

Obuka za ugostiteljske radnike: Umijeće serviranja vina i predstavljanja turističke ponude Vinske ceste Hercegovine

02.12.2024. godine u periodu od **09:00** do **14:00** u hotelu *Courtyard by Marriott Banja Luka, Prvog Krajiškog Korpusa 33, 78000 Banja Luka, Bosna i Hercegovina.*



08:45 – 09:00	Dolazak/registracija sudionika i upoznavanje
09:00 – 10:30	PRVI DIO Vinska cesta Hercegovine/Herzegovina Wine Route (HWR) <ul style="list-style-type: none">○ Kratke informacija o HWR Vinograd/Vino <ul style="list-style-type: none">○ <i>Osnove uzgoja vinove loze i proizvodnje vina</i>○ <i>Vrste i stilovi vina</i> Autohtone sorte Hercegovine (Žilavka, Blatina, Trnjak i Vranac) <ul style="list-style-type: none">○ Osnovne karakteristike i stilovi vina
10:30 - 11:00	PAUZA
11:00 – 12:45	DRUGI DIO Vinska karta/Skladištenje i posluživanje vina <ul style="list-style-type: none">○ Kako sastaviti funkcionalnu vinsku kartu○ Kako ponuditi i poslužiti vino (uključuje praktični dio posluživanja vina) Degustacija vina <ul style="list-style-type: none">○ Tehnika kušanja vina (praktični dio uz degustaciju vina od autohtonih sorti) Sljubljivanje hrane i vina <ul style="list-style-type: none">○ Osnovne smjernice sljubljivanja i kako preporučiti vino uz hranu
12:45 – 13:15	PAUZA/ZAKUSKA
13:15- 14:00	PROVJERA ZNANJA I DODJELA CERTIFIKATA

Predavač – Josipa Andrijanić je tehnički direktor i enolog vinarije Domano sa bogatim međunarodnim iskustvom koje je brusila u najboljim vinarijama širom svijeta. Neke od njih su : Kendall-Jackson Skylane Winery (SAD), Enjingi Vinarija (HR), Delegats Estate/Oyster Bay Winery (NZ), Vinogradi Nuić (BIH), Tikveš Vinarija (MK) i mnoge druge.