž patřit k vyššímu vinařskému a sommeliérskému vzdělání.

## Základní sensorické zkoušky - nutný předpoklad pro účast na zkoušce II. stupně

První částí systému výcviku a výběru degustátorů je „Výcvik a výběr vybraných posuzovatelů pro sensorickou analýzu podle ČSN ISO 8586-1“ (tzv. základní sensorická zkouška nebo zkouška prvního stupně).

Podmínkou pro přihlášení na zkoušku druhého stupně je úspěšné absolvování stupně prvního, tzv. základní sensorické zkoušky, kterou pořádá Střední odborná škola vinařská a Střední odborné učiliště zahradnické Valtice. Na tuto zkoušku se můžete přihlásit v termínu **6. – 8. 11. 2008**, více viz [www.svisv.cz](http://www.svisv.cz), sekce Sklepní hospodářství – Agrolaboratoř – Aktuality.

Pozn.: Držitelé platného osvědčení II. stupně sensorických zkoušek pořádaných SZPI Brno nebo tzv. zkoušek dle evropských norem pořádaných Národním vinařským centrem NVC Valtice se mohou druhého stupně zúčastnit bez předchozího absolvování základní sensorické zkoušky.

## Bližší informace k výcviku a výběru specializovaných expertů posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín podle ČSN ISO 8586-2, tzv. zkoušce II. stupně

Před samotnou zkouškou (výběrem specializovaných expertů posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín, dále jen výběr) je nutné absolvovat školení (výcvik specializovaných expertů posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín, dále jen výcvik).

Pozn.: výcviku se může vzdát žadatel, který má úspěšně složenou zkoušku z Vinohradnictví a Vinařství na ZF MZLU nebo je absolventem oboru Vinohradnictví SOŠV a SOUZ Valtice nebo který v minulosti úspěšně absolvoval výběr dle ČSN ISO 8586-2 (tj. II. stupeň sensorických zkoušek pořádaných SZPI Brno nebo tzv. zkoušky dle evropských norem pořádané Národním vinařským centrem).

### Školení, tzv. výcvik

probíhá ve dvou dnech a skládá se ze dvou částí:

- a) **získání a prohloubení základních znalostí z oblasti oenologie a metodologie sensorické analýzy**

Žadatelé budou formou přednášek a diskuse seznámeni s problematikou mikrobiologie, chemie, biochemie a technologie vína, ampelografie a pěstování révy vinné, vinařské legislativy, metodologie sensorické analýzy a vinařství.

- b) **praktické procvičování sensorických schopností a sensorické paměti**

Žadatelé budou procvičeni v posuzování vzorků odrudových vín, které mají klíčové organoleptické charakteristiky, s důrazem na rozlišování minimálních diferencí, sensorickou paměť, jejich jakostní zatřídění a identifikaci chorob a vad. Pro účely praktického procvičování sensorických schopností a sensorické paměti bude použita párová, pořadová, trojúhelníková a deklarační zkouška.

### Zkouška, tzv. výběr

probíhá v jednom dnu a skládá se taktéž ze dvou částí:

- a) **zkouška (test) znalostí z oblasti oenologie a metodologie sensorické analýzy**

Žadateli bude předloženo 60 otázek formou testu z oblastí probíraných během školení, viz výše. K úspěšnému složení zkoušky je třeba minimálně 75% správných odpovědí z celkového počtu 60 otázek, tj. 45 správných odpovědí.

#### **b) zkouška senzorických schopností a senzorické paměti**

Zahrnuje zkoušku senzorické paměti, pořadovou, trojúhelníkovou, párovou a deklarační zkoušku.

### **Další informace:**

- Zkoušky II. stupně budou mít platnost 5 let, po uplynutí této doby bude nutné absolvovat přezkoušení.
- S vyhodnocením obou částí výběru budou žadatelé seznámeni písemnou formou do 1 měsíce.
- Žadatel, který úspěšně složil zkoušky výběru části a) i b), získá osvědčení o úspěšném absolvování výběru specializovaných expertů posuzovatelů pro senzorickou analýzu vín podle ČSN ISO 8586-2, a to ve formě dekretu A4 a ve formě plastové karty. Zároveň bude zapsán do registru Národního vinařského centra, který je k dispozici pořadatelům soutěží a výstav vín. Z řad těchto absolventů budou vybíráni hodnotitelé soutěží garantovaných MZe dle Vinařského zákona, ale i členové komise expertů SZPI pro zařídování vín.
- Žadatel, který úspěšně vykonal jen jednu část výběru, tj. zkoušku a), nebo b), může neúspěšnou zkoušku jednou zopakovat za podmínky úhrady 50% poplatku. Poté, co se žadatel znovu písemně přihlásí, bude mu sdělen termín a místo konání zkoušky.
- Zkouška II. stupně bude umožněna i žadatelům, kteří absolvovali školení dle ISO norem v NVC (pod vedením dipl. ing. R. Steidla), zkoušku úspěšně nesložili, ale mají nárok na opakování. Prosíme tyto žadatele, aby svou účast konzultovali individuálně s odborným garantem zkoušky II. stupně Ing. Markem Babiszem. ([marek.babisz@vinarskecentrum.cz](mailto:marek.babisz@vinarskecentrum.cz), 602 470 262)

