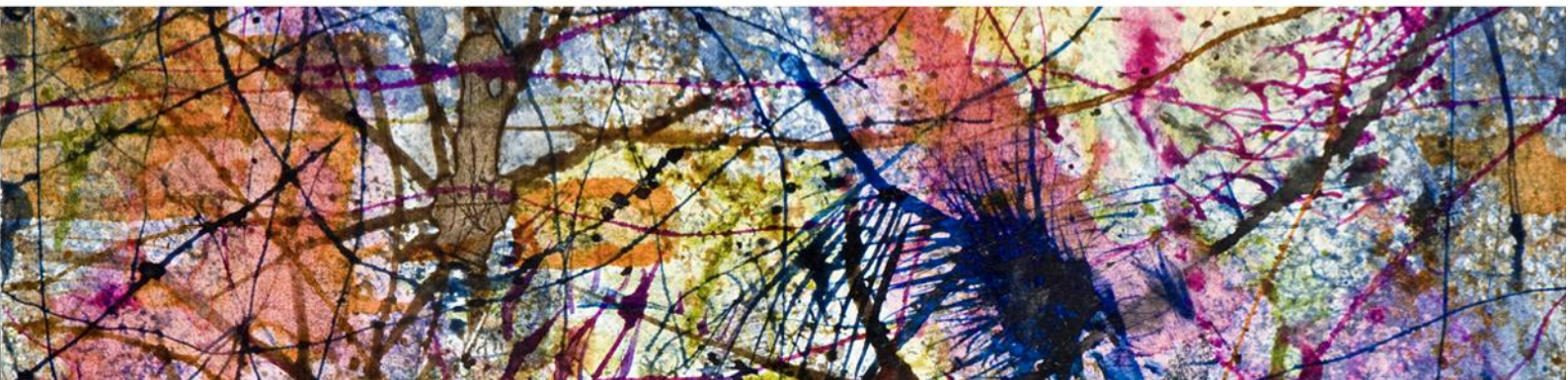


BORISMERETI KURZUSOK

BORISMERET FELSŐFOKON MINDENKINEK

BORISMERETI KURZUSOK	- 1 -
1 A KOGART világa és a KOGART Akadémia	- 2 -
2 A Borismereti kurzusainkról	- 2 -
2.1 <i>Kinek szólnak borismereti kurzusaink?</i>	- 2 -
2.2 <i>A kétfajta borismereti kurzus</i>	- 3 -
3 Az alapozó kurzus előadásai	- 3 -
4 A haladó kurzus előadásai	- 5 -
5 Gyakorlati tudnivalók	- 6 -
5.1 <i>Mi a programban való részvétel feltétele?</i>	- 6 -
5.2 <i>Mennyi ideig tart a képzés?</i>	- 6 -
5.3 <i>Mivel zárul, valamint ad-e végzettséget ez a program?</i>	- 6 -
5.4 <i>Hol vannak a kurzusok?</i>	- 6 -
5.5 <i>Van-e fizetési könnyítés?</i>	- 6 -
5.6 <i>Hol jelezheti részvételi szándékát?</i>	- 7 -
6 A Borismereti kurzusok szakmai vezetője	- 7 -



1 A KOGART világa és a KOGART Akadémia

A KOGART az idei évtől megújult koncepcióra épülő fejlesztésekkel igyekszik segíteni az érdeklődőket a **test-lélek-szellem egységének** megteremtésében. Tevékenységi körét folyamatosan bővíti úgy, hogy a teljes étellel kapcsolatos tevékenységek szerves összhangra találjanak egymással, és lehetővé tegyék a KOGART világszemléletével ismerkedők számára a minden értelemben vett harmonikus élet megteremtését. A KOGART Vénusz-koncepciójának jegyében olyan világ megteremtését tűzte ki célul, amely a jövő kiteljesedett életvitelének biztos alapja lehet. Ebben a világban minden ember összhangba hozhatja a széles értelemben vett **testkultúra, lelki egészség és szellemi kiteljesedés** dimenzióit a saját életében.

