



## AKREDITOVANÝ SOMELIÉRSKY KURZ

### Modul: Enológia- náuka o víne 1.časť

<b>Termín kurzu</b>	<b>17.–19. marec 2023 (1.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 kurzu</b>	<b>Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska Modra</b> <b>Kostolná 3, 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 a vody, učebné materiály, občerstvenie, exkurzie
<b>Odborní lektori</b>	Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc., Ing. Vladimír Hronský, Ing. Tibor Ruman PhD., PhDr. Martin Hrubala PhD.
<b>Program:</b>	
	<b><u>Prvý deň – piatok, 17.marec 2023</u></b>
08.45	Registrácia frekventantov, otvorenie kurzu
09.00	<b>Vinárstvo 1.</b> (V. Hronský) Technológia spracovania hrozna a výroby vína, výroba bielych, ružových a červených vín
11.30	<b>Odborná exkurzia do vinárskej prevádzky</b> Prehliadka technologických zariadení na spracovanie hrozna a výrobu vína Ochutnávka vybraných druhov vína z produkcie vinárstva
13.30	Prestávka na obed –individuálne
15.00	<b>Vinohradníctvo a vinárstvo v minulosti</b> história vinohradníctva a vinárstva vo svete a v SR (M. Hrubala)
17.00	Koniec vyučovania prvého dňa
	<b><u>Druhý deň – sobota, 18.marec 2023</u></b>
09.00	<b>Vinohradníctvo Slovenskej republiky</b> (T. Ruman) Charakteristika odrôd viniča hroznorodého v SR, Moderné spôsoby obrábania viniča vo vinohradoch, Biologické vinohradníctvo
11.00	<b>Rozdelenie vín podľa zákona o vinohradníctve a vinárstve SR</b> (V. Hronský) Členenie vinárskych produktov v Slovenskej republike, Zákon o vinohradníctve a vinárstve SR
12.30	Prestávka na obed – individuálne
14.00	<b>Senzorické hodnotenie vína – teória</b> (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	<b>Senzorické hodnotenie vína – teória a prax</b> (F. Malík) Degustačné systémy pre hodnotenie kvality senzorických vlastností hroznového vína, Degustácia referenčných vín podľa 100-bodového systému
17.30	<b>Vinohradnícka a vinárska literatúra</b> (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:** .....