

SRPSKA VINSKA AKADEMIJA

Srpska Vinska Akademija osnovana je 2015. godine u Beogradu sa ciljem da uspostavi standarde znanja potrebnog za profesionalno bavljenje vinskim biznisom u Srbiji, kao i da unapredi poznavanje ove oblasti kod ljubitelja vina. Partner Srpske Vinske Akademije je Austrijska Vinska Akademija pod čijim nadzorom su kreirani programi naših kurseva.



Profesionalni kurs - 7 dana (28 radnih sati)

Primarni zadatak ovog programa jeste edukacija profesionalaca zaposlenih u svim segmentima vinskog biznisa. Takođe, ovaj program namenjen je i ljubiteljima vina koji imaju ambicije da svoje znanje o vinu podignu na profesionalni nivo. Diploma uspešno završenog *Profesionalnog kursa* predstavlja standard znanja koje je osnova za profesionalno bavljenje ovim poslom.

Profesionalni kurs namenjen je:

- menadžerima u HORECA sektoru, sommelierima, konobarima
- zaposlenima u oblasti uvoza i distribucije vina
- zaposlenima u maloprodaji i veleprodaji vina (category managerima, prodavcima u vinotekama...)
- zaposlenima u proizvodnji vina

- vinskim kritičarima, novinarima i blogerima
- ljubiteljima vina koji imaju napredno predznanje.

Sadržaj kursa:

Profesionalni kurs Srpske Vinske Akademije ima za cilj upoznavanje polaznika sa svim oblastima važnim za profesionalno bavljenje vinom:

- vinogradarstvom
- procesima i tehnikama proizvodnje vina
- vinskim regijama sveta
- stilovima vina
- čuvanjem i servisom vina
- sistematskim tejtstingom vina
- vinskim marketingom
- internacionalnim vinskim biznisom.

Kurs traje mesec dana, efektivno sedam dana. Predavanja se održavaju **subotom i nedeljom**, u terminu od **11-16 h**, u hotelu *Townhouse 27*, Topličin venac, Beograd.

Po završetku kursa za polaznike je organizovana poseta jednoj uglednoj i modernoj domaćoj vinariji, tokom koje će biti organizovano upoznavanje sa procesom proizvodnje vina, a zatim sledi degustacija vina.



Ispit:

Ispit se polaže sedam dana nakon završetka kursa i sastoji se iz teorijskog i praktičnog dela.

- Teorijski deo čine:
 - izborna pitanja (30 pitanja – ukupno 30 bodova); trajanje: 35 minuta
 - otvorena pitanja na koja se odgovara u formi kratkog eseja (5 pitanja – ukupno 30 bodova); trajanje: 30 minuta
- Praktični deo (blind tasting)
 - testira se 5 vina (ukupno 40 bodova); trajanje: 35 minuta

Nakon završetka kursa kandidati koji uspešno polože ispit dobijaju diplomu koja je priznata i od strane Austrijske Vinske Akademije.

Cena Profesionalnog kursa: 46.000 dinara



Predavači i saradnici:

Predavači Srpske Vinske Akademije ugledni su stručnjaci sa višegodišnjim iskustvom u teorijskom i praktičnom radu u oblasti vinskog biznisa:



Dr Saša Matijašević - Osnove vinogradarstva

Saša Matijašević diplomirao je 1995. godine na Poljoprivrednom fakultetu u Beogradu na Odseku za voćarstvo i vinogradarstvo. Od 1996. godine zaposlen je na ovom Fakultetu, na Katedri za vinogradarstvo. Magistrirao je 2001. godine, a doktorirao 2010. na grupi za Ampelologiju.



Dr Marko Malićanin - Osnove proizvodnje, sazrevanja i flaširanja vina

Marko Malićanin diplomirao je 2004. godine na Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Beogradu, na Odseku za prehrambenu tehnologiju biljnih proizvoda. Na istom fakultetu, na Katedri za hemiju i biohemiju, doktorirao je 2014. godine.