Ennek a kiteljesedett életnek a megvalósításában játszik kulcsszerepet a **KOGART Akadémia**, egy olyan egyetemes oktatási intézmény, amely szinergikus módon képes mindhárom terület önfejlesztő tevékenységét a legmagasabb szinten összefogni.

2 A Borismereti kurzusainkról

A piacon működő felsőszintű oktatási intézmények képzési koncepcióit általánosnak mondható módon az elméleti oktatás jellemzi. Az átadott ismeretek többnyire teoretikusak, és csak átvitt módon vagy nagyon nehezen alkalmazhatók a mindennapi életben. A KOGART Akadémia képzési programjainak elindításával határozott célunk olyan felsőszintű képzési rendszert megvalósítani, amely a korábbi évtizedek oktatási megközelítéseinek tanulságaira építve egészen új perspektívába helyezi az oktatás-képzés valódi szerepét: megvalósítjuk a rég áhított alapelvet, hogy valóban **ne iskoláknak, hanem az Életnek tanuljunk**.

2.1 Kinek szólnak borismereti kurzusaink?

- Kezdő borfogyasztóknak, akik megbízható bor-tudásalapot szeretnének elsajátítani.
- Haladó szintű borfogyasztóknak, akik szeretnék még tovább mélyíteni borismereteiket.
- Üzletembereknek, akik számára – pl. egy üzleti vacsora alkalmával – hasznos eszközzé válhat a megfelelő borismeret.
- A vendéglátásban, vagy más borközei területen dolgozóknak, akik szeretnék munkájukat még magasabb szinten, hatékonyabban végezni.



2.2 A kétfajta borismereti kurzus:

I. Öt előadásból álló **"alapozó"** kurzus.

II. Tíz előadásból álló **"haladó"** kurzus.

Mint nevükben is benne foglaltatik, az első kurzusunk egy alapszintű – persze alapos – tudást ad. Az utóbbi, melyen sokkal részletesebben kerülnek megtárgyalásra a témák, mélyebb tudással ruházta fel a résztvevőt.

A két kurzus nem "egymásra épül", hanem sokkal inkább "egymás mellé helyezhető"!

A rendezvények legkiemeltebb témája a borkóstolás, **minden előadás borkóstolással zárul (6-8 fajta bor).**

Mindkét kurzust egy magasan képzett szakértő, **Kovács Antal többszörös magyar sommelier bajnok** vezeti. Az ő előadásait egészítik ki neves borászok, szakemberek.

3 Az alapozó kurzus előadásai

(5 alkalom **kedd** esténként 18:00-kor, alkalmanként 3,5 óra)

1. Kóstolástechnika

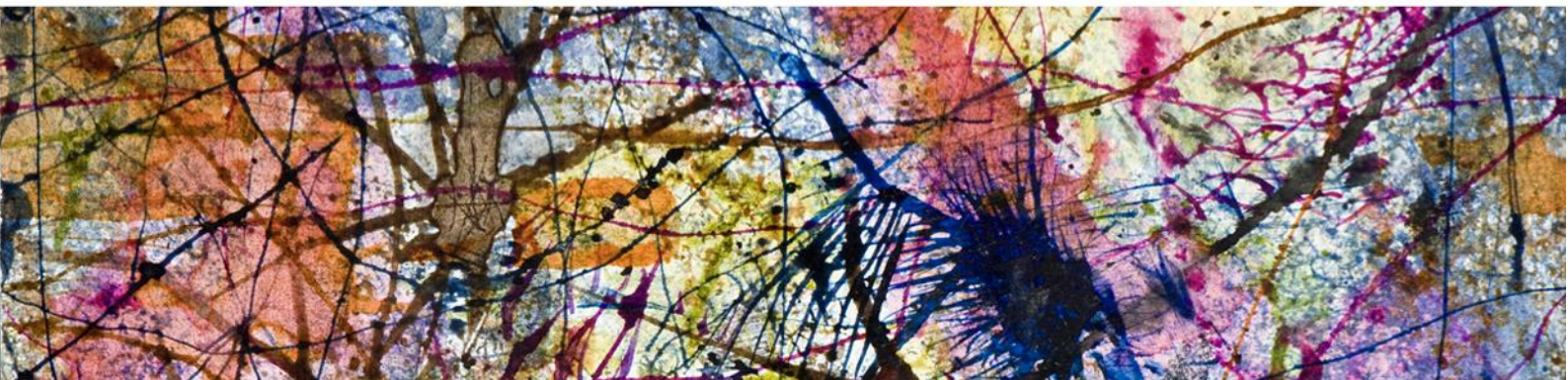
A borkóstolás abc-je. Alapszintű tudnivalók a borkóstolás technikájáról:

