

ŠKOLENÍ SOMMELIERŮ I.

Místo konání, datum a čas: Hotel U Pramenů, Na Roudné 123, Plzeň

30. 3. 2015, 10.00 – 14.00 hodin

Program:

Základy o vinařství, pěstování vinné révy a rozdělení České republiky.

Historie vinařství v České republice. Výroba vína.

Vady a choroby vína.

Tematický oběd s degustací vína.

Lektor: p. Tomáš Brůha



ŠKOLENÍ SOMMELIERŮ II.

Místo konání, datum a čas: Hotel U Pramenů, Na Roudné 123, Plzeň

13. 4. 2015, 10.00 – 14.00 hodin

Program:

Vinařské oblasti Francie, historie, názvosloví.

Jednotlivé oblasti Francie: Jura a Alsasko, Champagne, Údolí řeky Loiry, Burgundsko, Bordeaux, Provence a Languedoc Roussillon, Údolí řeky Rhôny.

Tematický oběd s degustací vína.

Lektor: p. Zlatko Míčka



ŠKOLENÍ SOMMELIERŮ III.

Místo konání, datum a čas: Hotel U Pramenů, Na Roudné 123, Plzeň

27. 4. 2015, 10.00 – 14.00 hodin

Program:

Vína Itálie: oblasti, pěstované odrůdy, názvosloví, terroir, historie, gastronomie, klasifikace.

Piedmont, Toskánsko, Veneto, Emilia – Romagna, Jižní Itálie, Kampánie.

Tematický oběd s degustací vína.

Lektor: Mgr. Diana Sixtová



ŠKOLENÍ SOMMELIERŮ IV.

Místo konání, datum a čas: Hotel U Pramenů, Na Roudné 123, Plzeň

28. 5. 2015, 10.00 – 14.00 hodin

Program:

Fyziologie chuti, vůně a základní vlastnosti degustace vína.

Vady vína.

Podmínky pro uskladnění, archivaci a správný servis vína.

Tematický oběd s degustací vína a servisem.

Lektor: p. Ivo Dvořák



CENÍK KURZŮ:

Cena jednoho kurzu pro členy Asociace sommelierů je 800,- Kč

Zvýhodněná cena při koupi všech kurzů je 2 400,- Kč

Gastro členi mají jedno místo zdarma!

Maximální počet účastníků je 15 osob, pokud vykonáváte aktivně profesi sommeliera máte v rezervacích přednost.

Registrovat se můžete na e-mailové adrese alena@merlot.cz , nebo na tel. čísle 377 533 789.