



Курс Advanced

ПРОГРАММА И РАСПИСАНИЕ

Занятия проходят в магазине GoodWine по адресу: Киев, Мечникова 9

На курсе **Advanced** действует модульная система:

Модуль I Вино, 8 ноября - 17 декабря 2021

Модуль II Вино, 17 января - 23 февраля 2022



0 (95) 276 11 41



[ШКОЛА СОМЕЛЬЕ](#)



[ШКОЛА СОМЕЛЬЕ НА FACEBOOK](#)



количество образцов

ТЕМА	НАПОЛНЕНИЕ
<p> Пн., 08 Ноября 2021 18:30 - 22:00</p> <p>ВВЕДЕНИЕ В КУРС. МИР ВИНА. ЦИФРЫ, ТРЕНДЫ. КЛИМАТ. ОРГАНИЗАЦИЯ ВИНОГРАДНИКА</p> <p>Антонов Владимир</p>	<p>Введение в курс. Основные тенденции. Понятие терруара. Климат и его влияние. Организация виноградника. Миссия энологии и основные ее приемы.</p> <p>Дегустация построенная на определение почвенно-климатических факторов.</p> <p></p> <hr/>
<p> Ср., 10 Ноября 2021 18:30 - 22:00</p> <p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА.</p> <p>Виктория Ковальчук</p>	<p>Технология производства белых вин.</p> <p>Технология производства красных вин, карбоническая мацерация.</p> <p>Технология производства розовых вин: мацерация, Saingnee.</p> <p>Технология производства сладких вин: botritis, поздний сбор, подсушивание, замораживание, добавление компонента.</p> <p>Дегустация построенная на определение технологических особенностей в вине</p> <p></p> <hr/>
<p> Пт., 12 Ноября 2021 18:30 - 22:00</p> <p>ТЕХНИКА ОПИСАНИЯ ВИНА. УМЕНИЕ ДЕЛАТЬ ВЫВОДЫ И АНАЛИЗИРОВАТЬ ВИНА.</p> <p>Антонов Владимир</p>	<p>Техника описания вин, работа по алгоритму, ключевые критерии оценки, умение делать выводы, определение уровня качества вина, соотношение качества и цены</p> <p></p>



Пн., 15 Ноября 2021
18:30 - 22:00

**ПОНЯТИЕ КНП, ВИНОГРАД,
КАК СЫРЬЕ. СОРТА
ВИНОГРА**

Антонов Владимир

Понятие КНП

Виноград как сырье: Vitis Vinifera, другие виды виноградной лозы.

Сорта винограда: статистика, цифры

Международные сорта винограда

Автохтонные сорта винограда

Дегустация построенная на определение особенностей ключевых сортов.



Ср., 17 Ноября 2021
18:30 - 22:00

**ФРАНЦИЯ ВВЕДЕНИЕ.
ЭЛЬЗАС. ЮРА. САВОЙЯ**

Ларин Виталий

Франция введение: История, классификация, климатические факторы и как они влияют на стиль вин. Особенности виноделия. Чтение этикетки.

Регионы: Alsace AOP, Alsace Grand Cru AOP, Jura, Savoie.



Пт., 19 Ноября 2021
18:30 - 22:00

БУРГУНДИЯ 1

Куц Антон

Особенности виноделия и классификация Бургундии. Сорта, методы винификации для разных категорий, и разных виноградников.

Chablis, Cotes D`Or, Mâconnais, Chalonnaise, Beaujolais



Пн., 22 Ноября 2021
18:30 - 22:00

БУРГУНДИЯ 2

Куц Антон

Особенности виноделия и классификация Бургундии. Сорта, методы винификации для разных категорий, и разных виноградников.

Chablis, Cotes D`Or, Mâconnais, Chalonnaise, Beaujolais



Ср., 24 Ноября 2021
18:30 - 22:00

**ДОЛИНА РОНЫ. ДОЛИНА
ЛУАРЫ**

Природные факторы влияющие на стиль вин Северной и Южной Роны. Стилистические особенности культовых производителей. Технологические и природные особенности вин Долины Луары.

Ларин Виталий

Côte Rôtie, Condrieu, Saint Joseph, Crozes Hermitage, Cornas, Saint Péray, Hermitage, Côtes du Rhone , Cotes du Rhone Village, Tavel, Chateauneuf-du-pape. Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine, Anjou, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Savennières Saumur, Saumur-Champigny, Sancerre, Pouilly-Fumé



Пт., 26 Ноября 2021
18:30 - 22:00

**ЮГО- ЗАПАД. ПРОВАНС.
ЛАНГЕДОК. РУСИЛЬОН**

Ларин Виталий

Все о малоизвестных но многообещающих регионах Юга Франции. Стили вин в южных регионах. Сорта и климатические факторы.

Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Gaillac, Jurançon, Languedoc-Roussillon, Provence, Corsica



Пн., 29 Ноября 2021
18:30 - 22:00

БОРДО ВВЕДЕНИЕ

Ламбуцкая Анастасия

Классификация бордоских вин, климат, сорта и стили. Роль куртье и неgociантов, система продажи вина En premier. Рынок Бордо.

