



**«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
<b>Модуль 1. Введение в профессию сомелье</b>			
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	<b>1.4. Семинар.</b> 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	<b>1.5. Семинар.</b> 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	<b>1.8. Семинар.</b> 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	<b>1. 12. Семинар.</b> 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	<b>2.4. Семинар.</b> 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	<b>2.7. Семинар</b> 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.



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	<b>Практикум 14 . Винный английский. Винодельческие термины.</b>
		16.15-17.45	<b>2.15. Семинар</b> 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	<b>2.18. Семинар.</b> Винный французский. Основные термины и понятия.
		16.15-17.45	<b>2.19. Семинар.</b> 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	<b>Практикум 15 .</b> Приготовление буйабесса.
		16.15-17.45	<b>2.21 Семинар.</b> 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	<b>3.4. Семинар</b> 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	<b>Практикум 16.</b> 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	<b>Практикум 17. Винный английский. Терминология WSET.</b>
		16.15-17.45	<b>3.10. Семинар</b> 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	<b>Практикум 18 .</b> 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)
<b>Модуль 4. Виноделие Испании</b>			
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	<b>4.4. Семинар</b> 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	<b>4.8. Семинар</b> по пройденным темам.
	18.00	<b>Практикум 19 .</b> Приготовление паэли.	
28.фев	ср	6.00-9.00	Переезд в Ялту.
		9.00-12.00	<b>Практикум 20 .</b> 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	<b>Практикум 21 .</b> 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	<b>Практикум 22 . Винный английский. Чтение этикеток.</b>
		16.15-17.45	<b>5.2. Семинар</b> по виноделию США.
		18.00	<b>Практикум 23 .</b> 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	<b>5.6. Семинар</b> 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	<b>Практикум 24 .</b> 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	<b>Практикум 25 .</b> 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	<b>Практикум 26. Винный английский. Составление дегустационной заметки.</b>
		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

<b>WINE LAB</b>		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