- Mit illik és mit nem illik tennünk a borkóstolás során?
- Milyen következtetéseket vonhatunk le a bor színéből, illatából, ízéből, annak minőségét illetően?
- Honnan tudhatjuk, hogy a bor még fiatal, avagy éppen legszebb formáját mutatja?
- Miből tudjuk megállapítani, hogy egy bor már öregszik?

2. Szőlő és bor

A szőlőnövény felépítése, működése. A szőlő minőségét befolyásoló tényezők. A szürettől a palackig: a borkészítés lépései, bortípusok, stílusok, kézműves és „terroir” borok.

- Technológiai érettség, biológiai érettség, fenolos érettség
- Hogyan befolyásolja a szőlő minőségét a művelési mód, a talajtípus, a tőketerhelés?
- Mi az a „terroir”? Mikor beszélhetünk terroir borról?
- Igaz-e, hogy a szőlő minősége alapvetően határozza meg a bor minőségét?



3. Törődés a borral

A bor megfelelő tárolása, fogyasztási hőmérsékletek, szerviz, dekantálás. Nélkülözhetetlen tudnivalók a helyes pohárválasztásról.

Szakavatott borszerviz otthon és étteremben:

- Hogyan bontsuk fel a boros-, illetve a pezsgőspalackot?
- Bor és pezsgő szerviz
- Mi a dekantálás lényege?
- A dekantálás elsősorban az idősebb boroknak tesz jót?
- Fehérbort is lehet dekantálni?
- Mely borokat és hogyan dekantáljunk?
- A pezsgőt „jéghidegen” kell fogyasztani?
- Ideális fogyasztási hőmérsékletek
- Mi az, amit egy étteremben elvárhatunk a kiszolgálás során?

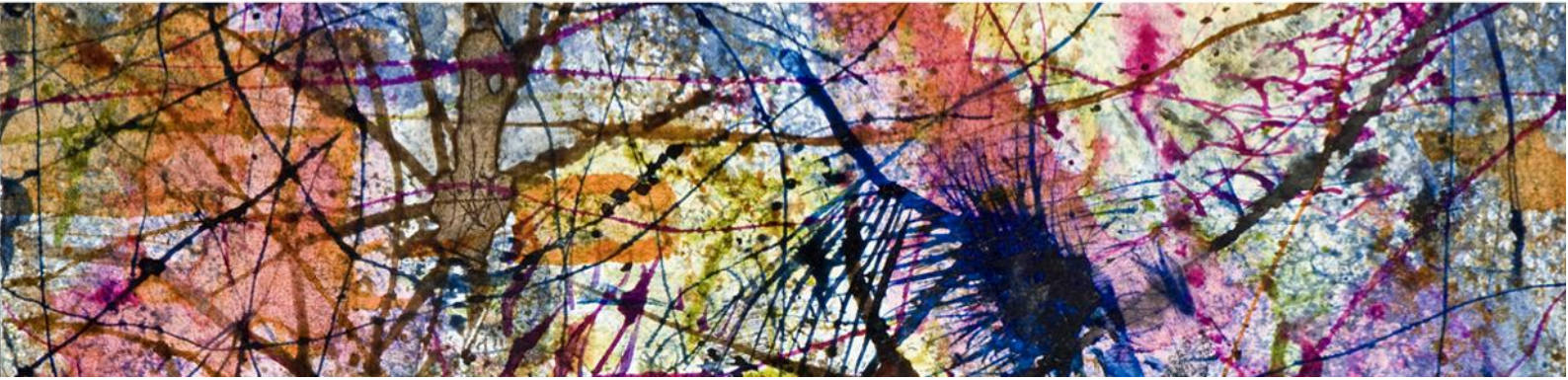
4. Étel és bor harmónia

Ételek és borok párosításának alapvető szabályai, klasszikus és rendhagyó társítások.

