



Курс Beginners

(26/10/20 – 10/12/20)

ПРОГРАММА И РАСПИСАНИЕ



0 (95) 276 11 41



[ШКОЛА СОМЕЛЪ](#)



[ШКОЛА СОМЕЛЪ НА FACEBOOK](#)

ТЕМА	НАПОЛНЕНИЕ
<p> Пн., 26 Октябрь 2020 18:30</p> <p>ВВЕДЕНИЕ В КУРС. МИР ВИНА. ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ VIN: ОРГАНОЛЕПТИКА</p> <p>Антонов Владимир</p>	<p>Мировой рынок вина. Основные тенденции. Понятие терруара и КНП.</p> <p>Первая часть алгоритма описания вина: сенсорное восприятие.</p> <p></p>
<p> Ср., 28 Октябрь 2020 18:30</p> <p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА. ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ VIN: УМЕНИЕ ДЕЛАТЬ ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ. ВИННЫЕ БОКАЛЫ. ОСНОВЫ ЭНОГАСТРОНОМИИ</p> <p>Ковальчук Виктория</p>	<p>Миссия энологии и основные ее приемы.</p> <p>Вторая часть алгоритма описания вина: установление причинно-следственных связей.</p> <p>Влияние разных типов бокалов на вино. Принципы сочетания вина и еды на практике.</p> <p></p>
<p> Пт., 30 Октябрь 2020 18:30</p> <p>ФРАНЦИЯ 1</p> <p>Ламбуцкая Анастасия</p>	<p>Введение. История, особенности виноделия и лассификация</p> <p>Bordeaux: Bordeaux AOP, Haut-Medoc AOP, Saint-Emilion AOP</p> <p>Loire: Sancerre/Pouilly Fume, Muscadet, Anjou, Touraine</p> <p></p>
<p> Пн., 02 Ноябрь 2020 18:30</p> <p>ФРАНЦИЯ 2</p> <p>Антонов Владимир</p>	<p>Bourgogne: Bourgogne AOP, Chablis AOP, Pouilly-Fuisse AOP, Beaujolais AOP</p> <p>Rhone: Cote Rotie, Condrieu, Saint Joseph, Crozes Hermitage, Hermitage, Cotes du Rhone, Cotes du Rhone Village</p> <p>South of France : Cahors, Madiran, Languedoc</p> <p></p>
<p> Ср., 04 Ноябрь 2020 18:30</p> <p>ЭЛЬЗАС, ГЕРМАНИЯ. АВСТРИЯ</p> <p>Ремеев Роман</p>	<p>Особенности виноделия. Чтение этикетки. Классификация. Регионы: Вахау, Кампталь, Мозель, Рейнгау, Пфальц. Некоторые выбранные КНП из других регионов.</p> <p>Germany: Mosel QMP, Rheingau QOM, VPD</p> <p>Austria: Kamptal DAC, Wachau.</p> <p>Alsace: Alsace AOP, Alsace Grand Cru AOP</p> <p></p>



Пт., 06 Ноябрь 2020
18:30

ИТАЛИЯ

Шеханин Александр

Особенности виноделия. Чтение этикетки.
Классификация. Регионы: Венето, Пьемонт, Тоскана,
Сицилия.

Veneto: Soave DOC, Valpolicella DOC

Piedmont: Barolo DOCG, Barbaresco DOCG, Barbera d'Alba
DOC, Gavi DOCG

Toscana: Chianti DOCG, Brunello di Montalcino DOCG, Bolgheri
DOC

Sicily: Sicilia DOC



Вт., 10 Ноябрь 2020
18:30

ИСПАНИЯ. ПОРТУГАЛИЯ

Ковальчук Виктория

Особенности виноделия и классификация. Регионы: Риоха,
Приорат, Рибейра, Галисия, Дуоро, Вине верде

Spain: Rioja DOC, Rias Baixas DO, Priorat DOC, Ribera del
Duero DO

Portugal: Vinho Verde DOP, Douro DOP



Чт., 12 Ноябрь 2020
18:30

ПРОЧАЯ ЕВРОПА

Куц Антон

Особенности виноделия и классификация. Греция, Словения,
Венгрия, Грузия, Украина

Santorini PDO, Naussa PDO, Tokaji, Кахетия, Имеретия,
Украина



Вт., 17 Ноябрь 2020
18:30

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Антонов Владимир

Технология производства игристых вин. Основные виды и
стили. Вкусы в еде, основные правила их сочетания с
винами.

Champagne AOP, Cava DO, Franciacorta DOCG, Prosecco
DOC, Asti DOCG



Чт., 19 Ноябрь 2020
18:30

НОВЫЙ СВЕТ

Шеханин Александр

Особенности виноделия и классификация. Австралия, НЗ,
Чили, Аргентина, ЮАР, США.

Napa Valley AVA, Stellenbosch WO, Maipo DO, Mendoza,
Barossa, Marlborough



 **Вт., 24 Ноябрь 2020**
18:30

НАТУРАЛЬНЫЕ ВИНА

Шеханин Александр

Философия и техника производства



 **Чт., 26 Ноябрь 2020**
18:30

КРЕПЛЕННЫЕ И СЛАДКИЕ ВИНА

Шеханин Александр

Технология производства крепленых и сладких вин.

Jerez DO, Port DOP, Madeira DOP, Sauternes AOP,
Niagara Peninsula VQA



 **Вт., 01 Декабрь 2020**
18:30

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Шеханин Александр

История, особенности производства и стили
крепкого алкоголя. Ром, текила, коньяк, виски,
джин, водка



 **Чт., 03 Декабрь 2020**
18:30

ЭНОГАСТРОНОМИЯ

Антон Куц
Дильшод Авазов

Основы сочетания еды и вина. Лабораторная работа.
Четыре блюда от мастер-шефа "Goodwine" Дильшода
Авазова и четыре вина Технология производства.



 **Вт., 08 Декабрь 2020**
18:30

SUMMARY и подготовка к экзамену

Антонов Владимир

Подведение итогов курса. Выводы о мире вина,
основные акценты. Теоретическая и практическая
консультация перед экзаменом. Контрольная работа.



 **Чт., 10 Декабрь 2020**
18:30

ЭКЗАМЕН

Куц Антон

Практическая и теоретическая часть



СОРТА ВИНОГРАДА,
КОТОРЫЕ БУДУТ
ПРОДЕГУСТИРОВАНЫ

Blends: Bordeaux blend, GSM Blend, Douro Blend;

Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Gamay, Zinfandel,
Malbec, Carmenere, Tempranillo, Carignena, Sangiovese,
Nebbiolo, Barbera, Nero d'Avola.

Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio
Gewurztraminer, Cortese, Garganega, Alvarino, Gruner
Veltliner, Assyrtiko.