

**ЭНОТРИЯ** | ШКОЛА  
ВИНА

**ДИСТАНЦИОННЫЙ КУРС ПО ВИНУ**

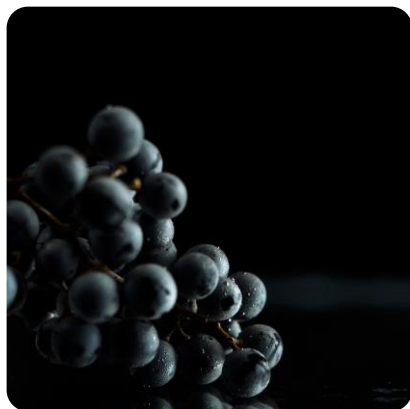


# Дистанционный курс по вину

- ✓ 3 месяца
- ✓ 24 февраля – 22 мая 2026
- ✓ Открытые занятия по блокам
- ✓ Время занятий: любое удобное для вас время!

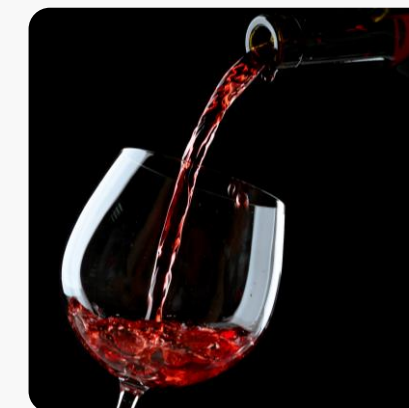
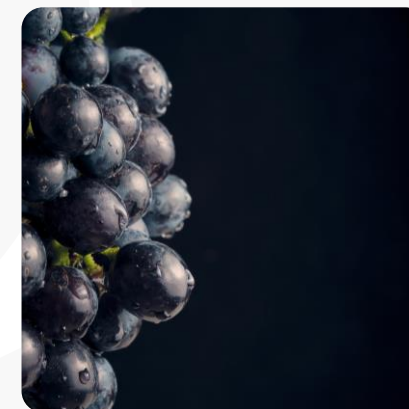
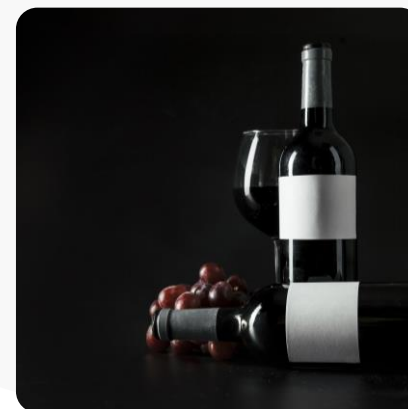
# Формат обучения


- ✓ Гибкость: Учитесь из любой точки мира в удобное время
- ✓ Практика: Видео-лекции + практические дегустации в Москве (в зависимости от набора группы возможны другие локации)
- ✓ Экспертиза: Знания от ведущих экспертов в мире вина в России




# Для кого этот курс

- ✓ Старт карьеры в индустрии: Сомелье, рестораторы, кависты
- ✓ Любители: Ценители вина, начинающие энтузиасты для которых вино это хобби и есть запрос на углубление знаний
- ✓ Собственники в HoReCa и в винной индустрии
- ✓ Все, кто хочет: Разбираться в сортах винограда, терруарах, технологиях производства





# Программа обучения

**Вводный блок**

Вводная лекция. Основы виноградарства. Лоза. Семейство виноградных, основные виды лозы. Сорт, гибрид, кросс. Основной уход за лозой. Терруар

Технологии производства. Часть 1.

Технологии производства. Часть 2.

Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Правила чтения этикетки. Винный глоссарий. Этикетки разных стран мира.

Основы дегустации вина. Виды дегустации. Основные требования. Основные «школы» органолептической экспертизы. Критерии оценки на примере WSET level 2.

**Виноделие Франции**

Вводная лекция. География и расположение. Почвы и климат. История виноделия Франции. Регионы и классификации. Основная терминология

Бордо. История развития виноделия в регионе. Особенности винопроизводства. Виноградники Медока. Классификация 1855 года. Ведущие хозяйства.

Бордо. Виноградники Либурне. Сент Эмильон и прилегающие зоны производства.

Бургундия. История винодельческой Бургундии. Основные зоны производства и апелласьоны. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли – как часть винодельческой Бургундии. Особенности винопроизводства и ведущие производители области.

