



Hotelová škola a Obchodní  
akademie Havířov s.r.o.



Vyšší odborná škola  
Havířov s.r.o.



***Třídenní sommelierské školení  
s návštěvou vinařství Víno Hruška a vinného sklepa***

***Víno, degustace, gastronomie***

Místo konání: HOA a VOŠ Havířov, vinařství Víno Hruška Blatnička

Termín: 18. - 20. dubna 2018

Čas. rozpis: 1. den teoretická část  
8:30 – 15:00 hodin v Havířově, pak přejezd do Blatničky  
2. den – práce ve vinici, prohlídka vinařství a vinného sklepa, degustace  
3. den – servis vín, zkoušky

Cena kurzu: 4.300 Kč pro žáky HOA a studenty VOŠ včetně dopravy do Blatničky  
5.000 Kč pro veřejnost (bez dopravy do Blatničky)

Obsah: ***Teoretická část***

- Historie vína
- Klasifikace vín dle českého vinařského zákona
- Odrůdy vinné révy
- Odborný servis bílého, červeného a šumivého vína
- Degustace – vzhled, vůně, chuť
- Skladování vína
- Snoubení pokrmů s víny
- Doutníky – druhy, složení, servis, značky

***Praktická ukázka***

- Servis bílého vína
- Dekantování červeného vína
- Sabrage (sekání) šumivého vína
- Servis doutníků

### ***Návštěva vinice, vinařství a vinného sklepa***

- Návštěva vinice
- Ukázka práce ve vinařství
- Nástin výroby vína
- Vinařská technologie
- Škůdci, viry, houby révy vinné
- Degustace vín ve vinném sklepe – praktická ukázka
- Hodnocení vína 100 bodový systém, aromatický profil, profil mohutnosti a struktury vína

Ukončení: ***Úspěšní absolventi získají:***

- Certifikát „Sommelierská pečeť“
- Vývrtku
- Skripta
- Sklenici O.I.V.

Lektoři kurzu: Marian Jemelík, sommelier spol. Víno Hruška, držitel Certifikátu sommeliera, řádný člen Asociace sommelierů ČR  
Mgr. Gabriela Bordácsová, sommelierka spol. Vinarte, držitelka Certifikátu sommeliera kadeta a Certifikátu sommeliera znalce

V ceně kurzu: 2 krát ubytování v penzionu vinařství Víno Hruška v Blatničce  
<http://vinohruska.cz/penziony.html>  
Plná penze – začíná večeří 1. den, končí obědem 3. den  
Degustace a občerstvení  
Doprava do Blatničky (pouze pro žáky HOA a studenty VOŠ)

Doprava: Vlak a autobus  
16:30 – 19:40 odjezd z Havírova do Blatničky 1. den  
14:15 – 18:25 přejezd z Blatničky do Havírova 3. den

Úhrada: Převodem na č. ú. 2700919842/2010, variabilní symbol 333, do zprávy pro příjemce uveďte své jméno

Oděv: Teplé oblečení do vinohradu a vinného sklepa

Poznámka: Sommelierský kurz se uskuteční při minimálním počtu 10 osob  
V případě malého zájmu bude kurzovné vráceno v plné výši

Přihlášky: Přihlášení na e-mailu: [bordacsova@obaka-havirov.cz](mailto:bordacsova@obaka-havirov.cz) nejpozději do 30. 3. 2018

"Znalost vína může být radostí

po celý život člověka"

E. Hemingway