

## ОСНОВНОЙ КУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (УТРО)

**Время занятий:** 10.00 — 14.00, ежедневно (кроме выходных).

**Форма занятий:** лекции-дегустации

**Количество занятий:** 70 (8 практических семинаров)

№	Тема занятий	Дегустация
	<b>1. ВВОДНЫЙ БЛОК - 6 ЗАНЯТИЙ</b>	
1	<b>Что есть Вино.</b> Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Терруар. Искусство винодела. Авторство в вине.	нет
2	<b>Основы виноградарства.</b> Основные виды виноградной лозы. Строение. Методы возделывания. Факторы влияющие на рост и развитие лозы. Сорты, гибриды, клоны. Привитая культура винограда. Болезни и вредители винограда.	нет
3	<b>Технологии.</b> Основы производства вина. Ключевые этапы винодельческого процесса. Схемы производства различных типов вин. Терминология	нет
4	<b>Основы дегустационного анализа.</b> Что такое дегустация и какие виды дегустации бывают. Правила и техника дегустации. Методики и школы дегустации. Терминология.	да
5	<b>Винные аксессуары.</b> Бокалы. Влияние формы бокала на цвет, аромат, вкус и температуру вина. Дегустация. Бокалы для различных спиртных напитков.	да
6	<b>Этикетка-паспорт вина.</b> Как читать винную этикетку. Обязательные и факультативные надписи. Особенности винных этикеток разных стран. Винный глоссарий.	нет
	<b>2. ВИНА ФРАНЦИИ - 17 ЗАНЯТИЙ</b>	
7	<b>Франция - вводная лекция.</b> История виноделия Франции. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.	нет
8	<b>Бургундия 1.</b> История винодельческой Бургундии. География и климат. Основные зоны производства и апелласьоны. Сорты винограда. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли - как часть винодельческой Бургундии.	да
9	<b>Бургундия 2.</b> Кот де Ньюи. Основные коммунны, апелласьоны и виноградники. Марсане, Фисен, Жевре-Шамбертен, Море-Сен -Дени, Шамболь Мюзиньи, Вужо, Вон- Романе, Ньюи - Сен - Жорж.	да
10	<b>Бургундия 3.</b> Кот де Ньюи. <i>Продолжение.</i> Шамболь Мюзиньи, Вужо, Вон-Романе, Ньюи - Сен - Жорж. Кот де Бон. Основные коммунны, апелласьоны и виноградники. Алос-Кортон, Пернан-Вержлес, Савиньи-ле-Бон, Бон.	да
11	<b>Бургундия 4.</b> Кот де Бон. <i>Продолжение.</i> Поммар, Вольне, Мерсо, Пюлиньи - Монраше, Шассань-Монраше.	да
12	<b>Бургундия 5.</b> Маконнэ, Кот- Шалонез и Божоле. Основные коммунны, апелласьоны и вина.	да

13	<b>Бордо 1.</b> История развития виноделия в регионе. География и климат. Сорта винограда. Особенности винификации. Классификация 1855 года. "Ан - пример" и "пляс де Бордо". Географическое деление и иерархия вин региона.	да
14	<b>Бордо 2.</b> 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
15	<b>Бордо 3 .</b> Правый берег. Виноградники Либурне. Сент Эмильон и прилегающие зоны производства. Классификация Сент-Эмильона. Помроль. Ведущие хозяйства области. Другие апелласьоны Бордо. Petits Chateaux.	да
16	<b>Долина Роны.</b> История развития виноделия в регионе. География и климат. Основные сорта и особенности производства вина. Апелласьоны Северной и Южной части Долины Роны.	да
17	<b>Шампань 1.</b> История развития виноделия в регионе. География и климат. Основные сорта и особенности производства вина. Терминология.	да
18	<b>Шампань 2.</b> Часть 2. Классификация виноградников и вин Шампани. Рынок шампанского. Ключевые игроки.	да
19	<b>Эльзас.</b> История развития виноделия в регионе. География и климат. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников.	да
20	<b>Долина Луары.</b> История развития виноделия в регионе. География и климат. Основные сорта и особенности производства вина.	да
21	Краткий обзор ключевых апелласьонов и малых регионов юга <b>Франции.</b>	да
22	<b>Семинар:</b> подведение итогов по французскому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.	да
23	<b>Сдача практической части. Этикетка.</b>	нет
	<b>3. ВИНА ИТАЛИИ - 14 занятий</b>	
24	<b>Италия - вводная лекция.</b> История виноделия Италии. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.	нет
25	Север Италии. Регион: <b>Ломбардия</b> , История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.	да
26	Север Италии. <b>Пьемонт 1.</b> История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны, исторические области. Территория Ланге. Бароло.	да
27	Север Италии. <b>Пьемонт 2.</b> Барбареско. Территория монферратто. Асти и Алессандрия. Барбера. Север Пьемонта.	да
28	Север Италии. Регион: <b>Венето.</b> История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.	да
29	Север Италии. Регион: <b>Трентино А-А.</b> История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.	да

