

программа **ПРОДВИНУТЫЙ КУРС**

ТЕОРИЯ + ПРАКТИКА: 21 занятие ОФЛАЙН

Дни занятий: ПН-ПТ (5 раз в неделю)

Время занятий: с 10:00 – 14:00

Одно занятие – 3 часа или 4 академических часа

Место проведения: (малый класс Энотрии МСК)

дата	№	ТЕМА
15.06 ПН	1	Слепая дегустация Тактики и методы угадывания вин в слепую. Основные сорта винограда и их дескрипторы. Упражнения для тренировки слепой дегустации.
16.06 ВТ	2	Химия и дефекты вина Процесс производства вина и формирования аромата и вкуса через призму химии. Научная терминология. Основные дефекты вина и способы их определения.
17.06 СР	3	Современные технологии производства Новые практики в виноделии на примере основных категорий вина. Влияние современных технологий на стили.
18.06 ЧТ	4	Подходы и позиционирование Идеологическая составляющая процесса выращивания винограда и производства вина. Органические, биодинамические и натуральные вина. Способы позиционирования вина. Идеологические группы производителей.
19.06 ПТ	5	Создание винной карты Структура винной карты. Анализ при создании карт. Различные сценарии формирования винного ассортимента. Работа с наценкой. Примеры современных винных карт.
22.06 ПТ	6	Винный маркетинг и рынок вина
23.06 ВТ	7	Сервис вина Особенности сервиса вина в премиальном ресторане. Международные требования. Сервис на конкурсах сомелье и международных сертификациях
24.06 СР	8	Ампелография. Происхождение сортовых семей. Ампелография – наука о сортах и видах виноградных лоз. Известные ученые и их вклад в научные исследования. Основные семьи виноградных лоз и их происхождение на примере Франции. Основные ошибки при изучении основных сортов.
25.06 ЧТ	9	Франция. Бургундия 1 Шабли и Кот де Нюи. Ключевые производители и важнейшие терруары. Современные тенденции.
26.06 ПТ	10	Франция. Бургундия 2 Кот де Бон и Кот Шалонез. Ключевые производители и важнейшие терруары.
29.06 ПН	11	Франция. Шампань Современные тенденции в виноделии региона. Исторические дома и их престижные этикетки. Важнейшие рекольтаны. Ключевые терруары Шампани.
30.06 ВТ	12	Франция. Бордо Современные тенденции в виноделии региона. Ключевые производители и терруары.
01.07 СР	13	Франция. Рона. Современные тенденции в виноделии региона. Ключевые производители и терруары Северной и Южной Роны.

02.07 ЧТ	14	Франция. Прочее Важнейшие производители и вина Долины Луары, Эльзаса, Жюры и Юга Франции
03.07 ПТ	15	Италия. Пьемонт Современные тенденции в виноделии региона. Важнейшие MGA. Barolo и Barbaresco Ключевые производители и вина
06.07 ПН	16	Италия. Тоскана Современные тенденции в виноделии региона. Супертосканские вина. Ключевые производители Brunello и Chianti Classico.
07.07 ВТ	17	Италия. Прочее. Знаковые производители и вина различных регионов Италии. Ключевые апелласьоны и категории за пределами Тосканы и Пьемонта
08.07 СР	18	Испания Важнейшие исторические и современные регионы виноделия, ключевые производители и бренды. Современные тенденции и тренды в виноделии Испании.
09.07 ЧТ	19	Прочая Европа Важнейшие категории премиальных вин стран остальной Европы. Культовые виноделы и знаковые вина.
10.07 ПТ	20	Россия Тенденции развития премиального виноделия России. Ключевые производители премиального сегмента.
13.07 ПН	21	Новый Свет Иконы виноделия стран Нового Света. Важнейшие производители Чили, Аргентины, США, ЮАР, Австралии и Новой Зеландии

14.08 экзамен

Администрация ООО “Энотрия” оставляет за собой право:

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

“Утверждаю” _____

Директор ООО “Энотрия”
Корнеева Ю.А.