



BOREGYETEM 2009

SZENT ISTVÁN EGYETEM - GYŐR
BERZSENYI DÁNIEL FŐISKOLA - SZOMBATHELY
PANNON EGYETEM - VESZPRÉM
GÁBOR DÉNES FŐISKOLA - ZALAEGERSZEG
KAPOSVÁRI EGYETEM
PÉCSI TUDOMÁNYEGYETEM
PTE ILLYÉS GYULA FŐISKOLAI KAR - SZEKSZÁRD
KODOLÁNYI JÁNOS FŐISKOLA - SZÉKESFEHÉRVÁR
GÁBOR DÉNES FŐISKOLA - TATBÁNYA
PSZF SALGÓTARJÁNI KAR
MISKOLCI EGYETEM
NYÍREGYHÁZI FŐISKOLA

ESZTERHÁZY KÁROLY FŐISKOLA - EGER
DEBRECENI EGYETEM
SZOLNOKI FŐISKOLA
KECSKEMÉTI FŐISKOLA
TESSEDIK SÁMUEL FŐISKOLA - BÉKÉSCSABA
SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM
EÖTVÖS LÓRÁND TUDOMÁNYEGYETEM
BUDAPESTI CORVINUS EGYETEM
BUDAPESTI MŰSZAKI ÉS GAZDASÁGTUDOMÁNYI EGYETEM
SEMMELWEIS ORVOSTUDOMÁNYI EGYETEM
BGF KÜLKERESKEDELMI FŐISKOLAI KAR
BGF - KVIFK

- TEMATIKA:** ♦ Mi a bor? ♦ Keverve vagy tisztán? Van-e élet a boroskólán túl?
♦ Ha tisztán, akkor kóstoljuk vagy igyuk? ♦ Hogyan kóstoljunk? ♦ Borstílusok, szőlőfajták
♦ Milyen a jó bulibor? ♦ Mennyit ihatunk? ♦ A bor kedvező élettani hatásai.
♦ Jé, a borhoz enni is lehet! A bor és étel párosítás alapelvei.



Készült a Nemzeti Bormarketing Program támogatásával

BOR EGYETEM 2009



TEMATIKA:

- ♦ Mi a bor? ♦ Keverve vagy tisztán? Van-e élet a boroskólán túl?
 - ♦ Ha tisztán, akkor kóstoljuk vagy igyuk? ♦ Hogyan kóstoljunk?
 - ♦ Borstílusok, szőlőfajták ♦ Milyen a jó bulibor? ♦ Mennyit ihatunk?
 - ♦ A bor kedvező élettani hatásai. ♦ Jé, a borhoz enni is lehet!
- A bor és étel párosítás alapelvei.



Készült a Nemzeti Bormarketing Program támogatásával