

Программа «Вечерний Интенсив»

Время занятий: 19:00 – 22:30, включая перерыв 15 мин. По вторникам и четвергам

Форма занятий: лекции, практические занятия

Период обучения: 01.09.26 г. – 02.10.26 г.

Объём программы: 10 лекций (50 академических часов)

Дата	Темы занятий	Кол-во лекций
01.09.2026	<p>Тема № 1 Техника органолептического анализа вина Основы дегустационного анализа вина. Правила организации профессиональной дегустации. Изучение основных ароматических групп, а также визуальных, вкусовых и тактильных характеристик различных типов вин. <i>Учебная дегустация 4-х образцов</i></p>	1
03.09.2026	<p>Тема № 2 Хранение и сервировка вина Условия хранения вина. Изменение характеристик вина в процессе выдержки. Правила подачи и презентации вина в ресторане. Профессиональные аксессуары и посуда. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i></p>	1
08.09.2026	<p>Тема № 3 Технологии производства Основы производства вина. Ведущие методы и способы технологического процесса. Основные схемы производства различных типов вин. Основные понятия. Терминология. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i></p>	1
10.09.2026	<p>Тема № 4 Подходы к производству вина и выращиванию винограда Понятие "терруара". Влияние климата, почв, экспозиции на характеристики вина. Способы ведения сельского хозяйства. Позиционирование на рынке вина. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i></p>	1
15.09.2026	<p>Тема № 5 Стили белых вин Понятие "стиля" вина. Основные стили белых вин и их органолептические характеристики. Примеры вин, присутствующих на рынке. <i>Учебная дегустация 9-ти образцов</i></p>	1
17.09.2026	<p>Тема № 6 Стили красных вин Основные стили красных вин и их органолептические характеристики. Примеры вин, присутствующих на рынке. <i>Учебная дегустация 9-ти образцов</i></p>	1
22.09.2026	<p>Тема № 7 Игристые и розовые вина Основные стили игристых вин и их органолептические характеристики. Примеры вин, присутствующих на рынке. Основные стили розовых вин и их органолептические характеристики. Примеры вин, присутствующих на рынке. <i>Учебная дегустация 8-ми образцов</i></p>	1
24.09.2026	<p>Тема № 8 Сладкие и креплёные вина Основные стили сладких вин и их органолептические характеристики. Примеры вин, присутствующих на рынке. Основные стили креплёных вин и их органолептические характеристики. Примеры вин, присутствующих на рынке. <i>Учебная дегустация 8-ми образцов</i></p>	1

29.09.2026	Тема № 9 Эногастрономия Принципы сочетания вина и еды. Основные способы построения сочетаний. Примеры удачных и неудачных эногастрономических сочетаний. <i>Учебная дегустация 5-ти образцов</i>	1
01.10.2026	Тема № 10 Крепкие напитки Технология производства и типология крепких напитков. Известные наименования и категории. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	1
02.10.2026	Экзамен	

Администрация АНО «Энотрия СПб» оставляет за собой право корректировать график занятий