

## ПРОГРАММА КУРСА

**Время занятий:** 19.00 — 23:00 ПН, СР, ПТ.

**Форма занятий:** лекции-дегустации

Темы занятий	Кол-во лекций
<b>Тема № 1</b> Встреча новых студентов. Что есть Вино. История вина. С древних времен до наших дней.	1
<b>Тема № 2</b> Основы виноградарства. Основы виноградарства. Основные виды виноградной лозы. Строение. Методы возделывания. Сорты, гибриды, клоны. Привитая культура винограда. Болезни и вредители винограда.	1
<b>Тема № 3</b> Технологии. Основы производства вина. Ведущие методы и способы технологического процесса. Основные схемы производства различных типов вин. Основные понятия. Терминология.	1
<b>Тема № 4</b> Органолептика вина. 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>Практика</i>	1
<b>Тема № 5</b> Винные аксессуары. Бокалы. Влияние формы бокала на цвет, аромат, вкус и температуру вина. Дегустация. Бокалы для различных спиртных напитков. Декантация. Различные формы декантеров. <i>Практика</i>	1
<b>Тема № 6</b> Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Правила чтения этикетки. Винный глоссарий.	1
<b>Тема № 7-11</b> Бургундия. История винодельческой Бургундии. Основные зоны производства и апелласьоны. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли - как часть винодельческой Бургундии. Ведущие производители. <i>Практика</i>	5
<b>Тема № 12-14</b> 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>Практика</i>	3
<b>Тема № 15</b> Шампань. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация виноградников Шампани.	1

<p>Ведущие производители. <i>Практика</i></p>	
<p><b>Тема № 16</b> Эльзас. История развития виноделия в регионе Основные сорта и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников. Ведущие производители <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 17</b> Долина Луары. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Ведущие производители. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 18</b> Долина Роны. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Виноградники Северной и Южной части Долины Роны. Ведущие производители. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 19</b> Юг Франции. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Ведущие производители. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 20</b> Основные винные тренды. Био, raw, пет-наты и другие. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 21</b> Италия - вводная лекция. История виноделия Италии. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.</p>	1
<p><b>Тема № 22-23</b> Пьемонт. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика</i></p>	2
<p><b>Тема № 24</b> Север Италии. Регион: Венето. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 25</b> Север Италии. Регион: Фриули, Трентино А-А. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 26-27</b> Тоскана. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика</i></p>	2
<p><b>Тема № 28</b> Центр Италии. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 29</b> Юг Италии. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика</i></p>	1

<p><b>Тема № 30</b> Острова. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 31</b> Вино и еда. Классические и современные правила сочетания. Продукты – «враги» вина. Основные нюансы сочетаемости. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 32-36</b> 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>Практика</i></p>	5
<p><b>Тема № 37</b> Португалия. Портвейн. История виноделия. Особенности производства. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 38</b> Херес. История и регион производства. Технология. Классификация. Гастрономия. Ведущие производители. Учебная дегустация. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 39-40</b> Виноделие Германии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика</i></p>	2
<p><b>Тема № 41</b> Виноделие Австрии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 42-46</b> 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>Практика</i></p>	5
<p><b>ДИПЛОМНЫЙ ЭКЗАМЕН (18:00-19:15)</b></p>	1
<p><b>Тема № 47</b> Саке. История и технология производства напитка. Основные правила сочетания. <i>Практика</i></p>	1
<p><b>Тема № 48</b> Профессия сомелье. Обязанности сомелье. Техника, этикет, подача, сервировка, декантация. Составление винной карты, работа с виноторговыми компаниями. Винные аксессуары. Правила и основы дегустации. Хранение вина, погреб. Профессиональные конкурсы сомелье. Российская Ассоциация Сомелье. <b>ТОРЖЕСТВЕННОЕ ВРУЧЕНИЕ ДИПЛОМОВ И СЕРТИФИКАТОВ</b></p>	1

Администрация ООО «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 ООО “Энотрия”