

ДИСТАНЦИОННЫЙ КУРС

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

онлайн

21 СЕНТЯБРЯ – 30 НОЯБРЯ

ТЕОРИЯ

12-18 ДЕКАБРЯ

ПРАКТИКА

2026



О КУРСЕ

- ✓ Первый профессиональный курс ДПО
- ✓ 50 Занятий Онлайн + 6 Занятий Офлайн
- ✓ Возможность просмотра лекций
- ✓ Спикеры – известные винные эксперты и сомелье
- ✓ Необходимая база знаний
- ✓ Возможность получение профессии на расстоянии

**Возможность отдельного приобретения
теоретической части !**



ЭКСПЕРТЫ КУРСА



Эксперты из индустрии с многолетней практикой и опытом работы с вином на рынке России,

среди которых, Вероника Денисова, Олег Осокин, Евгения Масленникова, Григорь Шаламов, Сергей Смолин Александра Рощина, Александр Рассадкин, Олеся Александрова, Галина Казначеева, Сергей Пащенко и другие...

ДЛЯ КОГО ЭТОТ КУРС

Для тех, кто ценит серьезный и академический подход к обучению, позволяющий системно изучать вино в удобном формате без потери глубины, структуры и методологического подхода винной академии

Старт карьеры в индустрии:
Сомелье, рестораторы, кависты



Собственники в HoReCa и в винной индустрии



Любители: Ценители вина, начинающие энтузиасты для которых вино это хобби и есть запрос на углубление знаний



Все, кто хочет: Разбираться в сортах винограда, терруарах, технологиях производства



ПРОГРАММА КУРСА



ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Даты занятий: 21.09.2026 – 30.11.2026

Время занятий: с 11:00 – 13:30, ежедневно (кроме выходных и нерабочих праздничных дней)

Одно занятие – 2,5 часа или 3,5 академических часа

Форма занятий: онлайн-лекции (вебинары)



Дата	№	Темы занятий	
		ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ БЛОК	
18.09		Организационная встреча. О курсе. Презентация курса. Платформа. Знакомство с куратором и преподавателями курса. Правила функционирования чата. Основные требования к обучающимся. Правила проведения экзамена. Вопросы-ответы.	
		ВВОДНЫЙ БЛОК	
21.09	1	Вводная лекция. Основы виноградарства. Лоза. Семейство виноградных, основные виды лозы. Сорт, гибрид, кросс. Основной уход за лозой.	
22.09	2	Технологии производства. Часть 1. Основные техники при производстве белых и красных вина. Ключевые технологические этапы.	
23.09	3	Технологии производства. Часть 2. Основные техники при производстве игристых и крепленных вина. Ключевые технологические этапы.	
24.09	4	Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Правила чтения этикетки. Винный глоссарий. Этикетки разных стран мира.	
25.09	5	Основы дегустации вина. Виды дегустации. Основные требования. Основные «школы» органолептической экспертизы. Критерии оценки на примере WSET level 2.	

ПРОГРАММА КУРСА

		ВИНА ФРАНЦИИ	
28.09	6	Вводная лекция. География и расположение. Почвы и климат. История виноделия Франции. Регионы и классификации. Основная терминология.	
29.09	7	Бордо. Часть 1. 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.	
30.09	8	Бордо. Часть 2. Виноградники Либурне. Сент Эмильон и прилегающие зоны производства. Классификация Сент-Эмильона. Помроль. Ведущие хозяйства области. Другие апелласьоны Бордо. Petits Chateaux.	
01.10	9	Бургундия. Часть 1. История винодельческой Бургундии. Основные зоны производства и апелласьоны. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли - как часть винодельческой Бургундии. Особенности винопроизводства и ведущие производители области.	
02.10	10	Бургундия. Часть 2. Кот де Нюи. Основные апелласьоны и виноградники. Ведущие производители области.	
05.10	11	Бургундия. Часть 3. Кот де Бон. Основные апелласьоны и виноградники. Маконнэ, Кот Шалонез и Божоле.	
06.10	12	Долина Роны. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Виноградники Северной и Южной части Долины Роны.	
07.10	13	Шампань. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация виноградников Шампани. Стили ведущих Домов Шампани.	
08.10	14	Эльзас. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников.	
09.10	15	Долина Луары. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина.	
12.10	16	Обзор Юго-Запада, Лангедок Руссильона и Прованса.	
13.10	17	Обзор малых регионов Франции. Корсика, Жюра, Савойя.	

ПРОГРАММА КУРСА

		 ВИНА ИТАЛИИ	
14.10	18	Италия - вводная лекция. История виноделия Италии. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.	
15.10	19	Венето. Особенности климата и почв. Технологии. Сорта винограда. Основные вина. Производители Северо-западные регионы.	
16.10	20	Северо-восточный блок. Фриули – Трентино АА. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.	
19.10	21	Пьемонт. Часть 1. Особенности климата и почв. Исторические области. Сорта винограда.	
20.10	22	Пьемонт. Часть 2. Основные вина. Производители	
21.10	23	Центр Италии. Тоскана. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.	
22.10	24	Тоскана и другие регионы центра Италии. Обзор. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.	
23.10	25	Южные регионы Италии. Острова. Обзор. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.	
26.10	26	Основные игристые вина Италии. (Франчакорта, Тренто, ламбруско, просекко) Регионы, сорта и особенности производства. Классификация.	

