



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

<b>Termín kurzu</b>	<b>4.-7. apríl 2019 (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, 4.apríl 2019**

Stredná vinársko-ovocinárska škola v Modre

- 09.00 **Vinárstvo 2.**  
Metódy výroby a klasifikácia šumivých vín (Ing. Jozef Kováč, CSc.)  
Metódy výroby a klasifikácia tokajských vín  
Metódy výroby a klasifikácia likérových vín
- 11.00 **Vinárstvo 3.**  
Inovačné trendy vo výrobe vína: karboxymacerácia, kryomacerácia  
Vína vyrobené metódou „Sur lie“  
Vína typu „barrique“
- 13.00 Prestávka na obed - individuálne
- 14.30 **Vinohradníctvo a vinárstvo Talianska a Nemecka**  
Štruktúra vinohradníckej produkcie, prehľad pestovaných odrôd viniča hroznorodého, základná charakteristika vinárskych apelácií, základné členenie hroznových vín
- 16.30 **Vinohradníctvo a vinárstvo Španielska a Portugalska**
- 18.00 Koniec vyučovania druhého dňa

**Druhý deň – piatok, 5.apríl 2019**

Stredná vinársko-ovocinárska škola v Modre

- 8.00 **Prehľad vinárskych apelácií Českej republiky a Maďarska**  
Najdôležitejšie apelácie  
Prehľad hlavných a doplnkových odrôd pre jednotlivé apelácie  
Prehľad výrobcov vína podľa jednotlivých apelácií
- 10.30 Prestávka s občerstvením
- 11.00 **Odborná exkurzia do vinárskej prevádzky**  
Prehliadka technologických zariadení na spracovanie hrozna a výrobu vína

- Prehliadka vinogradov s predstavením integrovanej a ekologickej produkcie hrozna  
Predstavenie inovačných metód technológie vína vo vinárskej praxi
- 15.00 **Odborná exkurzia do vinárskej prevádzky**  
Prehliadka technologických zariadení na spracovanie hrozna a výrobu vína  
Predstavenie inovačných metód technológie vína vo vinárskej praxi
- 17.00 Koniec vyučovania prvého dňa

**Tretí deň – sobota, 6. apríl 2019**

Stredná vinársko-ovocinárska škola v Modre

- 09.00 **Vinohradníctvo a vinárstvo Francúzska**  
Štruktúra vinohradníckej produkcie, prehľad pestovaných odrôd viniča hroznorodého, základná charakteristika vinárskych apelácií, základné členenie hroznových  
**Vinohradníctvo a vinárstvo nového sveta (Austrália, Nový Zéland, Čile, Argentína, USA, Južná Afrika)**  
Štruktúra vinohradníckej produkcie, prehľad pestovaných odrôd viniča hroznorodého, základná charakteristika vinárskych apelácií, základné členenie hroznových vín
- 12.00 Prestávka na obed – individuálne
- 13.30 **Skupina A: Choroby a chyby hroznového vína**  
Choroby vína spôsobené kvasinkami  
Choroby vína spôsobené baktériami  
Chyby vína  
Degustácia vzoriek vína s chorobami a chybami  
**Skupina B: Senzorické hodnotenie vína – prax**  
Degustácia reprezentatívnych vzoriek vína pre jednotlivé kategórie v časti Vinárstvo 2. a Vinárstvo 3.
- 15.30 **Skupina A: Senzorické hodnotenie vína – prax**  
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

**Štvrtý deň – nedeľa, 7. apríl 2019**

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 sensorických vlastností dvoch anonymných vzoriek vína
- 13.00 **Slávnostné vyhodnotenie kurzu** spojené s odovzďávaním osvedčení o absolvovaní kurzu

Zmena programu vyhradená!!!

Záväzná prihláška na 3. strane!!!

**Závazná prihláška**  
**Akreditovaný someliarsky kurz**  
**modul: Enológia- náuka o víne**  
**4.4.– 6.4. 2019 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: 16.3.2019** (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](mailto: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:**.....