Бургундия. Кот де Ньюи. Основные апелласьоны и виноградники. Ведущие производители области.

Бургундия. Кот де Бон. Основные апелласьоны и виноградники. Маконнэ, Кот Шалонез и Божоле.

Долина Роны. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Виноградники Северной и Южной части Долины Роны.


Долина Луары. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина.

Эльзас. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников.


Шампань. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация виноградников Шампани. Стили ведущих Домов Шампани.

Обзор Юго-Запада, Лангедок Руссильона и Прованса.

Обзор малых регионов Франции. Корсика, Жюра, Савойя.



# Программа обучения

**Виноделие Италии**

Италия – вводная лекция. История виноделия Италии. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.

Венето. Особенности климата и почв. Технологии. Сорта винограда. Основные вина. Производители.

Северо-восточный блок. Фриули и Трентино АА. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.

Северо-западные регионы. Пьемонт. Особенности климата и почв. Исторические области. Сорт винограда. Основные вина. Производители.

Центр Италии. Тоскана. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.

Другие регионы центра Италии. Обзор. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.

Южные регионы Италии. Обзор. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.

Острова. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.

Основные игристые вина Италии. (Франчакорта, тренто, ламбруско, просекко). Регионы, сорта и особенности производства. Классификация.

**Виноделие Испании и Португалии**

Испания – вводная лекция. История виноделия. Особенности эногастрономической культуры. Географические особенности. Основные сорта. Классификация.

Основные винодельческие районы Испании: Риоха. Климат и почвы. Особенности виноделия. Производители.


Основные винодельческие районы Испании: Рибера дель Дуэро, Приорат, Торо, Пenedес. Производители.

Основные винодельческие районы Испании. Руэда, Риас Байшас. Производители.


Херес. История и регион производства. Технология. Классификация. Гастрономия. Производители.

**Португалия.** История виноделия. Регионы производства. Сорта винограда. Классификация.

Португалия. Портвейн. Сорта винограда. Особенности производства. Географические особенности. Законодательная база.



# Программа обучения



## **Виноделие Других Регионов**

Виноделие Германии. Сорта винограда. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база.

Виноделие Австрии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база.

Саке. Технология производства. Классификация и виды саке. Техника потребления и гастрономические сочетания. Производители.

Виноделие России. История. Рынок российского вина сегодня. Основные сорта винограда.

Виноделие России. Основные винодельческие регионы и вина. Географические особенности. Законодательная база. Производители.

## **Виноделие Нового Света**

Виноделие Чили. История. Расположение и климат. Сорта винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.

Виноделие Аргентины. История. Расположение и климат. Сорта винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.

Виноделие США. История. Расположение и климат. Сорта винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.

Виноделие ЮАР. История. Расположение и климат. Сорта винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.

Виноделие Австралии и Новой Зеландии. История. Расположение и климат. Сорта винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.

# Программа обучения

## Крепкие напитки

Коньяк. Арманьяк, Кальвадос. Основные винодельческие регионы и сорта винограда. Географические особенности. Законодательная база.

Виски. История География, классификация. Шотландский, Ирландский и другие виски.

Джин, Ром, Текила. История, производство, география. Законодательная база.

Другие КСН. Краткий обзор других крепких напитков.

Профессия сомелье. Требования. Образование. Ассоциации сомелье. Участие в конкурсах. Работа в ресторане. Правила подачи вин. Винные карты.

# Программа обучения

## Практический блок


Дегустация Вина: ежедневно с 16 мая по 22 мая


## Экзамен


Итоговое дипломное тестирование Off-line: 100 вопросов и слепая дегустация

# Контакты

Школа вина «Энотрия» - ведущий энологический образовательный проект России, созданный 25 лет назад. Около 80% работающих сейчас сомелье – выпускники «Энотрии». Главные преимущества школы: фундаментальный подход к образованию, команда звездных преподавателей- экспертов и авторские учебные материалы. Учебные залы школы находятся в Москве, Санкт-Петербурге и Екатеринбурге.

 <https://enotria.ru/programms/2a-distantcionnyy-kurs-obucheniya-dlya-professionalov-i-lyubiteley/>

 +7 (495) 510-52-74

 Г. Москва, 4-я Магистральная ул., 11, стр. 2

