

**Программа «Утренний Интенсив»****Время занятий:** 10:00 – 14:00, включая перерыв 15 мин.

понедельник, вторник, среда, четверг, пятница

Форма занятий: лекции, практические занятия**Период обучения:** 07.09.26 г. – 18.09.26 г.**Объём программы:** 10 лекций (50 академических часов)

Дата	Темы занятий	Кол-во лекций
07.09.2026	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>	1
08.09.2026	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>	1
09.09.2026	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>	1
10.09.2026	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>	1
11.09.2026	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>	1
14.09.2026	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>	1
15.09.2026	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>	1
16.09.2026	Тема № 8 Сладкие и крепленые вина Основные стили сладких вин и их органолептические характеристики. Примеры вин, присутствующих на рынке. Основные стили крепленых вин и их органолептические характеристики. Примеры вин, присутствующих на рынке. <i>Учебная дегустация 8-ми образцов</i>	1

17.09.2026	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
18.09.2026	Тема № 10 Крепкие напитки Технология производства и типология крепких напитков. Известные наименования и категории. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	1
18.09.2026	Экзамен	

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