

# Výcvik a výběr odborných sensorických posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín podle ČSN EN ISO 8586

(tzv. zkouška II. stupně)

**Intenzivní dvoudenní školení zakončené vědomostním testem  
a sensorickou zkouškou vedoucí k získání osvědčení pro hodnocení  
členskými zeměmi EU garantovaných výstav a soutěží vín, zařídování vín  
na SZPI a přidělování známky VOC.**

## Úvod

Výcvik a výběr odborných sensorických posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín podle ČSN EN ISO 8586 (tzv. zkouška II. stupně) jsou součástí přípravy zájemců o profesionální hodnocení vín.

Tento systém přípravy degustátorů vín byl schválen MZe ČR a v souladu s evropskými směrnici ISO a DIN jej společně připravilo Národní vinařské centrum, o.p.s. Valtice (dále jen „NVC“) ve spolupráci s Mendelovou univerzitou v Brně (MENDELU Brno) a Střední vinařskou školou Valtice, příspěvkovou organizací (dále jen „SViŠ Valtice“). 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 NVC, a tyto zkoušky nahrazuje.

Hlavním cílem tohoto systému výcviku a výběru degustátorů je důkladná příprava (i teoretická) a vyzkoušení schopností a znalostí degustátorů vín, kteří budou následně objektivně hodnotit vína na soutěžích vín.

Po absolvování závěrečného testu a sensorických zkoušek obdrží úspěšní účastníci zkoušek osvědčení a budou zařazeni do Registru degustátorů NVC, který je k dispozici pořadatelům soutěží a výstav vín. Na základě tohoto osvědčení se lze ucházet o členství v Komisi SZPI pro hodnocení a zařídování vína a v komisích pro přidělování známek VOC. Absolvování těchto zkoušek patří rovněž k vyššímu vinařskému a sommeliérskému vzdělání.

## Základní sensorická zkouška – nutný předpoklad pro účast na tzv. zkoušce II. stupně

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

Podmínkou pro přihlášení na zkoušku druhého stupně je úspěšné absolvování stupně prvního - platné osvědčení vybraného posuzovatele pro sensorickou analýzu podle ČSN EN ISO 8586, event. podle ČSN ISO 8586-1, tzv. základní sensorické zkoušky, kterou pořádá SVIŠ Valtice. Na tuto zkoušku je možné se přihlásit v termínu vypsáném SVIŠ Valtice, více viz [www.svisv.cz](http://www.svisv.cz), sekce Celoživotní vzdělávání.

*Pozn.: Žadatelé, kteří v minulosti úspěšně absolvovali výběr odborného sensorického posuzovatele pro sensorickou analýzu vín podle ČSN EN ISO 8586, event. výběr specializovaného experta posuzovatele pro sensorickou analýzu vín podle ČSN ISO 8586-2, sensorickou zkoušku pro hodnocení vín na SZPI nebo degustátorskou zkoušku dle norem DIN, ÖNORM a ISO pořádanou NVC v letech 2000-2007 (tzv. zkouška dle evropských norem) se mohou druhého stupně zúčastnit bez předchozího absolvování základní sensorické zkoušky.*

## **Bližší informace k Výcviku a výběru odborných sensorických posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín podle ČSN EN ISO 8586, tzv. zkoušce II. stupně**

Před samotnou zkouškou (výběrem odborných sensorických posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín, dále jen „výběr“) je nutné absolvovat školení (výcvik odborných sensorických posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín, dále jen „výcvik“).

*Pozn.: Výcviku se může vzdát žadatel, který má složený zkoušky z Vinohradnictví a Vinařství na ZF MENDELU nebo je absolventem studijního oboru Vinohradnictví SVIŠ Valtice anebo který v minulosti úspěšně absolvoval výběr odborného sensorického posuzovatele pro sensorickou analýzu vín podle ČSN EN ISO 8586, event. výběr specializovaného experta posuzovatele pro sensorickou analýzu vín podle ČSN ISO 8586-2, sensorickou zkoušku pro hodnocení vín na SZPI nebo degustátorskou zkoušku dle norem DIN, ÖNORM a ISO pořádanou NVC v letech 2000-2007 (tzv. zkouška dle evropských norem).*

### **Výcvik (tj. školení)**

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 odrůdových vín, příp. cuvée, které mají klíčové organoleptické charakteristiky, s důrazem na rozlišování minimálních diferencí, stanovování sensorických profilů, používání stupnic, sensorickou paměť, jejich jakostní zařídění a identifikaci chorob a vad. Pro účely praktického procvičování sensorických schopností a sensorické paměti bude použita párová, pořadová, trojúhelníková, deklarační a popisná zkouška.

