



## AKREDITOVANÝ SOMELIÉRSKY KURZ

### Modul: Enológia - náuka o víne 2. časť

<b>Termín kurzu</b>	<b>20.–23. apríl 2023 (2. časť)</b>
<b>Odborný garant</b>	<b>Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska Modra</b>
<b>Organizačné zabezpečenie</b>	<b>Bronislava Kočíšek Skalová CORAL TRAVEL</b> Píla 220, 900 89 Píla, Mobil: 0905 571 232 e-mail: <a href="mailto:info@malekarpaty.sk">info@malekarpaty.sk</a> <a href="http://www.malekarpaty.sk">www.malekarpaty.sk</a> <b>Vladimír Hronský Enovia s.r.o.</b> Na Zlatej nohe 11, 831 01 Bratislava, Mobil: 0905 553 780 e-mail: <a href="mailto:enovia@enovia.sk">enovia@enovia.sk</a> <a href="http://www.enovia.sk">www.enovia.sk</a>
<b>Miesto konania 2. časti kurzu</b>	<b>ELESKO WINE PARK, Partizánka 2275, 900 01 Modra</b>
<b>Cena kurzu:</b> V cene je zahrnuté:	<b>300,- Eur + DPH (360,- Eur s DPH)</b> odborný program, prednášky, odborné degustácie, vzorky vína, učebné materiály, občerstvenie, exkurzie, absolvovanie skúšky, certifikát someliéra
<b>Odborní lektori</b>	Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc., Ing. Vladimír Hronský

#### Program:

##### Prvý deň – štvrtok, 20.apríl 2023

- 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

##### Druhý deň – piatok, 21.apríl 2023

- 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**  
Prehliadka 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 odovzďávaním osvedčení o absolvovaní kurzu

Zmena programu vyhradená!

## Závazná 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:** .....