

СПЕЦИАЛЬНЫЙ, ЛЕТНИЙ, ИНТЕНСИВНЫЙ КУРС ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ И ЛЮБИТЕЛЕЙ

Лицензированный курс профессиональной подготовки для специалистов (сомелье, кавист, менеджер виноторговой компании), а также, для ценителей культуры вина.

Курс занимает: **250 академических часа (5,5 академических часа/день).**

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

Форма занятий: **лекции-дегустации.**

Начало занятий: **с 27 мая по 2 августа 2024 ([прием и регистрация заявок](#)).**

Стоимость курса: **180.000 рублей (разовая оплата) или 200.000 рублей (рассрочка на период обучения).**

После прослушивания курса и успешной сдачи экзаменов, студенты получают лицензированный диплом, одобренный Международной Ассоциацией Сомелье (ASI)
Практикуется модульная (частями) форма обучения.

[Подробное содержание курса](#)

Темы занятий	Кол-во лекций
Тема № 1 ВВОДНЫЕ ЛЕКЦИИ	1
Встреча новых студентов. Что есть Вино. История вина. Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Терруар. Искусство винодела. Авторство в вине.	
Тема № 2 Основы виноградарства.	1
Основы виноградарства. Основные виды виноградной лозы. Строение. Методы возделывания. Сорты, гибриды, клоны. Привитая культура винограда. Болезни и вредители винограда.	
Тема № 3	1
Технологии. Основы производства вина. Ведущие методы и способы технологического процесса. Основные схемы производства различных типов вин. Основные понятия. Терминология.	
Тема № 4	1
Органолептика вина. 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>	
Тема № 5	1
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>	
Тема № 6	1
Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Правила чтения этикетки. Винный глоссарий.	
Тема № 7-9 ВИНОДЕЛИЕ ФРАНЦИИ	3
Бордо. История развития виноделия в регионе. Особенности винопроизводства. Виноградники Медока. Классификация 1855 года. Ведущие хозяйства. Виноградники Гравы. Классификация 1959 г. и ведущие хозяйства области. Виноградники Сотерна и прилегающих областей. Особенности производства	

десертных вин Бордо и классификация ведущих хозяйств. Виноградники Либурне. Сент Эмильон и прилегающие зоны производства. Классификация Сент-Эмильона. Помроль. Ведущие хозяйства области. Другие апелласьоны Бордо. Petits Chateaux.

Учебные дегустации.

<p>Тема № 10 Шампань. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация виноградников Шампани. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	1
<p>Тема № 11 Эльзас. История развития виноделия в регионе Основные сорта и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников. Ведущие производители <i>Учебная дегустация.</i></p>	1
<p>Тема № 12-16 Бургундия. История винодельческой Бургундии. Основные зоны производства и апелласьоны. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли - как часть винодельческой Бургундии. Особенности винопроизводства и ведущие производители области. Кот де Бон. Основные апелласьоны и виноградники. Ведущие производители области. Кот де Ньюи. Основные апелласьоны и виноградники. Маконнэ, Кот Шалонез и Божоле. Ведущие производители. <i>Учебные дегустации.</i></p>	5
<p>Тема № 17 Долина Луары. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	1
<p>Тема № 18 Долина Роны. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Виноградники Северной и Южной части Долины Роны. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	1
<p>Тема № 19 Юг Франции. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i></p>	1
<p>Тема № 20 Коньяк. Арманьяк. История создания. Технология производства. Регионы. Ведущие бренды и производители. Гастрономия. Законодательная база и классификация. <i>Учебные дегустации.</i></p>	1
<p>Тема № 21 ВИНОДЕЛИЕ ИТАЛИИ Италия - вводная лекция. История виноделия Италии. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.</p>	1
<p>Тема № 22 Север Италии. Регион: Венето. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители.</p>	1

<i>Учебная дегустация</i>	
Тема № 23-24 Пьемонт. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебные дегустации.</i>	2
Тема № 25 Север Италии. Регион: Фриули, Трентино А-А. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i>	1
Тема № 26-27 Тоскана. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебные дегустации.</i>	2
Тема № 28 Центр Италии. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i>	1
Тема № 29 Юг Италии. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i>	1
Тема № 30 Острова. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Учебная дегустация</i>	1
Тема № 31 Виноделие Германии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i>	1
Тема № 32 Виноделие Австрии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация</i>	1
Тема № 33-37 ВИНОДЕЛИЕ ИСПАНИИ Виноделие Испании. Основные винодельческие районы Испании: Риоха, Рибера дель Дуэро, Приорат,Торо,Херес, Пенедес, Руэда, Риас Байхас. История виноделия. Особенности эногастрономической культуры. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Учебные дегустации.</i> <i>Итоговый тест по виноделию Испании.</i>	5
Тема № 38- 42 ОБЗОР ВИНОДЕЛИЯ СТРАН НОВОГО СВЕТА (Чили, Аргентина, Юар, США, Австралия и Новая Зеландия). Основная литература. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Законодательная база. Развитие и новейшие тенденции внутреннего и внешнего рынка. Особенности эногастрономической культуры. Ведущие производители. <i>Учебные дегустации.</i>	5
Тема № 43 Саке. История и технология производства напитка. Основные правила сочетания. <i>Учебная дегустация</i>	1

Тема № 44 Португалия. Портвейн. История виноделия. Особенности производства. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация.</i>	1
Тема № 45 Вино и еда. Классические и современные правила сочетания. Продукты – «враги» вина. Основные нюансы сочетаемости. <i>Учебная дегустация</i>	1
Тема № 46 Виски: Шотландия, Ирландия, США, Япония. История создания. Технология производства. Регионы. Ведущие бренды и производители. Гастрономия. Законодательная база и классификация <i>Учебные дегустации.</i>	1
Тема № 47 Сигары. История. Технология производства. Хранение. Ведущие бренды и производители. Правильная подача сигар. Гастрономия. Законодательная база и классификация. <i>Учебная дегустация</i>	1
ДИПЛОМНЫЙ ЭКЗАМЕН	1
Тема № 48 Профессия сомелье. Обязанности сомелье. Техника, этикет, подача, сервировка, декантация. Составление винной карты, работа с виноторговыми компаниями. Винные аксессуары. Правила и основы дегустации. Хранение вина, погреб. Профессиональные конкурсы сомелье. Российская Ассоциация Сомелье. ТОРЖЕСТВЕННОЕ ВРУЧЕНИЕ ДИПЛОМОВ И СЕРТИФИКАТОВ	1

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.