### **Přednášející:**

- Doc. RNDr. Ing. Marie Kyseláková, CSc.
- Ing. Josef Balík, Ph.D.
- Ing. Radek Sotolář

(vysokoškolská pedagogové se specializací na vinařství a vinohradnictví)

### **Místo:**

přednáškový sál a degustační místnost Národního vinařského centra, Zámek 1, Valtice

### **Termín výcviku (školení): 27. - 28. 11. 2008**

### **Cena výcviku (školení):**

3.500,- Kč + 19% DPH

## Termín výběru (zkoušky): 5. 12. 2008

### Cena výběru (zkoušky):

1.000,- Kč + 19% DPH

### Platební a stornovací podmínky:

Zaplatí-li žadatel poplatek a nemůže se z vážných zdravotních nebo jiných důvodů dostavit a omluví-li se do 7 dnů před konáním výcviku a/nebo výběru, bude mu poplatek vrácen v plné výši; jinak mu bude poplatek vrácen pouze ve výši 50% a zbylých 50% účtován jako stornoplatek. Žadateli, který se omluví z účasti na výcviku a/nebo výběru, bude sdělen další termín konání nebo mu bude na požádání zaplacený poplatek ve výši dle již uvedených pravidel vrácen.

Za opakovanou účast je každý žadatel povinen poplatek uhradit znovu. Pokud žadatel opakuje pouze část zkoušky, je povinen uhradit 50% ceny zkoušky.

### Doporučená literatura:

- Stávek Jan: Degustační příručka, nakladatelství Radix 2008
- Kraus V., Kopeček J.: Setkání s vínem, nakladatelství Radix 2002
- Reinhard Eder a kol.: Vady vína, Národní vinařské centrum, 2006
- Robert Steidl: Sklepní hospodářství, Národní salon vín, 2002
- Robert Steidl, Georg Leindl: Cesta ke špičkovému vínu, Národní salon vín, 2004

Tato i další literatura k dispozici na e-shopu NVC - [www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz).

### Garant a kontaktní osoba pro zodpovězení dotazů:

Ing. Marek Babisz, e-mail: [marek.babisz@vinarskecentrum.cz](mailto:marek.babisz@vinarskecentrum.cz) tel./fax: 519 352 072, mobil 602 470 262

### Administrace přihlášek a plateb:

Lenka Ryšková, e-mail: [asistent@vinarskecentrum.cz](mailto:asistent@vinarskecentrum.cz) tel./fax 519 352 072

## Harmonogram:

<b>Čtvrtek 27. 11. 2008</b>	
08.00-08.20	Prezence
08.30-12.30	Mikrobiologie a biochemie vína Technologie výroby vín
12.30-13.30	Přestávka na oběd
13.30-17.30	Látkové složky vín, jejich analýza a legislativní požadavky Praktické procvičování sensorických schopností pro hodnocení vín
<b>Pátek 28. 11. 2008</b>	
08.00-08.20	Prezence
08.30-12.30	Metodologie sensorické analýzy a organoleptické požadavky na víno Praktické procvičování sensorických schopností pro hodnocení vín
12.30 – 13.30	Přestávka na oběd
13.30 – 16.00	Pěstování révy vinné
<b>Sobota 5. 12. 2008</b>	
<b>I. skupina</b>	
08.30-09.00	Prezence
09:15-10:15	Kontrola znalostí z oblasti vinohradnictví, vinařství a metodologie sensorické analýzy (test, 60 otázek, 60 minut)
10.30-13.00	Praktické zkoušky sensorických schopností pro hodnocení vín
<b>II. skupina</b>	
12.00-12.30	Prezence
12.45-13.45	Kontrola znalostí z oblasti vinohradnictví, vinařství a metodologie sensorické analýzy (test, 60 otázek, 60 minut)
14.00-16.30	Praktické zkoušky sensorických schopností pro hodnocení vín

Prosíme o dochvilnost! Automobily doporučujeme zaparkovat na náměstí nebo pod zámek (cca 5 min. pěšky do NVC).