

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, technológia 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, káva, čaj a cigary v somelierstve.

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



enológ - profesionálny znalec vína, akreditovaný lektor odborných
kurzov s viac ako 15 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 200 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 **20. 10. 2016**
- : časový rozsah kurzu **3 dni**

**KURZ SA USKUTOČNÍ V DŇOCH 26. – 28. OKTÓBRA 2016 AKO SÚČASŤ ODBORNÉHO PROGRAMU
6. ROČNÍKA JEDINÉHO HORSKÉHO FESTIVALU VÍNA WINE SNOW 2016 NA DONOVALOCH**



**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

Program prednášok, seminárov a skúšok:

1. deň	26. OKTÓBER 2016	
08.30 – 09.20	<u>Otvorenie a oboznámenie sa s obsahom kurzu</u> História a súčasnosť somelierskej profesie Úlohy someliera v gastronómii Povinnosti a činnosti someliera Požiadavky pri výbere a nákupe vína do reštaurácie	Časový rozsah 20 min 10 min 10 min 10 min
09.30 – 10.30	<u>Skladovanie a ponuka vína</u> Vínna pivnica, denná enotéka Temperovanie jednotlivých druhov vína Vínny lístok (obsah, pravidiel zariadenia vína)	30 min 10 min 20 min
10.40 – 11.40	<u>Pomôcky someliera</u> Výber kalichov na víno a nápoje Chladiče na víno, otvárače fliaš, teplomer, karafy (podľa druhu dekantovaného vína), planžety, stojany, košíky a pod. Odborné názvy typov a objemov fliaš Ostatné nápoje servírované k vínu (prírodné a minerálne vody, prírodné šťavy, pivo)	15 min 10 min 10 min 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) Voda (kódex vody, členenie vôd) Aperitívy a digestívy (vhodné druhy, význam, ponuky) Cigary (pôvod, druhy, názvy veľkostí, uskladnenie, zloženie) Praktická ukážka servírovania cigary	30 min 20 min 10 min 30 min 30 min
15.30 – 17.30	<u>Praktické cvičenie</u> Servis bieleho, červeného a šumivého vína (pravidlá, nácvik)	120 min
2. deň	27. OKTÓBER 2016	
08.00 – 09.30	<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
09.45 – 10.45	<u>Technológia vína I. 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 II. 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>	
13.00 – 15.00	<u>Praktická časť</u> Choroby a chyby vína Posudzovanie kvality vína (analytické) Organoleptické vlastnosti hroznových vín Degustácia a opis senzorických vlastností vína	30 min 30 min 30 min 30 min

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

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	28. OKTÓBER 2016
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 someliarskeho 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!