

Время занятий: 10:00 – 14:00, включая перерыв 15 мин.

понедельник, вторник, среда, четверг, пятница

Форма занятий: лекции, практические занятия

Период обучения: 13.02.23 г. – 05.05.23 г.

Объём программы: 60 лекций (300 академических часов)

Дата	Темы занятий	Преподаватель	Кол-во лекций
13.02.2023	Тема № 1 Этикетка-паспорт вина. Источники информации Правила чтения этикетки. Винный глоссарий основных стран - лидеров рынка производства. Источники получения информации о вине, винная критика, способы учёта дегустационных данных. Профессиональная литература. Интернет-ресурсы и приложения.	Рассадкин А.	1
14.02.2023	Тема № 2 Составление винной карты Принципы составления винной карты, факторы оптимизации оборота напитков в ресторане. Контроль остатков и хранение вина в ресторане. Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий общественного питания.	Рассадкин А.	1
15.02.2023 16.02.2023	Тема № 3 Сервировка вина в ресторане Правила сервировки вина в ресторане. Винные аксессуары и посуда. Особенности сервировки различных типов вин. Декантация красного вина. Аэрация. Практическое занятие.	Кирсанов Л.	2
17.02.2023	Тема № 4 Химия вина Краткое введение в начало основ виноделия. Знакомство с органической и неорганической химией в вине. Расы дрожжей и другие микроорганизмы. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Рассадкин А.	1
20.02.2023	Тема № 5 Вводная лекция по французскому виноделию. Эльзас Вводная информация о виноделии Франции. Географическое положение, история, законодательство. История развития виноделия в регионе Эльзас. Основные сорта винограда и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 5-ти образцов</i>	Шамов Е.	1
21.02.2023	Тема № 6 Шампань История развития виноделия в регионе. Особенности технологии производства вина и основные типы шампанских вин. Классификация виноградников Шампани. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Шамов Е.	1
22.02.2023	Тема № 7 Долина Луары История развития виноделия в регионе. Основные используемые сорта винограда и особенности технологии производства вина, стили вина. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Шамов Е.	1
23.02.2023 24.02.2023 27.02.2023 28.02.2023	Тема № 8 Бургундия История винодельческой Бургундии. Основные зоны производства и апелласоны. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли, Кот де Бон, Кот де Ньюи, Маконнэ, Божоле - как часть винодельческой Бургундии. Особенности винопроизводства, ведущие производители. <i>Учебная дегустация 24-х образцов</i>	Рассадкин А.	4
01.03.2023	Тема № 9 Жюра и Савойя История развития виноделия в регионах. Основные используемые сорта винограда и особенности технологии производства вина, стили вина. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Шамов Е.	1

02.03.2023 03.03.2023	Тема № 10 Бордо История развития виноделия в регионе. Особенности винопроизводства. Виноградники Медока и классификация 1855 года. Виноградники Грава и классификация 1959 г. Виноградники Сотерна и прилегающих областей. Особенности производства десертных вин Бордо и классификация ведущих хозяйств. Виноградники "правого берега", классификация Сент-Эмильона. Ведущие хозяйства области. Другие аппелласьоны Бордо. Petits Chateaux. <i>Учебная дегустация 14-ти образцов</i>	Рассадкин А.	2
06.03.2023	Тема № 11 Долина Роны История развития виноделия в регионе. Основные используемые сорта винограда и особенности производства вина. Виноградники Северной и Южной части Долины Роны. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Шамов Е.	1
07.03.2023	Тема № 12 Южные регионы Франции История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Виноградники юга и юго-Запада Франции. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Шамов Е.	1
08.03.2023	Тема № 13 Франция. Семинар. Экзамен Ответы на вопросы. Структура регионов. Подведение итогов.	Шамов Е.	1
09.03.2023	Тема № 14 Вводная лекция по итальянскому виноделию. Трентино - Альто-Адидже Законодательная база, особенности классификации вин, география зон качественного виноделия, гастрономическая традиция Италии. Наиболее известные аппелласьоны и производители Трентино - Альто-Адидже. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Воронцова Е.	1
10.03.2023 13.03.2023	Тема № 15 Фриули - Венеция-Джулия, Ломбардия, Валле-д'Аоста, Лигурия История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и производители регионов Фриули - Венеция-Джулия, Ломбардия, Валле-д'Аоста, Лигурия. <i>Учебная дегустация 12-ти образцов</i>	Воронцова Е.	2
20.03.2023	Тема № 16 Венето История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности технологии производства вин apassimento. Основные зоны производства. Prosecco di Valdobbiadene как представитель наиболее динамично развивающегося сегмента игристых вин. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	Воронцова Е.	1
14.03.2023 15.03.2023	Тема № 17 Пьемонт История виноделия. Nebbiolo, как титульный сорт региона и один из важнейших в Италии. Основные зоны производства. Технологические нормы для производства и неофициальная классификация виноградников Бароло и Барбареско. Основные производители. <i>Учебная дегустация 14-ти образцов</i>	Рассадкин А.	2
16.03.2023 17.03.2023	Тема № 18 Тоскана История развития виноделия в регионе. Sangiovese, как титульный сорт Тосканы и один из важнейших в Италии. Основные зоны производства. Технологические нормы для производства Кьянти, Вино Нобиле, Брунелло. Раскрытие термина "Супертоскана". Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 14-ти образцов</i>	Рассадкин А.	2
21.03.2023	Тема № 19 Центр Италии: Умбрия, Лацио, Марке, Абруццо История развития виноделия в регионе. Основные сорта и зоны производства. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Воронцова Е.	1

