

КУРС ДЛЯ ПРОДВИНУТЫХ ЛЮБИТЕЛЕЙ
СТРЕМЯЩИХСЯ СТАТЬ ПРОФЕССИОНАЛАМИ

СОРТОВАЯ  **АЗБУКА**

1. Для любителей, которые уже что-то знают
2. Для тех, кто хочет побеждать в «слепых» дегустациях
3. Для тех, кто хочет заложить прочные основы в дегустационную память
4. Для тех, кому интересно дегустировать, используя рецепторы, знания и логику.



- Вы глубоко изучите основные сорта винограда мира
- Вы будете знать их особенности, требования и сортовые профили
- Запомните, как влияют на сорт технологии и условия выращивания
- Вы отработаете методику дегустации
- У вас будут все шансы показать хороший результат в «слепой дегустации»
- Вы сможете говорить на одном языке с профессионалами

ЧТО ДАЕТ КУРС





ЕЛЕНА ЗАЙЦЕВА

Винный Академик | Австрия-2022
WSET Level 4 Diploma

Эксперт по винным коллекциям
Организатор винных мероприятий
и маршрутов по винным регионам мира.



КАТЕРИНА ДЕГТЯРЁВА

Винный Академик | Австрия-2025
WSET Level 4 Diploma

Сертифицированный эксперт Российской Ассоциации Сомелье
Court of Master Sommeliers Certified
Серебряный призёр Wine People Trophy Russia 2024
"Лучшая слепая дегустация" РКС 2024

ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

- 10 ЗАНЯТИЙ ОФФЛАЙН
- Время занятий с **19:00 – 22:00**
- Большой класс Энотрии МСК



О КУРСЕ



№	ТЕМЫ ЗАНЯТИЙ
1	Технологии производства. Основные этапы производства белых и красных вин. Влияние технологий на стиль вина . Учебная дегустация
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. Учебная дегустация
	БЕЛЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА История сорта. Интересные факты. Территории обитания. Винодельческие практики. Знаменитые вина. Каждое занятие сопровождается дегустацией вин одного сорта, но разных по стилю и техникам производства.
3	Шардоне & Пино Гриджо Учебная дегустация
4	Рислинг & Грюнер Учебная дегустация
5	Шенен Блан & Совиньон Блан Учебная дегустация
6	Гевюрцтраминер & Мускат Учебная дегустация

№

ТЕМЫ ЗАНЯТИЙ

КРАСНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

История сорта. Интересные факты. Территории обитания. Винодельческие практики. Знаменитые вина. Каждое занятие сопровождается дегустацией вин одного сорта, но разных по стилю и техникам производства.

7 **Каберне Совиньон & Мерло**

Учебная дегустация

8 **Пино нуар & Гренаш**

Учебная дегустация

9 **Неббиоло & Санджовезе**

Учебная дегустация

10 **Сира & Мальбек**

Учебная дегустация

В конце курса зачет в виде **слепой дегустации**, по итогам которой вручается **СЕРТИФИКАТ**.

- ДЕГУСТАЦИЯ НА **КАЖДОМ** ЗАНЯТИИ
- **ВЫСОКИЕ ПО КАЧЕСТВУ** И СТОИМОСТИ ВИНА
- ОБРАЗЦЫ ОТ ЛУЧШИХ **РОССИЙСКИХ** И ЗАРУБЕЖНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
- **ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ОБРАЗЦОВ** – ОТ 70-ти



СТОИМОСТЬ ПРОГРАММЫ: 60.000 РУБЛЕЙ

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

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»!

