



**«Лаборатория вина» - центр винного образования в Коктебеле.**  
**Курс обучения сомелье.**  
**(группа 5)**

**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

7 недель, 42 учебных дня, 320 ак. часов.

Дата	День недели	Время	Темы занятий
<b>Модуль 1. Введение в профессию сомелье</b>			
17.сен	пн	9.00-9.15	Знакомство.
		9.15-10.45	1.1. Основы виноградарства. Понятие терруара.
		11.00-12.30	1.2. Основы виноделия. Белые, красные, розовые вина.
		12.30-14.00	Обед.
		14.00-15.30	1.3. Основы классификации. Чтение этикетки вина.
		15.45-17.15	1.4. Профессия сомелье. Основы, культура, конкурсы.
		17.30	Ужин, свободное время
18.сен	вт	9.00-10.30	<i>Практикум 1</i> . Уборка винограда на "Коктебельском заводе марочных вин".
		10.45-12.15	<i>Практикум 2</i> . Посещение виноградников и винодельни "Коктебельский завод марочных вин".
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	Прогулка по Коктебелю, посещение музея М.Волошина. Вино и Серебряный век.
		15.45-17.15	1.5. Профессия сомелье. Сервировка вина. Декантация, аэрация, виды бокалов. Практика в винном баре In Vino Veritas.
		17.30	Ужин, свободное время.
		9.00-10.30	<i>Практикум 3</i> . Винный английский. Основные термины и понятия.
		10.45-12.15	<b>1.6. Семинар.</b> Основы виноградарства. Производство тихих белых и красных вин.
		12.15-13.45	Обед.

19.сен	ср	14.00-15.30	1.7. Основы органолептики и дегустации.
		15.45-17.15	1.8. Основные белые и красные сорта винограда, их сортовые характеристики.
		17.30	Ужин, свободное время.
20.сен	чт	9.00-10.30	<b>1.9. Семинар.</b> Описание ароматики вин.
		10.45-12.15	1.10. Технология производства игристых вин.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	1.11. Основы производства натуральных сладких и креплёных вин.
		15.45-17.15	1.12. Технология дистилляции. Основные типы дистиллятов.
21.сен	пт	17.30	Ужин, свободное время.
		9.00-10.30	<i>Практикум 4 . Сбор урожая на виноградниках "Солнечной Долины".</i>
		10.45-12.15	<i>Практикум 5. Посещение винодельни "Солнечная Долина".</i>
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-17.00	<i>Практикум 6 . Посещение винодельни "Новый Свет".</i>
22.сен	сб	17.30	Ужин, свободное время.
		9.00-10.30	<b>1.13. Семинар.</b> Технологии производства "специальных" типов вин. Технология дистиллятов.
		10.45-12.15	1.14. Основы химии и микробиологии вина.
23.сен	вс		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)
24.сен	пн	12.15-14.15	Обед. Кино и вино. "Листопад".
		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, рецепты успеха.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	1.17. Составление винных карт. Раздача дипломных заданий на защиту 3 ноября: винных карт, ориентированных на концепцию и кухню ресторана.
		15.45-17.15	<i>Практикум 7 . Создание дистиллятов.</i>
25.сен	вт	17.30	Ужин, свободное время.
		9.00-10.30	<b>1.18.Семинар.</b> Химия и микробиология. Маркетинг вина.
		10.45-12.15	1.19. Ведущие национальные кухни мира в сочетании с винами.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	1.20. Кухня России и Чёрного моря.
		15.45-17.15	<i>Практикум 8 . Приготовление черноморской рыбы.</i>

