

АВТОРСКИЙ КУРС

ИНТЕНСИВ

ОТ **Александра Рассадкина**



Александр Рассадкин

Директор школы Энотрия в Санкт-Петербурге

Лучший Сомелье России 2015

Двукратный полуфиналист Международного Конкурса Сомелье (2016, 2019)

Двукратный победитель конкурса дегустаторов «Лига Чемпионов» (2017, 2021)

Сертифицированный Сомелье Международной Категории (ASI)

Автор статей (Simple Wine News) и обучающих программ

Преподаватель с 10-летним стажем

Амбассадор «Union des Grands Crus de Bordeaux» в России

Президент Петербургской Ассоциации Сомелье (2016-2021)

10

уроков с накопленными знаниями за 10 лет преподавания

Ничего лишнего

только прикладная информация!

Альтернативный подход
к винному образованию

Авторская классификация
стилей и производителей вина

Сертификат
после экзамена

50

ВИН от сухих до сладких, от игристых до креплёных, и «био», и «шмио», и молодые, и зрелые



Профессионально оборудованный лекторий с видом на исторический центр города

Что такое хорошее вино? Как оценить его качество?

Как и для чего его хранить?

Как дегустировать вино?

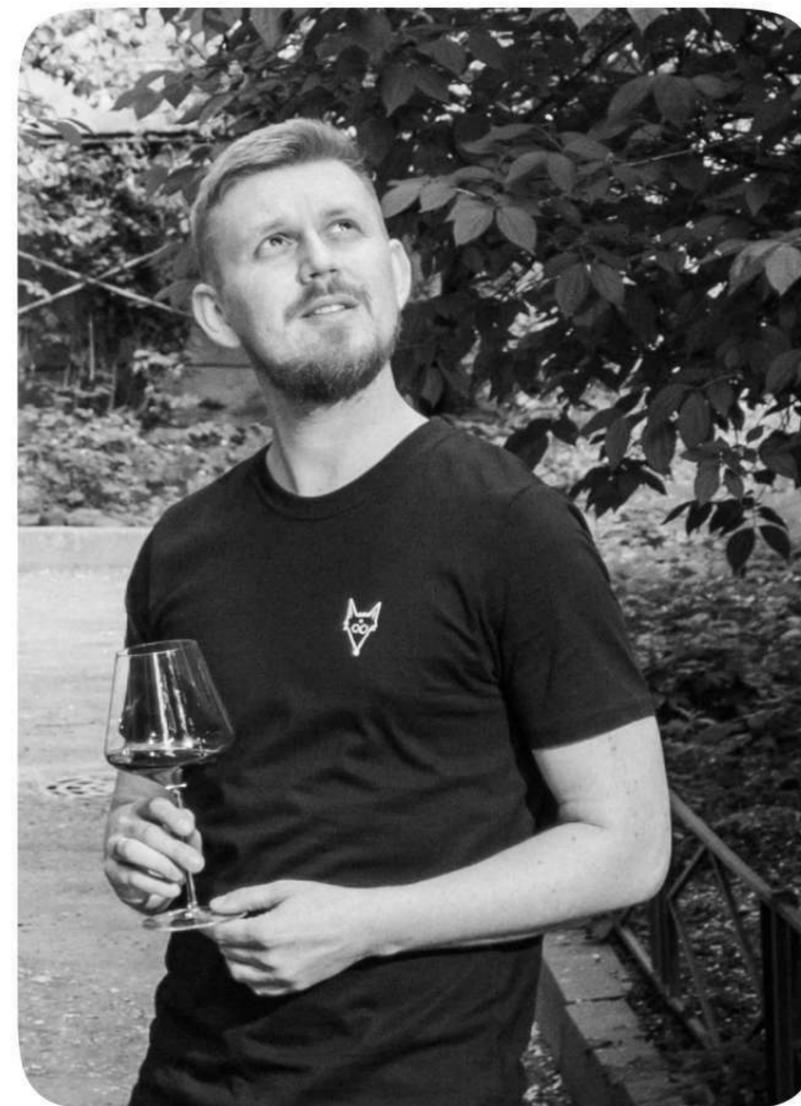
Как подавать вино в ресторане и открывать дома?

