



ANGELUS



Курс Advanced

ПРОГРАММА И РАСПИСАНИЕ

Занятия проходят в магазине GoodWine по адресу: Киев, Мечникова 9

На курсе Advanced действует модульная система:

Модуль I Вино, 5 ноября - 15 декабря 2018

Модуль II Вино, 15 января - 20 февраля 2019

Экзамен будет проходить в Бордо, Chateau Angelus, 23 Апреля 2019



0 (95) 276 11 41



[ШКОЛА СОМЕЛЬЕ](#)



[ШКОЛА СОМЕЛЬЕ НА FACEBOOK](#)

Модуль I Вино, 5 ноября - 14 декабря 2018



Пн., 5 Ноября 2018
18:30 - 22:00

**ВВЕДЕНИЕ В КУРС. МИР ВИНА.
ЦИФРЫ, ТРЕНДЫ. КЛИМАТ.
ОРГАНИЗАЦИЯ ВИНОГРАДНИКА**

Антонов Владимир

Введение в курс. Основные тенденции. Понятие терруара. Климат и его влияние. Организация виноградника. Миссия энологии и основные ее приемы.

Дегустация, построенная на определение почвенно-климатических факторов.



Ср., 7 Ноября, 2018
18:30 - 22:00

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ВИНА**

Кузьменок Валентин

Технология производства белых вин.

Технология производства красных вин, карбоническая мацерация.

Технология производства розовых вин: мацерация, Saingnee.

Технология производства сладких вин: botritis, поздний сбор, подсушивание, замораживание, добавление компонента.

Дегустация, построенная на определение технологических особенностей в вине



Пт., 9 Ноября, 2018
18:30 - 22:00

**ТЕХНИКА ОПИСАНИЯ ВИНА.
УМЕНИЕ ДЕЛАТЬ ВЫВОДЫ И
АНАЛИЗИРОВАТЬ ВИНА**

Антонов Владимир

Техника описания вин, работа по алгоритму, ключевые критерии оценки, умение делать выводы, определение уровня качества вина, соотношение качества и цены



Пн., 12 Ноября, 2018
18:30 - 22:00

**ПОНЯТИЕ КНП, ВИНОГРАД, КАК
СЫРЬЕ. СОРТА ВИНОГРАДА**

Кузьменок Валентин

Понятие КНП

Виноград как сырье: Vitis Vinifera, другие виды виноградной лозы.

Сорта винограда: статистика, цифры

Международные сорта винограда

Автохтонные сорта винограда

Дегустация, построенная на определение особенностей ключевых сортов.





Ср., 14 Ноября, 2018
18:30 -22:00

**ФРАНЦИЯ ВВЕДЕНИЕ.
ЭЛЬЗАС. ЮРА. САВОЙЯ**

Ларин Виталий

Франция введение: История, классификация, климатические факторы и как они влияют на стиль вин. Особенности виноделия. Чтение этикетки.

Регионы: Alsace AOP, Alsace Grand Cru AOP, Jura, Savoie.



Ср., 16 Ноября, 2018
18:30 -22:00

РЕГИОН РОНА

Ларин Виталий

Терруарные особенности, сорта, стилистика и производители.

Côte Rôtie, Condrieu, Saint Joseph, Crozes Hermitage, Cornas, Saint Péray, Hermitage, Côtes du Rhone , Cotes du Rhone Village, Tavel, Chateauneuf-du-pape



Пт., 19 Ноября, 2018
18:30-22:00

РЕГИОН ЛУАРА

Ларин Виталий

Терруарные особенности, сорта, стилистика и производители.

Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine, Anjou, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Savennières Saumur, Saumur-Champigny, Sancerre, Pouilly-Fumé



Пт., 21 Ноября, 2018
18:30-22:00

**ЮГО- ЗАПАД. ПРОВАНС.
ЛАНГЕДОК. РУСИЛЬОН**

Ларин Виталий

Все о малоизвестных, но многообещающих регионах Юга Франции. Стили вин в южных регионах. Сорта и климатические факторы.

Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Gaillac, Jurançon, Languedoc-Roussillon, Provence, Corsica





Пн., 23 Ноября, 2018
18:30 - 22:00

**БОРДО ВВЕДЕНИЕ. ПРАВЫЙ
БЕРЕГ БОРДО**

Кузьменок Валентин

Классификация правого берега, терруарные особенности и стилистика. Белые и сладкие вина бордо.

Bordeaux AOP, Saint-Émilion, Pomerol, Satellites



Ср., 26 Ноября, 2018
18:30 - 22:00

ЛЕВЫЙ БЕРЕГ БОРДО

Кузьменок Валентин

Классификация, терруарные особенности коммунальных апеласьенов и стилистика

Médoc, Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux, Moulis, Lustrac, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes



Пн., 28 Ноября, 2018
18:30 - 22:00

БУРГУНДИЯ 1

Куц Антон

Особенности виноделия и классификация Бургундии. Сорты, методы винификации для разных категорий, и разных виноградников.