<b>Модуль 2. Виноделие Франции.</b>			
26.сен	ср	9.00-9.30	<b>Тест по Модулю 1.</b>
		9.45-11.15	2.1. Введение. История, стили и классификация вин Франции.
		11.30-13.00	2.2. Виноделие Эльзаса.
		13.00-14.30	Обед.
		14.45-16.15	<i>Практикум 9</i> . Винный французский. Правила чтения. Основные термины и понятия
		16.30-18.00	2.3. Виноделие долины Луары.
		18.00	Ужин, свободное время.
27.сен	чт	9.00-10.30	<b>2.4. Семинар.</b> Виноделие Франции. Регионы и сорта.
		10.45-12.15	<b>2.5. Семинар.</b> Винный французский. Чтение этикеток и винных заметок.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	2.6. Виноделие Шампани.
		15.45-17.15	<i>Практикум 10</i> . Составление ассамбляжей. Ремюаж, дегоржаж и сабраж.
		17.30	Ужин, свободное время.
28.сен	пт	9.00-10.30	2.7. Виноделие Бургундии. Классификация, сорта.
		10.45-12.15	2.8. Виноделие Бургундии. Шабли.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	2.9. Виноделие Бургундии. Кот Дор.
		15.45-17.15	<i>Практикум 11</i> . Приготовление говядины по-бургундски.
17.30	Ужин, свободное время.		
29.сен	сб	9.00-10.30	2.10. Виноделие Бордо. История и классификация.
		10.45-12.15	2.11. Левый и правый берег Бордо.
		12.15-14.15	Обед. Кино и вино. "Возвращение в Бургундию"
30.сен	вс	<b>Выходной. Запись на экскурсии (доп программа).</b>	
01.окт	пн	6.00-9.00	Переезд в Севастополь.
		9.00-12.00	<i>Практикум 12</i> . Уборка винограда на винодельне "Уппа".
		12.00-13.00	<i>Практикум 13</i> . Экскурсия по винодельне "Уппа". Биодинамическое виноградарство.
		13.00-14.00	Обед.
		14.30-16.00	<i>Практикум 14</i> . Экскурсия по винодельне "Золотая Балка". Технология производства игристого методом Шарма.
		16.15-19.45	Переезд в Коктебель.
		20.00	Ужин, свободное время.
		9.00-10.30	<b>2.12. Семинар</b> по пройденным темам виноделия Франции.
		10.45-12.15	2.13. Виноделие долины Роны (Север)

**WINE LAB**

02.окт	вт	12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	2.14. Виноделие долины Роны (Юг)
		15.45-17.15	2.15. Виноделие Юга Франции.
		17.30	Ужин, свободное время.
03.окт	ср	9.00-10.30	<i>Практикум 15</i> . Винный английский. Винодельческие термины.
		10.45-12.15	2.16. Коньяк и арманьяк.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	<b>2.17. Семинар.</b> Винный французский. Основные термины и понятия.
		15.45-17.15	<b>2.18. Семинар.</b> Подготовка к экзамену.
04.окт	чт	17.30	Ужин, свободное время.
		9.00-10.30	<b>2.19 Семинар.</b> Французская культура и вино.
		10.45-12.15	<b>2.20. Экзамен по виноделию Франции. Группа 1.</b>
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	<b>2.20. Экзамен по виноделию Франции. Группа 2.</b>
		15.45-17.15	<i>Практикум 16.</i> Приготовление буйабесса.
05.окт	пт	17.30	Ужин, свободное время.
		8.00-11.00	Перезд в Анапу.
		11.00-13.00	<i>Практикум 17.</i> Экскурсия на виноградники и винодельню "Гай-Кодзор". Ронские сорта на российских терраурах.
		13.30-14.30	Обед в ресторане "Винотеррия". Дегустация вин "Винодельни Нестеровых".
		14.30-15.00	Переезд в п. Абрау-Дюрсо (г. Новороссийск)
		15.30-17.00	<i>Практикум 18.</i> Экскурсия на виноградники и винодельню "Абрау-Дюрсо". Традиции и история российского
		17.30	Расселение. Ужин. Свободное время.
06.окт	сб	10.00-18.00	<b>Саммит виноделов в Абрау-Дюрсо</b>
		18.00-22.00	Переезд в Коктебель.
07.окт	вс		Выходной. Возможность посетить малые хозяйства Анапы и Новороссийска. (доп программа)
<b>Модуль 3. Виноделие Италии.</b>			
08.окт	пн	9.00-10.30	3.1. Введение. История, стили и классификация вин Италии.
		10.45-12.15	<i>Практикум 19</i> . Винный итальянский. Винодельческие термины.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	3.2. Виноделие Фриули.
		15.45-17.15	3.3. Виноделие Трентино Альто-Адидже.
		17.30	Ужин, свободное время.