Bordeaux AOP



Ср., 1 Декабря 2021
18:30 - 22:00

БОРДО ЛЕВЫЙ БЕРЕГ

Антонов Владимир

Изучение регионов левого берега Бордо. Ключевые замки. Классификации. Стили энологов.

Médoc, Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux, Moulis, Llistrac, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes




Пт., 3 Декабря 2021
18:30 - 22:00

БОРДО ПРАВЫЙ БЕРЕГ

Антонов Владимир

Изучение регионов правого берега Бордо. Ключевые замки. Классификации. Стили энологов.

Saint-Émilion, Pomerol, Satellites

 **Пн., 6 Декабря 2021**
18:30 - 22:00

ИТАЛИЯ ВВЕДЕНИ. ВЕНЕТО


Куц Антон



Италия введение: История, классификация, климатические факторы и как они влияют на стиль вин. Особенности виноделия. Чтение этикетки.

Италия введение: История, классификация, **Венето: Bardolino, Bianco di Custoza, Colli Euganei, Piave, Soave, Valpolicella, IGT wines**



 **Ср., 8 Декабря 2021**
18:30 - 22:00


ПЬЕМОНТ

Куц Антон

Регионы Пьемонта, современный и традиционный стиль производителей, изучение ключевых виноградников в Бароло и Барбареско.

Piemonte, Barolo, Barbaresco, Gattinara, Nebbiolo d'Alba, Langhe, Roero, Monferrato, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Dogliani, Dolcetto d'Alba, Gavi



 **Пт., 10 Декабря 2021**
18:30 - 22:00

СЕВЕР ИТАЛИИ. ФРИУЛИ. ТРЕНТИНО-АЛЬТО - АДИДЖЕ. ЛОМБАРДИЯ

Куц Антон


Стилистика белых вин северной Италии, технологические приемы, применяемые в производстве.

Trentino-Alto Adige: Trentino, Alto Adige

Friuli: Collio, Colli Orientali, Friuli Grave

Lombardy: Oltrepó Pavese, Valtellina, Terre di Franciacorta



 **Пн., 13 Декабря 2021**
18:30 - 22:00

ТОСКАНА

Куц Антон

Изучение стилей производителей. Как климат, сортовой состав и технология влияет на вина Тосканы. Ключевые игроки, рынок тосканских вин.

Bolgheri, Maremma, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Chianti Classico, Chianti, Vernaccia di San Gimignano, Vin Santo, IGT wines.





Ср., 15 Декабря 2021
18:30 - 22:00

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ИТАЛИЯ.
АБРУЦЦО. МАРКЕ. УМБРИЯ.
ЛАЦИО.

Ковальчук Виктория

Центральная Италия: Ключевые регионы и производители. Основные сорта и стилистика.

Abruzzo: Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo.

Marche: Conero, Rosso Piceno, Verdicchio dei Castelli di Jesi

Umbria: Sagrantino di Montefalco, Orvieto

Lazio: Frascati



Пт., 17 Декабря 2021
18:30 - 22:00

ЮЖНАЯ ИТАЛИЯ. СИЦИЛИЯ.
ПУЛИЯ. БАЗИЛИКАТА.
САРДИНИЯ. КАМПАНИЯ

Мнухин Павел

Южная Италия: Ключевые регионы и производители. Основные сорта и стилистика.

Campania: Taurasi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Falerno, IGT wines

Puglia: Salice Salentino, Copertino, Primitivo di Manduria, IGT wines

Basilicata: Aglianico del Vulture

Sicily: Alcamo, Cerasuolo Di Vittoria, Etna, Passito di Pantelleria, IGT wines

Sardinia: Cannonau di Sardegna, Vermentino di Gallura



Модуль II Вино, 17 января – 23 февраля 2022



Пн., 17 Января 2022
18:30 - 22:00

**ИГРИСТЫЕ ВИНА ВВЕДЕНИЕ.
КЛАССИЧЕСКИЙ МЕТОД
ПРОИЗВОДСТВА.
ШАМПАНЬ**

Владимир Антонов

Мировой рынок игристых вин. Ключевые игроки. История региона Шампань, климат, формирование лозы в Шампани. Бренды и стили производителей.



Ср., 19 Января 2022
18:30 - 22:00

**КЛАССИЧЕСКИЙ МЕТОД.
ФРАНЧАКОРТА. КАВА.
КРЕМАНЫ. ДРУГИЕ РЕГИОНЫ.**

Куц Антон

Определение стилей важных винодельческих регионов по производству игристых вин сделанных классическим методом.

**Franciacorta, Cava, Trento DOC, Cremant:
Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Loire**



Пт., 21 Января 2022
18:30 - 22:00

**ДРУГИЕ МЕТОДЫ
ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ
ВИН. ИГРИСТЫЕ ВИНА В НОВОМ
СВЕТЕ**

Ковальчук Виктория

Изучение других методов производства игристых. Будут рассмотрены: трансферный метод, Шарма-Мартинотти, остановка брожения, сатурация, дедовский метод.

