

Курс Beginners

(14/03/22 – 18/04/22)

ПРОГРАММА И РАСПИСАНИЕ









0 (95) 276 11 41



[ШКОЛА СОМЕЛЪЕ](#)



[ШКОЛА СОМЕЛЪЕ НА FACEBOOK](#)

ТЕМА	НАПОЛНЕНИЕ
<p> Пн., 14.03.2022 18:30</p> <p>ВВЕДЕНИЕ В КУРС. МИР ВИНА. ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ ВИН: ОРГАНОЛЕПТИКА</p> <p>Куц Антон</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., 16.03.2022 18:30</p> <p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА. ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ ВИН: 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., 18.03.2022 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., 21.03.2022 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., 23.03.2022 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., 25.03.2022
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



Пн., 28.03.2022
18:30

ИСПАНИЯ. ПОРТУГАЛИЯ

Антонов Владимир

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



Ср., 30.03.2022
18:30

ПРОЧАЯ ЕВРОПА

Куц Антон

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

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



Пт., 01.04.2022
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



Пн., 04.04.2022
18:30

НОВЫЙ СВЕТ

Павло Мнухін

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

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





Ср., 06.04.2022
18:30

НАТУРАЛЬНЫЕ ВИНА

Ремеев Роман

Философия и техника производства



Пт., 08.04.2022
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



Пн., 11.04.2022
18:30

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Антонов Владимир

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



Ср., 13.04.2022
18:30

ЭНОГАСТРОНОМИЯ

Антон Куц

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



Пт., 15.04.2022
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.



Пн., 18.04.2022
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.