



AKREDITOVANÝ SOMELIERSKY KURZ  
**Modul: Enológia - náuka o víne 2.časť**

<b>Termín kurzu</b>	<b>16.-19. apríl 2020 (2. časť)</b>
<b>Odborný garant</b>	<b>Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska Modra</b>
<b>Kontaktná osoba</b>	<b>Bronislava Kočíšek Skalová CORAL TRAVEL</b> Píla 220, 900 89 Píla Mobil: 0905 / 571 232 e-mail: <a href="mailto:info@malekarpaty.sk">info@malekarpaty.sk</a> <a href="http://www.malekarpaty.sk">www.malekarpaty.sk</a>
<b>Miesto konania kurzu</b>	<b>Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska Modra</b> <b>Kostolná 3, Modra</b>
<b>Cena kurzu:</b> V cene je zahrnuté:	<b>265,- Eur</b> odborný program, prednášky, odborné degustácie, vína, učebné materiály, občerstvenie, exkurzie, DPH
<b>Odborní lektori</b>	Prof.Ing.Fedor Malík, DrSc, Ing. Jozef Kováč, CSc. Ing. Vladimír Hronský

**Program:**

**Prvý deň – štvrtok, 16.apríl 2020**

Stredná vinársko-ovocinárska škola v Modre

- 09.00 **Vinárstvo 2.** (Ing. Jozef Kováč, CSc)  
Metódy výroby a klasifikácia šumivých vín  
Metódy výroby a klasifikácia tokajských vín  
Metódy výroby a klasifikácia likérových vín
- 11.00 **Vinárstvo 3.** (Ing. Jozef Kováč, CSc)  
Inovačné trendy vo výrobe vína: karboxymacerácia, kryomacerácia  
Vína vyrobené metódou „Sur lie“  
Vína typu „barrique“
- 13.00 Prestávka na obed - individuálne
- 14.30 **Odborná exkurzia do vinárskej prevádzky**  
Prehliadka technologických zariadení na spracovanie hrozna a výrobu vína  
Predstavenie inovačných metód technológie vína vo vinárskej praxi
- 17.30 Koniec vyučovania druhého dňa

**Druhý deň – piatok, 17.apríl 2020**

Stredná vinársko-ovocinárska škola v Modre

- 09.00 **Prehľad vinárskych apelácií Českej republiky, Maďarska** (Ing. Vladimír Hronský)  
Najdôležitejšie apelácie  
Prehľad hlavných a doplnkových odrôd pre jednotlivé apelácie
- 10.30 **Vinohradníctvo a vinárstvo Talianska a Nemecka** (Ing. Vladimír Hronský)  
Štruktúra vinohradníckej produkcie, prehľad pestovaných odrôd viniča hroznorodého, základná charakteristika vinárskych apelácií, základné členenie hroznových vín
- 12.30 Prestávka na obed – individuálne
- 14.00 **Skupina A: Choroby a chyby hroznového vína** (Ing. Jozef Kováč, CSc)

- Choroby vína spôsobené kvasinkami
- Choroby vína spôsobené baktériami
- Chyby vína
- Degustácia vzoriek vína s chorobami a chybami
- Skupina B: Senzorické hodnotenie vína – prax* (Ing. Vladimír Hronský)
- Degustácia reprezentatívnych vzoriek vína pre jednotlivé kategórie v časti Vinárstvo 2. a Vinárstvo 3.
- 16.00 *Skupina A: Senzorické hodnotenie vína – prax* (Ing. Vladimír Hronský)
- Degustácia reprezentatívnych vzoriek vína pre jednotlivé kategórie v časti Vinárstvo 2. a Vinárstvo 3.
- Skupina B: Choroby a chyby hroznového vína*
- Choroby vína spôsobené kvasinkami
- Choroby vína spôsobené baktériami
- Chyby vína
- Degustácia vzoriek vína s chorobami a chybami
- 18.00 Koniec vyučovania tretieho dňa

#### Tretí deň – sobota, 18. apríl 2020

Stredná vinársko-ovocinárska škola v Modre

- 09.00 **Vinohradníctvo a vinárstvo Francúzska** (Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc.)
- Štruktúra vinohradníckej produkcie, prehľad pestovaných odrôd viniča hrozno-rodého, základná charakteristika vinárskych apelácií, základné členenie hrozno-vých
- Vinohradníctvo a vinárstvo nového sveta (Austrália, Nový Zéland, Čile, Argentína, USA, Južná Afrika)**
- Štruktúra vinohradníckej produkcie, prehľad pestovaných odrôd viniča hrozno-rodého, základná charakteristika vinárskych apelácií, základné členenie hrozno-vých vín
- 12.00 Prestávka na obed – individuálne
- 13.00 **Vinohradníctvo a vinárstvo Španielska a Portugalska** (Ing. Vladimír Hronský)
- Štruktúra vinohradníckej produkcie, prehľad pestovaných odrôd viniča hrozno-rodého, základná charakteristika vinárskych apelácií, základné členenie hrozno-vých vín
- 15.00 Koniec vyučovania tretieho dňa

