



## Beginners (18/07-5/08)

### ПРОГРАМА ТА РОЗКЛАД

 18/07, ПН.  
18:30

Вступ в курс. Поточна ситуація на ринку вина, виноград як сировина, КНП та терруар.



 19/07, ВТ.  
18:30


Технологія виробництва, як описувати вино, бокали для вина, «проблемні» вина.



 20/07, СР.  
18:30

Франція. Історія, виробництво і класифікація. Бордо і Луара.  
*Bordeaux AOP, Haut-Medoc AOP, Saint-Emilion AOP, Sancerre, Pouilly Fume, Muscadet, Anjou, Touraine*



 21/07, ЧТ.  
18:30

Франція. Бургундія і Долина Рони. Класифікація, стилістика вин.

*Bourgogne AOP, Chablis AOP, Pouilly-Fuisse AOP, Beaujolais AOP, Cote Rotie, Condrieu, Crozes Hermitage, Hermitage, Cotes du Rhone, Cotes du Rhone Village, Chateauneuf-du-Pape.*



 22/07, ПТ.  
18:30

Ельзас, Німеччина, Австрія. Історія виробництва.  
Класифікація, стилі вина.

*Mosel, Rheingau, VPD, Kamptal, Wachau, Alsace AOP, Alsace Grand Cru AOP*



 25/07, ПН.  
18:30

Італія. Історія виробництва, класифікація та стилі вин.  
*Veneto, Piedmont, Toscana, Sicily*



 26/07, ВТ.  
18:30

Іспанія і Португалія. Історія виробництва, класифікація та стилі вин.


*Rioja DOC, Rias Baixas DO, Priorat DOC, Ribera del Duero DO, Vinho Verde DOP, Douro DOP*



 27/07, СР.  
18:30

Інша Європа. Особливості виробництва та класифікації.  
*Україна, Греція, Словенія, Угорщина, Грузія.*



 28/07, ЧТ.  
18:30

«Новий Світ». Історія появи «нових» країн. Порівняння класифікації Європейських вин та вин «Нового Світу»

*Австралія, Нова Зеландія, Чилі, Аргентина, Південна Африка, США.*



---

 29/07, ПТ.  
18:30

---

Ігристі вина світу. Методи виробництва, стилістика та головні гравці на ринку.

*Champagne, Cava, Franciacorta, Prosecco, Asti*



---


 1/08, ПН.  
18:30

---

Натуральні вина. Історія походження Natural Wine, методи виробництва, органіка і біодинаміка.



---


 2/08, ВТ.  
18:30

---

Єногастрономія — їжа і вино.



---

 3/08, СР.  
18:30

---

Підведення підсумків курсу. Висновки про світ вина, головні акценти. Теоретична та практична консультація перед іспитом. Контрольна робота (теорія і практика).



---

 5/08, ПТ.  
18:30

---

ІСПИТ.

*Тест по теорії, опис етикетки вина, дегустація та оцінка вина «на осліп».*

