



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

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

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

**Даты занятий: 12.11.18 - 27.12.18**

7 недель, 40 учебных дней, 300 ак. часов.

Дата	День недели	Время	Темы занятий
<b>Модуль 1. Введение в профессию сомелье</b>			
12.ноя	пн	9.00-9.15	Знакомство.
		9.15-10.45	1.1. Основы виноградарства. Понятие терруара.
		11.00-12.30	1.2. Основы классификации. Чтение этикетки вина.
		12.30-14.00	Обед.
		14.00-15.30	1.3. Профессия сомелье. Основы, культура, конкурсы.
		15.45-17.15	1.4. Винный маркетинг. Тренды XXI века.
		17.30	Ужин, свободное время
13.ноя	вт	9.30-11.00	Прогулка по Коктебелю, посещение музея М.Волошина. Вино и Серебряный век.
		11.00-12.30	Морская прогулка к Карадагу.
		12.30-13.45	Обед.
		14.00-15.30	1.5. Основы виноделия. Белые, красные, розовые вина.
		15.45-17.15	1.6. Технология производства игристых вин.
		17.30	Ужин, свободное время.
		9.00-10.30	<i>Практикум 1 . Сбор урожая на виноградниках "Солнечной Долины".</i>
		10.45-12.15	<i>Практикум 2. Посещение винодельни "Солнечная Долина".</i>
		12.15-13.45	Обед.

14.ноя	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.
15.ноя	чт	9.00-10.30	1.9. Семинар. Основы виноградарства. Производство тихих белых и красных вин.
		10.45-12.15	<i>Практикум 3</i> . Винный английский. Основные термины и понятия.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	1.10. Основы производства натуральных сладких и креплёных вин.
		15.45-17.15	1.11. Технология дистилляции. Основные типы дистиллятов.
16.ноя	пт	17.30	Ужин, свободное время.
		9.00-10.30	<i>Практикум 4</i> . Уборка винограда на "Старокрымском винном заводе".
		10.45-12.15	<i>Практикум 5</i> . Посещение виноградников и винодельни "Старокрымском винном заводе".
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-17.00	<i>Практикум 6</i> . Посещение винодельни "Новый Свет".
17.ноя	сб	17.30	Ужин, свободное время.
		9.00-10.30	<b>1.12. Семинар.</b> Технологии производства "специальных" типов вин. Технология дистиллятов.
		10.45-12.15	1.13. Основы химии и микробиологии вина.
18.ноя	вс	12.15-14.15	Обед. Кино и вино. "Листопад".
		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)	
19.ноя	пн	9.00-10.30	1.14. Профессия сомелье. Сервировка вина. Декантация, аэрация, виды бокалов. Практика в винном баре In Vino Veritas.
		10.45-12.15	1.15. Российский винный рынок. Импортёры, отечественные производители. Динамика развития, рецепты успеха.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	1.16. 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</i> . Создание дистиллятов.
		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</i> . Приготовление черноморской рыбы.

20.ноя	вт	17.30	Ужин, свободное время.
<b>Модуль 2. Виноделие Франции.</b>			
21.ноя	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.
22.ноя	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.
23.ноя	пт	17.30	Ужин, свободное время.
		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 д'Ор.
		15.45-17.15	<i>Практикум 11.</i> Приготовление говядины по-бургундски.
24.ноя	сб	17.30	Ужин, свободное время.
		9.00-10.30	2.10. Виноделие Бордо. История и классификация.
		10.45-12.15	2.11. Левый и правый берег Бордо.
24.ноя	сб	12.15-14.15	Обед. Кино и вино. "Возвращение в Бургундию"
25.ноя	вс		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа).
26.ноя	пн	6.00-9.00	Переезд в Севастополь.
		9.00-12.00	<i>Практикум 12</i> . Осенняя подрезка 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.

27.ноя	вт	9.00-10.30	<b>2.12. Семинар</b> по пройденным темам виноделия Франции.
		10.45-12.15	2.13. Виноделие долины Роны (Север)
		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.
28.ноя	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.
		17.30	Ужин, свободное время.
29.ноя	чт	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.
		17.30	Ужин, свободное время.
<b>Модуль 3. Виноделие России и Грузии.</b>			
30.ноя	пт	8.00-11.00	3.1. Виноделие России. История, терруары, автохтонные сорта.
		11.00-13.00	3.2. Виноделие Дона, Волги, Северного Кавказа.
		13.30-14.30	Обед.
		14.30-15.00	3.3. Виноделие Кубани.
		15.30-17.00	3.4 Виноделие Крыма и Севастополя.
		17.30	Ужин, свободное время.
01.дек	сб	9.00-10.30	3.5. Виноделие Грузии.
		10.45-12.15	<b>3.6. Тест по виноделию России.</b>
02.дек	вс		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа).
<b>Модуль 4. Виноделие Италии.</b>			
		9.00-10.30	4.1. Введение. История, стили и классификация вин Италии.
		10.45-12.15	<i>Практикум 17</i> . Винный итальянский. Винодельческие термины.