**Odporúčené podujatie 18.4. v Modre Deň modranských pivníc 2020** (program somelierského kurzu sme upravili tak, aby ste sa v prípade záujmu mohli zúčastniť zaujímavého vinárskeho podujatia-**Deň modranských pivníc**. Budete mať možnosť navštíviť 40 vinárstiev, ochutnať 500 vín, spoznať historické vinohradnícke domy so starobylými kamennými pivnicami, ale i moderné vinárstva, ochutnať regionálnu gastronómiu a zažiť jedinečnú atmosféru. V prípade ak máte záujem zúčastniť sa tohto podujatia vstupenky si zabezpečte individuálne. Viac informácií o podujatí [www.modranskepivnice.sk](http://www.modranskepivnice.sk). Odporúčame si vstupenku zabezpečiť v predstihu (bývajú vypredané). Z dôvodu tohto podujatia Vám doporučujeme aj ubytovanie počas somelierského kurzu zabezpečiť si v dostatočnom predstihu. Návšteva podujatia Modranské pivnice, nie je súčasťou programu kurzu.)

#### Štvrtý deň – nedeľa, 19. apríl 2020

Stredná vinársko-ovocinárska škola v Modre

- 09.00 **Teoretická záverečná skúška:** Písomný test (20 otázok z modulu enológia I. a 20 otázok z modulu enológia II.)
- 11.00 **Praktická záverečná skúška:** Opis senzorických vlastností dvoch anonymných vzoriek vína
- 13.00 **Slávnostné vyhodnotenie kurzu** spojené s odovzďávaním osvedčení o absolvovaní kurzu

Zmena programu vyhradená!!!

Závazná prihláška na 3. strane!!!

**Závazná prihláška**  
**Akreditovaný someliarsky kurz**  
**modul: Enológia- náuka o víne**  
**16.4.– 19.4. 2020 2.časť**

**Titul, meno a priezvisko:** .....

**Dátum narodenia:** .....

**Názov firmy:** .....

**IČO:** ..... **DIČ:** ..... **DIČ DPH:**.....

**Adresa:** .....

**Fakturačná adresa :** .....

**Telefón:** ..... **Fax:** .....

**Mobil:** ..... **E-mail:** .....

**Cena kurzu: 265,- Eur**

**V cene kurzu je zahrnuté :** odborné prednášky, odborné exkurzie, degustačné vzporky občerstvenie, odborná literatúra, DPH Ak sa prihlásite 2 a viacerí z 1 firmy, alebo priatelia poskytneme zľavu (2 osoby 5% zľava, 3 osoby 10% zľava, alebo dohodou).

**Uzavierka prihlášok: 1.4.2020** (prihlášku pošlite e-mailom alebo poštou: CORAL TRAVEL)

**Organizačné zabezpečenie:** **Bronislava Kočíšek Skalová - CORAL TRAVEL,**  
Píla 220, 900 89 Píla  
Mobil: 0905 571 232  
e-mail: [info@malekarpaty.sk](mailto:info@malekarpaty.sk), [www.malekarpaty.sk](http://www.malekarpaty.sk)

Podmienkou absolvovania kurzu je uhradenie kurzového poplatku v celkovej sume pred zahájením kurzu.

**MOŽNOSTI UBYTOVANIA:**

**Modra – Club MKM Modra**

Rodinný penzión sa nachádza v centre Modry, 10 minút chôdze od SVOŠ Modra. Ponúka ubytovanie v 2-lôžkových izbách s príslušenstvom, TV a telefónom. V hoteli je vám k dispozícii fitness centrum, sauna a bazén.

Kontakt : Hotel Club MKM, Štúrova 25, Modra Tel: 033/6472009, e-mail: clubmkmmodra@gmail.com

Prosím ubytovanie si prosím zabezpečte individuálne!!!

Dávam svoj súhlas na spracovanie mojich osobných údajov za účelom vzájomnej komunikácie a prípravy profesionálneho someliarskeho osvedčenia. Súhlas so spracúvaním osobných údajov je možné kedykoľvek odvolať zaslaním písomného odvolania súhlasu. Údaje budú spracované v zmysle právnych predpisov o ochrane osobných údajov a Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady EÚ 2016/679.

**Dňa:** .....

**Podpis:**.....