09.окт	вт	9.00-10.30	3.4. Виноделие Венето.
		10.45-12.15	3.5. Виноделие Пьемонта. Белые и игристые вина.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	3.6. Виноделие Пьемонта. Бароло, Барбареско и другие красные.
		15.45-17.15	3.7. Виноделие Ломбардии и Эмилии-Романи. Франчакорта, Ламбруско, производство бальзамического уксуса
		17.30	
10.окт	ср	9.00-10.30	<i>Практикум 20.</i> Винный английский. Терминология WSET.
		10.45-12.15	3.8. Виноделие Тосканы. Сорты и классификация.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	3.9. Основные винодельческие зоны Тосканы.
		15.45-17.15	3.10. Виноделие Тосканы. Классика и модернизм.
		17.30	Ужин, свободное время
11.окт	чт	9.00-10.30	<b>3.11. Семинар</b> по пройденным темам виноделия Италии.
		10.45-12.15	3.12. Виноделие Центральной Италии и Адриатического побережья.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	3.13. Виноделие Кампании и Южной Италии.
		15.45-17.15	<i>Практикум 21.</i> Приготовление пасты или пиццы.
		17.30	Ужин, свободное время
12.окт	пт	6.00-9.00	Переезд в Ялту.
		9.00-12.00	<i>Практикум 22.</i> Визит на винодельню "Chateau Cotes de Saint Daniel". Производство сухих вин на Южном берегу Крыма.
		12.15-13.15	Обед.
		13.30-16.30	<i>Практикум 23.</i> Визит на винодельню "Массандра". Коллекция, история хозяйства. Производство крепленых вин. Новое производство сухих вин на винодельне "Гурзуф".
		16.45-19.45	Возвращение в Коктебель.
		20.00	Ужин, свободное время
13.окт	сб	9.00-10.30	3.14. Семинар по пройденным темам виноделия Италии.
		10.45-12.15	3.15. Виноделие Сицилии и Сардинии.
		12.15-14.15	Обед. Кино и вино. Фильм "Секрет Санта-Виттории"
14.окт	вс		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)

WINE LAB

<b>Модуль 4. Виноделие Испании других европейских стран.</b>			
15.окт	ПН	9.00-9.30	<b>3.16.Итоговый тест по виноделию Италии</b>
		9.45-11.15	4.1. Введение. История, стили и классификация вин Испании.
		11.30-13.00	4.2. Основные сорта и субрегионы Испании.
		13.00-14.30	Обед.
		14.45-16.15	4.3. Виноделие Наварры.
		16.30-18.00	4.4.Виноделие Каталонии.
		18.00	Ужин, свободное время.
16.окт	ВТ	9.00-10.30	4.5. Игристые вина Испании. Кава.
		10.45-12.15	4.6. Виноделие Северо-Западных регионов. "Зелёная Испания".
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	4.7. Виноделие Руэды, Риас Байхас, Торо.
		15.45-17.15	<i>Практикум 24.</i> Приготовлении паэльи и тапас.
		17.30	Ужин, свободное время.
17.окт	ср	9.00-10.30	<i>Практикум 25.</i> Винный английский. Составление винной заметки.
		10.45-12.15	4.8. Семинар по пройденным темам виноделия Испании.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	4.9. Южные регионы Испании.
		15.45-17.15	4.10. Виноделие Риохи.
		17.30	Ужин, свободное время.
18.окт	ЧТ	9.00-10.30	4.11. Виноделие Рибера дель Дуэро.
		10.45-12.15	4.12. Виноделение Андалусии. Херес: терруар, стили, способы производства.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	4.13. Семинар по пройденным темам виноделия Испании.
		15.45-17.15	<b>4.14. Итоговый тест по виноделию Испании.</b>
		17.30	Ужин, свободное время.
19.окт	ПТ	8.00-10.30	Переезд на Таманский полуостров.
		10.45-13.00	<i>Практикум 26.</i> Посещение виноградников и винодельни "Вилла Романов".
		13.00-14.00	Обед.
		14.15-16.45	Возвращение в Коктебель.
		17.00-18.30	4.15. Виноделие Португалии. Портвейн.
		18.30	Ужин, свободное время.
20.окт	сб	9.00-10.30	4.16. Виноделие Германии.
		10.45-12.15	4.17. Виноделие Австрии и Венгрии.
		12.15-13.45	<i>Практикум 27.</i> Приготовление шукрута.

