



SOMMELIER'S CHOICE

VINSKI - MASTERCLASS

www.kutjevo.com



O PROJEKTU

Podizanje kulture vina i stola u Hrvatskoj kao i edukacija konobara i svih ostalih neovisno o prethodnom znanju i zanimanju gdje bi se kroz niz radionica diljem hrvatske imali priliku upoznati o osnovama sommelierstva, proizvodnji vina i mehanizmima prodaje vina te dobili mogućnost da kao pobjednik projekta nastave svoj razvoj u smjeru sommelierstva.

www.kutjevo.com



KOMJE JE NAMIJENJEN ?

- Namijenjena je ugostiteljima, distributerima u HoReCa kanalu ,ljubiteljima vina, entuzijastima, a posebice onima koji se žele usavršiti te podignuti razinu znanja o vinima, povijesnim značajkama vinskih regija, pa i kreiranju vinskih karti.
- Na ovaj način dobiti će novu kvalitetu usluge, osigurati veće zadovoljstvo gosta i povećati uspješnost poslovanja objekta.

@vrinarijakutjevo

ODRŽAVANJE

Lokacija: Opatija

18. travnja 2023.

Hotel Ambassador



Lokacija: Zadar

03. svibnja 2023.

Hotels & Residences
Falkensteiner





Lokacija: Osijek

10. svibnja 2023.

Hotel Osijek



Lokacija: Zagreb

16. svibnja 2023.

Hotel Antunović



Plan i program

- svi zainteresirani mogu se prijaviti na prezentacije i edukacije te bazni test i dobiti priliku za ulazak u finale u Vinariji Kutjevo gdje bi stručni žiri odradio niz edukacija i prezentacija.
- kroz natjecanje bira se iz svake pojedine regije po 5 finalista koji bi se borili za prestižnu titulu Sommeliers Choice 2023. u velikom finalu u Kutjevu - Jesen 2023. godine.
- Nagradni fond:
 - Prvi stupanj sommelierske razine
 - Financijska nagrada od: 2.000,00 €
 - Premium vina
 - Ugostiteljski set (čaše, otvarači, pregače...)



ŽIRIJ

www.kutjevo.com

Žirij se sastoji od 4 člana



Darko Lugarić
Sommelier



Saša Špiranec
Vinski znalac i publicist



Dado Tašner
Vlasnik vinskog bara
"Cheese bar"



Zrinka Vinković
Jergović
Enologinja
Vinarije Kutjevo



PLAN I PROGRAM

- Općenito o programu Sommelier Choice
- Početak 9:00 – 10:30 –
 - Uvodni dio od svakoga predavača
 - Prezentacija struke
 - Ključne karakteristike poslovanja
 - Benefiti ulaganja u edukacije
- 10:30 – 12:00 – Vinska degustacija
 - Predavač – Darko Lugarić
 - Osnove sommelierstva
 - Vinska prezentacija i degustacija
- 12:00 – 13:30 – Pauza – Ručak i kava
- 13:30 – 16:00 – Ispit
 - Teorijski i praktični dio
 - Proglašenje 5 finalista
- POS materijal za svakoga sudionika