Absolventi výcviku obdrží po jeho skončení certifikát, který slouží jako doklad o dosaženém vzdělání v případě žádosti o výběr v termínu nenavazujícím přímo na absolvovaný výcvik.

## Výběr (tj. zkouška)

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 sensorických schopností a sensorické paměti

Zahrnuje zkoušku sensorické paměti, pořadovou, trojúhelníkovou, párovou, deklarační a popisnou zkoušku. K úspěšnému složení zkoušky je třeba minimálně 26 správných odpovědí z celkového počtu 34 možných správných odpovědí a současně minimálně 6 bodů z deklarační zkoušky.

## Další informace:

- Osvědčení o absolvování výběru (tzv. zkoušky II. stupně) má platnost časově neomezenou.
- S vyhodnocením obou částí výběru budou žadatelé seznámeni písemnou formou do 1 měsíce.
- Žadatel, který úspěšně složil obě části výběru, tj. části a) i b), získá osvědčení o úspěšném absolvování výběru odborných sensorických posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín podle ČSN EN ISO 8586, a to ve formě dekretu A4 a plastové karty. Zároveň bude zapsán do Registru degustátorů NVC, který je k dispozici pořadatelům soutěží a výstav vín. Z řad těchto absolventů budou vybíráni hodnotitelé významných soutěží vín. Současně se absolventi mohou stát členy komise expertů SZPI pro zařizování vín (nutno podat žádost na SZPI) a hodnotiteli VOC vín.
- Žadatel, který úspěšně vykonal jen jednu část výběru, tj. zkoušku a), nebo b), může neúspěšnou zkoušku do 3 let od jejího konání jednou zopakovat za předpokladu úhrady stanoveného poplatku. (Opakování testu – 850 Kč bez DPH, opakování zkoušky sensorických schopností a sensorické paměti – 1.700 Kč bez DPH). Poté, co se žadatel znovu písemně přihlásí, mu bude sdělen termín a místo konání zkoušky.
- Žadatel, který nevykonal úspěšně ani jednu část výběru (zkoušky), musí v případě zájmu o účast na zkoušce nejprve absolvovat školení nebo doložit nově získané vzdělání a uhradit stanovený poplatek.

## Přednášející:

- prof. Ing. Josef Balík, Ph.D.
- prof. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.
- Ing. Radek Sotolář, Ph.D.

(vysokoškolské pedagogy se specializací na vinařství a vinohradnictví)

**Místo:** přednáškový sál a zasedací místnost Centra Excellence, Sobotní 1029, Valtice

**Termín výcviku (školení): 30.-31. 5. 2024**

**Cena výcviku (školení):** 3.500,- Kč + 21 % DPH

**Termín výběru (zkoušky): 19. nebo 20. 6. 2024**

**Cena výběru (zkoušky):** 1.700,- Kč + 21 % 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.

### **Doporučená literatura:**

- Stávek Jan, Dvořák Ivo: Degustační příručka aneb Jak přijít vínu na jméno, RADIX, spol. s r.o., 2020
- e-learningový kurz [Sommelier junior](#), Národní vinařské centrum
- Balík Josef, Stávek Jan: Vinařská technologie, Národní vinařské centrum, 2017

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

**Parkování:** Omezený počet míst v areálu Centra Excellence, dále na točně směrem na Úvaly.

### **Kontaktní osoba pro zodpovězení dotazů:**

Ing. Šárka Nádvorníková, e-mail: [sarka.nadvornikova@vinarskecentrum.cz](mailto:sarka.nadvornikova@vinarskecentrum.cz), tel. 519 352 072, mobil 602 769 743

