



AKREDITOVANÝ SOMELIÉRSKY KURZ

Modul: Enológia- náuka o víne 1.časť

Termín kurzu	17.–19. marec 2023 (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 Vladimír Hronský Enovia s.r.o. Na Zlatej nohe 11, 831 01 Bratislava, Mobil: 0905 553 780 e-mail: enovia@enovia.sk www.enovia.sk
Miesto konania kurzu	Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska Modra Kostolná 3, 900 01 Modra
Cena kurzu: V cene je zahrnuté:	300 Eur + DPH (360,- Eur s DPH) odborný program, prednášky, odborné degustácie, vzorky vína a vody, učebné materiály, občerstvenie, exkurzie
Odborní lektori	Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc., Ing. Vladimír Hronský, Ing. Tibor Ruman PhD., PhDr. Martin Hrubala PhD.

Program:

Prvý deň – piatok, 17.marec 2023

- 08.45 Registrácia frekventantov, otvorenie kurzu
- 09.00 **Vinárstvo 1.** (V. Hronský)
Technológia spracovania hrozna a výroby vína, výroba bielych, ružových a červených vín
- 11.30 **Odborná exkurzia do vinárskej prevádzky**
Prehliadka technologických zariadení na spracovanie hrozna a výrobu vína
Ochutnávka vybraných druhov vína z produkcie vinárstva
- 13.30 Prestávka na obed –individuálne
- 15.00 **Vinohradníctvo a vinárstvo v minulosti** história vinohradníctva a vinárstva vo svete a v SR (M. Hrubala)
- 17.00 Koniec vyučovania prvého dňa

Druhý deň – sobota, 18.marec 2023

- 09.00 **Vinohradníctvo Slovenskej republiky** (T. Ruman)
Charakteristika odrôd viniča hroznorodého v SR, Moderné spôsoby obrábania viniča vo vinohradoch,
Biologické vinohradníctvo
- 11.00 **Rozdelenie vín podľa zákona o vinohradníctve a vinárstve SR** (V. Hronský)
Členenie vinárskych produktov v Slovenskej republike, Zákon o vinohradníctve a vinárstve SR
- 12.30 Prestávka na obed – individuálne
- 14.00 **Senzorické hodnotenie vína – teória** (F. Malík, V. Hronský)
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** (F. Malík) Degustačné systémy pre hodnotenie kvality
senzorických vlastností hroznového vína, Degustácia referenčných vín podľa 100-bodového systému
- 17.30 **Vinohradnícka a vinárska literatúra** (F. Malík, V. Hronský)
- 18.00 Koniec vyučovania druhého dňa

Tretí deň – nedeľa, 19.marec 2023

- 09.00 **Voda a víno – senzorické hodnotenie vody** (V. Hronský)
Členenie vôd podľa medzinárodného kódexu vody, degustácia vody, rovnováha vody a vína
- 11.45 Prestávka na obed– individuálne
- 13.00 **Drevené sudy a víno** (V. Hronský)
Výroba a použitie sudov vo vinárstve, výhody a nevýhody ich použitia, skúsenosti z praxe
- 15.00 **Zátky a uzávery na víno**, ich výroba a praktické využitie vo vinárstve (V. Hronský)
- 17.00 **Výroba hroznových muštov** a ich degustácia (V. Hronský)
- 18.00 Koniec vyučovania tretieho dňa

Zmena programu vyhradená!

Záväzná prihláška

AKREDITOVANÝ SOMELIÉRSKY KURZ

Modul: Enológia- náuka o víne 1.časť

17.–19. marec 2023

Titul, meno a priezvisko:

Dátum narodenia:

Názov firmy:

IČO: DIČ: DIČ DPH.....

Adresa:

Fakturačná adresa :

Tel:E-mail:

Cena kurzu: 300,- Eur + DPH (360,- Eur s DPH)

V cene kurzu je zahrnuté: odborné prednášky a exkurzie, degustačné vzorky, občerstvenie, odborná literatúra

**Ak sa prihlásite 2 a viacerí z jednej firmy, kolegovia alebo priatelia, poskytneme vám zľavu!
(2 osoby a viac = 10 % zľava)**

Uzávierka prihlášok: 5. 3. 2023 (prihlášku pošlite e-mailom alebo poštou do termínu uzávierky)

Organizačné zabezpečenie:

Bronislava Kočíšek Skalová CORAL TRAVEL

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

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

(pre neplatcov DPH)

Vladimír Hronský Enovia s.r.o.

