

ВЕЧЕРНИЙ КУРС ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ

Курс отлично подходит для тех, кто хочет поближе познакомиться с миром вина.

Курс занимает: 96 академических часа (4 академических часа/день).

Время занятий: 19.00 — 23.30 (вторник, четверг).

Форма занятий: лекции-дегустации.

Начало занятий: 14.05.2019 - 01.08.2019 ([прием и регистрация заявок](#))

Стоимость курса: 80.000 рублей (разовая оплата) или 100.000 рублей (рассрочка на период обучения).

После прослушивания курса, студенты получают памятный сертификат.

Подробнее содержание курса

| Темы занятий | Кол-во лекций |
|--|---------------|
| Тема № 1 ВВОДНЫЕ ЛЕКЦИИ Знакомство со школой и программой Что есть Вино. Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Терруар. Искусство винодела. Авторство в вине. | 1 |
| Тема № 2 Органолептика вина Хранение вина и основы дегустационного анализа вина. Основные условия хранения вина. Развитие и созревание вина. Профессиональные винные аксессуары: "Нос вина", "Ключ вина" и другие. Базовые понятия дегустационного анализа вина. Ароматические характеристики основных международных сортов винограда. Красные вина. Белые вина. "Нос" и "рот" вина. <i>Учебная дегустация.</i> | 1 |
| Тема № 3 Технологии винопроизводства Основы производства вина. Ведущие методы и способы технологического процесса. Основные схемы производства различных типов вин. Основные понятия. Терминология. | 1 |
| Тема № 4 Винные аксессуары Бокалы. Влияние формы бокала на цвет, аромат, вкус и температуру вина. Дегустация. Бокалы для различных спиртных напитков. Декантация. Различные формы декантеров. <i>Учебная дегустация.</i> | 1 |
| Тема № 5 Этикетка-паспорт вина Как читать винную этикетку. Правила чтения этикетки. Винный глоссарий. | 1 |
| Тема № 6 ВИНА ФРАНЦИИ Шампань История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация виноградников Шампани. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i> | 1 |

| | |
|---|---|
| <p>Тема № 7 Эльзас История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников. Ведущие производители <i>Учебная дегустация.</i></p> | 1 |
| <p>Тема № 8 Долина Луары История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Ведущие производители. <i>Учебные дегустации.</i></p> | 1 |
| <p>Тема № 9 Долина Роны История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Ведущие производители. <i>Учебные дегустации.</i></p> | 1 |
| <p>Тема № 10-11 Бордо История развития виноделия в регионе. Особенности винопроизводства. Основные апелласьоны левого и правого берегов Бордо. Классификация 1855 года. Ведущие хозяйства. Особенности рынка вин Бордо. <i>Учебные дегустации.</i></p> | 2 |
| <p>Тема № 12-14 Бургундия История винодельческой Бургундии. Основные зоны производства и апелласьоны. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли - как часть винодельческой Бургундии. Особенности винопроизводства и ведущие производители области. Кот де Бон. Основные апелласьоны и виноградники. Ведущие производители области. Кот де Нюи. Основные апелласьоны и виноградники. Ведущие производители. <i>Учебные дегустации.</i></p> | 3 |
| <p>Тема № 15 ВИНА ИТАЛИИ Италия Вводная лекция. История виноделия Италии. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.</p> | 1 |
| <p>Тема № 16-17 Пьемонт История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебные дегустации.</i></p> | 2 |
| <p>Тема № 18 Север Италии Регион: Венето. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i></p> | 1 |
| <p>Тема № 19 Север Италии Фриули, Трентино Альто Адидже История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i></p> | 1 |

| | |
|--|---|
| <p>Тема № 20-21 Тоскана История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебные дегустации.</i></p> | 2 |
| <p>Тема № 22 Центр Италии. Обзор. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i></p> | 1 |
| <p>Тема № 23 Обзор юга Италии История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i></p> | 1 |
| <p>Тема № 24 Острова Сицилия и Сардиния История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i></p> | 1 |

Администрация АНО ОУ “Энотрия” оставляет за собой право:

- 1.Корректировать график занятий.
- 2.Осуществлять замену преподавателей.

“Утверждаю” _____
Директор АНО ОУ “Энотрия”
Корнеева Ю.А.