

ЭКСПРЕСС-КУРС ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ВИНА

Школа вина Энотрия, рада предложить всем любителям вина курс – экспресс!
Курс отлично подходит для тех, кто делает первые шаги в мире вина.

Это хорошая возможность в короткие сроки познакомиться с профессиональным миром вина и вместе с ведущими преподавателями школы освоить важные практические темы.

Курс занимает: 40 академических часа (4 академических часа/день).

Время занятий: 19.00 — 22.00, (вторник, четверг).

Форма занятий: лекции-дегустации.

Начало занятий: 12.02.2019 – 14.03.2019

Стоимость курса: 50.000 рублей (разовая оплата)

После прослушивания курса, студенты получают памятный сертификат

ПРОГРАММА КУРСА

№	Темы занятий
1	Мир вина. Как делают вино. Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Авторство в вине. Терруар. Рождение вина на винограднике. Технология производства вина. Типы вин и стилистика производителя. Искусство винодела. Специальная терминология.
2	Органолептика вина. Правила и приемы дегустационного анализа вина. Как дегустировать вино и говорить о нем. Ароматические характеристики благородных красных и белых сортов винограда. Стилистические различия вин. Физиология вкуса. <i>Учебная дегустация</i>
3	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>
4	Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Правила чтения этикетки. Винный глоссарий.
5	Шампанские и игристые вина. Основные сорта винограда, технология производства, классификация и апелласьоны. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация</i>
6	Белые вина (на примере ведущих апелласьонов мира) Особенности производства. Основные сорта. Стилистика. Влияние дуба. Правила подачи. Гастрономия. <i>Учебная дегустация</i>

7	<p>Красные вина. (на примере ведущих вин мира) Особенности производства. Основные сорта. Стилистика. Влияние дуба. Правила подачи. Гастрономия. <i>Учебная дегустация</i></p>
8	<p>Сладкие и специальные вина. (на примере ведущих вин мира) Особенности производства. Основные сорта. Стилистика. Влияние дуба. Правила подачи. Гастрономия. <i>Учебная дегустация</i></p>
9	<p>Крепкий алкоголь (на примере ведущих аппелласьонов мира) Особенности производства. Основные виды. Стилистика. Правила подачи. Гастрономия. <i>Учебная дегустация</i></p>
10	<p>Вино и сопутствующие продукты. Классические и современные правила сочетания. Продукты – «враги» вина. Основные нюансы сочетаемости. Минеральная вода, гастрономия, сыры, сигары, оливковое масло. Правила их подачи. <i>Учебная дегустация</i></p>

Администрация АНО ОУ “Энотрия” оставляет за собой право:

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

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