



HRVATSKI
SOMMELIER
KLUB

Club Croate
de Somellerie
1994.

Sommelierski tečaj 1. razine

Predviđena su dva uzastopna vikenda po sljedećem rasporedu:

Petak predavanja od 15.00 do 19.00

Subota predavanja od 10.00 do 18.00; od 13.00 do 14.00 ručak

Nedjelja predavanja od 09.00 do 13.00

Prvi tjedan

1. SOMMELIER - OBILJEŽJA ZANIMANJA

Pregled tečaja i prezentacija HSK-a; Uloga sommeliera u modernom restoraterstvu; Sommelierski pribor; Vrste čaša i boca za vino; Pristup gostu i aktivna prodaja vina; Praktični prikaz posluživanja bijelog vina; Dekantiranje i posluživanje crvenog vina; Temperatura posluživanja različitih vina, Kušanje vina

2. TEHNIKA DEGUSTACIJE: ANALIZA PUTEM VIDA

Opća pravila za pravilno provođenje degustacije ; "Vizualni okus" - veza između mirisa i boje - bistroća, obojenost; Boja i nijanse crvenih, bijelih i ružičastih vina; Refleksije boje; Intenzitet i živost boja - Gustoća i stvaranje vinskih suza; Pjenušavost; Kušanje vina.

3. TEHNIKA DEGUSTACIJE: ANALIZA PUTEM MIRISA

Memorija i mirisi, Intenzitet i kakvoća mirisa; Bouquet i kompleksnost aroma; Arome prisutne u različitim vrstama vina; Prepoznavanje aroma; Kušanje vina.

4. TEHNIKA DEGUSTACIJE: ANALIZA PUTEM OKUSA

Okusi; Test degustacije s prepoznavanjem okusa: gorko, slano, kiselo, slatko; Komponente mekoće i tvrdoće u vinu; Arome u ustima; Degustacija s prepoznavanjem okusa; Kušanje vina.

5. VINOGRADARSTVO

Povijest vina; Pregled vinogradarstva i vinarstva u Hrvatskoj; Vinske regije Hrvatske i sorte vinove loze; Uzgoj i životni ciklus vinove loze; Kušanje vina.

6. ENOLOGIJA

Grožđe, Proces vinifikacije različitih vrsta vina; Kemijski sastav vina u funkciji degustacije; Legislativa o vinu u Hrvatskoj; Maceracija i sazrijevanje vina; Pregled bolesti i mana vina; Uvid u mane vina; Kušanje vina

Drugi tjedan

7. PIVO

Kratka povijest; Pregled i obilježja sirovina za proizvodnju piva; Proces i faze proizvodnje piva; Temeljna obilježja stilova piva; Točenje i temperature posluživanja piva; Kušanje piva

8. VODA, ČAJ I KAVA

Voda i mineralna voda; Razvrstavanje i sastav; Vrste i posluživanje voda; Obilježja pojedinih vrsta čajeva; Vrste kave i način posluživanja



HRVATSKI
SOMMELIER
KLUB

Club Croate
de Sommellerie
1994.

9. DESTILATI I CIGARE

Vrste i obilježja vinskih destilata; Tehnika destilacije; Pregled najvažnijih svjetskih destilata; Cigare; Kušanje destilata

10. PJENUŠCI I SPECIJALNA VINA

Proizvodnja pjenušavih vina i obilježja; Klasična ili tradicionalna metoda, charmat metoda; Vrste i obilježja specijalnih vina; Desertna, aromatizirana i likerska vina; Kušanje pjenušavih i specijalnih vina

11. STRUČNI POSJET VINSKOM PODRUMU*

Praksa i upravljanje podrumom; Uređaji i oprema u podrumu; Kušanje vina u podrumu
** U slučaju kad nije moguće realizirati posjet vinskom podrumu organiziraju se dodatna kušanja vina*

12. ENOGASTRONOMIJA

Povijest i evolucija okusa; Kratak osvrt na usklađivanje jela i vina; Grafičko usklađivanje jela i vina; Bilješke na kartici za usklađivanje hrane / vina - Sklad hrane s različitim vinima - Kušanje vina i identifikacija mogućih kombinacija s namirnicom

Ukupno 40 sati predavanja i kušanja + 2 sata ispita

Cijena tečaja: 3.400 kuna + PDV

U cijenu tečaja uračunata je članarina HSK za tekuću godinu, knjiga Priručnik za sommeliere, radna bilježnica, četiri degustacijske čaše u prikladnoj kutiji, predavanja, vođene degustacije, ručkovi subotom (2x), jedno polaganje ispita te potvrda o završenom sommelierskom tečaju prve razine, nakon uspješno položenog ispita.