



Asociácia somelierov Slovenskej republiky, člen ASI – Association de la Sommellerie
Internationale od roku 2002

P O Z V Á N K A **na profesionálny someliersky kurz**

Hlavný partner kurzu: MEA GRATI, a.s. Ladmovce

MEA GRATI

Partner kurzu: Kubbo Select, Košice

BB
KUBBO SELECT



Certifikát someliera

Kurz Certifikát someliera je zostavený na základe 20 ročnej skúsenosti lektorov Asociácie somelierov Slovenskej republiky. Prvý modul vedie doc. Ing. Štefan Ailer, PhD. ktorý je lektorom a vysokoškolským pedagógom v odbore vinohradníctvo a vinárstvo na Slovenskej poľnohospodárskej univerzite v Nitre.

Lektorom II. modulu je najlepší slovenský somelier Rastó Šuták, viceprezident Asociácie somelierov Slovenskej republiky. Na Majstrovstvách Európy vo Viedni sa umiestnil na 13. mieste, na Majstrovstvách sveta v Antverpách na 24. mieste. Má širokospektrálny prehľad o vínach sveta, učebné materiály sú pred každým kurzom aktualizované o najnovšie udalosti vo svete vína.

Súčasťou kurzu je jednodňová exkurzia do vinohradov a vinárstiev vo Vinohradníckej oblasti Tokaj, kde sa priamo od vinárov dozviete tie najcennejšie informácie.

Počas kurzu ochutnáte viac ako 50 vzoriek vín z celého sveta.

Mimoriadnou výhodou tohto „vydania“ kurzu je, že sa budete učiť priamo vo vinárstve s výhľadom na vinohrady. Predpokladáme, že väčšina účastníkov sa ubytuje v blízkom Majeri BARA, a preto budeme mať možnosť učiť sa a degustovať spoločne aj večer.

Kurz sa skladá z dvoch modulov a je ukončený písomným testom a praktickými skúškami, na základe ktorých úspešní absolventi získajú Certifikát someliera. Osvedčenie obsahuje garančné insígnie Asociácie somelierov Slovenskej republiky.

Termíny kurzu

I. modul : 24. – 26.4.2023

II. modul : 29. – 31. 5. 2023

Zahájenie kurzu v pondelok 24. apríla 2023 o 9.00 h.

Vyučovanie každý deň od 9.00 do 21.00 s prestávkou na obed a večeru.



Miesto konania kurzu: MEA GRATI, a. s.

Vinárstvo – 42 ha vinogradov vo vlastníctve - Východoslovenska vinohradnícka oblasť, Ladmovce, tesne susediace s Vinohradníckou oblasťou Tokaj – obec Viničky
Odporúčané ubytovanie: Majer BARA (nie je v cene kurzu) - vzdialený 15 min chôdze cez lesík alebo 3 min autom po štrkovej ceste. (Ubytovanie je predbežne rezervované pre náš kurz, má obmedzenú kapacitu).





Organizácia kurzu

Kurz prebieha v dvoch moduloch.

- I. modul Základy vinohradníctva a vinárstva, Základy somelierstva, Základné postupy zmyslového hodnotenia
V rámci I. modulu sa uskutoční odborná exkurzia do viacerých vinárstiev vo Vinohradníckej oblasti Tokaj.

- II. modul – Vína SR, Vína Starého sveta, Vína Nového sveta, Snúbenie vína a jedla, Servis vína, Destiláty, Cigary

- III. skúška Certifikát someliera (termín na základe dohody)

Účastníci môžu absolvovať teoretickú a praktickú skúšku. Úspešní absolventi skúšky získajú Certifikát someliera.

Maximálny počet účastníkov v kurze: 16

Cena kurzu

Cena I. modulu 380€

Cena II. modulu 380€



Odborní lektori

Doc. Ing. Štefan Ailer, PhD.

Je absolventom Mendelovej univerzity v Brne, Záhradníckej fakulty Lednice na Morave. Má dlhoročnú prax v manažérskych pozíciách v dvoch vinárskych spoločnostiach na Slovensku. Úspešne sa podieľal na implementácii predpisov EÚ v oblasti vinohradníctva a vinárstva do národnej legislatívy. V súčasnosti je lektorom a vysokoškolským pedagógom v odbore vinohradníctvo a vinárstvo. Je autorom knihy Vinárstvo a somelierstvo.

Beáta Vlnková

Prezidentka Asociácie somelierov Slovenskej republiky. Získala diplomy Certified sommelier by the Court of Master Sommeliers a Advanced Certificate in Wines & Spirits v Londýne. Vedie Školu vína v Bratislave.

Rastislav Šuták

Reprezentoval Slovensko na Majstrovstvách sveta v Antverpách. Má encyklopedické vedomosti o vínach sveta, dlhoročné skúsenosti someliera z najlepších reštaurácií Slovenska, organizuje odborné profesionálne degustácie. Je držiteľom International A.S.I. Sommelier Diploma.

Martin Jakub

Viac ako 10 rokov pôsobiaci v oblasti distribúcie a predaja prémiového alkoholu a vína. Súčasne sa venuje realizácii MasterClassov, školení a poradenstva pre HORECA segment v oblasti whisky, rumu a brandy. Ambasádor rumovej destilérky Takamaka zo Seychell.



Odborný program kurzu

I. modul

VINOHRADNÍCTVO A VINÁRSTVO I.

