

CERTIFIKÁT SOMMELIERA

I. den

1. Sommelier.

- 1.1. Funkce sommeliera.
- 1.2. Podpora prodeje.
- 1.3. Tvorba vinného listu.

2. Degustace & Hodnotící systémy.

- 2.1. Senzorické hodnocení.
- 2.2. Hodnotící systémy.
- 2.3. Praktická degustace.

3. Réva vinná & Víno.

- 3.1. Historie.
- 3.2. Vegetativní cyklus révy vinné.
- 3.2. Odrůdy révy vinné.
- 3.3. Onemocnění révy vinné.
- 3.4. Výroba a technologie vína.
- 3.5. Složení vína.
- 3.6. Vady, nedostatky, choroby vína.

II. den

4. Snoubení pokrmů a nápojů.

- 4.1. Pravidla snoubení.
- 4.2. Skupiny pokrmů.
- 4.3. Skupiny vín.
- 4.4. Vzájemné kombinace.

5. Servis vína.

- 5.1. Teploty podávání.
- 5.2. Druhy a tvary skleniček a karaf.
- 5.3. Podávání šumivých vín.
- 5.4. Podávání bílých a růžových vín.
- 5.5. Podávání červených vín.
- 5.6. Praktická ukázka a nácvik podávání vín.

6. Česká republika

- 6.1. Historie a současnost.
- 6.2. Vinařský zákon.
- 6.3. Vinařské oblasti a podoblasti ČR.
- 6.4. Typické odrůdy ČR.
- 6.5. Degustace typických vín.

III. den

7. Francie

- 7.1. Základní informace.
- 7.2. Typické odrůdy révy vinné.
- 7.3. Apelační systém a oblasti Francie.
- 7.4. Nejvýznamnější oblasti Francie**
- 7.4.1. Bordeaux + degustace typických vín.
- 7.4.2. Bourgogne + degustace typických vín.
- 7.4.3. Champagne + degustace typických vín.
- 7.4.4. Alsace + degustace typických vín.
- 7.4.5. Val de Loire + degustace typických vín.
- 7.4.6. Vallée du Rhône + degustace typických vín.

7.5. Ostatní oblasti a produkty Francie

- 7.5.1. Jura & Savoie.
- 7.5.2. Sud Ouest.
- 7.5.3. Languedoc & Roussillon.
- 7.5.4. Provence & Corse.
- 7.5.5. Vins de Pays.
- 7.5.6. Degustace typických vín.
- 7.5.7. Cognac, Armagnac, Calvados.

IV. den

8. Itálie

- 8.1. Základní informace.
- 8.2. Typické odrůdy révy vinné.
- 8.3. Apelační systém a oblasti Itálie.
- 8.4. Nejvýznamnější oblasti Itálie.**
- 8.4.1. Piemonte + degustace typických vín.
- 8.4.2. Toscana + degustace typických vín.
- 8.4.3. Veneto + degustace typických vín.
- 8.5. Ostatní oblasti a produkty Itálie.**
- 8.5.1. Severozápadní Itálie.
- 8.5.2. Severovýchodní Itálie.
- 8.5.3. Střední Itálie.
- 8.5.4. Jižní Itálie a ostrovy.
- 8.5.5. Degustace typických vín.
- 8.5.1. Grappa, Sambuca, Campari, Vermuty, Destiláty.

9. Pyrenejský poloostrov

- 9.1. Španělsko.
- 9.2. Portugalsko.
- 9.1. Degustace typických vín.

CERTIFIKÁT SOMMELIERA

V. den	10. Evropa - západ
	10.1. Německo.
	10.2. Rakousko.
	10.3. Švýcarsko.
	10.4. Lucembursko, Belgie, Holandsko.
	10.5. Anglie.
	10.6. Degustace typických vín.
	11. Evropa - východ, jih.
	11.1. Slovensko.
	11.2. Maďarsko.
	11.3. Bulharsko.
	11.4. Rumunsko.
	11.5. Rusko, bývalé státy SSSR.
	11.6. Bývalá Jugoslávie.
	11.7. Řecko, Kypr.
	11.8. Degustace typických vín.
	12. Asie.
	12.1. Turecko, Izrael, Libanon.
	12.2. Japonsko, Čína, Indie, Thajsko.
	12.3. Degustace typických vín.
13. Afrika.	
13.1. Jihoafrická republika.	
13.2. Maroko, Alžír, Tunis.	
13.3. Degustace typických vín.	
14. Oceánie.	
14.1. Austrálie	
14.2. Nový Zéland.	
14.3. Degustace typických vín.	
15. Severní Amerika.	
15.1. USA.	
15.2. Kanada.	
15.3. Mexico.	
15.4. Degustace typických vín.	
16. Jižní Amerika.	
16.1. Chile.	
16.2. Argentina.	
16.3. Uruquay, Brazílie.	
16.4. Paraguay, Kolumbie.	
16.5. Degustace typických vín.	
VI. den	17. Pivo.
	17.1. Výroba piva.
	17.2. Druhy a podávání piv.
	18. Nealko.
	18.1. Druhy a podávání nealkoholických nápojů.
	19. Káva.
	19.1. Původ, výroba, druhy, rozdělení, použití, servis.
	20. Čaj.
	20.1. Původ, výroba, druhy, rozdělení, použití, servis.
	21. Kakao & Cokoláda.
	21.1. Původ, výroba, druhy, rozdělení, použití, servis.
	22. Sýry.
	22.1. Výroba a druhy sýrů.
	22.2. Kombinace sýrů a vína
22.3. Degustace sýrů.	
23. Lihoviny, cocktaily.	
23.1. Výroba lihoviny.	
23.2. Základní druhy lihoviny.	
23.3. Typy a druhy cocktailů, ingredience, výroba.	
24. Doutníky.	
24.1. Původ, výroba, druhy, rozdělení, použití, servis.	