



# Курс Beginners

**(15/01/19 - 01/03/19)**

ПРОГРАММА И РАСПИСАНИЕ

 0 (95) 276 11 41

 [ШКОЛА СОМЕЛЬЕ](#)

ТЕМА	НАПОЛНЕНИЕ
<p> <b>Вт., 15/01 2019</b> <b>18:30</b></p> <p><b>ВВЕДЕНИЕ В КУРС. МИР ВИНА. ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ VIN: ОРГАНОЛЕПТИКА</b></p> <p>Кузьменок Валентин</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>Чт., 17/01 2019</b> <b>18:30</b></p> <p><b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА. ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ VIN: УМЕНИЕ ДЕЛАТЬ ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ. ВИННЫЕ БОКАЛЫ. ОСНОВЫ ЭНОГАСТРОНОМИИ</b></p> <p>Антон Куц</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>Вт., 22/01 2019</b> <b>18:30</b></p> <p><b>ФРАНЦИЯ</b></p> <p>Куц Антон</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>Чт., 24/01 2019</b> <b>18:30</b></p> <p><b>ФРАНЦИЯ</b></p> <p>Антон Куц</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>

 **Вт., 29/01 2019**  
**18:30**

## ЭЛЬЗАС, ГЕРМАНИЯ. АВСТРИЯ

Антон Куц


Особенности виноделия. Чтение этикетки. Классификация. Регионы: Вахау, Кампталь, Мозель, Рейнгау, Пфальц. Некоторые выбранные КНП из других регионов.

**Germany:** Mosel QMP, Rheingau QOM, VPD

**Austria:** Kamptal DAC, Wachau.

**Alsace:** Alsace AOP, Alsace Grand Cru AOP



 **Чт., 31/01 2019**  
**18:30**

## ИТАЛИЯ

Куц Антон

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., 5/02 2019**  
**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., 7/02 2019**  
**18:30**


## ПРОЧАЯ ЕВРОПА

Антон Куц

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

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



 **Вт., 12/02 2019**  
**18:30**


## НОВЫЙ СВЕТ

Владимир Антонов

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

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



 **Чт., 14/02 2019**  
**18:30**


### ИГРИСТЫЕ ВИНА

Владимир Антонов

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., 19/02 2019**  
**18:30**


### КРЕПЛЕННЫЕ И СЛАДКИЕ ВИНА

Александр Шеханин

Технология производства крепленых и сладких вин.

Jerez DO, Port DOP, Madeira DOP, Sauternes AOP




 **Чт., 21/02 2019**  
**18:30**

### КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Шеханин Александр

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




 **Пн., 25/02, 2019**  
**18:30**

### 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.



 **Ср., 27/02, 2019**  
**18:30**

### SUMMARY и подготовка к экзамену

Антон Куц

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



 **Пт., 1/03, 2018**  
**18:30**

### 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, Assyrtiko.