



# Курс Advanced

## ПРОГРАММА И РАСПИСАНИЕ

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

На курсе **Advanced** действует модульная система:

Модуль I Вино, 9 ноября - 18 декабря 2020

Модуль II Вино, 25 января - 3 марта 2021



0 (95) 276 11 41



[ШКОЛА СОМЕЛЬЕ](#)



[ШКОЛА СОМЕЛЬЕ НА FACEBOOK](#)



количество образцов

ТЕМА	НАПОЛНЕНИЕ
<p> <b>Пн., 09 Ноября 2020</b> <b>18:30 - 22:00</b></p> <p><b>ВВЕДЕНИЕ В КУРС. МИР ВИНА. ЦИФРЫ, ТРЕНДЫ. КЛИМАТ. ОРГАНИЗАЦИЯ ВИНОГРАДНИКА</b></p> <p>Антонов Владимир</p>	<p>Введение в курс. Основные тенденции. Понятие терруара. Климат и его влияние. Организация виноградника. Миссия энологии и основные ее приемы.</p> <p>Дегустация построенная на определение почвенно-климатических факторов.</p> <p></p> <hr/>
<p> <b>Ср., 11 Ноября 2020</b> <b>18:30 - 22:00</b></p> <p><b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА.</b></p> <p>Виктория Ковальчук</p>	<p>Технология производства белых вин.</p> <p>Технология производства красных вин, карбоническая мацерация.</p> <p>Технология производства розовых вин: мацерация, Saingnee.</p> <p>Технология производства сладких вин: botritis, поздний сбор, подсушивание, замораживание, добавление компонента.</p> <p>Дегустация построенная на определение технологических особенностей в вине</p> <p></p> <hr/>
<p> <b>Пт., 13 Ноября 2020</b> <b>18:30 - 22:00</b></p> <p><b>ТЕХНИКА ОПИСАНИЯ ВИНА. УМЕНИЕ ДЕЛАТЬ ВЫВОДЫ И АНАЛИЗИРОВАТЬ ВИНА.</b></p> <p>Антонов Владимир</p>	<p>Техника описания вин, работа по алгоритму, ключевые критерии оценки, умение делать выводы, определение уровня качества вина, соотношение качества и цены</p> <p></p>



**Пн., 16 Ноября 2020**  
18:30 - 22:00

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

Антонов Владимир

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., 18 Ноября 2020**  
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.**



**Пт., 20 Ноября 2020**  
18:30 - 22:00

**БУРГУНДИЯ 1**

Куц Антон

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

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



**Пн., 23 Ноября 2020**  
18:30 - 22:00

**БУРГУНДИЯ 2**

Куц Антон

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

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



**Ср., 25 Ноября 2020**  
18:30 - 22:00

**ДОЛИНА РОНЫ. ДОЛИНА  
ЛУАРЫ**

Ларин Виталий

Природные факторы влияющие на стиль вин Северной и Южной Роны. Стилистические особенности культовых производителей. Технологические и природные особенности вин Долины Луары.

**Côte Rôtie, Condrieu, Saint Joseph, Crozes Hermitage, Cornas, Saint Péray, Hermitage, Côtes du Rhone ,**



**Пт., 27 Ноября 2020**  
18:30 - 22:00

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

Ларин Виталий



**Пн., 30 Ноября 2020**  
18:30 - 22:00

**БОРДО ВВЕДЕНИЕ**

Ламбуцкая Анастасия



**Ср., 2 Декабря 2020**  
18:30 - 22:00

**БОРДО ЛЕВЫЙ БЕРЕГ**

Антонов Владимир



**Пт., 4 Декабря 2020**  
18:30 - 22:00

**БОРДО ПРАВЫЙ БЕРЕГ**

Антонов Владимир

**Cotes du Rhone Village, Tavel, Chateauneuf-du-pape.  
Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine, Anjou, Coteaux du  
Layon, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Savennières  
Saumur, Saumur-Champigny, Sancerre, Pouilly-Fumé**



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**



Классификация бордосских вин, климат, сорта и стили. Роль куртье и негоциантов, система продажи вина En premier. Рынок Бордо.

