



«Лаборатория вина» центр винного образования в Коктебеле
Курс обучения сомелье
(группа 4)

Время занятий: 09.00 – 18.00 по будням (12.15-14.15 - Обед.). Суббота: 09.00-14.15.

Форма занятий: лекции-дегустации, практикум в ресторанах, на винодельнях и виноградниках.

Даты занятий: 29.01.18 - 07.03.18

5,5 недель, 31 учебный день, 248 ак. часов.

Дата	День недели	Время	Темы занятий
Модуль 1. Введение в профессию сомелье			
29.янв	пн	9.00-10.30	1.1. Основы виноградарства. Понятие терруара.
		10.45-12.15	1.2. Основы виноделия. Белые, красные, розовые вина.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	1.3. Основы классификации. Чтение этикетки вина.
		16.15-17.45	1.4. Семинар. Основы виноградарства и виноделия. Разбор этикеток вин.
		18.00	Ужин, свободное время
30.янв	вт	9.00-12.15	Прогулка по Коктебелю, посещение музея М.Волошина. Вино и серебряный век.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	<i>Практикум 1.</i> Посещение виноградников и винодельни "Коктебельский завод марочных вин"
		16.15-17.45	1.5. Семинар. Производство тихих белых и красных вин.
		18.00	Ужин, свободное время.
31.янв	ср	9.00-10.30	1.6. Основы органолептики и дегустации.
		10.45-12.15	1.7. Основные белые и красные сорта винограда, их сортовые характеристики.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	<i>Практикум 2 .</i> Винный английский. Основные термины и понятия.
		16.15-17.45	1.8. Семинар. Описание ароматики вин.
		18.00	Ужин, свободное время.

01.фев	ЧТ	9.00-10.30	1.9. Основы химии и микробиологии вина.
		10.45-12.15	1.10. Технология производства игристых вин.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	1.11. Основы производства натуральных сладких и креплёных вин.
		16.15-17.45	1. 12. Семинар. Создание купажей. Вино и реактивы.
		18.00	Ужин, свободное время.
02.фев	ПТ	9.00-12.15	<i>Практикум 3.</i> Посещение винодельни "Новый Свет".
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	<i>Практикум 4.</i> Посещение винодельни "Солнечная Долина".
		16.15-17.45	<i>Практикум 5.</i> Посещение сыроварни "Таврика". Сочетание вина и сыра.
		18.00	Ужин, свободное время.
03.фев	СБ	9.00-10.30	1.13. Профессия сомелье. Основы, культура, конкурсы.
		10.45-12.15	1.14. Профессия сомелье. Сервировка вина. Декантация, аэрация, виды бокалов.
		12.15-14.15	Обед. Кино и вино. "Листопад".
04.фев	ВС		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)
05.фев	ПН	9.00-10.30	1.15. Винный маркетинг. Тренды XXI века.
		10.45-12.15	1.16. Российский винный рынок. Импортёры, отечественные производители. Динамика развития.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	1.17. Технология дистилляции. Основные типы дистиллятов.
		16.15-17.45	<i>Практикум 6.</i> Создание дистиллятов. Создание купажей.
		18.00	Ужин, свободное время.
06.фев	ВТ	9.00-10.30	1.18. Эногастрономия.
		10.45-12.15	1.19. Ведущие национальные кухни мира в сочетании с винами.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	1.20. Кухня России и Чёрного моря.
		16.15-17.45	<i>Практикум 7.</i> Приготовление черноморской рыбы, крымских чебуреков
		18.00	Ужин, свободное время.
07.фев	СР	6.00-10.00	Переезд на Кубань. Знакомство с Крымским мостом.
		10.00-12.00	<i>Практикум 8.</i> Экскурсия по виноградникам и винодельне "Фанагория". Создание тихих и игристых вин.
		12.15-14.15	Обед. в ресторане черноморской кухни "Каберене".
		14.30-17.00	<i>Практикум 9.</i> Создание бочки. Виды дуба. Технология обжига.
		18.00-21.00	Переезд в Крым.
		21.00	Ужин, свободное время.

Модуль 2. Виноделие Франции.

