

DIWINE LAB

od početnika do znalca
u 5 susreta



Pet susreta
Pet modula



Jedan cilj:
naučiti o vinu sve što si
oduvijek želio/la znati

MODUL 1: Vinograd

Vitis Vinifera

Fenofaze i ciklusi

Plemke i podloge

4 vinske regije

Terroir

Važne odluke



MODUL 2: Podrum



Vinifikacijski proces

Arome

Sude i stilovi

Mirno vs pjenušavo

Ostatak šećera i fortificiranje

Odležavanje i arhiviranje

MODUL 3: Sorte

Internacionalne

Autohtone

Kontinent vs obala

PIWI

Klonovi

Kupaže



MODUL 4: Vīno i hrana

Čaše i boce

Otvaranje i čuvanje

Tempertura posluživanja

Vinski bonton & kultura stola

Njušenje i kušanje

Sljubljivanje



MODUL 5: Jučer, danas, sutra



Povijest vina

Vino u svijetu

Vino u Hrvatskoj

Budućnost i trendovi

Vinski turizam

Moduli & regije



#1 Bregovita Hrvatska

#2 Dalmacija

#3 selekcija sorata iz svih regija

#4 Istra & Kvarner

#5 Slavonija i Podunavlje

Koncept tečaja

Teorija + praksa

Diskusija, zadaci, testovi, igre

Kušanje vina

3h po susretu

6+ vina po susretu





5 susreta = 150 EUR

Drop-in = 40 EUR

Samo je 12 mjesta!

Osiguraj svoje na

diWine.com.hr