### **Administrace plateb:**

Marcela Nováková, e-mail: [seminare@vinarskecentrum.cz](mailto:seminare@vinarskecentrum.cz), tel. 519 352 072

## Harmonogram:

<b>Čtvrtek 30.5.2024</b>	
08.00–08.30	Prezence
08.30–12.30	Látkové složky vín, jejich analýza a legislativní požadavky Praktické procvičování sensorických schopností pro hodnocení vín
12.30–13.30	Přestávka na oběd
13.30–17.30	Metodologie sensorické analýzy a organoleptické požadavky na víno Praktické procvičování sensorických schopností pro hodnocení vín
<b>Pátek 31.5.2024</b>	
08.00–08.30	Prezence
08.30–12.00	Pěstování révy vinné
12.00–13.00	Přestávka na oběd
13.00–17.00	Technologie, mikrobiologie a biochemie vína
<b>Středa 19.6.2024</b>	
<b>I. skupina</b>	
07.30–08.00	Prezence
08.00–09.00	Kontrola znalostí z oblasti vinohradnictví, vinařství a metodologie sensorické analýzy (test, 60 otázek, 60 minut)
09.15–12.15	Praktické zkoušky sensorických schopností pro hodnocení vín
<b>II. skupina</b>	
11.30–12.00	Prezence
12.00–13.00	Kontrola znalostí z oblasti vinohradnictví, vinařství a metodologie sensorické analýzy (test, 60 otázek, 60 minut)
13.15–16.15	Praktické zkoušky sensorických schopností pro hodnocení vín
<b>Čtvrtek 20.6.2024</b>	
<b>I. skupina</b>	
<b>07.30–08.00</b>	Prezence
<b>08.00–09.00</b>	Kontrola znalostí z oblasti vinohradnictví, vinařství a metodologie sensorické analýzy (test, 60 otázek, 60 minut)
<b>09.15–12.15</b>	Praktické zkoušky sensorických schopností pro hodnocení vín

## ŽÁDOST

### o účast ve výcviku a výběru odborných sensorických posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín podle ČSN EN ISO 8586 (tzv. zkoušky II. stupně)

Žádám tímto o zařazení k účasti: **(Zaškrtněte požadované.)**

**ve výcviku odborných sensorických posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín podle ČSN EN ISO 8586 (školení)**

Termín výcviku (školení): **30.-31. 5. 2024**

Cena výcviku (školení): **3.500,- Kč + 21 % DPH**

Výcvik je nepovinný pro žadatele, kteří mají úspěšně složenou zkoušku z Vinohradnictví a Vinařství na ZF MENDELU nebo jsou absolventy oboru Vinohradnictví SVIŠ nebo v minulosti úspěšně absolvovali výběr odborného sensorického posuzovatele pro sensorickou analýzu vín podle ČSN EN ISO 8586, event., výběr specializovaného experta posuzovatele pro sensorickou analýzu vín podle ČSN ISO 8586-2, sensorickou zkoušku pro hodnocení vín na SZPI nebo degustátorskou zkoušku dle norem DIN, ÖNORM a ISO pořádanou NVC v letech 2000-2007 (tzv. zkoušku dle evropských norem).

Účasti na výcviku se zříkám na základě **(Uvedte důvod – viz výše.)**

.....

Tuto skutečnost dokládám kopíí **(Uvedte typ dokladu, který prokazuje výše uvedené, a doložte.)**

.....

**ve výběru odborných sensorických posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín podle ČSN EN ISO 8586 (zkouška)**

Termín výběru (zkoušky): **19. nebo 20. 6. 2024 – dopolední a odpolední běh (určí organizátor)**

**(Zaškrtněte požadované.)**  opakování praktické zkoušky

opakování testu

praktická zkouška i test

Cena výběru (zkoušky): **1.700,- Kč + 21 % DPH (sleva 50 % při opakování testu)**

