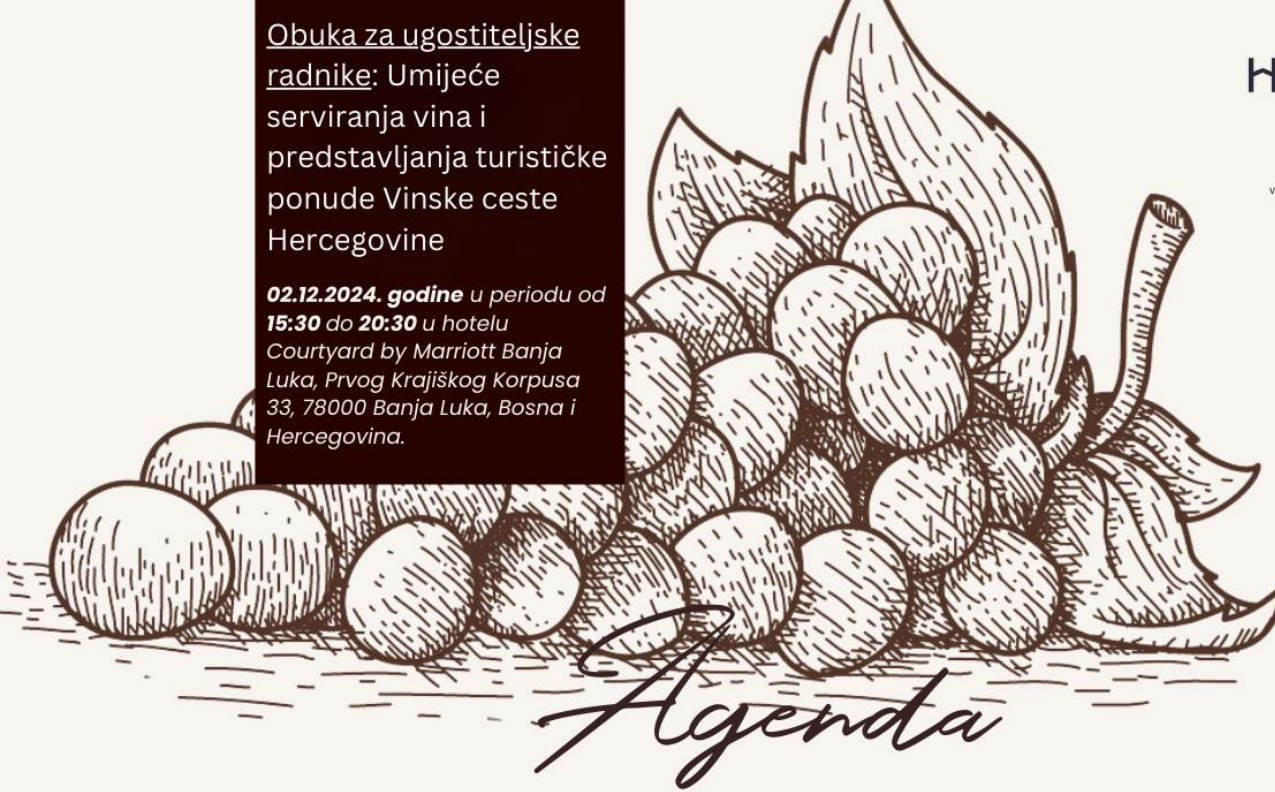


Obuka za ugostiteljske radnike: Umijeće serviranja vina i predstavljanja turističke ponude Vinske ceste Hercegovine

**02.12.2024. godine** u periodu od **15:30 do 20:30** u hotelu *Courtyard by Marriott Banja Luka, Prvog Krajiškog Korpusa 33, 78000 Banja Luka, Bosna i Hercegovina.*



<b>15:15 – 15:30</b>	<b>Dolazak/registracija sudionika i upoznavanje</b>
<b>15:30 – 17:00</b>	<b>PRVI DIO</b>  <b>Vinska cesta Hercegovine/Herzegovina Wine Route (HWR)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Kratke informacija o HWR</li></ul> <b>Vinograd/Vino</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ <i>Osnove uzgoja vinove loze i proizvodnje vina</i></li><li>○ <i>Vrste i stilovi vina</i></li></ul> <b>Autohtone sorte Hercegovine (Žilavka, Blatina, Trnjak i Vranac)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Osnovne karakteristike i stilovi vina</li></ul>
<b>17:00 - 17:30</b>	<b>PAUZA</b>
<b>17:30 – 19:15</b>	<b>DRUGI DIO</b>  <b>Vinska karta/Skladištenje i posluživanje vina</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Kako sastaviti funkcionalnu vinsku kartu</li><li>○ Kako ponuditi i poslužiti vino (uključuje praktični dio posluživanja vina)</li></ul> <b>Degustacija vina</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Tehnika kušanja vina (praktični dio uz degustaciju vina od autohtonih sorti)</li></ul> <b>Sljubljivanje hrane i vina</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Osnovne smjernice sljubljivanja i kako preporučiti vino uz hranu</li></ul>
<b>19:15 – 19:45</b>	<b>PAUZA/ZAKUSKA</b>
<b>19:45- 20:30</b>	<b>PROVJERA ZNANJA I DODJELA CERTIFIKATA</b>

**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.