**Bordeaux AOP**



Изучение регионов левого берега Бордо. Ключевые замки. Классификации. Стили энологов.

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



Изучение регионов правого берега Бордо. Ключевые замки. Классификации. Стили энологов.

**Saint-Émilion, Pomerol, Satellites**





**Пн., 7 Декабря 2020**  
18:30 - 22:00

### ИТАЛИЯ ВВЕДЕНИ. 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., 9 Декабря 2020**  
18:30 - 22:00

### ПЬЕМОНТ

Куц Антон

Регионы Пьемонта, современный и традиционный стиль производителей, изучение ключевых виноградариков 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., 11 Декабря 2020**  
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., 14 Декабря 2020**  
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., 16 Декабря 2020**  
**18:30 - 22:00**

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



**Пт., 18 Декабря 2020**  
**18:30 - 22:00**

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

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**



---

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**





**Пн., 25 Января 2021**  
18:30 - 22:00

**ИГРИСТЫЕ ВИНА ВВЕДЕНИЕ.  
КЛАССИЧЕСКИЙ МЕТОД  
ПРОИЗВОДСТВА.  
ШАМПАНЬ**

Владимир Антонов



**Ср., 27 Января 2021**  
18:30 - 22:00

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

Куц Антон



**Пт., 29 Января 2021**  
18:30 - 22:00

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

Ковальчук Виктория



**Пн., 1 Февраля 2021**  
18:30 - 22:00

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

Меер Александр

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



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

**Franciacorta, Cava, Trento DOC, Cremant:  
Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Loire**




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**



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




 **Ср., 3 Февраля 2021**  
18:30 - 22:00

### ОРГАНИКА И БИОДИНАМИКА


Роман Макухин  
(Ведущий и практикующий  
специалист по биодинамике)

Антонов Владимир

 **Пт., 5 Февраля 2021**  
18:30 - 22:00


### АВСТРИЯ, ГЕРМАНИЯ

Ремеев Роман

 **Пн., 8 Февраля 2021**  
18:30 - 22:00

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

Куц Антон

 **Ср., 10 Февраля 2021**  
18:30 - 22:00

### ИСПАНИЯ

Антонов Владимир

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



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**



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




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., 12 Февраля 2021**  
18:30 - 22:00


### ИСПАНИЯ, ПОРТУГАЛИЯ

Антонов Владимир

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

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




 **Пн., 15 Февраля 2021**  
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., 17 Февраля 2021**  
18:30 - 22:00

### ЭНОГАСТРОНОМИЯ. ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ В РЕСТОРАНЕ LUCKY. МАЧНИКОВА 9.

Ярославский Владимир, Антон Куц

Практическое занятие построенное на подборе вина к конкретным блюдам



 **Пт., 19 Февраля 2021**  
18:30 - 22:00


### КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Шеханин Александр

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

**Port, Madeira, Sherry, Vins Doux Naturels**



 **Пн., 22 Февраля 2021**  
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., 24 Февраля 2021**  
**18:30 - 22:00**

**ЮЖНАЯ АМЕРИКА. АРГЕНТИНА,  
ЧИЛИ, УРУГВАЙ**

Антон Куц

---

 **Пт., 26 Февраля 2021**  
**18:30 - 22:00**

**АВСТРАЛИЯ. НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ**

Ковальчук Виктория

---

 **Пн., 1 Марта 2021**  
**18:30 - 22:00**

**ИНВЕСТИЦИИ В ВИНО**

Уманский Зорик

---

 **Ср., 3 Марта 2021**  
**18:30 - 22:00**

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

Куц Антон, Антонов Владимир

---

 **2021**

Попруга Анна,  
Антонов Владимир

---

---

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



---

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



---

Стоит ли инвестировать в вино и как это работает. На какие регионы и винтажи нужно обращать внимание.



---

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



---

Экзамен. Торжественная часть и массовые гуляния 😊

---