Aleksandar Duković - Vinske sorte i sistematski tejtsting vina; Vinske regije i internacionalni vinski biznis i marketing

Aleksandar Duković, osnivač i direktor Srpske Vinske Akademije, novinar i publicista, glavni i odgovorni urednik magazina *Wine Style*. Jedini je nosilac prestižne titule *Diploma WSET level 4* u Srbiji.



Duro Tošić - Vinske regije i servis vina

Sommelier i poznavalac vina sa zavidnim iskustvom u vinskom biznisu. Karijeru je započeo kao sommelier u beogradskom restoranu *Franš*, a zatim je radio kao generalni menadžer firme *Tody Gebr. Heinemann*, zastupnika nekoliko renomiranih svetskih vinskih kuća. Pohađao je nekoliko prestižnih vinskih treninga, kao što su Trening za sommeliere u Burgundiji, Šampanj trening u Šampanji, kao i Marketing trening u organizaciji grupacije *Moet Hennessy*. Deo je najuže redakcije magazina *Wine Style* od njenog osnivanja. Takođe je posvećen i vinskoj edukaciji, a iza sebe ima brojne kurseve i radionice koje je organizovao i za profesionalce i za ljubitelje vina.



Nenad Lukić - Čuvanje i servis vina

Sommelier sa svestranim, višegodišnjim iskustvom u vinskom biznisu. Profesionalnu afirmaciju sticao je kroz poziciju *sommelliera* u beogradskom restoranu *Žabar* od 2003. do 2006. godine, gde je ponovo radio od 2010. do 2014. godine. Internacionalno *sommelijsko* iskustvo sticao je radeći na kruzerima kompanija *Carnival Cruise Lines* od 2006. do 2007. godine i *Celebrity Cruises* tokom 2010. godine. Radio je i kao menadžer prodaje u

kompaniji TodyGH koja se bavi uvozom vina, a zatim na pozicijama menadžera u restoranima *Balsac* i *Caffe Caffe & Fish* od 2014. do 2017. godine. Trenutno radi kao generalni menadžer na postavljanju koncepcije restorana *Magelan*.



Predrag Gavrilović - Čuvanje i servis vina

Predrag Gavrilović radi kao *sommelier* od 2003. godine a radio je kao *wine manager* u kompaniji *Tody GH* koja se bavi uvozom vina, a od 2013. do 2014. kao *head sommelier* na kruzerima kompanije *Disney Cruise Line*. Od 2014. angažovan je u firmi *Barter Koming*.



Gostujući predavač: Thomas Curtius - Vinske regije, Sistematski pristup testiranju vina

Nosilac je titule Weinakadmier Austrijske vinske akademije, kao i diplome WSET nivo 4, i to kao najbolji evropski student WSETprograma za 2010. Trenutno je pred polaganjem završnog ispita na uglednom Institutu Masters of Wine u Londonu. Član je *Alumni Advisory Board*, tela u okviru WSET Instituta i zadužen je za

komunikaciju i koordinisanje aktivnosti WSET diplomaca u Evropi. Dugogodišnji je saradnik magazina *Wine Style*, a aktivno je uključen i u rad *WeinAgentin* agencije koja se bavi marketingom, komunikacijom i distribucijom vina.

Austrijska Vinska Akademija

Partner naše Akademije je Austrijska Vinska Akademija, jedna od najuglednijih institucija na svetu u oblasti vinske edukacije. Osnovana je pre 24 godine, a svoje aktivnosti sprovodi u Austriji, Nemačkoj, Švajcarskoj i Italiji. Njeni kursevi rade se po standardima britanskog WSET instituta (Wine and Spirit Education Trust), koji je globalno najpriznatiji sistem školovanja u vinskom biznisu i trenutno se primenjuje u 55 zemalja sveta. Direktor Akademije je dr Jozef Šuler, inače prvi *Master of Wine* izvan Engleske.



SRPSKA VINSKA AKADEMIJA

Dositejeva 13, Beograd, +381 11 405 92 53

office@spskavinskaakademija.rs, www.spskavinskaakademija.rs