- Étélhez válasszunk bort, vagy a borhoz válasszunk az ételt?
- Mik azok a „borgyilkosok”?
- Főzőbor = ivóbor?
- Milyen bort válasszunk „magyaros”, olaszos, vagy éppen keleti fogásokhoz?
- Leveshez ihatunk bort?
- Desszert mellé desszertbor?
- Csokoládé és száraz vörösbor?
- Az étel és bor közötti harmónia megvalósulásának alapvető feltételei.

5. Tokaj

Minden, amit tudni illik földünk egyik „legtehetségesebb” borvidékéről. A talaj, a klíma, a bortípusok, a pohár és a konyha felől közelítjük meg Tokajt, a világ első „zárt” borvidékét.



4 A haladó kurzus előadásai

(10 alkalom szierda esténként 18:00-kor, alkalmanként 3,5 óra)

Ezen a kurzuson egy saját fejlesztésű módszer alapján történik a borkóstolás technikájának oktatása három előadáson keresztül. A témakörök az alapkursus tartalmi felépítését követik, ezek elmélyítését teszik lehetővé. A borismeretről az összetett "kép", a teljes előadásorozat során teljeseedik ki.

1.2.3. Kóstolástechnika

Egy teljesen egyedi (kizárólag ezen a kurzuson alkalmazott) módszer segítségével, három egymásra épülő előadás során ismerhetik meg hallgatónk a borkóstolás technikáját.

4. Szőlő

A szőlőnövény felépítése, működése. A szőlő minőségét befolyásoló tényezők.

5. Bor

A szürettől a palackig: a borkészítés lépései, bortípusok, stílusok, kézműves és „terroir” borok.

6. Törődés a borral

A bor megfelelő tárolása, fogyasztási hőmérsékletek, szerviz, dekantálás.

7. Étel és bor harmónia

Ételek és borok párosításának alapvető szabályai, klasszikus és rendhagyó társítások. Ételek és borok összekóstolása a gyakorlatban.

8. Pohárismeret

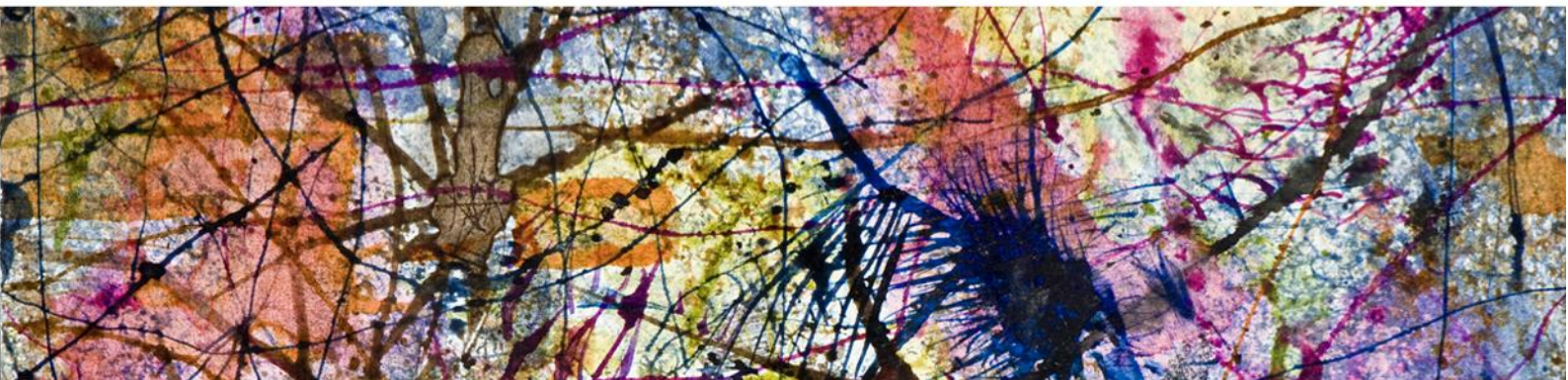
A pohár a bor szószólója. Nélkülözhetetlen tudnivalók a helyes pohárválasztásról. Pohárteszt a gyakorlatban.