1.1. Prírodné podmienky pre pestovanie viniča hroznorodého na výrobu vína, rez a vedenie viniča, mikroklima rastliny, vegetačný cyklus viniča, zber hrozna

1.2. Vitis vinifera a podpníkové odrody. Klony, vnútrodruhové krížence, medzidruhové krížence (hybridy).

Hlavné medzinárodné odrody a odrody pestované na Slovensku

VINÁRSTVO II.

2.1. Spracovanie hrozna a výroba vína: základné technologické postupy pri výrobe tichých bielych, červených a rosé vín, šumivých a fortifikovaných vín

2.2. Choroby a chyby vína

2.3. Základné rozdelenie vín podľa kategorizácie OIV, apelačné systémy kategorizácie vín, prívlastkové vína

2.4. Praktická časť: degustácia základných kategórií vín

2.5. Odborná exkurzia vo vinárskych prevádzkach.

SOMELIER I. časť

3.1. História a súčasnosť profesie someliera, uplatnenie, jednotlivé činnosti a povinnosti someliera, somelier a jeho hostia, klasifikácia klientely, manažment sťažností, etiketa, Asociácia somelierov SR, Association de la Sommellerie Internationale

3.2. Senzorická analýza: základné postupy a technika zmyslového hodnotenia. Systematický prístup k hodnoteniu vína

3.3. Praktická časť: nácvik degustačných techník, degustácia odrodových vín



II. modul

VÍNA SVETA

1.1. Vína Slovenska : Slovenské vinohradnícke oblasti, odrody a štýly vína, vinárska legislatíva.

Praktická časť: degustácia slovenských vín

II.2. Vína Starého sveta I.: Nemecko, Rakúsko

II.3. Praktická časť: degustácia reprezentatívnych vzoriek

VÍNA SVETA

2.1. Vína Starého sveta II. : Francúzsko, Taliansko, Španielsko, Portugalsko

Praktická časť: degustácia reprezentatívnych vzoriek

2.2. Vína Nového sveta : USA, Kanada, Južná Amerika Juhoafrická republika, Austrália, Nový Zéland

Praktická časť: degustácia reprezentatívnych vzoriek

SOMELIER II. časť

3.1. Víno v reštaurácii: Kritéria pri výbere vína do reštaurácie, skladovanie a evidencia vín, ako čítať vínnu etiketu, marketing vín, nápojový a vínny lístok

3.2. Snúbenie jedla a vína: analýza senzorických vlastností jedla a vína, základné pravidlá snúbenia jedla a vína

3.3. Praktická časť: teória v praxi kombinatoriky snúbenia jedla a vína, praktická ukážka menu: predjedlo, hlavné jedlo, dezert, snúbenie vína a syrov.

3.4. Servis vína: postup, pomôcky, sklo.

SOMELIER III. časť

4.1. Destiláty: výroba destilátov, technológia destilácie, práca so sudmi, označovanie fliaš a správne senzorické postupy

4.2. Cigary: história výroby cigár, pestovanie tabaku, výroba cigár, rozdelenie cigár, zásady správneho servisu a konzumácie cigár.

Zmena poradia prednášok vyhradená.



ZÁVÄZNÁ PRIHLÁŠKA do kurzu Certifikát someliera

Odborný garant: Asociácia somelierov SR, Apollo hotel, Dulovo nám. 1, 821 08 Bratislava

Organizačný garant: Wine Wave s.r.o., Magurská 5/A, 831 01 Bratislava

Titul, meno a priezvisko:

Názov firmy:

IČO:

DIČ:

Adresa:

Fakturačná adresa: (v prípade, že je iná ako adresa firmy):

.....

Telefón:

Email:

Kurzový poplatok: **380€ + 380€**, nie sme platiteľom DPH.

Kurz je možné platiť v dvoch splátkach:

I. Modul - splatnosť do 17.4.2023

II. Modul – splatnosť do 22.5.2023

Kurzový poplatok zahŕňa : odborné prednášky, jednodňovú odbornú exkurziu do vinárstiev vo Vinohradníckej oblasti Tokaj, degustáciu 50 vzoriek vína, učebné materiály.

Kurzový poplatok nezahŕňa: ubytovanie, stravovanie, cestovné.

Závazne potvrdzujem záujem o absolvovanie kurzu Certifikát someliera, súhlasím s obchodnými podmienkami na strane č. 4 tejto ponuky a žiadam Vás o vystavenie faktúry.

Podmienkou absolvovania kurzu je uhradenie kurzového poplatku v stanovených termínoch.

Vyplnenú prihlášku pošlite prosím e-mailom na adresu beatavlnkova@gmail.com, následne

Vám vystavíme faktúru. Informácie: Beáta Vlnková, tel. + 421 903 44 64 22.



Obchodné podmienky

Cena za I. modul 380€

Cena za II. modul 380€

Účastníci, ktorí úspešne absolvujú skúšky získajú Certifikát someliera a členstvo v Asociácii somelierov Slovenskej republiky na rok 2023. Skúška sa skladá: teoretický test 60 otázok prednášaného učiva, sensorické hodnotenie dvoch vzoriek vína, dekantácia červeného vína.

Storno podmienky

Storno poplatok za kurz v prípade zrušenia účasti:

a/ 0% -zrušenie účasti 10 – 3 dni pred začiatkom kurzu

b/50%- zrušenie účasti menej ako 3 dni pred začiatkom kurzu

c/ 100% - zrušenie účasti po zahájení kurzu