



AKREDITOVANÝ SOMELIERSKY KURZ
Modul: Enológia - náuka o víne 1.časť

| | |
|---|---|
| Termín kurzu | 15.–17. november 2018 (1.časť) |
| Odborný garant | Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska Modra |
| Organizačné zabezpečenie | Bronislava Kočíšek Skalová CORAL TRAVEL Píla 220, 900 89 Píla , Mobil: 0905 / 571 232 e-mail: info@malekarpaty.sk www.malekarpaty.sk |
| Miesto konania kurzu | Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska Modra Kostolná 3, 900 01Modra |
| Cena kurzu: V cene je zahrnuté: | 265,- Eur odborný program, prednášky, odborné degustácie, vína, učebné materiály, občerstvenie, exkurzie, DPH |
| Odborní lektori | Prof.Ing.Fedor Malík, DrSc.,Ing. Jozef Kováč PhD. Ing.Tibor Ruman PhD, Ing.Vladimír Hronský, PhDr. Martin Hrubala |

Predbežný program: Prvý deň – štvrtok, 15.november 2018

- 08.45 Registrácia frekventantov, otvorenie kurzu, predstavenie odborných lektorov
- 09.00 **Vinohradníctvo a vinárstvo v minulosti** história vinohradníctva a vinárstva vo svete sa SR
- 11.00 **Odborná exkurzia vinárskej prevádzky**
Prehliadka technologických zariadení na spracovanie hrozna a výrobu vína
Ochutnávka vybraných druhov vína z produkcie vinárstva
- 13.00 Prestávka na obed – individuálne
- 14.30 **Vinárstvo 1.**
Technológia spracovania hrozna a výroby vína, výroba bielych, ružových a červených vín
- 18.30 Koniec vyučovania prvého dňa

Druhý deň – piatok, 16.november 2018

- 09.00 **Vinohradníctvo Slovenskej republiky**
charakteristika odrôd viniča hroznorodého v SR, moderné spôsoby obrábania vo vinohradoch, biologické vinohradníctvo
- 11.00 **Rozdelenie vín podľa zákona o vinohradníctve a vinárstve SR**
Členenie vinárskych produktov v Slovenskej republike, zákon o vinohradníctve a vinárstve SR
- 12.30 Prestávka na obed – individuálne
- 14.00 **Senzorické hodnotenie vína – teória**
Analytické zloženie hroznového vína, základné požiadavky na senzorické hodnotenie hroznového vína Pravidlá senzorického posudzovania hroznového vína
Analýza senzorických vlastností vína (vzhľad, vôňa, chuť, celkový dojem)
- 15.30 **Senzorické hodnotenie vína – teória a prax** Degustačné systémy pre hodnotenie kvality senzorických vlastností hroznového vína
Degustácia reprezentatívnych vzoriek vína podľa jednotlivých systémov hodnotenia
- 19.00 Koniec vyučovania druhého dňa

Tretí deň – sobota, 17.november 2018

- 09.00 **Rozdelenie vín podľa kategórií O.I.V.**
Klasifikačný systém Medzinárodného úradu pre vinič a víno (O.I.V.) pre hroznové vína
- 11.45 Prestávka na obed– individuálne
- 13.00 Slovenské vína na trhu v Európskej únii, pravidlá nového označovania slovenských vín, marketing predaja vín
- 16.00 Koniec vyučovania tretieho dňa **Zmena programu vyhradená!**

Závazná prihláška

Akreditovaný someliarsky kurz
modul: Enológia- náuka o víne
15.– 17. november 2018 1.časť

Titul, meno a priezvisko:

Dátum narodenia:

Názov firmy:

IČO: DIČ: DIČ DPH.....

Adresa:

Fakturačná adresa :

Telefón: Fax:

Mobil: E-mail:

Cena kurzu: 265,- Eur s DPH

V cene kurzu je zahrnuté : odborné prednášky, odborné exkurzie, degustačné vzorky občerstvenie, odborná literatúra, DPH. Ak sa prihlásite 2 a viacerí z 1 firmy, alebo priatelia poskytneme zľavu! (2 osoby 5% zľava, 3 osoby 10% zľava, alebo dohodou)

Uzavierka prihlášok: 26.11. 2018 (prihlášku pošlite e-mailom alebo poštou: Coral travel)

Organizačné zabezpečenie Bronislava Kočíšek Skalová CORAL TRAVEL

Píla 220, 900 89 Píla , Mobil: 0905 / 571 232

e-mail: info@malekarpaty.sk www.malekarpaty.sk

Podmienkou absolvovania kurzu je uhradenie kurzového poplatku v celkovej sume

pred zahájením kurzu na **číslo účtu: 2628060251 / 1100 Tatrabanka Modra**

Pri úhrade prosíme uviesť variabilný symbol: číslo faktúry, ktorú vám obratom zašleme.

Storno poplatok pri zrušení účasti na kurze: a) 30% storno poplatok 20 - 3 dní pred začatím kurzu

b) 50% storno poplatok 2-1 deň pred začatím kurzu, c) 100% storno poplatok v deň začatia kurzu

V prípade vážnych zdravotných a osobných udalostí dohodou.

MOŽNOSTI UBYTOVANIA:

Modra – Club MKM Modra

Rodinný penzión sa nachádza v centre Modry, 10 minút chôdze od SVOŠ Modra. Ponúka ubytovanie v 2-lôžkových izbách s príslušenstvom, TV a telefónom. V hoteli je vám k dispozícii fitness centrum, sauna a bazén.

Kontakt : Hotel Club MKM, Štúrova 25, Modra Tel: 033/6472009, e-mail: clubmkmmodra@gmail.com

Prosím ubytovanie si prosím zabezpečte individuálne!!!

Dávam svoj súhlas na spracovanie mojich osobných údajov za účelom vzájomnej komunikácie a prípravy profesionálneho someliarskeho osvedčenia. Súhlas so spracúvaním osobných údajov je možné kedykoľvek odvolať zaslaním písomného odvolania súhlasu. Údaje budú spracované v zmysle právnych predpisov o ochrane osobných údajov a Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady EÚ 2016/679.

Dňa:

Podpis:.....