

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

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, technológia spracovania hrozna, výroba vína, choroby  
a chyby hroznového vína, vinohradníctvo a vinárstvo doma a vo svete.

Profesia someliéra, vínna etiketa v praxi, nápojový a vínny lístok, aperitív a  
digestív, servírovanie vína, jedlo a víno. Voda, káva, čaj a cigary v someliérstve.

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



enológ - profesionálny znalec vína, akreditovaný lektor odborných  
kurzov s 20-ročnou praxou v odbore vinohradníctvo, vinárstvo,  
technológia výroby vína a nápojov, someliérstvo a marketing vína  
konateľ, Enovia s.r.o., produktový špecialista a autor odborných  
publikácií z oblasti vinárstva, someliérstva a marketingu vína  
v gastronómii.

**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 **15. 10. 2021**
- : časový rozsah kurzu **4 dni**

**KURZ SA USKUTOČNÍ V DŇOCH 26. – 29. OKTÓBRA 2021 V HOTELI GALILEO NA DONOVALOCH**

**Ceny ubytovania s raňajkami pre prihlásených účastníkov kurzu v Hoteli Galileo:**

**Dve osoby na dvojposteľovej izbe = 59 EUR / noc**

**Jedna osoba na izbe = 39 EUR / noc**

K hodnote ubytovania sa za každú noc pripláca miestny ubytovací poplatok. Rezerváciu ubytovania  
prosím vyplňte v prihláške, aby sme vedeli všetko vopred zabezpečiť.

Účastníci kurzu môžu využiť ponuku obedového menu hotela v dňoch konania kurzu v hodnote  
6 EUR / osoba. Obed si bude účastník kurzu objednávať ráno v deň konania kurzu a úhradu vrátane  
ubytovania zaplatí po ukončení kurzu.

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

**Program prednášok, seminárov a skúšok:**

<b>1. deň</b>	<b>26. OKTÓBER 2021 (utorok)</b>	<b>Časový rozsah</b>
08.30 – 09.30	<b><u>Otvorenie a oboznámenie sa s obsahom kurzu</u></b> História a súčasnosť someliérskej profesie Úlohy someliéra v gastronómii Povinnosti a činnosti someliéra Požiadavky pri výbere a nákupe vína do reštaurácie	20 min 10 min 10 min 20 min
09.45 – 10.45	<b><u>Skladovanie a ponuka vína</u></b> Vínna pivnica, denná enotéka Temperovanie jednotlivých druhov vína Vínny lístok (obsah, pravidlá zoradenia vína)	30 min 10 min 20 min
11.00 – 12.00	<b><u>Pomôcky someliéra</u></b> Výber kalichov na víno a nápoje, starostlivosť o gastro sklo Chladiče na víno, otvárače fliaš, teplomer, karafy (podľa druhu dekantovaného vína), planžety, stojany, košíky a pod. Odborné názvy typov a objemov fliaš Coravin (použitie v someliérskej a vinárskej praxi)	15 min 10 min 10 min 25 min
12.00 – 13.00	<b><u>Prestávka na obed</u></b>	
13.00 – 15.00	<b><u>Teoretická a praktická časť</u></b> Káva, čaj (druhy, pôvod, príprava) Voda (kódex vody, členenie vôd) Ostatné nápoje servírované k vínu (hroznová šťava, nealkoholické a nízkoalkoholické vína, vínne striky) Aperitívy a digestívy (vhodné druhy, význam, ponuky)	40 min 20 min 40 min 20 min
15.30 – 16.30	<b><u>Senzorické cvičenie 1. časť</u></b> Degustácia vody a vína (pravidlá degustácie, prah citlivosti, praktické párovanie vody a vína v gastronómii)	60 min
16.45 – 17.45	<b><u>Senzorické cvičenie 2. časť</u></b> Cigary (pôvod, druhy, názvy veľkostí, uskladnenie, zloženie) Praktická ukážka servírovania cigary	20 min 40 min
<b>2. deň</b>	<b>27. OKTÓBER 2021 (streda)</b>	
09.00 – 10.30	<b><u>Vinohradníctvo</u></b> História vinohradníctva a vinárstva na území Slovenska Odrody viniča (Ampelografia) Vinohradnícke oblasti a rajóny Slovenskej republiky (výrobcovia vína v SR) Zákon o vinohradníctve a vinárstve SR	20 min 20 min 25 min 25 min
10.45 – 11.45	<b><u>Technológia vína 1. časť</u></b> 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	20 min 20 min 10 min 10 min
11.00 – 12.00	<b><u>Technológia vína 2. časť</u></b> Výroba šumivých vín (metódy výroby, klasifikácia) Výroba tokajských vín Výroba vín typu „barrique“	25 min 25 min 10 min
12.00 – 13.00	<b><u>Prestávka na obed</u></b>	