Chablis, Cotes D`Or, Mâconnais, Chalonnaise, Beaujolais



Ср., 30 Ноября, 2018
18:30 - 22:00

БУРГУНДИЯ 2

Куц Антон

Особенности виноделия и классификация Бургундии. Сорты, методы винификации для разных категорий, и разных виноградников.

Chablis, Cotes D`Or, Mâconnais, Chalonnaise, Beaujolais





Пн., 3 Декабря, 2018
18:30 - 22:00

ИТАЛИЯ ВВЕДЕНИЕ. ВЕНЕТО

Куц Антон

Италия введение: История, классификация, климатические факторы и как они влияют на стиль вин. Особенности виноделия. Чтение этикетки.

Италия введение: История, классификация, **Венето**: Bardolino, Bianco di Custoza, Colli Euganei, Piave, Soave, Valpolicella, IGT wines



Ср., 5 Декабря, 2018
18:30 - 22:00

ПЬЕМОНТ

Куц Антон

Регионы Пьемонта, современный и традиционный стиль производителей, изучение ключевых виноградников в Бароло и Барбареско.

Piemonte, Barolo, Barbaresco, Gattinara, Nebbiolo d'Alba, Langhe, Roero, Monferrato, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Dogliani, Dolcetto d'Alba, Gavi



Пт., 7 Декабря, 2018
18:30 - 22:00

СЕВЕР ИТАЛИИ. ФРИУЛИ. ТРЕНТИНО- АЛЬТО - АДИДЖЕ. ЛОМБАРДИЯ

Куц Антон

Стилистика белых вин северной Италии, технологические приемы, применяемые в производстве.

Trentino-Alto Adige: Trentino, Alto Adige

Friuli: Collio, Colli Orientali, Friuli Grave

Lombardy: Oltrepó Pavese, Valtellina, Terre di Franciacorta



Пн., 10 Декабря, 2018
18:30 - 22:00

ТОСКАНА

Куц Антон

Изучение стилей производителей. Как климат, сортовой состав и технология влияет на вина Тосканы. Ключевые игроки, рынок тосканских вин.

Bolgheri, Maremma, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Chianti Classico, Chianti, Vernaccia di San Gimignano, Vin Santo, IGT wines.





Ср., 12 Декабря, 2018
18:30 - 22:00

**ЦЕНТРАЛЬНАЯ ИТАЛИЯ.
АБРУЦЦО. МАРКЕ. УМБРИЯ.
ЛАЦИО.**

Куц Антон

Центральная Италия: Ключевые регионы и производители.
Основные сорта и стилистика.

Abruzzo: Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo.

Marche: Conero, Rosso Piceno, Verdicchio dei Castelli di Jesi

Umbria: Sagrantino di Montefalco, Orvieto

Lazio: Frascati



Пт., 14 Декабря, 2018
18:30 - 22:00

**ЮЖНАЯ ИТАЛИЯ. СИЦИЛИЯ.
ПУЛИЯ. БАЗИЛИКАТА.
САРДИНИЯ. КАМПАНИЯ**

Куц Антон

Южная Италия: Ключевые регионы и производители.
Основные сорта и стилистика.

Campania: Taurasi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Falerno, IGT wines

Puglia: Salice Salentino, Copertino, Primitivo di Manduria, IGT wines

Basilicata: Aglianico del Vulture

Sicily: Alcamo, Cerasuolo Di Vittoria, Etna, Passito di Pantelleria, IGT wines

Sardinia: Cannonau di Sardegna, Vermentino di Gallura



Модуль II Вино, 14 января - 20 февраля 2019



Пн., 14 Января 2019
18:30 - 22:00

**ИГРИСТЫЕ ВИНА ВВЕДЕНИЕ.
КЛАССИЧЕСКИЙ МЕТОД
ПРОИЗВОДСТВА**

ШАМПАНЬ

Куц Антон

Мировой рынок игристых вин. Ключевые игроки. История региона Шампань, климат, формирование лозы в Шампани. Бренды и стили производителей.



Ср., 16 Декабря, 2019
18:30 - 22:00

**КЛАССИЧЕСКИЙ МЕТОД.
ФРАНЧАКОРТА. КАВА.
КРЕМАНЫ. ДРУГИЕ РЕГИОНЫ**

Куц Антон

Определение стилей важных винодельческих регионов по производству игристых вин, сделанных классическим методом.

Franciacorta, Cava, Trento DOC, Cremant:

Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Loire



Пт., 18 Января 2019
18:30 - 22:00

**ДРУГИЕ МЕТОДЫ
ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ
ВИН. ИГРИСТЫЕ ВИНА В НОВОМ
СВЕТЕ**

Лавриненко Александр

Изучение других методов производства игристых. Будут рассмотрены: трансферный метод, Шарма-Мартинотти, остановка брожения, сатурация, дедовский метод.