**Asti, Prosecco, Lambrusco, Blanquette de Limoux,
Clairette de Die, German Sekt**




Пн., 24 Января 2022
18:30 - 22:00

**ВЫЕЗДНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ
ЗАНЯТИЕ В РЕСТОРАНЕ VINO E
CUCINA**

Меер Александр

Правильное хранение вин, работа с винными картами, сервировка, аксессуары для работы, практические советы как подавать и хранить вино. Работа с гостем.




 **Ср., 26 Января 2022**
18:30 - 22:00

ОРГАНИКА И БИОДИНАМИКА

Роман Макухин
(Ведущий и практикующий
специалист по биодинамике)

Антонов Владимир

 **Пт., 28 Января 2022**
18:30 - 22:00


АВСТРИЯ, ГЕРМАНИЯ

Ремеев Роман

 **Пн., 31 Января 2022**
18:30 - 22:00

**ПРОЧАЯ ЕВРОПА. УКРАИНА,
ГРУЗИЯ. ВЕНГРИЯ. СЛОВЕНИЯ,
ГРЕЦИЯ.**

Куц Антон

 **Ср., 2 Февраля 2022**
18:30 - 22:00

ИСПАНИЯ

Антонов Владимир

Принципиальные отличия между органическим и биодинамическом виноделием. Технологические особенности, которые применяются при биодинамике.



Основные винодельческие регионы в Германии и Австрии, лучшие виноградники и ключевые производители.

Germany: Ahr, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheingau, Rheinhessen, Pfalz, Hessische Bergstrasse, Baden.

Austria: Wachau, Kamptal, Kremstal, Weinviertel, Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland




Основные винодельческие регионы Украины, Грузии, Венгрии, Словении, Греции. Региональные особенности, классификации внутри регионов, перспективы к развитию.



Классификация испанских вин. Климатические факторы влияющие на стилистику испанских вин. Ключевые регионы, стили производимых вин.

Rías Baixas, Bierzo, Toro, Rueda, Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Calatayud, Cariñena, Catalunya, Penedès, Priorat, La Mancha, Valdeoras, Jumilla



 **Пт., 4 Февраля 2022**
18:30 - 22:00


ИСПАНИЯ, ПОРТУГАЛИЯ

Антонов Владимир

 **Пн., 7 Февраля 2022**
18:30 - 22:00


ОСНОВЫ ЭНОГАСТРОНОМИИ

Ярославский Владимир, Антон
Куц

 **Ср., 9 Февраля 2022**
18:30 - 22:00


ЭНОГАСТРОНОМИЯ. ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ В РЕСТОРАНЕ LUCKY. МАЧНИКОВА 9.

Ярославский Владимир, Антон
Куц

 **Пт., 11 Февраля 2022**
18:30 - 22:00

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Шеханин Александр

 **Пн., 14 Февраля 2022**
18:30 - 22:00

НОВЫЙ СВЕТ ВВЕДЕНИЕ. СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА, ЮАР

Антонов Владимир

Продолжение Испании. Португалия, тренды, стили, ключевые регионы.

Регионы: Vinho Verde, Douro, Bairrada, Dão, Lisboa, Alentejo



Вкусы, сочетания, соусы. Практическая часть, где один продукт будет поданный под разными соусами и на практике нужно создать “идеальные” гастро - винные пары.



Практическое занятие построенное на подборе вина к конкретным блюдам



Технология производства, сорта винограда основных крепленых вин. Стили крепленых вин.

Port, Madeira, Sherry, Vins Doux Naturels




История и особенности виноделия в США и ЮАР. Стили и основные регионы.

Napa, Sonoma


Oregon, Washington, New York State



 **Ср., 16 Февраля 2022**
18:30 - 22:00


**ЮЖНАЯ АМЕРИКА. АРГЕНТИНА,
ЧИЛИ, УРУГВАЙ**

Антон Куц

 **Пт., 18 Февраля 2022**
18:30 - 22:00


АВСТРАЛИЯ. НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Ковальчук Виктория

 **Пн., 21 Февраля 2022**
18:30 - 22:00

ИНВЕСТИЦИИ В ВИНО

Уманский Зорик

 **Ср., 23 Февраля 2022**
18:30 - 22:00

**ПОДГОТОВКА К ЭКЗАМЕНУ.
ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КУРСА.**

Куц Антон, Антонов Владимир

 **2022**

Попруга Анна,
Антонов Владимир

История стран и регионов Южной Америки, основные тенденции и стилистика современных вин



Новая Зеландия, Австралия. История, регионы, сорта, производители.



Стоит ли инвестировать в вино и как это работает. На какие регионы и винтажи нужно обращать внимание.



Подготовка к экзамену, контрольная работа, слепая дегустация. Ответы на вопросы.



Экзамен. Торжественная часть и массовые гуляния 😊