Na Zlatej nohe 11, 831 01 Bratislava, Mobil: 0905 553 780

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

(pre platcov DPH)

Podmienkou absolvovania kurzu je uhradenie kurzového poplatku v celkovej sume **pred zahájením kurzu** na číslo účtu uvedeného v organizátormi zaslanej faktúre. Pri úhrade prosíme uviesť variabilný symbol - číslo faktúry, ktorú vám obratom po zaregistrovaní vašej prihlášky zašleme.

Storno poplatok pri zrušení účasti na kurze: a) 30 % storno poplatok 15 - 3 dni 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, 0905/700 700, e-mail: clubmkmmodra@gmail.com Ubytovanie si prosím zabezpečte individuálne!

Dávam svoj súhlas na spracovanie mojich osobných údajov za účelom vzájomnej komunikácie a prípravy profesionálneho someliárskeho 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:



AKREDITOVANÝ SOMELIÉRSKY KURZ

Modul: Enológia - náuka o víne 2. časť

Termín kurzu	20.–23. apríl 2023 (2. 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 Vladimír Hronský Enovia s.r.o. Na Zlatej nohe 11, 831 01 Bratislava, Mobil: 0905 553 780 e-mail: enovia@enovia.sk www.enovia.sk
Miesto konania 2. časti kurzu	ELESKO WINE PARK, Partizánka 2275, 900 01 Modra
Cena kurzu: V cene je zahrnuté:	300,- Eur + DPH (360,- Eur s DPH) odborný program, prednášky, odborné degustácie, vzorky vína, učebné materiály, občerstvenie, exkurzie, absolvovanie skúšky, certifikát someliéra
Odborní lektori	Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc., Ing. Vladimír Hronský
Program:	
	<u>Prvý deň – štvrtok, 20.apríl 2023</u>
08.45	Registrácia frekventantov, otvorenie kurzu, predstavenie odborných lektorov
09.00	Vinárstvo 2. (V. Hronský) Metódy výroby a klasifikácia šumivých vín Metódy výroby a klasifikácia tokajských vín Metódy výroby a klasifikácia likérových vín
11.00	Vinárstvo 3. (V. Hronský) Inovačné trendy vo výrobe vína: karboxymacerácia, kryomacerácia Vína vyrobené metódou „Sur lie“ Vína s nízkym obsahom histamínu, vína s nízkym obsahom alkoholu, vegánske vína
13.00	Prestávka na obed - individuálne
14.30	Vinohradníctvo a vinárstvo Talianska a Nemecka (V. Hronský) Štruktúra vinohradníckej produkcie, prehľad pestovaných odrôd viniča hroznorodého, základná charakteristika vinárskych apelácií, základné členenie hroznových vín, degustácia referenčných vzoriek
16.30	Vinohradníctvo a vinárstvo Španielska a Portugalska (V. Hronský) Štruktúra vinohradníckej produkcie, prehľad pestovaných odrôd viniča hroznorodého, základná charakteristika vinárskych apelácií, základné členenie hroznových vín, degustácia referenčných vzoriek
18.00	Koniec vyučovania prvého dňa
	<u>Druhý deň – piatok, 21.apríl 2023</u>
09.00	Prehľad vinárskych apelácií Českej republiky, Rakúska a Maďarska (V. Hronský) Štruktúra vinohradníckej produkcie, prehľad pestovaných odrôd viniča hroznorodého, základná charakteristika vinárskych apelácií, základné členenie hroznových vín, degustácia referenčných vzoriek
10.30	Prestávka s občerstvením
11.00	Odborná exkurzia do vinárskej prevádzky Prehliadka technologických zariadení na spracovanie hrozna a výrobu vína Prehliadka vinohradov s predstavením integrovanej a ekologickej produkcie hrozna Predstavenie inovačných metód technológie vína vo vinárskej praxi
13.00	Prestávka na obed - individuálne
15.00	Odborná exkurzia do vinárskej prevádzky

