

ДАТА	ВРЕМЯ	Программа курса	Примечания
20 пн	10.00-12.00	Знакомство.	Сапсай А., Ковалев Д.
		Понятие виноградарства. Происхождение и одомашнивание лозы по миру.	Сапсай А., Юцис А.
	12.30-14.00	Анатомия и физиология виноградной лозы. Почва, ее свойства и влияние на качество винограда.	Сапсай А.
	14.00-15.00	Обед	
	15.15 - 16.45	Выбор места для устройства виноградника. Дизайн виноградника и посадка.	Сапсай А.
	17.00-18.30	Виды формировок и техника обрезки лозы.	Сапсай А., Юцис А.
	18.30-19.00	Ужин	Сапсай А., Ковалев Д.
21 вт	10.00-12.30	Закладка виноградника. Подготовка почвы, подбор подвоев и саженцев. Сидераты. Обрезка виноградника.	Кузьмин А.
	13.30-14.30	Обед	
	14.45-16.30	Борьба с сорняками на винограднике, виды задернения и его характеристика.	Волков Я.
	17.00-18.30	Концепция качественного виноградарства для производства премиальных вин. Баланс лозы и сезонные работы в зоне листового аппарата.	Сапсай А.
	19.00	Ужин	
	19.45-21.30	СРАВНИТЕЛЬНАЯ СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ	Ковалев Д.
22 ср	9.00-12.00	ПРАКТИКА на виноградниках "Уппа" (Севастополь). Подбор почвы, сортов, биодинамическое виноградарство.	Кузьмин А.
	12.00 - 13.30	ПРАКТИКА на виноградниках "Усадьба Мангуп" (Севастополь). Подбор подвоев, развитие винодельческого проекта.	Кацаров Т.
	14.30-15.30	Обед	
	17.15-18.45	ПРАКТИКА на виноградниках Алексея Акчурина (Севастополь). Виноград для белых и игристых вин. Виноградарская техника. Капельное орошение.	Акчурин А.
	19.00	Ужин	
	19.45-21.30	СРАВНИТЕЛЬНАЯ СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ	Ковалев Д.
23 чт	10.00 - 11.30	Особенности и тонкости производства высококачественных белых и розовых вин.	Сапсай А.
	11.45 - 13.15	Особенности и тонкости производства высококачественных красных вин.	Сапсай А.
	13.30-14.30	Обед	
	15.00-16.00	Управление критическими процессами в виноделии. Микробиологический контроль и мониторинг кислорода на всех этапах производства.	Сапсай А.
	17.00	Ужин	
	18.00-19.30	Основы органолептики и дегустации.	Ковалёв Д.
	9.00-11.30	Переезд в Судак	Ковалев Д.
	12.00-13.00	Обед	
24 пт	13.30-17.30	ПРАКТИКА на винодельне "Новый Свет" (Судак). Технология и микробиология производства игристых вин. Мастерство купажа.	Задорожная Л.С.
	17.30-19.30	Переезд в Симферополь.	
	19.30-20.30	Ужин	
25 сб	10.00-11.30	Основы химии и микробиологии вина. Устройство лаборатории.	Бурдинская А.
	11.45-13.15	Технохимический контроль в виноделии.	Гниломедова Н.В.
	13.30-14.30	Обед	
	14.30-16.00	Современные методы идентификации винной продукции.	Юцис А.
	16.15-17.45	Микробиологический контроль в виноделии.	Бурдинская А.
	18.00 - 19.00	Ужин	
	9.00 - 13.00	ПРАКТИКА на винодельне "Гурзуф" (Ялта). Винодельческое оборудование. Производство вин из автохтонных сортов.	Бурдинский И.

27 пн	13.00 - 14.00	Обед	
	14.00-15.30	Переезд в Симферополь.	
	15.30-17.00	Мировой и российский рынок вина. История формирования, основные игроки, проблемы и вызовы. Вино и PR. Винная журналистика в мире и в России. Ведущие СМИ, корпоративные и независимые. Блоги и соцсети.	Ковалев Д.
	18.15-19.45	История и современность виноделия России.	Ковалев Д.
	17.00	Ужин	
28 вт	9.00 - 13.00	ПРАКТИКА на винодельне "Alma Valley" (Вилино). Современное винодельческое оборудование. Использование бочек. Мастерство ассамбляжа.	Сапсай А.
	13.00 - 14.00	Обед	
	14.00-15.30	Вопросы современного управления винодельческим предприятием.	Шкирева Ж.
	15.45-17.15	Подбор команды на предприятии. Организация связи между подразделениями.	Шкирева Ж.
	17.30-18.30	Переезд в Симферополь.	Ковалев Д.
	18.30-19.30	Ужин	
29 ср	10.00-11.30	Виноделие и сомелье. Институт бренд-амбассадоров: мировое и российское понимание. Продвижение вина в каналах HoReCa, работа с кавистами и сомелье. Психологический портрет потребителей, моделирование и прогноз качественного роста.	Ковалев Д., Скиба Н.
	11.45-13.15	Эффект расходящихся волн на винном рынке - прогноз начала следующих волн, центры их зарождения, связь с едой и образом жизни потребителей. Траектория взлета. Рецепты успеха винодельческих стран "Третьего винного мира".	Ковалев Д., Скиба Н.
	13.30-14.30	Обед	
	14.30-16.00	Вино+Еда: игра на выживание. Эногастрономия как инструмент поднятия продаж.	Скиба Н.
	16.15-17.45	Сочетания вина и еды. Эногастрономический мастер-класс. Итоговый тест.	Скиба Н.
	18.00 - 19.00	Ужин. Выдача промежуточных сертификатов. Обсуждение дипломных заданий.	Скиба Н., Ковалев Д.

Адрес проведения занятий: ул. Куйбышева 21

Преподаватели

Алексей Сапсай, сооснователь "Лаборатории вина", выпускник международной магистерской программы Master Vintage (Анже, Валенсия, Болонья), директор по развитию Alma Valley

Дмитрий Ковалев, директор НМЦ "Лаборатория вина", кандидат филологических наук

Андрюс Юцис, директор Ассоциации виноградарей и виноделов "Севастополь", аспирант РГАУ им. Тимирязева

Андрей Кузьмин, выпускник Университета Линкольна (Новая Зеландия)

Яков Волков, кандидат технических наук, НИИ "Магарач"

Тодор Кацаров, энолог "Усадьбы Мангуп"

Алексей Романович Акчурин, владелец виноградарского хозяйства

Людмила Семеновна Задорожная, главный шампанист предприятия "Новый Свет"

Анастасия Бурдинская, администратор "Лаборатории вина", соискатель СКЗНИИСИВ (Краснодар)

Нонна Гниломедова, кандидат технических наук, НИИ "Магарач"

Иван Бурдинский, начальник экспериментального цеха "Гурзуф" ("Массандра")

Жанна Шкирева, директор по персоналу Alma Valley

Николай Скиба, ведущий преподаватель "Лаборатории вина", амбассадор компании "Фанагория"