



PROGRAMI TEČAJEVA HRVATSKOG SOMMELIER KLUBA

Program stručnog usavršavanja za sommeliere sastoji se od tri dijela. Po završetku svake pojedine razine polaznici pristupaju polaganju ispita, a nakon položenog ispita dobivaju potvrdu o završenom tečaju za određenu razinu te po želji upisuju tečaj sljedeće razine. Nakon položene treće razine stječe se diploma sommeliere.

Tečaj za sommeliere I. razina

- **lekcija 1:** **Sommelier - zanimanje budućnosti**
 - Pojamno određenje zanimanja sommelier
 - Prezentacija Hrvatskog sommelier kluba i ASI-ja
 - Osnovni rekviziti sommeliere i njegove zadaće
 - Praktični prikaz posluživanja bijelog i ružičastog vina, dekantiranje i serviranje crvenog vina
 - Test sommeliere
 - Praktični prikaz posluživanja pjenušavog vina
 - Kušanje bijelog vina

2 sata

- **lekcija 2:** **Vinogradarstvo**
 - Povijest vinove loze i vinogradarstva
 - Rasprostranjenost vinove loze u svijetu i kod nas
 - Biološki ciklus vinove loze (feno faze)
 - Prirodni uvjeti vinogradarske proizvodnje, načini uzgoja vinove loze
 - O bolestima i štetnicima vinove loze
 - Najvažnije autohtone i introducirane sorte vinove loze
 - Podjela prema dobu dozrijevanja, rodnosti, aromi itd.
 - Utjecaj ekoloških čimbenika i sorte na buduću kvalitetu vina
 - Opis vinove loze i ploda grožđa
 - Berba i transport grožđa do mjesta prerade
 - Kušanje ružičastog vina

3 sata

- **lekcija 3:** **Enologija i proizvodnja vina**
 - Vinski podrum (podjela prema načinu izgradnje, namjeni...)
 - Vinsko suđe, naprave i uređaji
 - Prihvat grožđa u podrumu, prerada grožđa
 - O vinifikaciji bijelog grožđa (i crnog grožđa za proizvodnju bijelih vina)
 - Prerada crnog grožđa za proizvodnju ružičastih i crvenih vina
 - Vrenje mošta
 - Njega vina do stavljanja u promet (prodaju)
 - O proizvodnji specijalnih i pjenušavih vina
 - Kušanje crvenog vina

4 sata



HRVATSKI SOMMELIER KLUB

Club Croate
de Sommellerie
1994.

4 sata

2 sata

2 sata

3 sata

2 sata

2 sata

2 sata

1 sat

2 sata

2 sata

- **lekcija 4:** **Sastav grožđa, mošta i vina**
 - Sastav grožđa i mošta
 - Sastav vina (fizikalni, kemijski, mikrobiološki)
 - Njega vina (odležavanje, bistrenje, filtriranje, stabilizacija)
 - Flaširanje, opremanje, njega vina u bocama
 - Bolesti i mane vina
 - Kušanje mladog i zrelijeg crvenog vina istog proizvođača

- **lekcija 5:** **Predikatna, arhivska, specijalna i pjenušava vina**
 - Opis proizvodnje pojedinih vrsta vina
 - Kušanje vina

- **lekcija 6:** **Tehnika degustacije**
 - O našim osjetilima (vid, njuh, okus, opip)
 - Optimalni uvjeti degustacije (prostorija, čaša, temperatura)

- **lekcija 7:** **Sustavi ocjenjivanja vina**
 - O sustavima ocjenjivanja (općenito)
 - Ocjenjivanje vina opisivanjem (terminologija za opis boje, bistroće, tekućosti, živosti, mirisa, okusa, opipa, temperature)
 - Ocjenjivanje vina bodovanjem
 - Osnovne okusne razlike između bijelih i crvenih vina
 - Kušanje po jednog bijelog i crvenog vina

- **lekcija 8:** **Osnove hrvatskog vinarskog zakonodavstva**
 - Povijest vinskog zakonodavstva u RH
 - Vinsko zakonodavstvo u svijetu
 - Pregled važećih propisa (Zakon o vinu i Pravilnik o vinu)
 - Tendencije budućih promjena

- **lekcija 9:** **Vinogradarska regionalizacija Hrvatske**
 - Opis i karakteristike vinogradarskih regija, podregija, vinogorja
 - Prikaz znamenitih vinogradarskih položaja
 - O vinogradarskom katastru

- **lekcija 10:** **Vinogradarstvo i vinarstvo Europe i svijeta**
 - Prikaz vinogradarstva i vinarstva po kontinentima i najznačajnijim državama
 - Degustacija vina

- **lekcija 11:** **Jaka alkoholna pića, kokteli, cigare**

- **lekcija 12:** **Voda, kava, čaj i pivo**

Tečaj traje tri dana zaredom, predavanja su od 10.00 do 18.00 sati, a od 13.00 do 14.00 sati je ručak.

UKUPNO: 30 sati

Hrvatski sommelier klub, Dalmatinova 4, 52100 Pula, Hrvatska - Croatia

T: +385 (0)52 222 385 F: +385 (0)52 222 395 M: info@sommelier.hr W: www.sommelier.hr