



ШКОЛА ВИНА

ЭНОТРИЯ**Программа «Продвинутый курс»****Время занятий:** 10:00 – 14:00, включая перерыв 15 мин.

понедельник, вторник, среда, четверг, пятница

Форма занятий: лекции, практические занятия**Период обучения:** 03.08.26 г. – 05.10.26 г.**Объём программы:** 20 лекций (100 академических часов) и экзамен

Дата	Темы занятий
03.08.2026	Тема № 1 Слепая дегустация Тактики и методы угадывания вин в слепую. Основные сорта винограда и их дескрипторы. Упражнения для тренировки слепой дегустации. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
04.08.2026	Тема № 2 Химия и дефекты вина Процесс производства вина и формирования аромата и вкуса через призму химии. Научная терминология. Основные дефекты вина и способы их определения <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
05.08.2026	Тема № 3 Современные технологии производства Новые практики в виноделии на примере основных категорий вина. Влияние современных технологий на стили <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
06.08.2026	Тема № 4 Подходы и позиционирование Идеологическая составляющая процесса выращивания винограда и производства вина. Органические, биодинамические и натуральные вина. Способы позиционирования вина. Идеологические группы производителей. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
07.08.2026	Тема № 5 Создание винной карты Структура винной карты. Анализ при создании карт. Различные сценарии формирования винного ассортимента. Работа с наценкой. Примеры современных винных карт
10.08.2026	Тема № 6 Винный маркетинг и рынок вина Вино как часть рынка. Особенности винного рынка России. Факторы влияющие на формирование цены. Бренды в мире вина.
11.08.2026	Тема № 7 Сервис вина Особенности сервиса вина в премиальном ресторане. Международные требования. Сервис на конкурсах сомелье и международных сертификациях
12.08.2026	Тема № 8 Франция. Бургундия №1 Шабли и Кот де Нюи. Ключевые производители и важнейшие терруары. Современные тенденции. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>

13.08.2026	Тема № 9 Франция. Бургундия №2 Кот де Бон и Кот Шалонез. Ключевые производители и важнейшие терруары. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
14.08.2026	Тема № 10 Франция. Бордо Современные тенденции в виноделии региона. Ключевые производители и терруары <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
17.08.2026	Тема № 11 Франция. Шампань Современные тенденции в виноделии региона. Исторические дома и их престижные этикетки. Важнейшие рекольтаны. Ключевые терруары Шампани. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
18.08.2026	Тема № 12 Франция. Долина Роны Современные тенденции в виноделии региона. Ключевые производители и терруары Северной и Южной Роны. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
19.08.2026	Тема № 13 Франция. Прочие регионы Важнейшие производители и вина Долины Луары, Эльзаса, Жюры и Юга Франции. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
20.08.2026	Тема № 14 Италия. Пьемонт Современные тенденции в виноделии региона. Важнейшие MGA Barolo и Barbaresco. Ключевые производители и вина. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
21.08.2026	Тема № 15 Италия. Тоскана Современные тенденции в виноделии региона. Супертосканские вина. Ключевые производители Brunello и Chianti Classico. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
24.08.2026	Тема № 16 Италия. Прочие регионы Знаковые производители и вина различных регионов Италии. Ключевые апелласьоны и категории за пределами Тосканы и Пьемонта <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
25.08.2026	Тема № 17 Испания Важнейшие исторические и современные регионы виноделия, ключевые производители и бренды. Современные тенденции и тренды в виноделии Испании. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
26.08.2026	Тема № 18 Прочие страны Европы Важнейшие категории премиальных вин стран остальной Европы. Культовые виноделы и знаковые вина. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
27.08.2026	Тема № 19 Россия Тенденции развития премиального виноделия России. Ключевые производители премиального сегмента <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
28.08.2026	Тема № 20 Страны Нового Света Иконы виноделия стран Нового Света. Важнейшие производители Чили, Аргентины, США, ЮАР, Австралии и Новой Зеландии <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>
05.10.2026	Экзамен

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