30	Север Италии. Регион: <b>Фриули-Венеция-Джулия</b> . История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.	да
31	Центр Италии. <b>Тоскана 1</b> . История виноделия. География и климат. Основные сорта и территории. Центральный блок земель. Вина Кьянти.	да
32	Центр Италии. <b>Тоскана 2</b> . Земли Монтальчино и Монтепульчано. Прибрежная Тоскана. Болгери и Маремма. История супертосканы.	да
33	<b>Центр Италии</b> . Краткий обзор ключевых апелласьонов других регионов центра.	да
34	<b>Юг Италии</b> . История виноделия. География и климат. Краткий обзор основных апелласьонов южных регионов.	да
35	<b>Острова</b> . История виноделия. География и климат. Краткий обзор основных апелласьонов Сицилии и Сардинии.	да
36	<b>Семинар: подведение итогов по итальянскому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.</b>	да
37	<b>Сдача практической части. Этикетка.</b>	
	<b>4. ВИНА ИСПАНИИ &amp; ПОРТУГАЛИИ - 8 занятий</b>	
38	<b>Испания - вводная лекция</b> . История виноделия Испании. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток. Галисия. Страна Басков.	да
39	<b>Испания</b> . Особенности виноделия регионов <b>Риохи и Наварры</b> . История. География и климат. Законодательная база. Особенности эногастрономической культуры.	да
40	<b>Испания</b> . Особенности виноделия регионов: <b>Арагон, Каталония, Пenedес, Монтсант, Приорат (Кава)</b> История. География и климат. Законодательная база. Особенности эногастрономической культуры.	да
41	<b>Испания</b> . Особенности виноделия региона <b>Кастилья и Леон</b> . История. География и климат. Основные апелласьоны. Законодательная база. Особенности эногастрономической культуры.	да
42	<b>Испания</b> . Особенности виноделия региона <b>Андалусия (Херес), Экстремадура, Канарские острова</b> . История. География и климат. Основные апелласьоны. Законодательная база. Особенности эногастрономической культуры.	да
43	<b>Португалия</b> . История виноделия. География и климат. Регионы производства. Сорта винограда. Классификации и особенности производства.	да
44	Португалия. <b>Портвейн</b> . История. Территория производства, география и климат. Сорта. Технология производства. Классификации, особенности потребления.	да
45	<b>Семинар: подведение итогов по испанскому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.</b>	да

	<b>5. НЕМЕЦКИЕ СТРАНЫ - 6 занятий</b>	
46	<b>Виноделие Германии 1.</b> История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Сорты винограда. Законодательная база. <b>Немецкие зекты.</b>	да
47	<b>Виноделие Германии. Стили немецкого рислинга</b> в зависимости от регионов, климатических условий, почв на виноградниках.	да
48	Виноделие Германии. <b>Основные сорта бургундского происхождения</b> в Германии.	да
49	<b>Виноделие Австрии 1.</b> История виноделия. География и климат. Сорты винограда. Основные винодельческие регионы. Классификация.	да
50	<b>Виноделие Австрии 2.</b> Краткий обзор основных регионов и апелласьонов Австрии.	да
51	<b>Семинар:</b> подведение итогов по немецкому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.	да
	<b>6. СТРАНЫ НОВОГО СВЕТА - 6 ЗАНЯТИЙ</b>	
52	Обзор виноделия <b>Чили.</b> Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да
53	Обзор виноделия <b>Аргентины.</b> Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да
54	Обзор виноделия <b>США.</b> Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да
55	Обзор виноделия <b>ЮАР.</b> Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да
56	Обзор виноделия <b>Австралии и Новой Зеландии.</b> Источники информации. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Сорты винограда и ключевые территории. Классификации. Особенности эногастрономической культуры.	да
57	<b>Семинар:</b> подведение итогов по новосветскому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.	да
	<b>7. РОССИЯ - 3 ЗАНЯТИЯ /ГРУЗИЯ/САКЕ - 6 занятий</b>	
58	<b>Виноделие России 1.</b> История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Игристые вина России.	да

59	<b>Виноделие России 2.</b> Крым. История виноделия. География и климат. Основные винодельческие территории. Ключевые игроки.	да
60	<b>Виноделие России 3.</b> Кубань. История виноделия. География и климат. Основные винодельческие территории. Ключевые игроки. Другие винные регионы.	да
61	<b>Виноделие Грузии.</b> История виноделия. География и климат. Сорты винограда. Основные винодельческие регионы. Законодательная база.	да
62	<b>Саке.</b> История и особенности производства напитка. Классификация. Правила потребления. Саке и гастрономия. Основные производители саке.	да
63	<b>Семинар: подведение итогов по российскому блоку. Ответы на вопросы. Дегустация.</b>	да
	<b>8. ОСТАЛЬНОЕ - 7 занятий</b>	
64	<b>Вино и еда.</b> Классические и современные правила сочетания. Продукты – «враги» вина. Основные нюансы сочетаемости.	да
65	<b>Био вина.</b> Органика, биодинамика, raw и другие.	да
66	<b>Винный маркетинг.</b>	да
67	<b>Органолептика вина.</b> Отработка навыков дегустации и терминологии согласно международной методике.	да
68	<b>Органолептика вина.</b> Отработка навыков дегустации и терминологии согласно международной методике. <b>Зачет по органолептике.</b>	да
	<b>ДИПЛОМНЫЙ ЭКЗАМЕН (тест 100 вопросов)</b>	
69	<b>Психология продаж</b> вина в ресторане	
70	<b>Профессия сомелье.</b> Стандарты профессии. Профессиональные конкурсы и регламенты. Техника подачи вина. Декантация. Работа с клиентами.	да