



Курс Beginners

Summer

(20/05/19 - 21/06/19)

ПРОГРАММА И РАСПИСАНИЕ




0 (95) 276 11 41



[ШКОЛА СОМЕЛЪЕ](#)



ТЕМА	НАПОЛНЕНИЕ
<p> Пн., 20/05 2019 11:00</p> <p>ВВЕДЕНИЕ В КУРС. МИР ВИНА. ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ ВИН: 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., 22/05 2019 11:00</p> <p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА. ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ ВИН: УМЕНИЕ ДЕЛАТЬ ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ. ВИННЫЕ БОКАЛЫ. ОСНОВЫ ЭНОГАСТРОНОМИИ</p> <p>Валентин Кузьменок</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., 24/05 2019 11:00</p> <p>ФРАНЦИЯ</p> <p>Владимир Антонов</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., 27/04 2019 11:00</p> <p>ФРАНЦИЯ</p> <p>Владимир Антонов</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., 29/04 2019 11:00</p> <p>ЭЛЬЗАС, ГЕРМАНИЯ. АВСТРИЯ</p> <p>Роман Ремеев</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., 31/05 2019**
11:00

ИТАЛИЯ

Виктория Ковальчук

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., 3/06 2019**
11:00

ИСПАНИЯ. ПОРТУГАЛИЯ

Владимир Антонов

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., 5/06 2019**
11:00

ПРОЧАЯ ЕВРОПА

Роман Ремеев

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

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



 **Пт., 7/06 2019**
11:00

НОВЫЙ СВЕТ

Александр Лавриненко

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

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



 **Пн., 10/06 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



 **Ср., 12/06 2019**
11:00

КРЕПЛЕННЫЕ И СЛАДКИЕ ВИНА

Владимир Антонов

Технология производства крепленых и сладких вин.
Jerez DO, Port DOP, Madeira DOP, Sauternes AOP




 **Пт., 14/06, 2019**
11:00

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Шеханин Александр

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



 **Пн., 17/06, 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.




 **Ср., 19/06, 2019**
11:00

SUMMARY и подготовка к экзамену

Владимир Антонов

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



 **Пт., 21/06, 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, Assyrtiko.