

курса профессиональной переподготовки
 "Управление винодельческим предприятием". Модуль 1. Виноградарство. Виноделие. Маркетинг.
 Февраль 2018 г. СИМФЕРОПОЛЬ-КОКТЕБЕЛЬ

ДАТА	ВРЕМЯ	Программа курса	Примечания
12 пн	10.00-12.00	Знакомство.	Сапсай А., Ковалев Д.
		Защита виноградника от повреждений морозами и заморозками	Сапсай А.
	12.30-14.00	Зимняя обрезка лозы: управление балансом, принципы и численные методы оптимальной обрезки.	Кузьмин А.
	14.00-15.00	Обед	
	15.15 - 16.45	Питание лозы, мониторинг и коррекция дефицита.	Кузьмин А.
	17.00-18.30	Болезни лозы и защита от них. Органическое виноградарство и создание устойчивой биосистемы на винограднике.	Волков Я.
	18.30-19.00	Ужин	
13 вт	10.00-12.30	ПРАКТИКА на виноградниках Олега Репина и Сергея Бескорвайного "Бельбек" (Севастополь). Защита виноградника от заморозков. Зимняя обрезка лозы.	Репин О., Бурдинская А.
	13.30-14.30	Обед в Севастополе. "Терруарт", Золотая балка	
	14.45-16.30	Винодельня "Золотая Балка". Выбор почв под виноградники. Технология производства игристых методом шарма.	Репин О., Ткачиборода М.
	17.00-18.30	Дегустация вин "Золотой Балки".	Ткачиборода М.
	19.00	Ужин в Симферополе	
14 ср	10.00-11.30	Оклейки, стабилизация и фильтрация вина. Недостатки и дефекты вин.	Сапсай А.
	12.00 - 13.30	Использование несакхаромицетных дрожжей в виноделии. Автолиз дрожжей.	Кузьмин А.
	13.30-14.30	Обед	
	14.45-16.15	Цвет красного вина и влияние копигментации антоцианов.	Кузьмин А.
	16.30-18.00	Окисление и микроокисление (микрооксидация). Использование диоксида серы в виноделии.	Кузьмин А.
	18.15-20.00	Ужин	Ковалев Д.
15 чт	9.00 - 10.00	Переезд в с. Угловое на современную винодельню "Инкерман"	Бурдинская А.
	10.15 - 11.45	Практикум. Современное винодельческое оборудование. Основные поставщики, опыт использования и автоматизации.	Черный А.
	12.00-13.00	Обед в Инкермане	
	13.30-15.00	Практикум. Погреба выдержки "Инкерман". Дегустация вин хозяйства.	Черный А.
	15.30-17.30	Практикум. "Усадьба Перовских". Дегустация вин хозяйства.	Кацаров Т.
	18.00-19.30	Переезд в Симферополь. Ужин.	Бурдинская А.
16 пт	9.00-10.00	Переезд в Вилино	Бурдинская А.
	10.15-11.00	Экскурсия по винодельне Alma Valley	Клещевников И.
	11.15-13.00	Основные принципы дистилляции. Виды аппаратов и характеристика сырья.	Белоконь А.Н.
	13.00-14.00	Обед в Alma Valley	
	14.00-15.30	Практикум. Купажы дистиллятов. Фильтрация, подготовка к выпуску	Белоконь А.Н.
	15.45 - 17.15	Вопросы современного управления винодельческим предприятием. Подбор сотрудников, мотивация команды.	Шкирева Ж.
	17.30 - 20.00	Переезд в Симферополь. Ужин.	Бурдинская А.
17 сб	10.00-12.00	Переезд в Коктебель. Заселение в отель "Лето"	Бурдинская А.
		Обед	
	13.00-14.30	Этикетка – паспорт вина.	Ковалев Д.
	14.45-16.15	Российский винный маркетинг. Проблемы, тенденции, пути развития.	Ковалев Д.
	16.15-17.45	Кино и вино. Фильм "Возвращение в Бургундию", дегустация вин Франции и России.	Ковалев Д.
	18.00 - 19.00	Ужин	

18 вс ВЫХОДНОЙ. Экскурсии по желанию: Дом Максимилиана Волошина, Поездка на квадроциклах, Морская прогулка к Золотым Воротам, Галерея Айвазовского в Феодосии, Кинодегустации с критиком Андреем Дементьевым

19 пн	10.00 - 12.00	ПРАКТИКА на винодельне Cock t'est belle . Опыт создания игристого шампанском методом на малой винодельне. Дегустация вин хозяйства.	Волошин И.
	12.00 - 13.00	Обед	
	13.30-17.00	ПРАКТИКА на винодельне "Коктебельский завод марочных вин". Создание крепленых вин, портвейна и мадеры. Дегустация вин хозяйства.	Бутаков В.
	18.00	Ужин	
	19.00 - 21.00	Сравнительная слепая дегустация. Вина России и Европы до 1000 рублей.	Ковалев Д.
20 вт	10.00 - 12.00	ПРАКТИКА на винодельне "Солнечная долина" (Вилино). Современное винодельческое оборудование. Новый подход к сухим винам Крыма. Виноградарство в засушливом континентальном климате.	Войчук Н.
	12.30 - 13.30	Обед в Солнечной долине	
	14.00-16.30	Современное сыроварение. Как создать сыроварню у вас на винодельне. Дегустация вин и сыров "Таврика".	Дудка В., Замыцкий А.
	17.00-18.30	Ужин. Гастрономический мастер-класс "Ризотто с белыми грибами"	Ковалев Д.
	18.30-20.00	Сравнительная слепая дегустация. Вина России и Европы от 1000 рублей	Ковалев Д.
	20.00	Вручение промежуточных сертификатов "Лаборатории вина".	

Адреса проведения занятий: Симферополь, отель "Украина" ул. Александра Невского, 7. Коктебель, отель "Лето", ул. Ленина, 107

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

Олег Репин, главный винодел "Сатера", винодел-консультант "Золотая Балка"

Андрей Кузьмин, выпускник Университета Линкольна (Новая Зеландия)

Яков Волков, кандидат технических наук, НИИ "Магарач"

Тодор Кацаров, энолог "Усадьбы Мангуп"

Анна Белоконь, главный специалист по дистиллятам Alma Valley

Илья Волошин, главный винодел "Cock t'est belle"

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

Максим Ткачиборода, президент Крымской ассоциации сомелье

Игорь Клещевников, главный шампанист Alma Valley

Жанна Шкирева, директор по персоналу Alma Valley

Владислав Дудка, директор по развитию сыроварни "Таврика"

Андрей Замыцкий, сыровар "Таврика"