22.03.2023	Тема № 20 Юг Италии: Молизе, Апулия, Калабрия, Базиликата, Кампания История развития виноделия в регионе. Основные сорта и зоны производства. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Воронцова Е.	1
23.03.2023	Тема № 21 Острова Италии: Сицилия, Сардиния, Пантеллерия История развития виноделия в регионе. Основные сорта и зоны производства. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Воронцова Е.	1
24.03.2023	Тема № 22 Италия. Семинар. Экзамен Ответы на вопросы. Структура регионов. Подведение итогов.	Воронцова Е.	1
27.03.2023 28.03.2023 29.03.2023 30.03.2023	Тема № 23 Германия, Австрия, Венгрия История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Классификация вин по уровню виноградника, классификация по степени зрелости винограда. Производство натуральных сладких вин. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 24-х образцов</i>	Тонкова М.	4
03.04.2023 04.04.2023 05.04.2023 06.04.2023	Тема № 24 Испания Основные винодельческие районы Испании: Риоха, Рибера дель Дуэро, Приорат, Торо, Наварра, Херес, Пенедес, Руэда, Риас Байшас. История виноделия. Гастрономическая традиция. Географические и климатические особенности. Законодательная база. Классификация. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 24-х образцов</i>	Воронцова Е.	4
07.04.2023	Тема № 25 Португалия Основные винодельческие регионы для производства сухих вин. Особенности производства крепленых вин. Классификация портвейна. Законодательная база. Современные тенденции развития винной отрасли Португалии. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	Воронцова Е.	1
31.03.2023 10.04.2023 11.04.2023	Тема № 26 Виноделие Восточной Европы, Грузии и Армерии, России История развития виноделия в странах Восточной Европы. Основные сорта и особенности производства вина. Виноделие России: законодательная база производства вина, система защиты наименования по происхождению. Перспектива развития виноделия. <i>Учебная дегустация 24-х образцов</i>	Рассадкин А. Халикова Р. Тонкова М.	3
12.04.2023	Тема № 27 Вина Европы. Семинар. Экзамен Ответы на вопросы. Структура регионов. Подведение итогов.	Тонкова М.	1
17.04.2023 18.04.2023 19.04.2023 20.04.2023	Тема № 28 Крепкие спиртные напитки История возникновения напитка. Процесс дистилляции. Особенности технологии производства и разнообразие виски, бренди, рома, текилы и мескаля, белых спиртов. Правила употребления. Основные производители. Коктейли на основе крепких напитков и вина. <i>Учебная дегустация 30-ти образцов</i>	Шаламов Г.	4
14.04.2023	Тема № 29 Саке История напитка. Классификация и технология производства. Сервировка и гастрономические сочетания <i>Учебная дегустация 8-ми образцов саке</i>	Набоков А.	1
13.04.2023	Тема № 30 Пиво История напитка. Технология производства. Сервировка и гастрономические сочетания. Особенности дегустации пива <i>Учебная дегустация 8-ми образцов пива</i>	Дунаев А.	1
21.04.2023	Тема № 31 Крепкие напитки. Семинар. Экзамен Ответы на вопросы. Структура регионов. Подведение итогов.	Рассадкин А.	1

24.04.2023 25.04.2023 26.04.2023 27.04.2023 28.04.2023 01.05.2023	Тема № 32 Виноделие стран Нового Света История развития виноделия в странах Северной и Южной Америки, ЮАР, Н. Зеландии, Австралии, Чили и Аргентины. Основные сорта винограда. Законодательная база. Экономические и технологические предпосылки роста производства. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 36-ти образцов</i>	Тонкова М.	6
02.05.2023	Тема № 33 Виноделие стран Нового Света. Семинар. Экзамен Ответы на вопросы. Структура регионов. Подведение итогов.	Тонкова М.	1
03.05.2023	ЭКЗАМЕН (Сервис)	Рассадкин А.	1
04.05.2023	ЭКЗАМЕН (Составление винной карты)	Рассадкин А.	1
05.05.2023	ЭКЗАМЕН (Теория, слепая дегустация)	Рассадкин А.	1

Администрация АНО «Энотрия СПб» оставляет за собой право:

1. Корректировать график занятий.
2. Вносить изменения в тематический план занятий, не касаясь основных тем курса (виноделие Франции, виноделие Италии, виноделие Испании, виноделие Нового Света).
3. Осуществлять замену преподавателей.