08.фев	ЧТ	9.00-10.30	2.1. Введение. История, стили и классификация вин Франции.
		10.45-12.15	2.2. Виноделие Эльзаса.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	2.3. Винный французский. Основные термины и понятия.
		16.15-17.45	2.4. Семинар. Виноделие Франции. Регионы и сорта.
		18.00	Ужин, свободное время.
09.фев	ПТ	9.00-10.30	2.5. Виноделие Шампани.
		10.45-12.15	<i>Практикум 10</i> . Составление ассамбляжей. Ремюаж, дегоржаж и сабраж.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	2.6. Виноделие долины Луары.
		16.15-17.45	2.7. Семинар по пройденным темам.
		18.00	Ужин, свободное время.
10.фев	СБ	9.00-10.30	2.8. Виноделие Бордо. История и классификация.
		10.45-12.15	2.9. Левый и правый берег Бордо.
		12.15-14.15	Обед. Кино и вино. "Хороший год"
11.фев	ВС		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа).
12.фев	ПН	9.00-10.30	2.10. Виноделие Бургундии. Классификация, сорта.
		10.45-12.15	2.11. Виноделие Бургундии. Шабли.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	2.12. Виноделие Бургундии. Кот Дор.
		16.15-17.45	<i>Практикум 11</i> . Приготовление говядины по-бургундски и улиток по-бургундски.
		18.00	Ужин, свободное время.
13.фев	ВТ	7.00-10.00	Переезд в Севастополь.
		10.45-12.15	<i>Практикум 12</i> . Экскурсия по виноградникам и винодельне "Уппа вайнери" и "Усадьба Мангуп". Биодинамическое и органическое виноделие.
		12.15-14.15	Обед. в ресторане "Терруарт".
		14.30-16.00	<i>Практикум 13</i> . Экскурсия по винодельне "Золотая Балка". Технология производства игристого методом Шарма.
		16.15-17.45	Переезд в Коктебель.
		18.00	Ужин, свободное время.

WINE LAB

14.фев	ср	9.00-10.30	2.13. Виноделие долины Роны (Юг)
		10.45-12.15	2.14. Виноделие долины Роны (Север)
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	Практикум 14 . Винный английский. Винодельческие термины.
		16.15-17.45	2.15. Семинар по пройденным темам.
		18.00	Ужин, свободное время.
15.фев	чт	9.00-10.30	2.16. Виноделие Юга Франции.
		10.45-12.15	2.17. Коньяк и арманьяк.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	2.18. Семинар. Винный французский. Основные термины и понятия.
		16.15-17.45	2.19. Семинар. Подготовка к экзамену.
		18.00	Ужин, свободное время.
16.фев	пт	9.00-12.15	2.20. Экзамен по виноделию Франции.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	Практикум 15 . Приготовление буйабесса.
		16.15-17.45	2.21 Семинар. Французская культура и вино.
		18.00	Ужин, свободное время.
17.фев	сб	9.00-10.30	2.22. Виноделие Германии.
		10.45-12.15	2.23. Виноделие Австрии и Венгрии.
		12.15-14.15	Обед. Кино и вино. "Возвращение в Бургундию"
18.фев	вс	Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)	
Модуль 3. Виноделие Италии			
19.фев	пн	9.00-10.30	3.1. Введение. История, стили и классификация вин Италии.
		10.45-12.15	3.2. Виноделие Фриули и Трентино Альто-Адидже.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	3.3. Виноделие Венето.
		16.15-17.45	3.4. Семинар по пройденным темам.
		18.00	Ужин, свободное время.
20.фев	вт	9.00-10.30	3.5. Виноделие Пьемонта. Белые и игристые вина.
		10.45-12.15	3.6. Виноделие Пьемонта. Бароло, Барбареско и другие красные.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	3.7. Виноделие Ломбардии и Эмилии-Романи.
		16.15-17.45	Практикум 16. Ризотто с грибами.

