

КУРС ДЛЯ ВСЕХ, КТО ХОЧЕТ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ О КРЕПКИХ НАПИТКАХ

КРЕПКИЙ  **КУРС**

1. Для любителей и ценителей крепких напитков
2. Для кавистов, барменов и сомелье, работающих с алкогольными напитками.
3. Для менеджеров виноторговых компаний
4. Для тех, кто строит карьеру в области вина и алкогольных напитков.



ТЕОРИЯ и ПРАКТИКА

- 8 ВЕБИНАРОВ В ЗАПИСИ
- ВРЕМЯ ДЛЯ ПРОСМОТРА **ВЫБИРАЕТЕ ВЫ САМИ**
- ДОСТУП К ВЕБИНАРАМ **ТРИ НЕДЕЛИ**

- 2 ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯ В ШКОЛЕ
- Время занятий с 19:00 – 22:00

- Малый класс Энотрии МСК



ВЕБИНАРЫ (ON-LINE)	ТЕМЫ ЗАНЯТИЙ
Тема № 1	<u>Вводная лекция.</u> Что такое алкогольные напитки (АН)? История возникновения АН. Термины и определения. Виды сырья и классификация АН. Дистилляция как основной метод производства АН.
Тема № 2	<u>Водка&Джин.</u> Водка. Национальный напиток. Вся правда о производстве и употреблении. Мифы и легенды. История и основные марки водки. Джин. История. Производство. Классификация. Употребление. Основные производители.
Тема № 3	<u>Ром.</u> Производство, регионы происхождения, классификация, правила употребления. <u>Напитки из агавы.</u> Производство, регионы происхождения, классификация, правила употребления.
Тема № 4	<u>Азиатские спирты.</u> География. Категории. Производство. Правила употребления.
Тема № 5	<u>Шотландский виски.</u> История происхождения. Мифы и легенды. Регионы производства. Особенности производства. Классификация. Правила употребления. Производители.
Тема № 6	<u>Виски</u> других стран мира. История происхождения. Регионы производства. Особенности производства. Классификация. Правила употребления. Производители
Тема № 7	<u>Коньяк.</u> История напитков и регионов. Сырье и особенности производства. Классификация. Тонкости употребления и правила сочетания с блюдами. Производители.
Тема № 8	<u>Арманьяк и кальвадос.</u> История напитков и регионов. Сырье и особенности производства. Классификация. Тонкости употребления и правила сочетания с блюдами. Производители.

ДОСТУП К ВЕБИНАРАМ С 11 мая ПО 11 июня 2026.

ПРАКТИКА	ТЕМЫ ЗАНЯТИЙ
30 – 31.10 Время: 19:00-22:00	Сравнительная профессиональная дегустация типичных образцов для всех категорий, которые обсуждаются в рамках курса. Ключевые органолептические характеристики водки, джина, полугара, граппы и др.



В конце курса участники получают
электронный **СЕРТИФИКАТ**.



**Григорь Шаламов
Сергей Пащенко
Дэнис Вальдес
Александр Герега**



ТЕОРИЯ: **10.000 РУБЛЕЙ**

ТЕОРИЯ + ПРАКТИКА: **20.000 РУБЛЕЙ**

Запись на курсы, а также оплата осуществляются через официальный сайт Энотрии
<https://enotria.ru/programms/krepkie-spirtnye-napitki/>

Все интересующие вас вопросы вы можете задать, написав на почту: **msk@enotria.ru**
Или позвонив по телефону: **+7 (495) 510-52-74**

МЫ БУДЕМ РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС В ШКОЛЕ «ЭНОТРИЯ»!

