

ВЕЧЕРНИЙ КУРС ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ

Курс отлично подходит для тех, кто хочет поближе познакомиться с миром вина.

Курс занимает: 120 академических часов (5 академических часов/день).

Время занятий: 19.00 — 22.30 (вторник, четверг).

Форма занятий: лекции-дегустации.

Начало занятий: 14.05.2024 - 8.08.2024 ([прием и регистрация заявок](#))

Стоимость курса: 100.000 рублей (разовая оплата) или 120.000 рублей (рассрочка на период обучения).

После прослушивания курса, студенты получают памятный сертификат.

[Подробное содержание курса](#)

Темы занятий	Кол-во лекций
Тема № 1 ВВОДНЫЕ ЛЕКЦИИ Знакомство со школой и программой Что есть Вино. Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Терруар. Искусство винодела. Авторство в вине.	1
Тема № 2 Органолептика вина Хранение вина и основы дегустационного анализа вина. Основные условия хранения вина. Развитие и созревание вина. Профессиональные винные аксессуары: "Нос вина", "Ключ вина" и другие. Базовые понятия дегустационного анализа вина. Ароматические характеристики основных международных сортов винограда. Красные вина. Белые вина. "Нос" и "рот" вина. <i>Учебная дегустация.</i>	1
Тема № 3 Технологии винопроизводства Основы производства вина. Ведущие методы и способы технологического процесса. Основные схемы производства различных типов вин. Основные понятия. Терминология.	1
Тема № 4 Винные аксессуары Бокалы. Влияние формы бокала на цвет, аромат, вкус и температуру вина. Дегустация. Бокалы для различных спиртных напитков. Декантация. Различные формы декантеров. <i>Учебная дегустация.</i>	1
Тема № 5 Этикетка-паспорт вина Как читать винную этикетку. Правила чтения этикетки. Винный глоссарий.	1
Тема № 6 ВИНА ФРАНЦИИ Шампань История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация виноградников Шампани.	1

особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i>	
Тема № 19 Север Италии Фриули, Трентино Альто Адидже История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i>	1
Тема № 20-21 Тоскана История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебные дегустации.</i>	2
Тема № 22 Центр Италии. Обзор. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i>	1
Тема № 23 Обзор юга Италии История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i>	1
Тема № 24 Острова Сицилия и Сардиния История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i>	1

Администрация ООО "Энотрия" оставляет за собой право:

- 1.Корректировать график занятий.
- 2.Осуществлять замену преподавателей.

"Утверждаю" _____
Директор ООО "Энотрия"
Корнеева Ю.А.