21.фев	ср	9.00-10.30	3.8. Виноделие Тосканы. Сорта и классификация.
		10.45-12.15	3.9. Виноделие Тосканы. Классика и модернизм.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	Практикум 17. Винный английский. Терминология WSET.
		16.15-17.45	3.10. Семинар по пройденным темам.
		18.00	Ужин, свободное время
22.фев	чт	9.00-10.30	3.11. Виноделие Центральной Италии и Адриатического побережья.
		10.45-12.15	3.12. Виноделие Кампании и Южной Италии.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	3.13. Виноделие Сицилии и Сардинии.
		16.15-17.45	3.16.Итоговый тест по виноедлию Италии
		18.00-19.45	Практикум 18 . Приготовление пасты и пиццы.
	20.00	Ужин. Кино и вино. Фильм "Секрет Санта-Виттории"	
23.фев	пт		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)
24.фев	сб		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)
25.фев	вс		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)
Модуль 4. Виноделие Испании			
26.фев	пн	9.00-10.30	4.1. Введение. История, стили и классификация Испании.
		10.45-12.15	4.2. Виноделие Наварры, Каталонии.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	4.3. Виноделие Риохи.
		16.15-17.45	4.4. Семинар по пройденным темам.
27.фев	вт	9.00-10.30	4.5. Виноделие Рибера дель Дуэро.
		10.45-12.15	4.6. Виноделие Руэдо, Риас Байхас, Торо.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	4.7. Южные регионы Испании.
		16.15-17.45	4.8. Семинар по пройденным темам.
		18.00	Практикум 19 . Приготовление паэли.
28.фев	ср	6.00-9.00	Переезд в Ялту.
		9.00-12.00	Практикум 20 . Визит на винодельню "Массандра". Коллекция. Производство крепленых вин.
		12.15-13.15	Обед.
		13.30-16.30	Переезд в Коктебель.
		16.45-18.15	4.9. Крепленые вина Испании и Португалии.
		18.30	Практикум 21 . Сравнительная дегустация крымских, кубанских и пиренейских вин.

Модуль 5. Виноделие Нового Света			
01.мар	ЧТ	9.00-10.30	4.10. Тест по виноделию Испании.
		10.45-12.15	5.1. Виноделие Нового Света. Виноделие США.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	Практикум 22 . Винный английский. Чтение этикеток.
		16.15-17.45	5.2. Семинар по виноделию США.
		18.00	Практикум 23 . Барбекю, крылышки гриль, вина Калифорнии.
02.мар	ПТ	9.00-10.30	5.3. Виноделие Чили.
		10.45-12.15	5.4. Виноделие Аргентины.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	5.5. Виноделие ЮАР.
		16.15-17.45	5.6. Семинар по пройденным темам.
		18.00	Ужин, свободное время
03.мар	сб	9.00-10.30	5.7. Виноделие Австралии.
		10.45-12.15	5.8. Виноделие Новой Зеландии. Тест по виноделию Нового Света.
		12.30-14.30	Практикум 24 . Паназитская кухня и вина Нового Света.
		14.45	Кино и вино. Фильм "Удар бутылкой"
04.мар	вс		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)
Модуль 6. Виноделие России			
05.мар	ПН	9.00-10.30	6.1. Виноделие России. История, терруары, автохтонные сорта.
		10.45-12.15	6.2. Виноделие Дона, Волги, Северного Кавказа.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	6.3. Виноделие Кубани.
		16.15-17.45	Практикум 25 . Приготовление шулюма и казачьих пирогов.
		18.00	Ужин, свободное время
06.мар	ВТ	9.00-10.30	6.4 Виноделие Крыма и Севастополя. Тест по виноделию России.
		10.45-12.15	Практикум 26. Винный английский. Составление дегустационной заметки.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-16.00	6.5. Крепкий алкоголь: виски.
		16.15-17.45	6.6. Крепкий алкоголь: ром, текила, кашаса.
		18.00	Ужин, свободное время

WINE LAB		9.00-10.30	6.7. Кофе от ростка до чашки.
		10.45-12.15	6.8. Чай и миксология в чае.
		12.15-14.15	Обед.
		14.30-17.45	Защита дипломных проектов "Винная карта". Итоговый тест.
07.мар	ср	18.00	Предвыпускной ужин
08.мар	чт		Фееричный выпускной