9. Magyarország borvidékei

Magyarország borvidégeinek részletes ismertetése. Borvidégeink jellegzetes szőlőfajtái, borai.

10. Kóstolás haladó szinten

„Vakkóstolás”: borkóstolás kizárólag érzékeinkre hagyatkozva.



5 Gyakorlati tudnivalók

5.1 Mi a programban való részvétel feltétele?

A részvétel feltétele a betöltött 18-ik életév, valamint bármilyen középfokú iskolai végzettség.

5.2 Mennyi ideig tart a képzés?

A borismereti **alapkursus** teljes képzési ideje 5 x 3,5 óra, azaz **17,5 óra** egybefüggő elméleti és gyakorlati képzést takar. A borismereti **haladó kurzus** 10 x 3,5 óra, azaz **35 óra**. A párhuzamos indítás lehetővé teszi, hogy a résztvevők egyszerre akár mindkét kurzushoz csatlakozzanak.

5.3 Mivel zárul, valamint ad-e végzettséget ez a program?

A **KOGART Akadémia** nyilvántartásba vett felnőttképzést folytató intézmény (**nyilv. száma: 00763-2009**), a borismereti kurzuson résztvevők, a KOGART Akadémia **Elismerő Oklevelét** kapják, amelyen a kurzus neve és a képzési óraszám szerepel.

A KOGART Akadémia borismereti kurzusaival párhuzamosan, a közeljövőben NSZI/FAT akkreditált Sommelier képzést is indít. A Sommelier képzés borászok számára lehetővé teszi, hogy NSZFI vizsga letételével akkreditált OKJ-s tanúsítványt szerezzenek. Az akkreditált Sommelier tanúsítvány megszerzésének feltétele borász végzettség, az elméleti és gyakorlati képzésen való legalább 80%-os részvétel és a sikeres NSZFI vizsga.

5.4 Hol vannak a kurzusok?

A **KOGART Akadémia** a Hősök Terétől gyalog 5 percre, vagy a Földalatti Bajza utcai megállójától 1 percre, a 1062 Budapest, **Andrássy út 108.** alatt álló saját épületében működik, ahol egy nagyelődő, valamint a csoportos kóstolásokhoz tréningterem is található. Minden képzés ezen a helyszínen, vagy nagyobb létszám esetén a szomszédos KOGART Házban zajlik.

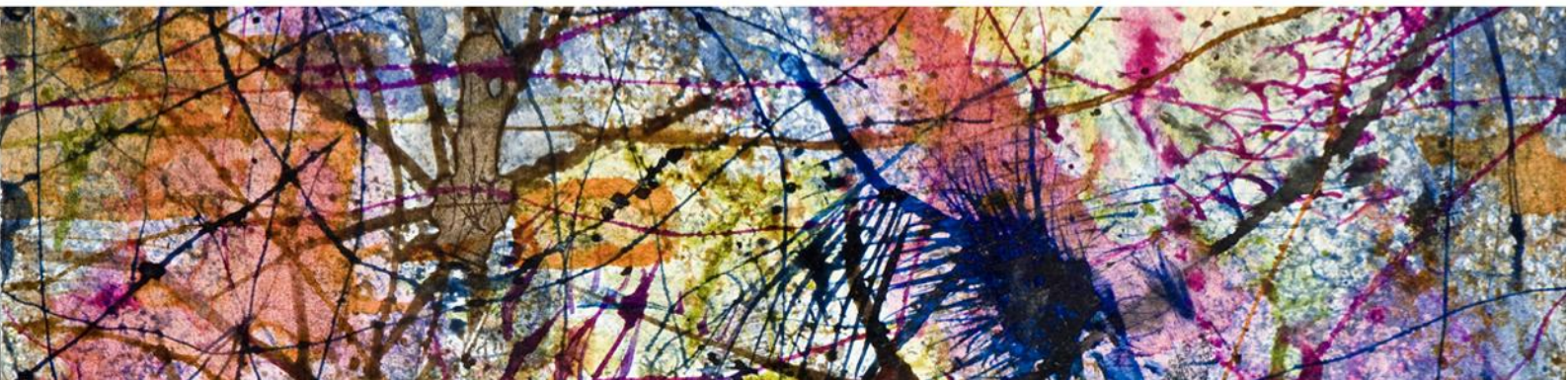
5.5 Van-e fizetési könnyítés?

