

# 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> <b>Пн., 14.03.2022</b> 11:00</p> <p><b>ВВЕДЕНИЕ В КУРС. МИР ВИНА. ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ ВИН: ОРГАНОЛЕПТИКА</b></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> <b>Ср., 16.03.2022</b> 11:00</p> <p><b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА. ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ ВИН: УМЕНИЕ ДЕЛАТЬ ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ. ВИННЫЕ БОКАЛЫ. ОСНОВЫ ЭНОГАСТРОНОМИИ</b></p> <p>Куц Антон</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> <b>Пт., 18.03.2022</b> 11:00</p> <p><b>ФРАНЦИЯ 1</b></p> <p>Антонов Владимир</p>	<p>Введение. История, особенности виноделия и классификация</p> <p><b>Bordeaux:</b> Bordeaux AOP, Haut-Medoc AOP, Saint-Emilion AOP</p> <p><b>Loire:</b> Sancerre/Pouilly Fume, Muscadet, Anjou, Touraine</p> <p></p>
<p> <b>Пн., 21.03.2022</b> 11:00</p> <p><b>ФРАНЦИЯ 2</b></p> <p>Куц Антон</p>	<p><b>Bourgogne:</b> Bourgogne AOP, Chablis AOP, Pouilly-Fuisse AOP, Beaujolais AOP</p> <p><b>Rhone:</b> Cote Rotie, Condrieu, Saint Joseph, Crozes Hermitage, Hermitage, Cotes du Rhone, Cotes du Rhone Village</p> <p><b>South of France :</b> Cahors, Madiran, Languedoc</p> <p></p>
<p> <b>Ср., 23.03.2022</b> 11:00</p> <p><b>ЭЛЬЗАС, ГЕРМАНИЯ. АВСТРИЯ</b></p> <p>Куц Антон</p>	<p>Особенности виноделия. Чтение этикетки. Классификация. Регионы:, Вахау, Кампталь, Мозель, Рейнгау, Пфальц. Некоторые выбранные КНП из других регионов.</p> <p><b>Germany:</b> Mosel QMP, Rheingau QOM, VPD</p> <p><b>Austria:</b> Kamptal DAC, Wachau.</p> <p><b>Alsace:</b> Alsace AOP, Alsace Grand Cru AOP</p> <p></p>



Пт., 25.03.2022  
11:00

## ИТАЛИЯ

Павло Мнухін

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  
11:00

## 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  
11:00

## ПРОЧАЯ ЕВРОПА

Ковальчук Виктория

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

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



Пт., 01.04.2022  
11:00

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

Куц Антон

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  
11:00

## НОВЫЙ СВЕТ

Шеханин Александр

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

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





**Ср., 06.04.2022**  
11:00

### НАТУРАЛЬНЫЕ ВИНА

Антонов Владимир

Философия и техника производства



**Пт., 08.04.2022**  
11:00

### 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**  
11:00

### КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Шеханин Александр

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



**Ср., 13.04.2022**  
11:00

### 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**  
11:00

### SUMMARY и подготовка к экзамену

Куц Антон

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



**Пн., 18.04.2022**  
11:00

### ЭКЗАМЕН

Антонов Владимир

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.