

Профессиональный курс. Второй уровень. Основной Продолжительность курса: 224 часа

Дневные занятия: 10.00 - 14.00

Преподаватель

Лекция 1

ФРАНЦИЯ: ВВОДНАЯ ЛЕКЦИЯ.

Знакомство с историей, традициями
и особенностями французского виноделия.

Руслан Девятьяров

Лекция 2

ШАМПАНЬ.

История создания, уникальность терруара
и тонкости производства.

Владислав Маркин

Лекция 3

ЭЛЬЗАС.

Особенности региона, особенности местных
сортов и характеристика вин.

Владимир Косенко

Лекция 4

ДОЛИНА ЛУАРЫ.

История виноделия в регионе, основные сорта
и особенности производства.

Владимир Косенко

Лекция 5

БОРДО.

История виноделия в регионе, основные сорта
и вина Правого берега.

Владимир Косенко

Лекция 6

БОРДО.

Характеристика и особенности вин Левого
берега.

Владимир Косенко

Wine State

www.winestate.ru
+7 495 477 48 48

@Wine_State
@WineStateRu

Лекция 7

БОРДО.

Грав, Антр-де-Мер и Сотерн. Особенности виноделия и характеристика вин.

Владимир Косенко

Лекция 8

ДОЛИНА РОНЫ.

История виноделия в регионе, основные сорта и вина.

Владимир Косенко

Лекция 9

БУРГУНДИЯ.

История виноделия в регионе и основные сорта.

Знакомство с Шабли, Сен Бри и Божоле.

Руслан Деветьяров

Лекция 10

БУРГУНДИЯ.

Знакомство с виноделием Кот де Нюи.

Руслан Деветьяров

Лекция 11

БУРГУНДИЯ.

Знакомство с виноделием Кот де Бон, Маконэ и Кот Шалоннез.

Руслан Деветьяров

Лекция 12

ЖЮРА И САВОЙА.

История виноделия в регионе, основные сорта и вина.

Владимир Косенко

Лекция 13

ЮГО-ЗАПАД, ЛАНГЕДОК-РУССИЛЬОН И ПРОВАНС.

История виноделия в регионе, основные сорта и вина.

Владимир Косенко

Лекция 14

ИТАЛИЯ: ВВОДНАЯ ЛЕКЦИЯ.

Знакомство с историей, традициями и особенностями итальянского виноделия.

Надежда Косенко

Wine State

www.winestate.ru

+7 495 477 48 48

@Wine_State
@WineStateRu

Лекция 15

ПЬЕМОНТ.

Особенности виноделия в регионе.

Знакомство с Бароло и Барбареско.

Ольга Ляющук

Лекция 16

ПЬЕМОНТ.

Виноделие Гави, Асти и Валле д'Аоста:

характер, сорта и особенности производства.

Ольга Ляющук

Лекция 17

ТРЕНТИНО АЛЬТО-АДИДЖЕ И ЛОМБАРДИЯ.

Особенности виноделия, основные сорта и вина.

Надежда Косенко

Лекция 18

ВЕНЕТО.

Особенности виноделия, основные сорта и

вины.

Надежда Косенко

Лекция 19

ФРИУЛИ-ВЕНЕЦИЯ-ДЖУЛИЯ И ЛИГУРИЯ.

Особенности виноделия, основные сорта и вина.

Надежда Косенко

Лекция 20

ВИНОДЕЛИЕ ТОСКАНЫ.

История виноделия в регионе. Знакомство с

Кьянти и малыми апелласьонами.

Руслан Деветьяров

Лекция 21

ВИНОДЕЛИЕ ТОСКАНЫ.

Знакомство с Монтальчино, Монtepульчано и

апелльсонами Побережья. Особенности вин из

Эмилии-Романьи.

Руслан Деветьяров

Лекция 22

ЦЕНТРАЛЬНАЯ ИТАЛИЯ.

Знакомство с винами Умбрии, Лацио, Марке,

Молизе и Абруццо.

Руслан Деветьяров

Wine State

www.winestate.ru

+7 495 477 48 48

@Wine_State
@WineStateRu

Лекция 23

ЮГ ИТАЛИИ.

Знакомство с винами Кампании, Базиликата, Апулии, Калабрии.

Руслан Деветьяров

Лекция 24

ОСТРОВА ИТАЛИИ.

Знакомство с винами Сардинии и Сицилии.

Руслан Деветьяров

Лекция 25

СОСТАВЛЕНИЕ ВИННОЙ КАРТЫ.

Общий подход и важные детали.

Руслан Деветьяров

Лекция 26

ВИННЫЙ МАРКЕТИНГ.

Особенности маркетингового продвижения в винной и ресторанной индустрии.

Влада Лесниченко

Лекция 27

ЭНОГАСТРОНОМИЯ.

Основные правила сочетаний, идеальные пары и неожиданные решения.

Надежда Косенко

Лекция 28

ВИНОДЕЛИЕ ГЕРМАНИИ.

Традиция виноделия и основные регионы, особенности терруаров и ключевые сорта.

Ольга Лящук

Лекция 29

ВИНОДЕЛИЕ ГЕРМАНИИ И АВСТРИИ.

