

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:

1. deň	26. OKTÓBER 2021 (utorok)	Časový rozsah
08.30 – 09.30	<u>Otvorenie a oboznámenie sa s obsahom kurzu</u> 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	<u>Skladovanie a ponuka vína</u> Vína pivnica, denná enotéka Temperovanie jednotlivých druhov vína Vínný lístok (obsah, pravidlá zoradenia vína)	30 min 10 min 20 min
11.00 – 12.00	<u>Pomôcky someliéra</u> 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 someliárskej a vinárskej praxi)	15 min 10 min 10 min 25 min
12.00 – 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) 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	<u>Senzorické cvičenie 1. časť</u> Degustácia vody a vína (pravidlá degustácie, prah citlivosti, praktické párovanie vody a vína v gastronómii)	60 min
16.45 – 17.45	<u>Senzorické cvičenie 2. časť</u> Cigary (pôvod, druhy, názvy veľkostí, uskladnenie, zloženie) Praktická ukážka servírovania cigary	20 min 40 min
2. deň	27. OKTÓBER 2021 (streda)	
09.00 – 10.30	<u>Vinohradníctvo</u> 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	<u>Technológia vína 1. 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	20 min 20 min 10 min 10 min
11.00 – 12.00	<u>Technológia vína 2. 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>	

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



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 someliérskeho 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!**