

ОСНОВНОЙ КУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Лицензированный курс профессиональной подготовки для специалистов (сомелье, кавист, менеджер виноторговой компании), а также, для ценителей культуры вина.

Курс занимает: **490 академических часа (5,5 академических часа/день).**

Время занятий: **10.00 — 14.00, ежедневно (кроме выходных).**

Форма занятий: **лекции-дегустации.**

Начало занятий: **14.01.2019 - 17.05.2019 (прием и регистрация заявок)**

Стоимость курса: **180.000 рублей (разовая оплата) или 200.000 рублей (рассрочка на период обучения).**

После прослушивания курса и успешной сдачи экзаменов, студенты получают лицензированный диплом, одобренный Международной Ассоциацией Сомелье (ASI)
Практикуется модульная (частями) форма обучения.

Подробное содержание курса

Темы занятий	Кол-во лекций
Тема № 1 ВВОДНЫЕ ЛЕКЦИИ Встреча новых студентов. Что есть Вино. Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Терруар. Искусство винодела. Авторство в вине.	1
Тема № 2 История вина. От древних времен до наших дней. Винодельческие эпохи, люди, события.	1
Тема № 3 Основы виноградарства. Основные виды виноградной лозы. Строение. Методы возделывания. Сорты, гибриды, клоны. Привитая культура винограда. Болезни и вредители винограда.	1
Тема № 4-5 Технологии. Основы производства вина. Ведущие методы и способы технологического процесса. Основные схемы производства различных типов вин. Основные понятия. Терминология.	2
Тема № 6 Химия вина. Краткое введение в начало основ виноделия. Знакомство с органической и неорганической химией в вине. Расы дрожжей и другие микроорганизмы. <i>Учебная дегустация.</i>	1
Тема № 7 Бочка. История возникновения. Основные типы бочек. Обжиг. Объем. Влияние бочки на вино. <i>Учебная дегустация.</i>	1
Тема № 8 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 № 9 Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Правила чтения этикетки. Винный глоссарий.	2

<p>Тема № 10 ВИНОДЕЛИЕ ФРАНЦИИ Шампань. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация виноградников Шампани. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	1
<p>Тема № 11-12 Долина Роны. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Виноградники Северной и Южной части Долины Роны. Ведущие производители. <i>Учебные дегустации.</i></p>	2
<p>Тема № 13 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 № 14 Долина Луары. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	1
<p>Тема № 15 Обзор Прованса. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	1
<p>Тема № 16 Обзор Юго-Запада и Лангедок Руссильона. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	1
<p>Тема № 17 Обзор Жюры и Савойи. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	1
<p>Тема № 18-24 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 Ньюи. Основные апелласьоны и виноградники. Маконнэ, Кот Шалонез и Божоле. Ведущие производители. <i>Учебные дегустации.</i></p>	7
<p>Тема № 25-29 Бордо. История развития виноделия в регионе. Особенности винопроизводства. Виноградники Медока. Классификация 1855 года. Ведущие хозяйства. Виноградники Грава. Классификация 1959 г. и ведущие хозяйства области. Виноградники Сотерна и прилегающих областей. Особенности производства десертных вин Бордо и классификация ведущих хозяйств. Виноградники Либурне. Сент Эмильон и прилегающие зоны производства. Классификация Сент-Эмильона. Помроль. Ведущие хозяйства области. Другие апелласьоны Бордо. Petits Chateaux. <i>Учебные дегустации.</i></p>	5

<p>Тема № 42-43 Тоскана. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебные дегустации.</i></p>	2
<p>Тема № 44 Центр Италии. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i></p>	1
<p>Тема № 45 Адриатика. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i></p>	1
<p>Тема № 46 Юг Италии. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i></p>	1
<p>Тема № 47 Острова. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i></p>	1
<p>Тема № 48 Семинар по пройденным темам. Сдача практической части. Этикетка.</p>	1
<p>Тема № 49-53 ВИНОДЕЛИЕ ИСПАНИИ. Основные винодельческие районы Испании: Риоха, Рибера дель Дуэро, Приорат,Торо, Херес, Пенедес, Руэда, Риас Байхас. История виноделия. Особенности эногастрономической культуры. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Учебные дегустации.</i></p>	5
<p>Тема № 54 Херес. История и регион производства. Технология. Классификация. Гастрономия. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	1
<p>Тема № 55 Новая Испания. Основные тенденции. Гастрономия. Основные районы, технологические особенности и ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	1
<p>Тема № 56-57 Португалия. Вина Португалии. Портвейн. История виноделия. Особенности производства. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	2
<p>Тема № 58-59 Виноделие Германии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация</i></p>	2
<p>Тема № 60 Виноделие Австрии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	1

<p>Тема № 61-67 ОБЗОР ВИНОДЕЛИЯ СТРАН НОВОГО СВЕТА (Чили, Аргентина, Юар, США, Австралия и Новая Зеландия). Основная литература. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Законодательная база. Развитие и новейшие тенденции внутреннего и внешнего рынка. Особенности эногастрономической культуры. Ведущие производители. <i>Учебные дегустации.</i> <i>Итоговый тест по виноделию Нового Света</i></p>	7
<p>Тема № 68 Саке. История и особенности производства напитка. Классификация. Правила потребления. Саке и гастрономия. Основные производители саке. <i>Учебная дегустация</i></p>	1
<p>Тема № 69-72 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>Учебные дегустации.</i></p>	4
<p>Тема № 73 Вино и еда. Классические и современные правила сочетания. Продукты – «враги» вина. Основные нюансы сочетаемости. <i>Учебная дегустация</i></p>	1
<p>Тема № 74-75 Коньяк. Арманьяк. Кальвадос. История создания. Технология производства. Регионы. Ведущие бренды и производители. Гастрономия. Законодательная база и классификация. <i>Учебные дегустации.</i></p>	2
<p>Тема № 76-77 Виски: Шотландия, Ирландия, США, Япония. История создания. Технология производства. Регионы. Ведущие бренды и производители. Гастрономия. Законодательная база и классификация <i>Учебные дегустации.</i></p>	2
<p>Тема № 78 Джин. Ром. Текила. История возникновения напитка. Особенности технологии производства. Правила употребления. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i></p>	1
<p>Тема № 79 Сигары. История. Технология производства. Хранение. Ведущие бренды и производители. Правильная подача сигар. Гастрономия. Законодательная база и классификация. <i>Учебная дегустация</i></p>	1
<p>Тема № 80 Кофе. История и особенности производства напитка. Классификация. Правила потребления. <i>Учебная дегустация</i></p>	1
<p>ДИПЛОМНЫЙ ЭКЗАМЕН</p>	1
<p>Тема № 81 Психология продаж вина в ресторане.</p>	1

Тема № 82

Профессия сомелье. Обязанности сомелье. Техника, этикет, подача, сервировка, декантация. Составление винной карты, работа с виноторговыми компаниями. Винные аксессуары.

1

ТОРЖЕСТВЕННОЕ ВРУЧЕНИЕ ДИПЛОМОВ

Администрация АНО ОУ “Энотрия” оставляет за собой право:

- 1.Корректировать график занятий;
- 2.Вносить изменения в тематический план занятий, не касаясь основных тем курса (виноделие Франции, виноделие Италии, виноделие Испании, виноделие Нового Света).
- 3.Осуществлять замену преподавателей.

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