		14.00	Кино и вино. "Марселино, хлеб и вино".
21.окт	вс		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)
<b>Модуль 5. Виноделие Нового Света.</b>			
22.окт	пн	9.00-9.30	<b>4.18. Тест по виноделию европейских стран.</b>
		9.45-11.15	5.1. Виноделие Нового Света. История, основные страны и сорта.
		11.30-13.00	5.2. Виноделие США.
		13.00-14.30	Обед.
		14.45-16.15	5.3. Виноделие США. Калифорния.
		16.30-18.00	5.4. <i>Практикум 28</i> . Барбекю и крылышки гриль.
22.окт	пн	18.00	Свободное время.
23.окт	вт	9.00-10.30	5.5. Виноделие Чили. История, регионы, сорта.
		10.45-12.15	5.6. Виноделие Чили. Классификация, лидирующие хозяйства.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	5.7. Виноделие Аргентины. История, регионы, сорта.
		15.45-17.15	5.8. Виноделие Аргентины. Основные хозяйства.
		17.30	Ужин, свободное время
24.окт	ср	9.00-10.30	<i>Практикум 29</i> . Винный английский. Продажа вина в магазине и ресторане.
		10.45-12.15	5.9. Виноделие Бразилии и Уругвая.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	5.10. Виноделие ЮАР. История, регионы, сорта.
		15.45-17.15	5.11. Виноделие ЮАР. Основные хозяйства.
		17.30	Ужин, свободное время.
25.окт	чт	9.00-10.30	5.12. Виноделие Австралии.
		10.45-12.15	5.13. Виноделие Новой Зеландии.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	<b>5.14. Семинар</b> про пройденным темам виноделия Нового Света.
		15.45-17.15	<b>5.15. Тест по виноделию Нового Света.</b>
		17.30	Ужин, свободное время.
		8.00-10.00	Переезд на Кубань.
		10.00-12.00	<i>Практикум 30</i> . Экскурсия по виноградникам и винодельне "Фанагория". История, виноградники. Создание тихих и игристых вин.
		12.15-14.15	Обед в ресторане "Каберне".



WINE LAB

26.окт	пт	14.30-17.00	Практикум 31 . Создание бочки. Виды дуба. Технология обжига.
		18.00-20.00	Переезд в Крым.
		20.00	Ужин, свободное время.
27.окт	сб	9.00-10.30	<b>Предзащита дипломных проектов (винных карт).</b>
		10.45-12.15	Практикум 32 . Конкурс стейков.
		12.15-13.45	Кино и вино. Фильм "Удар бутылкой"
28.окт	вс		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)
<b>Модуль 6. Виноделие России и Грузии. Кофе, чай, крепкий алкоголь.</b>			
29.окт	пн	9.00-10.30	6.1. Виноделие России. История, терруары, автохтонные сорта.
		10.45-12.15	6.2. Виноделие Дона, Волги, Северного Кавказа.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	6.3. Виноделие Кубани.
		15.45-17.15	6.4 Виноделие Крыма и Севастополя.
		17.30	Ужин, свободное время.
30.окт	вт	9.00-10.30	6.5. Виноделие Грузии.
		10.45-12.15	<b>6.6. Тест по виноделию России.</b>
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	Система ЕГАИС. Особенности работы и лицензирования в секторе HoReCa. Настройка системы и решение конфликтных ситуаций.
		15.45-17.15	Практикум 33 . Приготовление шулюма или казачьих пирогов.
		17.30	Ужин, свободное время.
31.окт	ср	9.00-10.30	<b>Практикум 28. Винный английский. Итоговый тест и зачёт.</b>
		10.45-12.15	6.7. Крепкий алкоголь. История, классификация, виды сырья.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	6.8. Крепкий алкоголь. Виски Шотландии и Ирландии.
		15.45-17.15	6.9. Крепкий алкоголь. Виски США и других стран Нового Света.
		17.30	Ужин, свободное время.
01.ноя	чт	9.00-10.30	6.10. Кофе от ростка до чашки.
		10.45-12.15	6.11. Чай и миксология в чае.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	6.12. Крепкий алкоголь. Ром, текила, кашаса.
		15.45-17.15	Практикум 34 . Основы миксологии, приготовление коктейлей.
		17.30	Ужин, свободное время.



02.ноя	пт	9.00-10.30	6.13. Семинар по пройденным темам.
		10.45-12.15	<b>6.14. Тест по пройденным темам.</b>
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-17.30	Защита дипломных проектов "Винная карта". Итоговый тест.
		18.00-20.00	Предвыпускной ужин
03.ноя	сб	10.00-11.00	<b>Вручение сертификатов.</b>
		11.00-13.00	<b>Винный матч "Сборная России - Сборная мира".</b>

Администрация Школы вина "Лаборатория вина" - WineLab оставляет за собой право вносить изменения в расписание, менять занятия местами без ущерба содержанию курса, а также вносить дополнительные темы в учебный план.

**Директор "Лаборатории вина" Ковалев (Федосов) Д.Ю.**

