

# ANGLIČTINA VE VINAŘSTVÍ

Rádi bychom vás pozvali na další kurz anglického jazyka spojený s ochutnávkou vína **Angličtina ve Vinařství – Wine Masterclass**. Kurz je určen pro milovníky vína, kteří se chtějí dozvědět více o jednotlivých odrůdách. Připravili jsme pro vás dlouhodobý program. Dle chuti si můžete vybrat, které části se chcete zúčastnit.

## 1. Cíl kurzu

---

Cílem kurzu je získání základní aktuální slovní zásoby a konkrétních obrátů formou konverzace, poslechu, praktických ukázek a vinné degustace. Kurz je zaměřen na všechny oblasti jazykových dovedností: **poslech, slovní zásoba v oboru, praktické ukázky (zákazník - manažer / prodejce) a psaní**.

Součástí kurzu je prezentace vína z vlastní produkce nebo oblíbené značky. Účastník si tak může vyzkoušet propagaci „**v praxi**“.

## 2. Wine Masterclass Program (květen až říjen 2012)

---

### 25.5.2012 – Merlot Masterclass

**Learn:** how Merlot is grown and made

**Watch:** video interviews with famous Merlot producers

**Taste:** Merlot from the top Merlot regions from around the world side by side (ie Bordeaux, California, Australia etc)

**Compare:** The top Moravian Merlots with those from overseas

**Present:** Step by step training in how to describe the style and flavours of the Merlot grape variety and the chance to present your own favourite Merlot before the class

### 29.6.2012 – Chardonnay Masterclass

**Learn:** how Chardonnay is grown and made

**Watch:** video interviews with famous Chardonnay producers

**Taste:** Chardonnay from the top Chardonnay regions from around the world side by side (ie Chablis, Burgundy & Chile etc)

**Compare:** The top Moravian Chardonnays with those from overseas

**Present:** Step by step training in how to describe the style and flavours of the Chardonnay grape variety and the chance to present your own favourite Chardonnay before the class

### **20.7.2012: Riesling Masterclass**

**Learn:** how Riesling is grown and made

**Watch:** video interviews with famous Riesling producers

**Taste:** Riesling from the top Riesling regions from around the world side by side (ie Mosel Valley, Germany; Alsace, France; Wachau, Austria etc)

**Compare:** The top Moravian Rieslings with those from overseas

**Present:** Step by step training in how to describe the style and flavours of the Riesling grape variety and the chance to present your own favourite Riesling before the class

### **31.8.2012: Sauvignon Blanc Masterclass**

**Learn:** how Sauvignon Blanc is grown and made

**Watch:** video interviews with famous Sauvignon Blanc producers

**Taste:** Sauvignon Blanc from the top Sauvignon Blanc regions from around the world side by side (ie New Zealand, South Africa, & France etc)

**Compare:** The top Moravian Sauvignon Blancs with those from overseas

**Present:** Step by step training in how to describe the style and flavours of the Sauvignon Blanc grape variety and the chance to present your own favourite Sauvignon Blanc before the class

### **21.9.2012: Pinot Noir Masterclass**

**Learn:** how Pinot Noir is grown and made

**Watch:** video interviews with famous Pinot Noir producers

**Taste:** Pinot Noir from the top Pinot Noir regions from around the world side by side (ie Burgundy, France; Martinborough, New Zealand, Yarra Valley, Australia etc)

**Compare:** The top Moravian Pinot Noirs with those from overseas

**Present:** Step by step training in how to describe the style and flavours of the Pinot Noir grape variety and the chance to present your own favourite Pinot Noir before the class

### **26.10.2012: Shiraz Masterclass**

**Learn:** how Shiraz is grown and made

**Watch:** video interviews with famous Shiraz producers

**Taste:** Shiraz from the top Shiraz regions from around the world side by side (ie Barossa Valley, Australia; Rhone Valley, France; Mendoza, Argentina etc)

**Compare:** The top Central European Shiraz with those from overseas

**Present:** Step by step training in how to describe the style and flavours of the Shiraz grape variety and the chance to present your own favourite Shiraz before the class

### 3. Vyučující lektor



**MIKE MAZEY** - lektor angličtiny a profesionální vinař. Vystudoval Univerzitu zemědělských věd ve svém rodném městě **Adelaide v Austrálii**.

Za svoji vinařskou kariéru měl možnost vyzkoušet stovky odrůd vín z různých oblastí celého světa. Jeho láska k vínu rostla také tím, že se přímo účastnil procesů a technologií zpracování surových produktů. V České republice je od roku 2004. Zde pracoval pro **Moravské Vinařské Závody** na pozici Wine Making Consultant a **Mikrosvín**.

K jeho zaměstnavatelům v Austrálii patřili vinařství jako: **Salena Estate; Simeon Winery; Supplier to Orlando Jacob's Creek;** a zkušenosti mohl získat například u **Barossa Valley Estates, BRL Hardy; Leasingham, Clare Valleya Mc William's, Hunter Valley.**

### 4. Cenové podmínky

---

Cena kurzu pro jednu osobu činí **1.990,- Kč**, v ceně je zahrnuta:

- ✓ 6 vyučovacích hodin (45min)
- ✓ ochutnávka 4-5 druhů vín zahraničních a dalších dle výběru studentů
- ✓ občerstvení (studená kuchyně, káva, čaj, nealko)

### 5. Slevy

---

- ✓ **sleva 10%** při přihlášení 3 a více zájemců v rámci jedné firmy
- ✓ **sleva 5%** při přihlášení do 2 a více termínů a platbě předem

### 6. Podmínky účasti

---

- ✓ vyplněná přihláška nejpozději do **3 týdny** před začátkem kurzu
- ✓ platba před zahájením kurzu, nejpozději **2 týdny** před začátkem kurzu
- ✓ odpovídající úroveň pokročilosti Pre-Intermediate (mírně pokročilí)  
– v případě zájmu vám poskytneme Online test zdarma

## 7. Termíny konání

---

- ✓ měsíčně / pátek
- ✓ 8:50 – 12:00 a 13:00 – 14:30  
(přestávka 10 min v ranním bloku a 1hod na oběd)
- ✓ max. 12 studentů

## 8. Místo výuky

---

- ✓ Adresa: Jakubská 1, 602 00 Brno
- ✓ centrum města Brna,
- ✓ nové moderní prostory
- ✓ dostupné veřejnou dopravou

## 9. Kontaktní údaje

---



### Zuzana Komárková

- ✓ Tel: 542 213 104
- ✓ Mob: 603 527 312
- ✓ Email: [preklady@mkm.cz](mailto:preklady@mkm.cz)
- ✓ Web: [www.mkm.cz](http://www.mkm.cz)