

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

понедельник, вторник, среда, четверг, пятница

**Форма занятий:** лекции, практические занятия

**Период обучения:** 21.09.26 г. – 09.12.26 г.

**Объём программы:** 57 лекций (285 академических часов)

Дата	Темы занятий	Преподаватель	Кол-во лекций
21.09.2026	<b>Тема № 1 Дегустация и оценка вина.</b> Основы дегустационного анализа вина. Правила организации профессиональной дегустации. Изучение основных ароматических групп, а также визуальных, вкусовых и тактильных характеристик различных типов вин. Факторы влияющие на оценку вина. Объективная и субъективная оценка качества. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Рассадкин А.	1
22.09.2026	<b>Тема № 2 Основы виноградарства</b> Виноградная лоза. Виды, особенности выращивания. Понятие сорта винограда. Болезни и вредители виноградной лозы. Методы ведения сельского хозяйства. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Рассадкин А.	1
23.09.2026 24.09.2026	<b>Тема №3 Технология производства вина</b> Виды вин и категории вина. Основные этапы производства различных вин: мацерация, винификация, выдержка. <i>Учебная дегустация 12-ти образцов</i>	Рассадкин А.	2
25.09.2026	<b>Тема №4 Сервис вина в ресторане</b> Правила подачи и презентации вина в ресторане. Профессиональные аксессуары и посуда. Аэрация и декантация различных категорий вин.	Рассадкин А.	1
28.09.2026	<b>Тема № 5 Составление винной карты</b> 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
29.09.2026	<b>Тема № 6 Этикетка-паспорт вина. Источники информации</b> 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
30.09.2026	<b>Тема №7 Хранение и дефекты вина.</b> Условия хранения вина. Изменение характеристик вина в процессе выдержки. Популярные дефекты вина и способы их определения. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Тонкова М.	1
01.10.2026	<b>Тема № 8 Эногастрономия</b> Принципы сочетания вина и еды. Основные способы построения сочетаний. Примеры удачных и неудачных эногастрономических сочетаний. <i>Учебная дегустация 5-ти образцов</i>	Тонкова М.	1
02.10.2026	<b>Тема № 9 Винные профессии и ассоциации</b> Рынок винных профессий. Российские и международные ассоциации. Профессиональное образование.	Рассадкин А.	1
05.10.2026	<b>Экзамен по вводной части</b>	Рассадкин А.	1
06.10.2026	<b>Тема № 10 Вводная лекция по французскому виноделию. Эльзас</b> Вводная информация о виноделии Франции. Географическое положение, история, законодательство. История развития виноделия в регионе Эльзас. Основные сорта винограда и особенности производства вина. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Рассадкин А.	1

07.10.2026 08.10.2026 09.10.2026	<b>Тема № 11 Бургундия</b> История винодельческой Бургундии. Основные зоны производства и апелласьоны. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли, Кот де Бон, Кот де Ньюи, Маконнэ, Божоле - как часть винодельческой Бургундии. Особенности винопроизводства, ведущие производители. <i>Учебная дегустация 18-ти образцов</i>	Рассадкин А.	3
12.10.2026 13.10.2026	<b>Тема № 12 Бордо</b> История развития виноделия в регионе. Особенности винопроизводства. Виноградники Медока и классификация 1855 года. Виноградники Грива 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 апелласьоны Бордо. <i>Учебная дегустация 12-ти образцов</i>	Рассадкин А.	2
14.10.2026	<b>Тема № 13 Долина Луары</b> История развития виноделия в регионе. Основные используемые сорта винограда и особенности технологии производства вина, стили вина. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	Рассадкин А.	1
15.10.2026	<b>Тема № 6 Шампань</b> 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>	Александрова О.	1
16.10.2026	<b>Тема № 11 Долина Роны</b> 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 7-ми образцов</i>	Александрова О.	1
19.10.2026	<b>Тема № 12 Прочие регионы Франции</b> Основные сорта винограда, апелласьоны и производители регионов: Жюра, Савойя, Юго-Запад, Лангедок-Русийон и Прованс <i>Учебная дегустация 8-ми образцов</i>	Рассадкин А.	1
20.10.2026	<b>Экзамен по виноделию Франции</b>	Рассадкин А.	1
21.10.2026	<b>Тема № 13 Вводная лекция по итальянскому виноделию. Трентино - Альто-Адидже</b> Законодательная база, особенности классификации вин, география зон качественного виноделия, гастрономическая традиция Италии. Основные сорта и апелласьоны региона Трентино-Альто-Адидже. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Новичихина И.	1
22.10.2026	<b>Тема № 14 Венето,</b> История развития виноделия в регионе Венето. Основные сорта и особенности технологии производства вин apassimento. Основные зоны производства. Prosecco di Valdobbiadene как представитель наиболее динамично развивающегося сегмента игристых вин. Ведущие производители. Основные сорта, винодельческие зоны и производители Ломбардии. <i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	Новичихина И.	1
23.10.2026	<b>Тема № 15, Северные регионы Италии</b> История виноделия. Наиболее известные сорта, апелласьоны и производители регионов Фриули-Венеция-Джулия, Ломбардия и Эмилия-Романья <i>Учебная дегустация 8-ми образцов</i>	Новичихина И.	1