ПРОГРАММА КУРСА

	ВИНА ИСПАНИИ И ПОРТУГАЛИИ		
27.10	27	Испания – вводная лекция. История виноделия. Особенности эногастрономической культуры. Географические особенности. Основные сорта. Классификация.	
28.10	28	Риоха. Климат и почвы. Особенности виноделия. Классификация. Основные тенденции.	
29.10	29	Рибера дель Дуэро, Приорат, Торо, Пenedес. Главные особенности данных винодельческих регионов.	
30.10	30	Руэда, Риас Байшас. Краткий обзор винодельческих регионов.	
02.11	31	Херес. История и регион производства. Технология. Классификация. Гастрономия. Производители.	
03.11	32	Португалия. История виноделия. Регионы производства. Сорта винограда. Классификация.	
05.11	33	Португалия. Портвейн. Сорта винограда. Особенности производства. Географические особенности. Законодательная база.	
	ВИНА РОССИИ, ГЕРМАНИИ, АВСТРИИ. САКЕ.		
06.11	34	Саке. Технология производства. Классификация и виды саке. Техника потребления и гастрономические сочетания. Производители.	
09.11	35	Виноделие России часть 1. История, законодательное регулирование, классификации российских вин, статистика, основные сорта винограда.	
10.11	36	Виноделие России часть 2. Основные винодельческие регионы. Производители. Рынок вина.	
11.11	37	Виноделие Германии. Часть 1. Общие сведения, история, основные сорта винограда, законодательное регулирование, основные классификации вин.	
12.11	38	Виноделие Германии. Часть 2. Винодельческие регионы. Производители.	
13.11	39	Виноделие Австрии. Общие сведения, история, основные сорта винограда, законодательное регулирование, основные классификации вин. Винодельческие регионы. Производители.	

ПРОГРАММА КУРСА

		 ВИНА НОВОГО СВЕТА	
16.11	40	Виноделие Чили. История. Расположение и климат. Сорта винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.	
17.11	41	Виноделие Аргентины. История. Расположение и климат. Сорта винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.	
18.11	42	Виноделие США. История. Расположение и климат. Сорта винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.	
19.11	43	Виноделие ЮАР. История. Расположение и климат. Сорта винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.	
20.11	44	Виноделие Австралии и Новой Зеландии. История. Расположение и климат. Сорта винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.	
		 КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ	
23.11	45	Производство и классификация крепкого алкоголя. Общие сведения, сырье, география и технологии.	
24.11	46	Коньяк. Арманьяк, Кальвадос. Основные винодельческие регионы и сорта винограда. Географические особенности. Законодательная база.	
25.11	47	Джин, Ром, Текила. История, производство, география. Законодательная база.	
26.11	48	Виски часть 1. История География, классификация. Шотландский виски.	
27.11	49	Виски часть 2. Ирландский и другие виски.	
30.11	50	Профессия сомелье. Требования. Образование. Ассоциации сомелье. Участие в конкурсах. Работа в ресторане. Правила подачи вин. Винные карты.	

ПРОГРАММА КУРСА



ПРАКТИКА: 6 занятий офлайн

Место проведения: Энотрия МСК

Даты занятий: 12.12.2026 – 17.12.2026

Время занятий: с 10:00 – 14:00 (и с 15:00 до 19:00, если формируется 2 группы), каждый день

Одно занятие – 4 часа или 5 академических часов

Форма занятий: семинары-дегустации



Экзамен: 18 декабря 2026 года

Даты	Время	Практики. Топовые хозяйства и вина.	Теория /практика
12.12	10:00 -12:00	Семинар по виноделию Франции.	Теория
сб	12:00 -14:00	Отработка практических навыков органолептического анализа.	Практика
13.12	10:00-12:00	Семинар по виноделию Италии.	Теория
вс	12:00 -14:00	Отработка практических навыков органолептического анализа.	практика
14.12	10:00-12:00	Семинар по виноделию Испании и Португалии	Теория
пн	12:00 -14:00	Отработка практических навыков органолептического анализа.	Практика
15.12	10:00-12:00	Семинар по виноделию России.	Теория
вт	12:00 -14:00	Отработка практических навыков органолептического анализа.	Практика
16.12	10:00-12:00	Семинар по виноделию Нового Света	Теория
ср	12:00 -14:00	Отработка практических навыков органолептического анализа.	Практика
17.12	10:00-12:00	Семинар по виноделию других стран (Австрия, Германия) + дегустация	Практика
чт	12:00 -14:00	Семинар по КСН + дегустация	Практика

РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ

ПО ИТОГАМ АТТЕСТАЦИИ

ДИПЛОМ
(ДПО)

или электронный сертификат

- ✓ Четкое и последовательное понимание ключевых принципов мира вина.
- ✓ Уверенная ориентация в стилях, регионах и базовых характеристиках вин.

БУДЕМ РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС У НАС В ШКОЛЕ!

ЗАПИСЬ НА КУРС: <https://enotria.ru/programms/2a-distantсионnyy-kurs-obucheniya-dlya-professionalov-i-lyubiteley/>



<https://enotria.ru>
msk@enotria.ru



+7 (495) 510-52-74 Звонок по России бесплатный



123007, 4-я Магистральная ул., д. 11, стр. 2