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



KURZ PRE SOMELIEROV, VINÁROV, ZAČÍNAJÚCICH  
I POKROČILÝCH ZNALCOV VÍNA A VÍNOFILOV

# ZÁKLADY SOMELIÉRSTVA



13.00 – 15.00	<b>Praktická časť</b> Posudzovanie kvality vína (analytické) 30 min Organoleptické vlastnosti hroznových vín 30 min Degustácia a opis senzorických vlastností vína 30 min Choroby a chyby vína 30 min
15.15 – 17.15	<b>Praktické cvičenie – degustácia vín</b> Praktické posudzovanie senzorických vlastností vína 120 min
<b>3. deň</b>	<b>28. OKTÓBER 2021 (štvrtok)</b>
09.00 – 11.00	<b>Praktické cvičenie</b> Servis bieleho, ružového, červeného a šumivého vína (pravidlá, nácvik) 120 min
11.15 – 12.00	Škola sabráže šumivého vína 45 min
12.00 – 13.00	<b>Prestávka na obed</b>
13.00 – 14.45	<b>Pravidlá servisu vína a jedla</b> Analýza chutí jedla a vína 30 min Pravidlá správneho výberu vína a jedla 30 min Primárne a sekundárne vlastnosti jedla a vína 45 min
15.00 – 16.00	<b>Slepá degustácia vína</b> Anonymná degustácia vína z čiernych kalichov 60 min Interpretácia senzorických vlastností vína someliérom
16.30 – 19.30	<b>Pivovarníctvo a sladovníctvo</b> Suroviny na výrobu piva, postup výroby v pivovare 90 min Klasifikácia piva, zásady správneho uskladnenia a výčapu Škola výčapu piva, degustácia piva
<b>4. deň</b>	<b>29. OKTÓBER 2021 (piatok)</b>
08.00 – 09.00	<b>Písomný test</b>
09.30 – 10.00	<b>Opis senzorických vlastností anonymnej vzorky vína</b>
10.30 – 12.00	<b>Praktický servis vína + odporúčenie k vybranému menu</b>
13.00 – 13.30	<b>Záverčné vyhodnotenie kurzu a slávnostné odovzdávanie certifikátov</b> <b>ZÁKLADY SOMELIÉRSTVA</b>

**Prihláška účastníkov akreditovaného kurzu ZÁKLADY SOMELIÉRSTVA:**

Meno a priezvisko	Dátum narodenia	Presná adresa trvalého bydliska	Podpis

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



KURZ PRE SOMELIEROV, VINÁROV, ZAČÍNAJÚCICH  
I POKROČILÝCH ZNALCOV VÍNA A VÍNOFILOV  
**ZÁKLADY SOMELIÉRSTVA**



*Svojím podpisom dávam svoj súhlas zabezpečovateľovi kurzu na spracovanie mojich osobných údajov za účelom prípravy a realizácie riadneho someliárskeho osvedčenia podľa podmienok akreditácie MŠVVaŠ SR pod číslom 2011-7353/19174:5-92*

**Rezervácia ubytovania s raňajkami pre prihlásených účastníkov kurzu v Hoteli Galileo:**

Počet ubytovaných osôb	Rezervácia 25. 10. 2021	Rezervácia 26. 10. 2021	Rezervácia 27.10.2021	Rezervácia 28.10.2021
Dve osoby na dvojposteľovej izbe = 59 EUR / noc	áno - nie	áno - nie	áno - nie	áno - nie
Jedna osoba na izbe = 39 EUR / noc	áno - nie	áno - nie	áno - nie	áno - nie

Prosíme vyznačte svoju rezerváciu ubytovania v požadované dni zakrúžkovaním správnej odpovede.

Plne rešpektujeme súkromie účastníkov kurzu, avšak pre vybavenie záväznej prihlášky do kurzu a rezervácie ubytovania pre prihlásených účastníkov potrebujeme niektoré osobné údaje, ktoré budú použité výlučne pre účely prípravy a realizácie kurzu a riadneho someliárskeho osvedčenia a účtovníctvo. Spoločnosť EnoVia s.r.o. týmto prehlasuje, že s osobnými údajmi svojich zákazníkov, získanými registráciou pri vytváraní tejto záväznej objednávky, nakladá v zmysle "Zákona č. 122/2013 Z. z. o ochrane osobných údajov".

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