

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ, ИНТЕНСИВНЫЙ КУРС ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ И ЛЮБИТЕЛЕЙ

(группа 127)

Время занятий: 10.00 — 14:00 ПН-ПТ (кроме выходных).

Форма занятий: лекции-дегустации

Даты занятий: 25.05.2026 – 05.08.2026

Экзамен: 04 августа 2026 (11:00-13:30)

Вручение документов: 06 августа 2026 (11:00-13:00)

ДАТА	№	ТЕМА ЗАНЯТИЙ		ПРЕПОДАВАТЕЛЬ/ЛИ
		1. ВВОДНЫЙ БЛОК - 5 ЗАНЯТИЙ		
25.05 ПН	1	<i>Что есть Вино. Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Терруар. Искусство винодела. Авторство в вине.</i>	нет	Хатиашвили С.
26.05 ВТ	2	<i>Основы виноградарства. Основные виды виноградной лозы. Строение. Методы возделывания. Факторы, влияющие на рост и развитие лозы. Сорта, гибриды, клоны. Привитая культура винограда. Болезни и вредители винограда.</i>	нет	Втёхин А.
27.05 СР	3	<i>Технологии. Основы производства вина. Ключевые этапы винодельческого процесса. Схемы производства различных типов вин. Терминология</i>	нет	Казначеева Г.
28.05 ЧТ	4	<i>Основы дегустационного анализа. Что такое дегустация и какие виды дегустации бывают. Правила и техника дегустации. Методики и школы дегустации. Терминология.</i>	да	Зайцева Е.
29.05 ПТ	5	<i>Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Обязательные и факультативные надписи. Особенности винных этикеток разных стран. Винный глоссарий.</i>	нет	Хатиашвили С.
		2. ВИНА ФРАНЦИИ - 14 ЗАНЯТИЙ		
01.06 ПН	6	<i>Бургундия 1. История винодельческой Бургундии. География и климат. Основные зоны производства и апелласьоны. Сорта винограда. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли - как часть винодельческой Бургундии.</i>	да	Хатиашвили С.
02.06 ВТ	7	<i>Бургундия 2. Кот де Нью. Основные коммунны, апелласьоны и виноградники. Марсане, Фисен, Жевре-Шамбертен, Море-Сен -Дени, Шамболь Мюзиньи, Вужо, Вон- Романе, Нью - Сен - Жорж, Шамболь Мюзиньи, Вужо, Вон- Романе, Нью - Сен - Жорж.</i>	да	Хатиашвили С.

03.06 СР	8	Бургундия 3. Кот де Бон. Основные коммуны, апелласьоны и виноградники. Алос-Кортон, Пернан-Вержлес, Савиньи-ле-Бон, Бон, Поммар, Вольне, Мерсо, Пюлиньи - Монраше, Шассань-Монраше.	да	Хатиашвили С.
04.06 ЧТ	9	Бургундия 4. Маконнэ, Кот-Шалонез и Божоле. Основные коммуны, апелласьоны и вина.	да	Хатиашвили С.
05.06 ПТ	10	Долина Роны. История развития виноделия в регионе. География и климат. Основные сорта и особенности производства вина. Апелласьоны Северной Роны.	да	Хатиашвили С.
08.06 ПН	11	Долина Роны 2 Продолжение. Апелласьоны Южной Роны. Ключевые особенности климата и терруара. Сортосов состав.	да	Хатиашвили С.
09.06 ВТ	12	Бордо 1. История развития виноделия в регионе. География и климат. Сорта винограда. Особенности винификации. Классификация 1855 года. "Ан - пример" и "плас де Бордо". Географическое деление и иерархия вин региона.	да	Хатиашвили С.
10.06 СР	13	Бордо 2. Левый берег. Основные коммуны и апелласьоны. Медок, Грав и Пессак-Леоньян. Классификации. Сладкие вина Бордо. Особенности производства. Основные апелласьоны. Ведущие Шато апелласьонов левого берега.	да	Хатиашвили С.
11.06 ЧТ	14	Бордо 3 . Правый берег. Виноградники Либурне. Сент Эмильон и прилегающие зоны производства. Классификация Сент-Эмильона. Помроль. Ведущие хозяйства области. Другие апелласьоны Бордо. Petits Chateaux.	да	Хатиашвили С.
15.06 ПН	15	Шампань. История развития виноделия в регионе. География и климат. Основные сорта и особенности производства вина. Терминология. Классификация виноградников и вин Шампани. Рынок шампанского. Ключевые игроки.	да	Осокин О.
16.06 ВТ	16	Эльзас. История развития виноделия в регионе. География и климат. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников.	да	Осокин О.
17.06 СР	17	Долина Луары. История развития виноделия в регионе. География и климат. Основные сорта и особенности производства вина.	да	Осокин О.
18.06 ЧТ	18	Краткий обзор ключевых апелласьонов и малых регионов юга Франции.	да	Осокин О
19.06 ПТ	19	Семинар: подведение итогов по французскому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.	да	Осокин О./Зайцева Е.
		3. ВИНА ИТАЛИИ - 11 занятий		