03.дек	пн	12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	4.2. Виноделие Фриули.
		15.45-17.15	4.3. Виноделие Трентино Альто-Адидже.
		17.30	Ужин, свободное время.
04.дек	вт	9.00-10.30	4.4. Виноделие Венето.
		10.45-12.15	4.5. Виноделие Пьемонта. Белые и игристые вина.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	4.6. Виноделие Пьемонта. Бароло, Барбареско и другие красные.
		15.45-17.15	4.7. Виноделие Ломбардии и Эмилии-Романи. Франчакорта, Ламбруско, производство бальзамического уксуса
		17.30	Ужин, свободное время.
05.дек	ср	9.00-10.30	<i>Практикум 18.</i> Винный английский. Терминология WSET.
		10.45-12.15	4.8. Виноделие Тосканы. Сорта и классификация.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	4.9. Основные винодельческие зоны Тосканы.
		15.45-17.15	4.10. Виноделие Тосканы. Классика и модернизм.
		17.30	Ужин, свободное время
06.дек	чт	9.00-10.30	<b>4.11. Семинар</b> по пройденным темам виноделия Италии.
		10.45-12.15	4.12. Виноделие Центральной Италии и Адриатического побережья.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	4.13. Виноделие Кампании и Южной Италии.
		15.45-17.15	<i>Практикум 19.</i> Приготовление пасты или пиццы.
		17.30	Ужин, свободное время
07.дек	пт	6.00-9.00	Переезд в Ялту.
		9.00-12.00	<i>Практикум 20.</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 21.</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
		9.00-10.30	4.14. Семинар по пройденным темам виноделия Италии.
		10.45-12.15	4.15. Виноделие Сицилии и Сардинии.

WINE LAB

08.дек	сб	12.15-14.15	Обед. Кино и вино. Фильм "Секрет Санта-Виттории"
09.дек	вс		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)
<b>Модуль 5. Виноделие Испании других европейских стран.</b>			
10.дек	пн	9.00-9.30	<b>4.16.Итоговый тест по виноделию Италии</b>
		9.45-11.15	5.1. Введение. История, стили и классификация вин Испании.
		11.30-13.00	5.2. Основные сорта и субрегионы Испании.
		13.00-14.30	Обед.
		14.45-16.15	5.3. Виноделие Наварры.
		16.30-18.00	5.4.Виноделие Каталонии.
		18.00	Ужин, свободное время.
11.дек	вт	9.00-10.30	5.5. Игристые вина Испании. Кава.
		10.45-12.15	5.6. Виноделие Северо-Западных регионов. "Зелёная Испания".
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	5.7. Виноделие Руэды, Риас Байхас, Торо.
		15.45-17.15	<i>Практикум 22. Приготовлены паэльи и тапас.</i>
		17.30	Ужин, свободное время.
12.дек	ср	9.00-10.30	<i>Практикум 23. Винный английский. Составление винной заметки.</i>
		10.45-12.15	5.8. Семинар по пройденным темам виноделия Испании.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	5.9. Южные регионы Испании.
		15.45-17.15	5.10. Виноделие Риохи.
		17.30	Ужин, свободное время.
13.дек	чт	9.00-10.30	5.11. Виноделие Рибера дель Дуэро.
		10.45-12.15	5.12. Виноделие Андалусии. Херес: терруар, стили, способы производства.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	5.13. Семинар по пройденным темам виноделия Испании.
		15.45-17.15	<b>5.14. Итоговый тест по виноделию Испании.</b>
		17.30	Ужин, свободное время.
		8.00-10.30	Переезд на Таманский полуостров.
		10.45-13.00	<i>Практикум 24. Посещение виноградников и винодельни "Вилла Романов".</i>
		13.00-14.00	Обед.
		14.15-16.45	Возвращение в Коктебель.
		17.00-18.30	5.15. Виноделие Португалии. Портвейн.