Célunk a legmagasabb színvonal megtartása mellett, a lehető legkedvezőbb tandíjjal, **mindenki számára elérhetővé** tenni borismereti képzéseinket.

Az **alapkursus** díja, ami az ötrészes gyakorlati foglalkozással kiegészülő, elméleti oktatást (17,5 óra), és a kóstolódó borok árát is tartalmazza: **bruttó 60 000 forint** (3 430 forint/óra), a **haladó kurzus** díja (35 óra): **bruttó 120 000 forint** (3 430 forint/óra), **ami tartalmazza a borok árát is!**

Fizetési könnyítés KOGART Baráti Kör tagoknak (a Baráti Körről és a díjmentesen igényelhető KOGART Kártyáról a www.kogartvilaga.hu oldalon tájékozódhat):

A KOGART Baráti Kör tagok itt is érvényesíthetik ingyenes tagságuk után a 10% kedvezményt: a kedvezményes ár az alapkursusra bruttó 54 000 forint (3 085 forint/óra), a haladó kurzusra bruttó 108 000 forint (3 085 forint/óra).



További fizetési könnyítés:

Beiratkozóinknak indokolt esetben lehetővé tesszük, hogy a **képzési költséget két részletben** fizessék meg.

5.6 Hol jelezheti részvételi szándékát?

Telefonon a KOGART Akadémia titkárságán, **Masa Kornéliánál**, a **06 1 354 1623**-as telefonszámon.

Írásban az info@kogartvilaga.hu e-mail címen, az [online jelentkezési lapot](#) kitöltésével, vagy a 06 1 354 3838-as fax-számon. Ebben az esetben kérjük, telefonos elérhetőségét is szíveskedjen megadni, hogy személyesen vehessük fel Önnel a kapcsolatot.

6 A Borismereti kurzusok szakmai vezetője



Kovács Antal – többszörös sommelier bajnok, a KOGART Akadémia borismereti kurzusainak szakmai vezetője

Borismereti előadás-sorozataink előadóját, Kovács Antal háromszoros magyar sommelier bajnokot (1994, 1995, 1997) aligha kell bemutatni a borkedvelőknek. Hét éven keresztül dolgozott a Gundel Étterem sommelierjeként, majd nyolc eszetendőn keresztül a Zwack Izabella Borkereskedés választékának minőségéért és színvonaláért volt felelős. Közben 5 éven keresztül látta el az RTL Klub "Receptklub" című műsorának borszakértői teendőit.

Antal az idei évtől a KOGART Akadémia borismereti kurzusainak szakmai vezetője, a KOGART Étterem és a Gróf Buttler Borászat sommelierje.

Kevesen tudják róla, de nem csak sommelier-ként tartozik Magyarország élvonalába: ő a 2006-os magyar barista bajnok, azaz a borokon kívül a kávékkal kapcsolatban sem lehet zavarba hozni! Ars poeticája: *"A bor megértéséhez meg kell tanulnunk a bor nyelvét. Így amikor poharunkba kerül, nem csak arra leszünk képesek, hogy kérdéseket tegyünk fel neki, de arra is, hogy válaszait megértsük."*

A borismereti programok megvalósításában hazánk jelentős borászai, borszakértői működnek közre.