



Predmetnik za izobraževanje
SOMMELIER - LJUBITELJ

PREDMETNIK	Čas/ure
ZNANJE O GROZDJU IN VINU	3
Sodobno vinogradništvo	
Sodobni postopki predelave grozdja in nege vina, vpliv na kakovost vina	
Značilnosti dobivanja suhih vin	
Dobivanje vin iz prezrelega grozdja	
Zorenje vin in vloga lesa	
Mlada, zrela in arhivska vina	
Posebna vina in njihove značilnosti	
Drugi proizvodi iz grozdja in vina	
Stranski proizvodi predelave grozdja in vina	
SENZORIKA VINA	3
Osnove pokušanja vina	
Napake in bolezni vina	
Vinska retorika	
KULINARIKA	3
Sodobni trendi v prehranjevanju	
Strokovno izrazoslovje	
ENOGRAFIJA - SLOVENIJA	6
Spoznavanje vin vinorodnih dežel in pokušanje vin	
ENOGRAFIJA - TUJA VINA	2
Vinogradništvo in vina sveta s pokušanjem vin	
STREŽBA VINA	4
Sommelierski pripomočki	
Osnove strežbe in načini serviranja	
ENOGASTRONOMIJA	2
Osnove druženja vina in jedi	
DOBRE PRAKSE	5
Predstavitve petih eminentnih vinarjev in pokušanje vin	
DELOVNO KOSILO	4
Pet hodov jedi družinih z vini	
SKUPAJ	32