



Курс Beginners

(28/10/19 - 10/12/19)

ПРОГРАММА И РАСПИСАНИЕ











0 (95) 276 11 41



[ШКОЛА СОМЕЛЪЕ](#)



ТЕМА	НАПОЛНЕНИЕ
<p> Пн., 28 Октября 2019 11:00</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., 30 Октября 2019 11:00</p> <p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА. ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ VIN: УМЕНИЕ ДЕЛАТЬ ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ. ВИННЫЕ БОКАЛЫ. ОСНОВЫ ЭНОГАСТРОНОМИИ</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> Пт., 1 Ноября 2019 11:00</p> <p>ФРАНЦИЯ.</p> <p>Куц Антон</p>	<p>Введение. История, особенности виноделия и классификация</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., 4 Ноября 2019 11:00</p> <p>ФРАНЦИЯ</p> <p>Шеханин Александр</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., 6 Ноября 2019 11:00</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., 8 Ноября 2019
11:00

ИТАЛИЯ

Ремеев Роман

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., 12 Ноября 2019
11:00

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., 14 Ноября 2019
11:00

ПРОЧАЯ ЕВРОПА

Ковальчук Виктория

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

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



Вт., 19 Ноября 2019
11:00

НОВЫЙ СВЕТ

Куц Антон

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

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



Чт., 21 Ноября 2019
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





Вт., 26 Ноября 2019
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



Чт., 28 Ноября 2019
11:00

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Шеханин Александр

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



Вт., 3 Декабря 2019
11:00

ЭНОГАСТРОНОМИЯ

Антон Куц
Дильшод Авазов

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



Чт., 5 Декабря 2019
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.



Вт., 10 Декабря 2019
11:00

ЭКЗАМЕН

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, Assytiko.