22.06 ПН	20	Италия - вводная лекция. История виноделия Италии. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.	нет	Денисова В
23.06 ВТ	21	Север Италии. Пьемонт 1. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны, исторические области. Территория Ланге. Бароло.	да	Денисова В.
24.06 СР	22	Север Италии. Пьемонт 2. Барбареско. Территория монферратто. Асти и Алессандрия. Барбера. Север Пьемонта.	да	Денисова В.
25.06 ЧТ	23	Север Италии. Регион: Венето. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.	да	Шилкова Ю.
26.06 ПТ	24	Север Италии. Регионы: Трентино А-А. Фриули. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.	да	Шилкова Ю.
29.06 ПН	25	Центр Италии. Тоскана 1. История виноделия. География и климат. Основные сорта и территории. Центральный блок земель. Вина Кьянти.	да	Денисова В.
30.06 ВТ	26	Центр Италии. Тоскана 2. Земли Монтальчино и Монтепульчано. Прибрежная Тоскана. Болгери и Маремма. История супертосканы.	да	Денисова В.
01.07 СР	27	Центр и юг Италии. Краткий обзор ключевых апелласьонов других регионов .	да	Шилкова Ю.
02.07 ЧТ	28	Острова. История виноделия. География и климат. Краткий обзор основных апелласьонов Сицилии и Сардинии.	да	Шилкова Ю.
03.07 ПТ	29	Игристые вина Италии. Обзор основных игристых апелласьонов.	да	Шилкова Ю.
06.07 ПН	30	Семинар: подведение итогов по итальянскому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.	да	Денисова В./ Дегтярева К.
		4. ВИНА ИСПАНИИ & ПОРТУГАЛИИ - 7 занятий		
07.07 ВТ	31	Испания - вводная лекция. История виноделия Испании. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток. Галисия. Страна Басков.	да	Курохтин М
08.07 СР	32	Испания. Особенности виноделия регионов Риохи и Наварры. История. География и климат. Законодательная база. Особенности эногастрономической культуры.	да	Антонова А

09.07 ЧТ	33	<i>Испания. Особенности виноделия регионов: Арагон, Каталония, Пenedес, Монтсант, Приорат (Кава) История. География и климат. Законодательная база. Особенности эногастрономической культуры.</i>	да	Антонова А.
10.07 ПТ	34	<i>Испания. Особенности виноделия региона Кастилья и Леон. История. География и климат. Основные апелласьоны. Законодательная база. Особенности эногастрономической культуры.</i>	да	Курохтин М.
13.07 ПН	35	<i>Испания. Особенности виноделия региона Андалусия (Херес), Экстремадура, Канарские острова. История. География и климат. Основные апелласьоны. Законодательная база. Особенности эногастрономической культуры.</i>	да	Курохтин М.
14.07 ВТ	36	<i>Португалия. Портвейн. История. Территория производства, география и климат. Сорта. Технология производства. Классификации, особенности потребления.</i>	да	Осокин О.
15.07 СР	37	<i>Семинар: подведение итогов по испанскому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.</i>	да	Курохтин М. /Зайцева Е.
		5. НЕМЕЦКИЕ СТРАНЫ - 6 занятий		
16.07 ЧТ	38	<i>Виноделие Германии 1. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Сорта винограда. Законодательная база. Немецкие зекты.</i>	да	Дегтярева К.
17.07 ПТ	39	<i>Виноделие Германии 2. Основные винодельческие регионы и виноградники. Особенности климата, почв и влияние их на стилистику вина.</i>	да	Дегтярева К.
20.07 ПН	40	<i>Виноделие Австрии. История виноделия. География и климат. Сорта винограда. Основные винодельческие регионы. Классификация.</i>	да	Дегтярева К.
21.07 ВТ	41	<i>Виноделие России 1. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Крым.</i>	да	Масленникова Е.
22.07 СР	42	<i>Виноделие России 2. Кубань. История виноделия. География и климат. Основные винодельческие территории. Ключевые игроки. Другие винные регионы.</i>	да	Масленникова Е.
23.07 ЧТ	43	<i>Семинар: подведение итогов по российскому и немецкому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.</i>	да	Дегтярева К.
		6. СТРАНЫ НОВОГО СВЕТА - 6 ЗАНЯТИЙ		
24.07 ПТ	44	<i>Обзор виноделия Чили. Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорта винограда</i>	да	Антонова А.

		и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.		
27.07 ПН	45	Обзор виноделия Аргентины . Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да	Смолин С.
28.07 ВТ	46	Обзор виноделия США . Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да	Смолин С.
29.07 СР	47	Обзор виноделия ЮАР . Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да	Смолин С.
30.07 ЧТ	48	Обзор виноделия Австралии и Новой Зеландии . Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да	Смолин С.
31.07 ПТ	49	Семинар + Органолептика вина. Отработка навыков дегустации и терминологии согласно международной методике.	да	Смолин С. /Зайцева Е.
03.08 ПН	50	Обзор КСН. Основы. Сырье. Технологии производства. Виды КСН. Правила потребления.		Духанин К.
04.08 ВТ	11:00	ДИПЛОМНЫЙ ЭКЗАМЕН (тест 100 вопросов) Описание 2-х образцов.		Денисова В. /Зайцева Е.
05.08 СР	бонус	Профессия сомелье. Стандарты профессии. Профессиональные конкурсы и регламенты. Техника подачи вина. Декантация. Работа с клиентами.	да	Аксеновский С.
06.08 ЧТ	11:00	ТОРЖЕСТВЕННОЕ ВРУЧЕНИЕ ДОКУМЕНТОВ ОБ ОКОНЧАНИИ	да	Администрация школы

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"
Корнеева Ю.А.