Традиция виноделия и основные регионы, особенности терруаров и ключевые сорта.

Руслан Деветьяров

Лекция 30

ВИНОДЕЛИЕ АВСТРИИ.

Традиция виноделия и основные регионы, особенности терруаров и ключевые сорта.

Руслан Деветьяров

Лекция 31

ВИНОДЕЛИЕ РОССИИ. КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ И РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Основные регионы виноделия, особенности терруаров, ключевые сорта, успешные хозяйства и молодые производители.

Артур Саркисян

Лекция 32

ВИНОДЕЛИЕ РОССИИ. КРЫМ.

Особенности терруара, ключевые сорта, успешные хозяйства и молодые производители.

Владимир Косенко

Лекция 33

ВИНОДЕЛИЕ ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ.

Армения, Грузия, Украина. Особенности терруаров, ключевые сорта и регионы.

Владимир Косенко

Лекция 34

ВИНОДЕЛИЕ ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ.

Греция, Болгария, Хорватия, Сербия. Особенности терруаров, ключевые сорта и регионы.

Владимир Косенко

Лекция 35

ВИНОДЕЛИЕ ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ.

Словения, Венгрия, Словакия, Чехия. Особенности терруаров, ключевые сорта и регионы.

Владимир Косенко

Лекция 36

ИСПАНИЯ: ВВОДНАЯ ЛЕКЦИЯ. ГАЛИСИЯ

Знакомство с историей, традициями и особенностями испанского виноделия. Основные сорта, особенности терруара, методы производства.

Роман Сосновский

Лекция 37

РИОХА И НАВАРРА

История виноделия, особенности терруара и основные сорта.

Роман Сосновский

Wine State

Лекция 38

КАТАЛОНИЯ.

Традиции виноделия и перспективы развития винного региона.

Роман Сосновский

Лекция 39

КАСТИЛИЯ И ЛЕОН.

Основные сорта, особенности терруара, методы производства.

Роман Сосновский

Лекция 40

КАСТИЛИЯ И ЛАМАНЧА.

Основные сорта, особенности терруара, методы производства.

Роман Сосновский

Лекция 41

ХЕРЕС.

Стили и особенности производства.

Роман Сосновский

Лекция 42

ПОРТУГАЛИЯ.

Традиция виноделия, основные регионы сорта винограда

Роман Сосновский

Лекция 43

ПОРТУГАЛИЯ.

Стили портвейна.

Роман Сосновский

Лекция 44

НОВЫЙ СВЕТ. СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА.

Традиция виноделия и основные регионы, особенности терруаров и ключевые сорта.

Надежда Косенко

Лекция 45

НОВЫЙ СВЕТ. ЮЖНАЯ АМЕРИКА.

Традиция виноделия и основные регионы, особенности терруаров и ключевые сорта.

Надежда Косенко

Лекция 46

НОВЫЙ СВЕТ. ЮАР.

Традиция виноделия и основные регионы, особенности терруаров и ключевые сорта.

Надежда Косенко

Лекция 47

НОВЫЙ СВЕТ. АВСТРАЛИЯ, НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ.

Традиция виноделия и основные регионы, особенности терруаров и ключевые сорта.

Надежда Косенко

Лекция 48

ВИННЫЙ СЕРВИС.

Общие правила сервировки различных вин.
Декантация.

Владислав Маркин

Лекция 49

ВИННЫЙ СЕРВИС.

Профессиональный этикет и правила обслуживания.

Владислав Маркин

Лекция 50

КРЕПКИЕ НАПИТКИ.

Бренды. История происхождения, особенности производства и характеристики напитков.

Евгений Барденков /
Табаков

Лекция 51

КРЕПКИЕ НАПИТКИ.

Ром, мескаль, кашаса. История происхождения, особенности производства и характеристики напитков.

Евгений Барденков /
Табаков

Лекция 52

КРЕПКИЕ НАПИТКИ.

Зерновые дистилляты. История происхождения, особенности производства и характеристики напитков.

Евгений Барденков /
Табаков

Wine State

Лекция 53

ПОСУДА И ВИННЫЕ АКСЕССУАРЫ.

Обзор бокалов и других аксессуары для
сервировки вина.

Ольга Неструева

Лекция 54

ПИВО.

От классического лагера до крафта.

Особенности производства и отличительные
характеристики.

Лекция 55

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА.

Ключевые особенности производства и
характеристики.

Надежда Косенко /
Шутов

Лекция 56

СИГАРЫ.

Характеристики табака, мировая сигарная
культура и особенности подачи.

Русский сигарный
клуб

Вечерние занятия: 19.00 - 22.00

Преподаватель

Лекция 52
КОФЕ.

Всё, что нужно знать об основных регионах
произрастания и сортах.

Анастасия Головацкая

Лекция 53
ПИВО.

От классического лагера до крафта.
Особенности производства и отличительные
характеристики.

Лекция 54
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА.

Ключевые особенности производства и
характеристики.

Надежда Косенко /
Шутов

Лекция 55
СИГАРЫ.

Характеристики табака, мировая сигарная
культура и особенности подачи.

Русский сигарный
клуб

Wine State

www.winestate.ru
+7 495 477 48 48

@Wine_State
@WineStateRu