

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 **22. 10. 2018**
- : časový rozsah kurzu **3 dni**

**KURZ SA USKUTOČNÍ V DŇOCH 31. OKTÓBRA – 2. NOVEMBRA 2018 AKO SÚČASŤ ODBORNÉHO
PROGRAMU 8. ROČNÍKA FESTIVALU VÍNA WINE SNOW 2018 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	31. OKTÓBER 2018	
08.30 – 09.20	<u>Otvorenie a oboznámenie sa s obsahom kurzu</u>	Časový rozsah
	História a súčasnosť somelierskej profesie	20 min
	Úlohy someliera v gastronómii	10 min
	Povinnosti a činnosti someliera	10 min
	Požiadavky pri výbere a nákupe vína do reštaurácie	10 min
09.30 – 10.30	<u>Skladovanie a ponuka vína</u>	
	Vínna pivnica, denná enotéka	30 min
	Temperovanie jednotlivých druhov vína	10 min
	Vínny lístok (obsah, pravidiel zariadenia vína)	20 min
10.40 – 11.40	<u>Pomôcky someliera</u>	
	Výber kalichov na víno a nápoje	15 min
	Chladiče na víno, otvárače fliaš, teplomer, karafy (podľa druhu dekantovaného vína), planžety, stojany, košíky a pod.	10 min
	Odborné názvy typov a objemov fliaš	10 min
	Ostatné nápoje servírované k vínu (prírodné a minerálne vody, prírodné šňavy, pivo)	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)	30 min
	Voda (kódex vody, členenie vôd)	20 min
	Aperitívy a digestívy (vhodné druhy, význam, ponuky)	10 min
	Cigary (pôvod, druhy, názvy veľkostí, uskladnenie, zloženie)	30 min
	Praktická ukážka servírovania cigary	30 min
15.30 – 17.30	<u>Praktické cvičenie</u>	
	Servis bieleho, červeného a šumivého vína (pravidlá, nácvik)	90 min
	Použitie zariadenia CORAVIN pri servise vína (nácvik)	30 min
2. deň	1. NOVEMBER 2018	
08.00 – 09.30	<u>Vinohradníctvo</u>	
	História vinohradníctva a vinárstva	20 min
	Odrody viniča (Ampelografia)	20 min
	Vinohradnícke oblasti Slovenskej republiky	25 min
	Zákon o vinohradníctve a vinárstve SR	25 min
09.45 – 10.45	<u>Technológia vína I. časť</u>	
	Rozdelenie vín podľa systému O.I.V.	20 min
	Základný postup pri výrobe bielych a červených vín	20 min
	Výroba ružových vín	10 min
	Inovačné metódy – výroba vín „sur lie“, kryomaceráciou a karbonickou maceráciou, jablčno-mliečna fermentácia	10 min
11.00 – 12.00	<u>Technológia vína II. časť</u>	
	Výroba šumivých vín (metódy výroby, klasifikácia)	25 min
	Výroba tokajských vín	25 min
	Výroba vín typu „barrique“	10 min
12.00 – 13.00	<u>Prestávka na obed</u>	
13.00 – 15.00	<u>Praktická časť</u>	
	Choroby a chyby vína	30 min
	Posudzovanie kvality vína (analytické)	30 min
	Organoleptické vlastnosti hroznových vín	30 min
	Degustácia a opis senzorických vlastností vína	30 min

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

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

15.30 – 17.00	<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	30 min

3. deň	1. NOVEMBER 2018
08.00 – 09.00	<u>Písomný test</u>
09.30 – 10.00	<u>Opis senzorických 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 SOMELIERSTVA</u>

Prihláška účastníkov akreditovaného kurzu ZÁKLADY SOMELIERSTVA:

Meno a priezvisko	Dátum narodenia	Presná adresa trvalého bydliska	Podpis

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

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