

TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA

Concursul Național „TROFEUL SOMELERIEI 2012 -John Halewood”

A. TEMATICA

1. Somelierul, profesia viitorului.
2. Cunoștințe și competențe necesare somelierului:
 - propunerea unui aperitiv la masă sau la bar
 - acordul clasic al preparatelor cu vinuri și alte băuturi
 - conținutul listelor de preparate și băuturi
 - sfaturi pentru oferta de preparate și băuturi
 - pivnița optimală a unui restaurant
 - aprovizionarea pivniței cu vinuri și alte băuturi
 - paharele, dopurile și tehnica debușonării
 - reguli de servire a vinurilor în restaurant și la alte ocazii
 - terminologia folosită la degustarea vinului
 - tehnica aerării, decantării și servirii vinului sau a altor băuturi
 - tehnica degustării vinului și a altor băuturi (organoleptică, pentru cumpărare și pentru vânzare)
 - cunoștințe de bază de: bar, băcărie românească, bucătăria popoarelor, gestiunea computerizată a stocurilor)
 - servirea produselor derivate și conexe (infuzii, ape, distilate, etc.).
 - reguli de comportament și deontologie profesională
 - comunicare în limbă străină (franceză sau engleză).
3. Viticultura și vinificația în România și pe mapamond – scurtă prezentare.
4. Regiunile, podgoriile, centrele și plaiurile viticole, precum și zona strugurilor cultivați în viile din România.
5. Lucrări de formare a plantațiilor cu viță de vie și combatere a dăunătorilor.

6. Vinificația:
 - prelucrarea strugurilor
 - fermentația alcoolică și malolactică
 - material pentru stocaj și conservare folosit în vinificație

7. Tehnologii:
 - producerea vinurilor albe
 - producerea vinurilor roze
 - producerea vinurilor roșii
 - producerea vinurilor spumoase și spumante
 - producerea vinurilor speciale
 - producerea bauturilor derivate și conexe.

8. Bolile și defectele vinului.

9. Clasificarea vinurilor și produselor pe bază de must.

10. Strugurii și vinul în principalele țări producătoare din lume (Franța, Italia, Spania, Portugalia, Germania, SUA, Chile, Argentina, Africa de Sud, Australia, Noua Zeelandă).

B. BIBLIOGRAFIA

OENOLOGIE	Autor: prof.dr. N. Pomohaci și colectiv Ed. Ceres, București
SOMELIERUL, Profesia viitorului	Versiunea în limba română a manualului de specialitate, proprietatea ASI Ed. Inter-rebs București
DEGUSTAREA VINURILOR	Autor: Radu Nicolescu Ed. Inter-rebs București
MANUALUL DIRECTORULUI DE RESTAURANT	Autor: Constantin Florea și colectiv Ed. THR CG
LAROUSSE DES VINS	Ed. Larousse, Bordas Paris 2000
CUM SA DEVII SOMELIER	Ed. House of Guide, Bucuresti 2009
PROCESAREA STRUGURILOR SI OBTINEREA VINURILOR	Universitatea BIOTERRA, Bucuresti 2009
Manualul International al Somelierului	http://www.sommellerie-internationale.com/en/e-textbook/
Tehnologia Procesării Srugurilor	Oprea A. Si Galan C./ Bucuresti, 2012