Какие есть подходы к выращиванию винограда?

Какими бывают производители и какую идеологию несут?

Как сочетать вино с гастрономией?

Какими бывают и как производятся крепкие спиртные напитки?



Преподаватели



Инеcса Новичихина



Александр Рассадкин

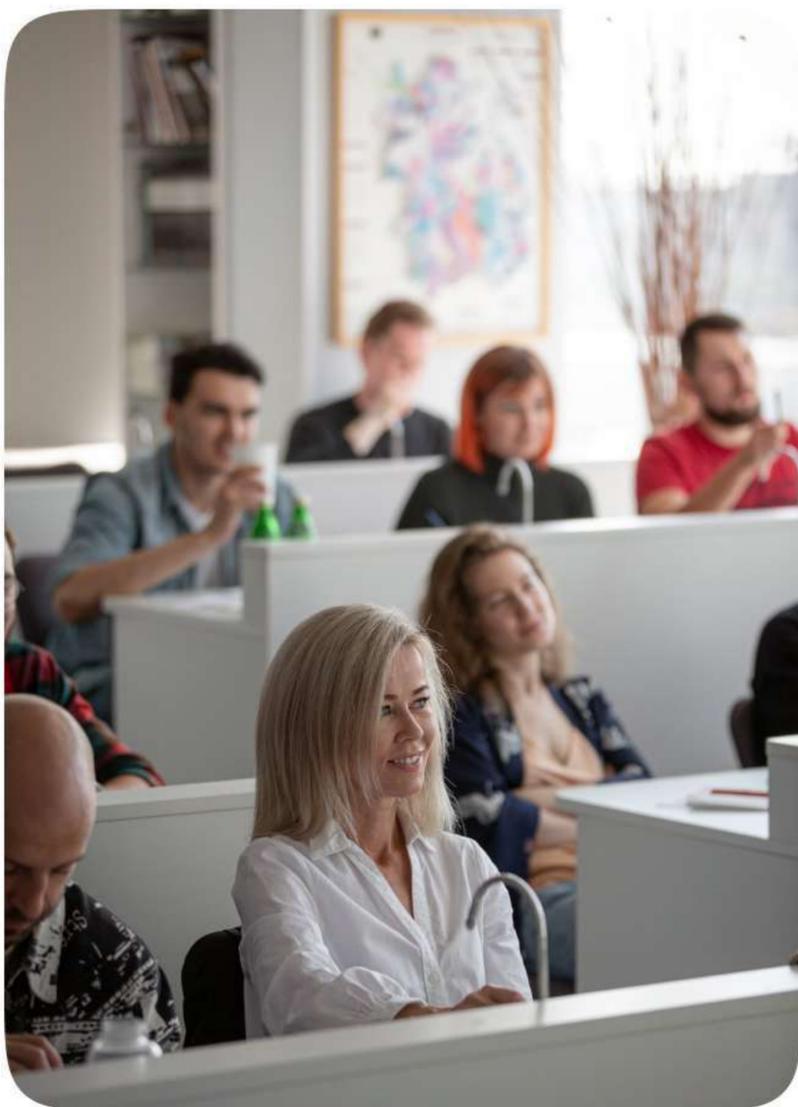


Марина Тонкова



Содержание курса

- 01 Дегустация и качество вина
- 02 Хранение и сервировка вина
- 03 Технология производства
- 04 Методы ведения сельского хозяйства и подходы к производству вина
- 05 Стили белых вин
- 06 Стили красных вин
- 07 Стили игристых и розовых вин
- 08 Стили сладких и креплённых вин
- 09 Вино и гастрономия
- 10 Крепкие спиртные напитки



Для тех, кто

хочет работать С ВИНОМ

уже работает

просто любит ВИНО



45 000 ₽

10:00 - 17:00

5 дней в неделю (пн-пт)

Запись

8-812-363-25-16

8-921-648-86-97 (Ксения)

✉ kborisyuk@enotria.ru