Podmínkou pro účast ve výběru (zkoušce) je s výjimkou výše uvedených podmínek absolvování výcviku (školení). Žadatelem o výběr může být pouze osoba, která je držitelem platného osvědčení vybraného posuzovatele pro sensorickou analýzu podle ČSN EN ISO 8586, event. podle ČSN ISO 8586-1 nebo osoba, která v minulosti úspěšně absolvovala výběr odborného sensorického posuzovatele pro sensorickou analýzu vín podle ČSN EN ISO 8586, event. výběr specializovaného experta posuzovatele pro sensorickou analýzu vín podle ČSN ISO 8586-2, sensorickou zkoušku pro hodnocení vín na SZPI nebo degustátorskou zkoušku dle norem DIN, ÖNORM a ISO pořádanou NVC v letech 2000-2007 (tzv. zkouška dle evropských norem).

**Místo:** přednáškový sál a zasedací místnost Centra Excellence, Sobotní 1029, Valtice

**Jsem:** **(Označte platné tvrzení.)**

držitelem platného osvědčení vybraného posuzovatele pro sensorickou analýzu podle ČSN EN ISO 8586 (tzv. základní sensorické zkoušky či zkoušky I. stupně). V případě, že ji budete teprve skládat, uveďte termín zkoušky: .....

úspěšný absolvent výběru odborných sensorických posuzovatelů pro sensorickou analýzu vín dle ČSN EN ISO 8586

úspěšný absolvent výběru dle ČSN ISO 8586-2 (tzv. II. stupně sensorických zkoušek)

úspěšný absolvent zkoušek dle evropských norem pořádaných Národním vinařským centrem pod vedením Dipl. Ing. Steidla v letech 2000-2007

neúspěšný absolvent výběru - zkoušky sensor. schopností a sensorické paměti dne .....

neúspěšný absolvent výběru – testu znalostí z oblasti oenologie a metodologie sensorické analýzy dne .....

**Tuto skutečnost dokládám kopii:** **(Doplňte a doložte.)** .....

Titul, jméno, příjmení:	
Datum narození:	
Bydliště:	
Firma:	
Kontaktní / Fakturační adresa:	
IČ/DIČ:	
Praxe v oboru vinařství: (např. vinař, sommelier a počet let)	
Kontaktní telefon:	
Kontaktní e-mail:	

*Účetní doklad (faktura) bude vystaven podle údajů „Fakturační adresa“, „IČ“ a „DIČ“. Na stejnou adresu budou zaslána osvědčení v případě složení zkoušek.*

Vyplněním a odesláním žádosti a požadovaných příloh dávám Národnímu vinařskému centru, o.p.s., se sídlem Valtice, Sobotní 1029, IČ 26284391 pro účely administrace výcviku a/nebo výběru a správu interního registru souhlas s užitím, zpracováním a správou osobních údajů v souladu s platnými právními předpisy v oblasti ochrany osobních údajů. Svým podpisem stvrzuji, že jsem se seznámil s platebními a stornovacími podmínkami. Dále v případě úspěšného absolvování výběru souhlasím/nesouhlasím **(Nehodící se škrtněte.)** s **uvedením v Registru degustátorů** a poskytováním mého jména, příjmení, bydliště (obce a PSČ) a e-mailové adresy organizátorům soutěží a výstav vín. Tento souhlas lze odvolat písemnou formou.

**Datum, (razítko), podpis:** .....

**K účasti se přihlaste prostřednictvím sekce Kurzy a semináře na [www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz). Zároveň doručte vyplněnou podepsanou žádost a nezbytné přílohy obratem do kanceláře Národního vinařského centra (Centrum Excellence, Sobotní 1029 - poštou, osobně nebo oskenované na e-mail [sarka.nadvornikova@vinarskecentrum.cz](mailto:sarka.nadvornikova@vinarskecentrum.cz)). Po registraci v přihláškovém centru a dodání všech nezbytných podkladů obdržíte podklady k platbě. **Nekompletní žádosti nebudou administrovány!** Počet míst je omezen. Na výcvik a/nebo výběr budete zařazeni podle termínu splnění podmínek uvedených výše a termínu úhrady poplatků. Nekompletní přihlášky se považují za neplatné. Stejně tak žádosti s nedodrženým termínem splatnosti.**