

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
e-mail: enovia@enovia.sk
www.enovia.sk

Podmienky účasti a prihlášky:

- : **poplatok za kurz na osobu je 300 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. 2022**
- : časový rozsah kurzu **4 dni**

KURZ SA USKUTOČNÍ V DŇOCH 1. – 4. NOVEMBRA 2022 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
8 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:

1. deň	1. NOVEMBER 2022 (utorok)	Časový rozsah
08.30 – 09.30	Otvorenie a oboznámenie sa s obsahom kurzu História a súčasnosť someliárskej 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	Skladovanie a ponuka vína Vínna pivnica, denná enotéka Temperovanie jednotlivých druhov vína Vínny lístok (obsah, pravidiel zariadenia vína)	30 min 10 min 20 min
11.00 – 12.00	Pomôcky someliéra Výber kalichov na víno a nápoje, starostlivosť o gastro sklo Chladiče na víno, otvárate fleš, teplomer, karafy (podľa druhu dekantovaného vína), planžety, stojany, košíky a pod. Odborné názvy typov a objemov fleš Coravin (použitie v someliárskej a vinárskej praxi)	15 min 10 min 10 min 25 min
12.00 – 13.00	Prestávka na obed	
13.00 – 15.00	Teoretická a praktická časť 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	Senzorické cvičenie 1. časť Degustácia vody a vína (pravidlá degustácie, prah citlivosti, praktické párovanie vody a vína v gastronómii)	60 min
16.45 – 17.45	Senzorické cvičenie 2. časť Cigary (pôvod, druhy, názvy veľkostí, uskladnenie, zloženie) Praktická ukážka servírovania cigary	20 min 40 min
2. deň	2. NOVEMBER 2022 (streda)	
09.00 – 10.30	Vinohradníctvo 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	Technológia vína 1. časť 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	Technológia vína 2. časť Výroba šumivých vín (metódy výroby, klasifikácia) Výroba tokajských vín Výroba vín typu „barrique“	25 min 25 min 10 min
12.00 – 13.00	Prestávka na obed	
13.00 – 15.00	Praktická časť	

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

	Posudzovanie kvality vína (analytické)	30 min
	Organoleptické vlastnosti hroznových vín	30 min
	Degustácia a opis sensorických vlastností vína	30 min
	Choroby a chyby vína	30 min
15.15 – 17.15	<u>Praktické cvičenie – degustácia vín</u>	
	Praktické posudzovanie sensorických vlastností vína	120 min
3. deň	3. NOVEMBER 2022 (štvrtok)	
09.00 – 11.00	<u>Praktické cvičenie</u>	
	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	<u>Prestávka na obed</u>	
13.00 – 14.45	<u>Pravidlá servisu vína a jedla</u>	
	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	<u>Slepá degustácia vína</u>	
	Anonymná degustácia vína z čiernych kalichov	60 min
	Interpretácia sensorických vlastností vína someliérom	
16.30 – 19.30	<u>Pivovárstvo a sladovníctvo</u>	
	Suroviny na výrobu piva, postup výroby v pivovare	90 min
	Klasifikácia piva, zásady správneho uskladnenia a výčapu	
	Škola výčapu piva, degustácia piva	
4. deň	4. NOVEMBER 2022 (piatok)	
08.00 – 09.00	<u>Písomný test</u>	
09.30 – 10.00	<u>Opis sensorických vlastností anonymnej vzorky vína</u>	
10.30 – 12.00	<u>Praktický servis vína + odporúčenie k vybranému menu</u>	
13.00 – 13.30	<u>Záverečné vyhodnotenie kurzu a slávnostné odovzdávanie certifikátov</u>	
	<u>ZÁKLADY SOMELIÉRSTVA</u>	

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



Svojim 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 31. 10. 2022	Rezervácia 1. 11. 2022	Rezervácia 2.11.2022	Rezervácia 3.11.2022
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!