14.дек	пт	18.30	Ужин, свободное время.
15.дек	сб	9.00-10.30	5.16. Виноделие Германии.
		10.45-12.15	5.17. Виноделие Австрии и Венгрии.
		12.15-13.45	<i>Практикум 25. Приготовление шукрута.</i>
		14.00	Кино и вино. "Марселино, хлеб и вино".
16.дек	вс		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)
<b>Модуль 6. Виноделие Нового Света.</b>			
17.дек	пн	9.00-9.30	<b>5.18. Тест по виноделию европейских стран.</b>
		9.45-11.15	6.1. Виноделие Нового Света. История, основные страны и сорта.
		11.30-13.00	6.2. Виноделие США.
		13.00-14.30	Обед.
		14.45-16.15	6.3. Виноделие США. Калифорния.
		16.30-18.00	6.4. <i>Практикум 26</i> . Барбекю и крылышки гриль.
		18.00	Свободное время.
18.дек	вт	9.00-10.30	6.5. Виноделие Чили. История, регионы, сорта.
		10.45-12.15	6.6. Виноделие Чили. Классификация, лидирующие хозяйства.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	6.7. Виноделие Аргентины. История, регионы, сорта.
		15.45-17.15	6.8. Виноделие Аргентины. Основные хозяйства.
		17.30	Ужин, свободное время
19.дек	ср	9.00-10.30	<i>Практикум 27. Винный английский. Продажа вина в магазине и ресторане.</i>
		10.45-12.15	6.9. Виноделие Бразилии и Уругвая.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	6.10. Виноделие ЮАР. История, регионы, сорта.
		15.45-17.15	6.11. Виноделие ЮАР. Основные хозяйства.
		17.30	Ужин, свободное время.
20.дек	чт	9.00-10.30	6.12. Виноделие Австралии.
		10.45-12.15	6.13. Виноделие Новой Зеландии.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	<b>6.14. Семинар</b> про пройденным темам виноделия Нового Света.
		15.45-17.15	<b>6.15. Тест по виноделию Нового Света.</b>
		17.30	Ужин, свободное время.
		8.00-10.00	Переезд на Кубань.



WINE LAB

21.дек	ПТ	10.00-12.00	Практикум 28 . Экскурсия по виноградникам и винодельне "Фанагория". История, виноградники. Создание тихих и игристых вин.
		12.15-14.15	Обед в ресторане "Каберне".
		14.30-17.00	Практикум 29. Создание бочки. Виды дуба. Технология обжига.
		18.00-20.00	Переезд в Крым.
		20.00	Ужин, свободное время.
22.дек	сб	8.00-11.00	<b>Переезд в Ялту.</b>
		12.00-17.00	5-й юбилейный конкурс вин и салон игристых "Русская игра" в отеле "Империал".
		17.00-20.00	Возвращение в Коктебель
23.дек	вс		Выходной. Запись на экскурсии (доп программа)
<b>Модуль 7. Кофе, чай, крепкий алкоголь.</b>			
24.дек	ПН	9.00-10.30	<b>Практикум 30. Винный английский. Итоговый тест и зачёт.</b>
		10.45-12.15	7.1. Крепкий алкоголь. История, классификация, виды сырья.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	7.2. Крепкий алкоголь. Виски Шотландии и Ирландии.
		15.45-17.15	7.3. Крепкий алкоголь. Виски США и других стран Нового Света.
		17.30	Ужин, свободное время.
25.дек	ВТ	9.00-10.30	7.4. Кофе от ростка до чашки.
		10.45-12.15	7.5. Чай и миксология в чае.
		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 31 . Приготовление шулюма или казахских пирогов.
		17.30	Ужин, свободное время.
26.дек	ср	9.00-10.30	7.6. Крепкий алкоголь. Ром, текила, кашаса.
		10.45-12.15	Практикум 32 . Основы миксологии, приготовление коктейлей.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	7.7. Семинар по пройденным темам.
		15.45-17.15	<b>7.8. Тест по пройденным темам.</b>
		17.30	Ужин. Свободное время
		9.00 - 12.00	Защита дипломных проектов "Винная карта". Итоговый тест.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	<b>Вручение сертификатов.</b>



27.дек	ЧТ	15.45-17.15	Винный матч "Сборная России - Сборная мира".
		17.30	Выпускной ужин

Администрация Школы вина "Лаборатория вина" - WineLab оставляет за собой право вносить изменения в расписание, менять занятия местами без

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