26.10.2026	<b>Тема № 16 Пьемонт</b> 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 7-ми образцов</i>	Новичихина И.	1
27.10.2026	<b>Тема № 17 Тоскана</b> История развития виноделия в регионе. Sangiovese, как титульный сорт Тосканы. Основные зоны производства. Технологические нормы для производства Кьянти, Вино Нобиле, Брунелло. Раскрытие термина "Супертоскана". Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	Новичихина И.	1
28.10.2026	<b>Тема № 19 Центр Италии: Умбрия, Лацио, Марке, Абруццо</b> История развития виноделия в регионе. Основные сорта и зоны производства. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Новичихина И.	1
29.10.2026	<b>Тема № 20 Юг Италии: Молизе, Апулия, Калабрия, Базиликата, Кампания</b> История развития виноделия в регионе. Основные сорта и зоны производства. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Новичихина И.	1
30.10.2026	<b>Тема № 21 Острова Италии: Сицилия, Сардиния, Пантеллерия</b> История развития виноделия в регионе. Основные сорта и зоны производства. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	Новичихина И.	1
02.11.2026	<b>Экзамен по виноделию Италии</b>	Новичихина И.	1
03.11.2026 04.11.2026 05.11.2026 06.11.2026	<b>Тема № 22 Германия, Австрия, Венгрия</b> История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Классификации вин. Производство натуральных сладких вин. Ведущие производители. <i>Учебная дегустация 24-х образцов</i>	Тонкова М.	4
09.11.2026 10.11.2026	<b>Тема № 23 Виноделие России</b> Виноделие России: законодательная база производства вина, система защиты наименования по происхождению. Перспектива развития виноделия. <i>Учебная дегустация 14-ти образцов</i>	Тонкова М.	2
11.11.2026 12.11.2026 13.11.2026	<b>Тема № 24 Испания</b> 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 18-ти образцов</i>	Новичихина И.	3
16.11.2026	<b>Тема № 25 Португалия</b> 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>	Новичихина И.	1
17.11.2026 18.11.2026	<b>Тема №26 Виноделие Грузии и Армении</b> Особенности развития виноделия Грузии. История. Основные сорта винограда и регионы производства. Особенности виноделия Армении. Основные сорта винограда и винодельческие регионы. <i>Учебная дегустация 14-ти образцов</i>	Халикова Р.	2
19.11.2026	<b>Тема № 27 Вина Восточной Европы.</b> Особенности развития виноделия в странах Восточной Европы. Основные сорта винограда в ключевых странах. Важнейшие производители. <i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	Тонкова М.	1
20.11.2026	<b>Экзамен по винам прочих стран Европы.</b>	Тонкова М.	1

23.11.2026 24.11.2026 25.11.2026 26.11.2026 27.11.2026	<b>Тема № 28 Виноделие стран Нового Света</b> 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 35-ти образцов</i>	Тонкова М.	5
30.11.2026	<b>Экзамен по винам Нового Света</b>	Тонкова М.	1
01.12.2026 02.12.2026 03.12.2026 04.12.2026	<b>Тема № 29 Крепкие спиртные напитки</b> 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>	Гергега А.	4
07.12.2026	<b>Тема № 30 Саке</b> История напитка. Классификация и технология производства. Сервировка и гастрономические сочетания <i>Учебная дегустация 8-ми образцов саке</i>	Пащенко С..	1
08.12.2026	<b>Тема № 31 Пиво</b> История напитка. Технология производства. Сервировка и гастрономические сочетания. Особенности дегустации пива <i>Учебная дегустация 8-ми образцов пива</i>	Дунаев А.	1
09.12.2023	<b>ИТОГОВЫЙ ЭКЗАМЕН (Теория, слепая дегустация)</b>	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.