



Arome vina

Datum i vrijeme:	Utorak, 17. travnja 2018., 12.00 – 16.00+ ** & ***
Vrsta aktivnosti:	Radionica senzorike
Lokacija:	Odjel za biotehnologiju, Laboratorij O-265, 2. kat
Mentor i voditelj:	Tomislav Pavlešić, dipl.ing.agr./enolog

Sažetak:

Naš osjet mirisa utječe na naš život više nego što i sami mislimo. Preferencije, simpatije, ugodna atmosfera, društvo i okolina u direktnoj su vezi sa onim što mirišemo. Kod uživanja u vinu naš nos je zasigurno od najvećeg značaja i važnosti. Mirisne informacije (arome vina), koje dolaze preko našeg nosa, daju nam temeljnu informaciju i potvrdu da li nam se pojedino vino sviđa ili ne. Naš će nam nos tijekom degustacije otkriti puno više o vinu nego bilo koji drugi receptor. Prema ISO definicijama (The International Organization for Standardization), miris je organoleptičko svojstvo koje se prepoznaje-determinira olfaktornim organima-njuškanjem i mirisanjem određenih lako hlapivih tvari. Senzacija mirisa je veoma važna i predstavlja kemijski osjećaj jer su receptori mirisa stimulirani kemijskim tvarima. Do sada je determinirano oko 1300 različitih sastojaka u grožđu, moštu i vinu od čega gotovo 1000 pripada u skupinu aroma. Svaki ljubitelj vina zna koliko je teško u pojedinim situacijama mirisne informacije pretočiti u riječi, odnosno, opisati riječima pojedini miris, aromu ili bouquet vina. Sigurno ste se i sami pitali slušajući kako poznavaoци opisuju vino, odakle im sve te riječi i opisi te kako pronalaze asocijacije vezane za miris i aromu vina. U ovoj ćemo radionici pokazati koje sve arome-mirise možete naći u vinu kao i informacije o temeljnim okusima koje možemo prepoznati u vinu.

Biografija:

Tomislav Pavlešić je rođen prije 48 godina u Požegi gdje je završio osnovnu školu. Srednju školu završava u Rijeci a potom pohađa i diplomira na Agronomskom fakultetu u Zagrebu kao diplomirani inženjer agronomije, smjer voćarstvo-vinogradarstvo-vinarstvo. Ubrzo nakon završetka studija počinje raditi kao enolog u firmi Istravino d.d., Rijeka. Tijekom rada u firmi Istravino, prošao je sve pozicije u dijelu proizvodnje i punjenja vina (Voditelj podruma i proizvodnje, Voditelj laboratorija i službe kontrole kvalitete). Godine 2013. prelazi u vinariju Pavlomir, Novi Vinodolski, gdje je obavljao poslove enologa na preradi i proizvodnji vina, pjenušaca i rakija. Nakon nepune dvije godine, 2015., prelazi na poziciju Upravitelja podruma i enologa Podrum Štrigova, Agromedimurje, Čakovec. U rujnu 2017. godine, vraća se u Rijeku, na Sveučilište u Rijeci, Odjel za biotehnologiju, Centar za visokopropusne tehnologije kao suradnik na projektu „Karakterizacije vina Kastafska Belica“. Tijekom rada kao enolog, educirao se i stekao zvanje ovlaštenog i licenciranog degustatora za vina u RH kao i za senzornog analitičara za med. Poseban naglasak u radu, ali i u istraživanjima na vinima poklanja aromama u vinu kao i kulturi vina.

+ za organizirane grupe i škole (prijave i rezervacija termina kod Đeni Lovrenčić – e-mail: deni.lovrencic@biotech.uniri.hr tel: 051/584-589)

*Prilagođeno višim razredima osnovne škole, srednjoškolcima i studentima** kao i ostalim zainteresiranima****



Pokazni pokusi u
izvedbi studenta