

Spoločnosť Enovia s.r.o. a STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA VINÁRSKO-OVOCINÁRSKA MODRA
(odborný garant) organizujú kurz **ZÁKLADY SOMELIERSTVA**

Účastníci si po úspešnom absolvovaní seminárov a záverečných skúšok
odnesú riadne osvedčenie o získanom vzdelaní v témach:

Základy vinohradníctva a vinárstva: pestovanie a odrody viniča,
kategorizácia vín, technológie spracovania hrozna, výroba vína, choroby
a chyby hroznového vína, vinohradníctvo a vinárstvo doma a vo svete.
Profesia someliera, vínna etiketa v praxi, nápojový a vínny lístok, aperitív a
digestív, servírovanie vína, jedlo a víno. Voda, olej, káva, čaj, cigary a aktuálne
trendy v súčasnom somelierstve.

Zodpovedný lektor kurzu: **Ing. Vladimír Hronský**



enológ - profesionálny znalec vína, akreditovaný lektor odborných
kurzov s viac ako 20 ročnou praxou v odbore vinohradníctvo,
vinárstvo, technológia výroby vína a nápojov, somelierstvo a
marketing vína konateľ, Enovia s.r.o., produktový špecialista a autor
odborných publikácií z oblasti vinárstva, somelierstva a marketingu
vína v gastronómii, executive sommelier spoločnosti MEDUSA GROUP

Organizačno-technické zabezpečenie kurzu:

Enovia s.r.o.
Na Zlatej nohe 11, 831 01 Bratislava
IČO: 359 51 303, IČ DPH: SK2022049458
tel: 0905 553 780, 0948 553 780
e-mail: enovia@enovia.sk
www.enovia.sk

Podmienky účasti a prihlášky:

- : **poplatok za kurz na osobu je 240 EUR**
- : uvedená cena je vrátane 20 % DPH
- : v prihláške je potrebné uviesť správne meno a priezvisko uchádzača, adresu trvalého bydliska
a dátum narodenia najneskôr do **termínu uzávierky prihlášok**, teda do **18. 10. 2019**
- : časový rozsah kurzu **3 dni**

**KURZ SA USKUTOČNÍ V DŇOCH 23. – 25. OKTÓBRA 2019 AKO SÚČASŤ ODBORNÉHO PROGRAMU
9. ROČNÍKA FESTIVALU VÍNA WINE SNOW 2019 NA DONOVALOCH**



**Chcete získať lepšie uplatnenie a odborný rozhľad v profesiách somelier,
znalec vína alebo food & beverage manager? Pridajte sa k nám!**

Program prednášok, seminárov a skúšok:

1. deň	23. OKTÓBER 2019	Časový rozsah
08.30 – 09.20	<u>Otvorenie a oboznámenie sa s obsahom kurzu</u> História a súčasnosť somelierskej profesie Úlohy someliera v gastronómii Povinnosti a činnosti someliera Požiadavky pri výbere a nákupe vína do reštaurácie	20 min 10 min 10 min 10 min
09.30 – 10.30	<u>Skladovanie a ponuka vína</u> Vínna pivnica, denná enotéka Temperovanie jednotlivých druhov vína Vínny lístok (obsah, pravidiel zariadenia vína)	30 min 10 min 20 min
10.40 – 11.40	<u>Pomôcky someliera</u> Výber kalichov na víno a nápoje Chladiče na víno, otvárače fliaš, teplomer, karafy (podľa druhu dekantovaného vína), planžety, stojany, košíky a pod. Odborné názvy typov a objemov fliaš Ostatné nápoje servírované k vínu (prírodné a minerálne vody, prírodné šňavy, pivo)	15 min 10 min 10 min 25 min
11.40 – 13.00	<u>Prestávka na obed</u>	
13.00 – 15.00	<u>Teoretická a praktická časť</u> Káva, čaj (druhy, pôvod, príprava) Voda (kódex vody, členenie vôd) Aperitívy a digestívy (vhodné druhy, význam, ponuky) Cigary (pôvod, druhy, názvy veľkostí, uskladnenie, zloženie) Praktická ukážka servírovania cigary	30 min 20 min 10 min 30 min 30 min
15.30 – 17.30	<u>Praktické cvičenie</u> Servis bieleho, červeného a šumivého vína (pravidlá, nácvik) Použitie zariadenia CORAVIN pri servise vína (nácvik)	90 min 30 min
2. deň	24. OKTÓBER 2019	
08.00 – 09.30	<u>Vinohradníctvo</u> História vinohradníctva a vinárstva Odrody viniča (Ampelografia) Vinohradnícke oblasti Slovenskej republiky Zákon o vinohradníctve a vinárstve SR	20 min 20 min 25 min 25 min
09.45 – 10.45	<u>Technológia vína I. časť</u> Rozdelenie vín podľa systému O.I.V. Základný postup pri výrobe bielych a červených vín Výroba ružových vín Inovačné metódy – výroba vín „sur lie“, kryomaceráciou a karbonickou maceráciou, jablčno-mliečna fermentácia	20 min 20 min 10 min 10 min
11.00 – 12.00	<u>Technológia vína II. časť</u> Výroba šumivých vín (metódy výroby, klasifikácia) Výroba tokajských vín Výroba vín typu „barrique“	25 min 25 min 10 min
12.00 – 13.00	<u>Prestávka na obed</u>	
13.00 – 15.00	<u>Praktická časť</u> Choroby a chyby vína Posudzovanie kvality vína (analytické) Organoleptické vlastnosti hroznových vín Degustácia a opis senzorických vlastností vína	30 min 30 min 30 min 30 min

Chcete získať lepšie uplatnenie a odborný rozhľad v profesiách somelier, znalec vína alebo food & beverage manager? Pridajte sa k nám!

