

ODBORNÝ KURZ PRE SOMELIÉROV, VINÁROV, ZAČÍNAJÚCICH A POKROČILÝCH ZNALCOV
VÍNA, ŠTUDENTOV AJ UČITEĽOV STREDNÝCH ODBORNÝCH ŠKÔL A VÍNOFILOV

Spoločnosť EnoVia s.r.o. otvára odborný kurz **ZÁKLADY SOMELIÉRSTVA,
ktorý sa uskutoční v dňoch **22. – 25. októbra 2024** na Donovaloch.**

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 vino-
hradníctvo, vinárstvo, technológia výroby
vína a nápojov, someliérstvo, marketing vína,
majiteľ EnoVia s.r.o., produktový špecialista
a autor odborných publikácií z oblasti vinár-
stva a someliérstva. Zakladateľ Asociácie so-
meliérov SR, spoluautor 22-dielneho TV-seriá-
lu Vínne cesty Slovenska (RTVS) a výrobca vín
vlastnej butikovej značky.



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

e-mail: enovia@enovia.sk

www.enovia.sk

Podmienky účasti a prihlášky:

Poplatok za kurz na osobu je **360 €**

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 **10. 10. 2024**

Časový rozsah kurzu **4 dni**

KURZ SA USKUTOČNÍ V DŇOCH 22. – 25. OKTÓBRA 2024 V HOTELI GALILEO NA DONOVALOCH

Ceny ubytovania s raňajkami pre prihlásených účastníkov kurzu v Hoteli Galileo:

Dve osoby na dvojposteľovej izbe = 99 € / noc

Jedna osoba na izbe = 69 € / noc

K hodnote ubytovania sa za každú noc pripláca miestny ubytovací poplatok. Ak sa rozhodnete
pre ubytovanie v Hoteli Galileo, rezerváciu ubytovania vyplňte v prihláške.

Chcete získať lepšie uplatnenie a odborný rozhľad v profesiách someliér, znalec vína,
učiteľ odborných predmetov alebo food & beverage manager? **Pridajte sa k nám!**

ODBORNÝ KURZ PRE SOMELIÉROV, VINÁROV, ZAČÍNAJÚCICH A POKROČILÝCH ZNALCOV
VÍNA, ŠTUDENTOV AJ UČITEĽOV STREDNÝCH ODBORNÝCH ŠKÔL A VÍNOFILOV

Program prednášok, seminárov a skúšok:

1. deň	22. OKTÓBER 2024 (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> Vínna pivnica, denná enotéka Temperovanie jednotlivých druhov vína Vínny lístok (obsah, pravidlá zoradenia vína, cenotvorba)	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 a nácvik servírovania cigary	20 min 40 min
2. deň	23. OKTÓBER 2024 (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>	
13.00 – 15.00	<u>Praktická časť</u> Posudzovanie kvality vína (analytické) Organoleptické vlastnosti hroznových vín Degustácia a opis senzorických vlastností vína	30 min 30 min 30 min

Chcete získať lepšie uplatnenie a odborný rozhľad v profesiách someliér, znalec vína, učiteľ odborných predmetov alebo food & beverage manager? **Pridajte sa k nám!**

ODBORNÝ KURZ PRE SOMELIÉROV, VINÁROV, ZAČÍNAJÚCICH A POKROČILÝCH ZNALCOV VÍNA, ŠTUDENTOV AJ UČITEĽOV STREDNÝCH ODBORNÝCH ŠKÔL A VÍNOFILOV

	Choroby a chyby vína	30 min
15.15 – 17.15	Praktické cvičenie – degustácia vín Praktické posudzovanie senzorických vlastností vína	120 min
3. deň	24. OKTÓBER 2024 (štvrtok)	
09.00 – 11.00	Praktické cvičenie Servis bieleho, ružového, červeného a šumivého vína (pravidlá, nácvik)	120 min
11.15 – 12.00	Škola sabráže šumivého vína	45 min
12.00 – 13.00	Prestávka na obed	
13.00 – 14.45	Pravidlá servisu vína a jedla Analýza chutí jedla a vína	30 min
	Pravidlá správneho výberu vína a jedla	30 min
	Primárne a sekundárne vlastnosti jedla a vína	45 min
15.00 – 16.00	Slepá degustácia vína Anonymná degustácia vína z čiernych kalichov	60 min
	Interpretácia senzorických vlastností vína someliérom	
16.30 – 19.30	Pivovarníctvo a sladovníctvo Suroviny na výrobu piva, postup výroby v pivovare	90 min
	Klasifikácia piva, zásady správneho uskladnenia a výčapu	
	Škola výčapu piva, degustácia piva	
4. deň	25. OKTÓBER 2024 (piatok)	
08.00 – 09.00	Písomný test	
09.30 – 10.00	Opis senzorických vlastností anonymnej vzorky vína	
10.30 – 12.00	Praktický servis vína + odporúčenie k vybranému menu	
13.00 – 13.30	Záverečné vyhodnotenie kurzu a slávnostné odovzdávanie certifikátov ZÁKLADY SOMELIÉRSŤVA	

Prihláška účastníkov akreditovaného kurzu ZÁKLADY SOMELIÉRSŤVA:

Meno a priezvisko	Dátum narodenia	Presná adresa trvalého bydliska	Podpis

Svojím podpisom dávam svoj súhlas organizátorovi kurzu na spracovanie mojich osobných údajov za účelom prípravy a realizácie riadneho someliérskeho osvedčenia podľa podmienok akreditácie MŠVVaŠ SR č. 2011-7353/19174:5-92 Počet účastníkov kurzu je obmedzený na 20 miest s dôrazom na zabezpečenie maximálnej kvality výuky a prípravy absolventov.

Rezervácia ubytovania s raňajkami pre prihlásených účastníkov kurzu v Hoteli Galileo:

Počet ubytovaných osôb	Rezervácia 21. 10. 2024	Rezervácia 22. 10. 2024	Rezervácia 23.10.2024	Rezervácia 24.10.2024
Dve osoby na dvojposteľovej izbe = 99 EUR / noc	áno - nie	áno - nie	áno - nie	áno - nie
Jedna osoba na izbe = 69 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 účtovníctva. 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,
učiteľ odborných predmetov alebo food & beverage manager? **Pridajte sa k nám!**