Asti, Prosecco, Lambrusco, Blanquette de Limoux, Clairette de Die, German Sekt



Пн., 21 Января 2019
18:30 - 22:00

**ВЫЕЗДНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ
ЗАНЯТИЕ В РЕСТОРАНЕ VINO E
CUCINA**

Меер Александр

Правильное хранение вин, работа с винными картами, сервировка, аксессуары для работы, практические советы как подавать и хранить вино. Работа с гостем.




 **Ср., 23 Января 2019**
18:30 - 22:00

ОРГАНИКА И БИОДИНАМИКА

Роман Макухин
(Ведущий специалист по
биодинамическому виноделию)
Антонов Владимир

Принципиальные отличия между органическим и биодинамическим виноделием. Технологические особенности, которые применяются при биодинамике.



 **Пт., 25 Января 2019**
18:30 - 22:00

АВСТРИЯ, ГЕРМАНИЯ

Куц Антон

Основные винодельческие регионы в Германии и Австрии, лучшие виноградники и ключевые производители.

Germany: Ahr, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheingau, Rheinhessen, Pfalz, Hessische Bergstrasse, Baden.

Austria: Wachau, Kamptal, Kremstal, Weinviertel, Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland




 **Пн., 28 Января 2019**
18:30 - 22:00

ПРОЧАЯ ЕВРОПА. УКРАИНА, ГРУЗИЯ. ВЕНГРИЯ. СЛОВЕНИЯ, ГРЕЦИЯ

Куц Антон

Основные винодельческие регионы Украины, Грузии, Венгрии, Словении, Греции. Региональные особенности, классификации внутри регионов, перспективы к развитию.



 **Ср., 30 Января 2019**
18:30 - 22:00


ИСПАНИЯ

Антонов Владимир

Классификация испанских вин. Климатические факторы, влияющие на стилистику испанских вин. Ключевые регионы, стили производимых вин.

Rías Baixas, Bierzo, Toro, Rueda, Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Calatayud, Cariñena, Catalunya, Penedès, Priorat, La Mancha, Valdeoras, Jumilla



 **Пт., 1 Февраля 2019**
18:30 - 22:00


ИСПАНИЯ, ПОРТУГАЛИЯ

Антонов Владимир

Продолжение Испании. Португалия, тренды, стили, ключевые регионы.

Регионы: Vinho Verde, Douro, Bairrada, Dão, Lisboa, Alentejo




 **Пн., 4 Февраля 2019**
18:30 - 22:00

ОСНОВЫ ЭНОГАСТРОНОМИИ

Ярославский Владимир,
Антон Куц

Вкусы, сочетания, соусы. Практическая часть, где один продукт будет поданный под разными соусами и на практике нужно создать "идеальные" гастро - винные пары.



 **Ср., 6 Февраля 2019**
18:30 - 22:00

ЭНОГАСТРОНОМИЯ. ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ В РЕСТОРАНЕ LUCKY МЕЧНИКОВА 9

Ярославский Владимир,
Антон Куц

Практическое занятие, построенное на подборе вина к конкретным блюдам



 **Пт., 8 Февраля 2019**
18:30 - 22:00


КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Антонов Владимир

Технология производства, сорта винограда основных крепленых вин. Стили крепленых вин.

Port, Madeira, Sherry, Vins Doux Naturels



 **Пн., 11 Февраля 2019**
18:30 - 22:00

НОВЫЙ СВЕТ ВВЕДЕНИЕ. Северная Америка, ЮАР


Антонов Владимир

История и особенности виноделия в США и ЮАР. Стили и основные регионы.

Napa, Sonoma

Oregon, Washington, New York State




 **Ср., 13 Февраля 2019**
18:30 - 22:00

**Южная Америка. Аргентина,
Чили, Уругвай**

Антон Куц

История стран и регионов Южной Америки, основные тенденции и стилистика современных вин



 **Пт., 15 Февраля 2019**
18:30 - 22:00

АВСТРАЛИЯ. НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Антонов Владимир

Новая Зеландия, Австралия. История, регионы, сорта, производители.




 **Пн., 18 Февраля 2019**
18:30 - 22:00

**ВЫЕЗДНОЕ ЗАНЯТИЕ В
РЕСТОРАНЕ "BOTTEGA" НА
ТЕМУ: ИНВЕСТИЦИИ В ВИНО И
ТАПАСНАЯ КУЛЬТУРА**

Уманский Захар

Стоит ли инвестировать в вино и как это работает. На какие регионы и винтажи нужно обращать внимание. Как развивается тапасная культура в мире, что за этим стоит.



 **Пн., 20 Февраля 2019**
18:30 - 22:00

**ПОДГОТОВКА К ЭКЗАМЕНУ.
ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КУРСА.**

Куц Антон,
Антонов Владимир

Подготовка к экзамену, контрольная работа, слепая дегустация. Ответы на вопросы.



 **Чт., 23 Апреля 2019**
10:30 – 13:00

ЭКЗАМЕН, Chateau Angelus

Куц Антон,
Антонов Владимир

Экзамен. Выдача дипломов, торжественная часть и массовые гуляния☺))

