



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Valtice, 20. únor 2014

TISKOVÁ ZPRÁVA O REALIZACI PROJEKTU VINAŘSKÝ PRŮVODCE

Vinařská akademie Valtice za finanční podpory JMK v rámci GG OP VK připravila vzdělávací program Vinařský průvodce, který by měl pomoci ke zlepšení prezentace vína, a tím i ke zlepšení prodeje a celkové ekonomiky vinaře, ale i k prosperitě vinařských oblastí, obcí a měst formou lepších služeb, které snesou současná přísná světová měřítka. Víno má být specifické a nenapodobitelné a k tomu patří i prezentace, která zákazníka zaujme a lehce si ji zapamatuje. Musí být zdůrazňováno místo původu a jeho jedinečnost.

Vzhledem k obsahové a časové náročnosti byl program rozdělen do čtyř na sebe navazujících dvoudenních bloků. Do pilotního ověření se zapojilo 20 zaměstnanců z JMK pracujících na pozicích: vinaři, majitelé vinařských firem, obchodní zástupci, vinotékáři, pracovníci TIC, apod.

I. blok pilotního ověření vzdělávacího programu odstartoval 15. ledna 2014 jak jinak, než přednáškou zaměřenou na historii pěstování révy vinné a výroby vína nejen na území ČR, předně pak byla zdůrazňována důležitost historie daného místa „terroir“ a jeho příběh. Dalším z témat byla „Degustace vína“ - nejstarší a nejpůsobivější způsob hodnocení kvality vína pomocí našich smyslů. Cílová skupina si pomocí několika jednoduchých a objektivních testů ověřila své sensorické schopnosti. Cílem je potvrdit si schopnost rozpoznání a vnímání základních chutí a pachů a schopnost barevného vidění. Nedílnou součástí jsou i „Nedostatky, vady a choroby vína“. Závěrečný den tohoto bloku byl věnován pěstování révy vinné, odrůdám a vinařskému místopisu. Názornými praktickými ukázkami přímo ve vinici byl pak úvodní blok zakončen.

Ve druhém bloku (22. - 23.1.2014) byla cílová skupina seznámena s výrobními postupy a aktuálními trendy ve vinařství nejen formou přednášek, ale i návštěvou výrobního podniku, která přispěla k lepšímu pochopení dané problematiky. Večerní

odborná degustace nastínila všechny aspekty při ochutnávání vína a přiučila tak účastníky slovnímu popisu vína.

V rámci projektu byl natočen naučný film pod názvem „Sklizeň a výroba vína“, který pomocí animací jednak jednoduchým a vtipným pojetím vysvětluje danou problematiku a zároveň animace výrazně dodaly filmu na atraktivnosti.

Vinařský průvodce by měl umět správně poradit také při výběru vína k jídlu, tudíž nemohlo být téma zaměřené na snoubení vín a základy sommeliérství opomenuto v dalším navazujícím již třetím bloku (5. - 6.2.2014). Účastníci si pod vedením sommeliéra vyzkoušeli servis bílého a červeného vína, seznámili se s určitými pravidly snoubení, které umocní hodnotu vín a podstatnou zmínkou byl i vliv vína na lidské zdraví. Jelikož neznalost zákona neomlouvá, byla do vzdělávacího programu zahrnuta vinařská legislativa. Žádná jiná komodita nemá takto složitou legislativu a požadavky na výrobu produktu včetně povinnosti vedení složitě evidence.

Prostřednictvím předchozích bloků získali účastníci určité poznatky o víně a nyní bylo na čase, seznámit je s kvalitní prezentací tohoto jedinečného nápoje (19. – 20.2.2014). Prezentace našeho vinařství vykazuje nejednotnost, mnohdy chaotičnost a je poměrně málo orientována na místo původu. Prezentujícím chybí základní znalosti historie, místopisu a dalších důležitých informací, které konzumenta a návštěvníka Moravy přesvědčí, že je na správném místě. Velmi důležitý je také jednoduchý a srozumitelný způsob podání informací - pochopitelný pro všechny. Zařazení tohoto tématu bylo účastníky velmi pozitivně hodnoceno.

Na závěr jednotlivých bloků vzdělávacího programu účastníci plnili úkoly vztahující se k danému probranému tématu. Postupným plněním a zpracováním těchto úkolů dle jednotlivých témat si pak vytvořili manuál pro vlastní prezentaci a práci Vinařského průvodce.

Náročné závěrečné zkoušky z teoretických znalostí formou písemného testu a předložení závěrečné práce zaměřené na vlastní prezentaci vinařství a vína úspěšně absolvovalo všech 20 účastníků ☺.

Jsme přesvědčeni, že vzdělávací program Vinařský průvodce přispěje ke zlepšení prezentace tuzemských vín s důrazem na jejich jedinečný původ, a tím zlepší prodej a přiláká zákazníka za vinařem.