- Prehľadka technologických zariadení na spracovanie hrozna a výrobu vína
Predstavenie metód technológie výroby šumivého vína vo vinárskej praxi
18.00 Koniec vyučovania druhého dňa

Tretí deň – sobota, 22.apríl 2023

- 09.00 **Vinohradníctvo a vinárstvo Francúzska** (V. Hronský)
Štruktúra vinohradníckej produkcie, prehľad pestovaných odrôd viniča hroznorodého, základná charakteristika vinárskych apelácií, základné členenie hroznových vín, degustácia referenčných vzoriek
Vinohradníctvo a vinárstvo nového sveta (Austrália, Nový Zéland, Čile, Argentína, USA, Južná Afrika)
Štruktúra vinohradníckej produkcie, prehľad pestovaných odrôd viniča hroznorodého, základná charakteristika vinárskych apelácií, základné členenie hroznových vín, degustácia referenčných vzoriek
13.00 Prestávka na obed – individuálne
14.00 **Senzorické hodnotenie vína – prax** (F. Malík)
Degustácia reprezentatívnych vzoriek vína pre jednotlivé kategórie v časti Vinárstvo 2. a Vinárstvo 3.
16.00 **Choroby a chyby hroznového vína** (V. Hronský)
Choroby vína spôsobené kvasinkami
Choroby vína spôsobené baktériami
Chyby vína
Degustácia vzoriek vína s chorobami a chybami
18.00 Koniec vyučovania tretieho dňa

Štvrtý deň – nedeľa, 23.apríl 2023

- 09.00 **Teoretická záverečná skúška:** Písomný test (V. Hronský, B. Kočíšek Skalová)
(20 otázok z modulu Enológia I. a 20 otázok z modulu Enológia II.)
11.00 **Praktická záverečná skúška:** Opis senzorických vlastností dvoch anonymných vzoriek vína
13.00 **Slávnostné vyhodnotenie kurzu** spojené s odovzdaním osvedčení o absolvovaní kurzu

Zmena programu vyhradená!

Záväzná prihláška

AKREDITOVANÝ SOMELIÉRSKY KURZ

Modul: Enológia - náuka o víne 2. časť

20. – 23. apríl 2023

Titul, meno a priezvisko:

Dátum narodenia:

Názov firmy:

IČO: DIČ: DIČ DPH.....

Adresa:

Fakturačná adresa :

Tel: E-mail:

Cena kurzu: 300,- Eur + DPH (360,- Eur s DPH)

V cene kurzu je zahrnuté: odborné prednášky a exkurzie, degustačné vzorky, občerstvenie, odborná literatúra

**Ak sa prihlásite 2 a viacerí z jednej firmy, kolegovia alebo priatelia, poskytneme vám zľavu!
(2 osoby a viac = 10 % zľava)**

Uzávierka prihlášok: **11. 4. 2023** (prihlášku pošlite e-mailom alebo poštou do termínu uzávierky)

Organizačné zabezpečenie:

Bronislava Kočíšek Skalová CORAL TRAVEL

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

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

(pre neplatcov DPH)

Vladimír Hronský EnoVia s.r.o.

Na Zlatej nohe 11, 831 01 Bratislava, Mobil: 0905 553 780

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

(pre platcov DPH)

Podmienkou absolvovania kurzu je uhradenie kurzového poplatku v celkovej sume **pred zahájením kurzu** na číslo účtu uvedeného v organizátormi zaslanej faktúre. Pri úhrade prosíme uviesť variabilný symbol: číslo faktúry, ktorú vám obratom po zaregistrovaní vašej prihlášky zašleme.

Storno poplatok pri zrušení účasti na kurze: a) 30 % storno poplatok 20 - 3 dni 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 fitnes centrum, sauna a bazén.

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

Ubytovanie si prosím zabezpečte individuálne!

Dávam svoj súhlas na spracovanie mojich osobných údajov za účelom vzájomnej komunikácie a prípravy profesionálneho someliárskeho 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: