

**«Лаборатория вина» - центр винного образования
г. Севастполь, группа 6**

Время занятий: 09.00 – 16.30 по будням, 09.00 - 12.15 суббота

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

Даты занятий: 14.03.19 - 25.04.19

7 недель, 40 учебных дней, 320 ак. часов.

Дата	День недели	Время	Темы занятий
Модуль 1. Введение в профессию сомелье			
11.мар	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.
		12.30-13.30	Обед.
		13.30-15.00	1.3. Профессия сомелье. Основы, культура, конкурсы.
		15.15-16.45	Практикум 1. Виноделие Херсонеса. Виноделие античности и средневековья в Севастополе.
12.мар	вт	9.00-10.30	1.4. Основы виноделия. Белые, красные, розовые вина.
		10.45-12.15	1.5. Технология производства игристых вин.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	1.6. Семинар. Основы виноградарства. Производство тихих и игристых вин.
		15.00-16.30	1.7. Биодинамическое виноградарство.
13.мар	ср	9.00-12.00	Практикум 2. Обрезка на виноградниках "UPPA Winery". Знакомство с винодельческим оборудованием.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	1.8. Основы производства натуральных сладких и крепленых вин.
		15.00-16.30	1.9. Технология дистилляции. Основные типы дистиллятов.
14.мар	чт	9.00-10.30	1.10. Основы органолептики и дегустации.
		10.45-12.15	1.11. Основные белые и красные сорта винограда, их сортовые характеристики.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	1.12. Основы химии и микробиологии вина.
		15.00-16.30	1.13. Система ЕГАИС. Особенности работы и лицензирования в секторе HoReCa. Настройка системы и решение конфликтных ситуаций.

15.мар	пт	9.00-10.30	Практикум 3. Посещение виноградников Алексея Акчурина. Современное "умное" виноградарство.
		10.45-12.15	Практикум 4. Технология дистилляции.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	1.14. Профессия сомелье. Сервировка вина. Декантация, аэрация, виды бокалов.
		15.00-16.30	1.15. Российский винный рынок. Импортёры, отечественные производители. Динамика развития, рецепты успеха.
16.мар	сб	9.00-10.30	Практикум 5. Винный английский. Основные термины и понятия.
		10.45-12.15	1.16. Составление винных карт. Раздача дипломных заданий на защиту 25 апреля винных карт, ориентированных на концепцию и кухню ресторана.
17.мар	вс		
18.мар	пн	9.00-10.30	1.17. Семинар. Химия и микробиология. Маркетинг вина. Органолептика.
		10.45-12.15	1.18. Ведущие национальные кухни мира в сочетании с винами.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	1.19. Кухня России и Чёрного моря.
		15.00-16.30	Практикум 6. Приготовление черноморской рыбы. Дегустация вин Сергея Бескорвайного.
Модуль 2. Виноделие Франции.			
19.мар	вт	9.00-9.30	Тест по Модулю 1.
		9.45-11.15	2.1. Введение. История, стили и классификация вин Франции.
		11.30-13.00	2.2. Виноделие Эльзаса.
		13.00-14.00	Обед.
		14.00-15.30	Практикум 7. Винный французский. Правила чтения. Основные термины и понятия.
20.мар	ср	9.00-10.30	2.3. Семинар. Виноделие Франции. Регионы и сорта.
		10.45-12.15	2.4. Виноделие Шампани.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-16.00	Практикум 8. Визит на винодельню "Золотая Балка". Классическая и резервуарная шампанизация.
21.мар	чт	9.00-10.30	2.5. Виноделие долины Луары.
		10.45-12.15	2.6. Виноделие Бургундии. Классификация, сорта. Практикум 9. Приготовление говядины по-бургундски.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	2.7. Виноделие Бургундии. Шабли.
		15.00-16.30	2.8. Виноделие Бургундии. Кот д'Ор.
22.мар	пт	9.00-10.30	Практикум 9. Визит на винодельню "Усадьба Перовских".
		10.45-12.15	Практикум 10. Современное микровиноделие Севастополя.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-16.00	Практикум 11. Экскурсия по винодельне "Alma Valley". Гравитационное виноделие.
		16.00-17.00	Возвращение в Севастополь

23.мар	сб	9.00-10.30	2.9. Виноделие Бордо. История и классификация.
		10.45-12.15	2.10. Левый и правый берег Бордо.
24.мар	вс		
25.мар	пн	9.00-10.30	2.11. Виноделие долины Роны (Север)
		10.45-12.15	2.12. Виноделие долины Роны (Юг)
		12.15-13.15	Обед
		13.15-14.45	2.13. Виноделие Юга Франции.
		15.00-16.30	Практикум 12 . Винный английский. Винодельческие термины.
26.мар	вт	9.00-10.30	2.14. Семинар по пройденным темам виноделия Франции.
		10.45-12.15	2.15. Коньяк и арманьяк.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	2.16. Семинар. Винный французский. Основные термины и понятия.
		15.00-16.30	2.17 Семинар. Французская культура и вино.
27.мар	ср	9.00-12.00	Практикум 13. Посещение винодельни "Инкерман" (Инкерман, Угловое). Классика и современность.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	Практикум 14. Сыры и вино. Дегустация фермерских сыров Севастополя.
28.мар	чт	9.00-12.00	2.18. Экзамен по виноделию Франции. Группа 1.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-16.00	2.18. Экзамен по виноделию Франции. Группа 2.
Модуль 3. Виноделие Италии.			
29.мар	пт	9.00-10.30	3.1. Введение. История, стили и классификация вин Италии.
		10.45-12.15	Практикум 15 . Винный итальянский. Винодельческие термины.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	3.2. Виноделие Фриули.
		15.00-16.30	3.3. Виноделие Трентино Альто-Адидже.
30.мар	сб	9.00-10.30	3.4. Виноделие Венето.
		10.45-12.15	3.5. Виноделие Пьемонта. Белые и игристые вина.
31.мар	вс		

01.апр	пн	9.00-10.30	3.6. Семинар по пройденным темам виноделия Италии.
		10.45-12.15	Практикум 16. Винный английский. Терминология WSET.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	3.7. Виноделие Пьемонта. Бароло, Барбареско и другие красные.
		15.00-16.30	3.8. Виноделие Ломбардии и Эмилии-Романи. Франчакорта, Ламбруско, производство бальзамического уксуса.
02.апр	вт	9.00-10.30	3.9. Виноделие Тосканы. Сорта и классификация.
		10.45-12.15	3.10. Основные винодельческие зоны Тосканы.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	3.11. Виноделие Тосканы. Классика и модернизм.
		15.00-16.30	3.12. Виноделие Центральной Италии и Адриатического побережья.
03.апр	ср	8.00-9.00	Переезд в Ялту.
		9.00-12.00	Практикум 17 . Визит на винодельню "Массандра" . Коллекция, история хозяйства. Производство креплёных вин.
		12.15-13.15	Обед.
		13.30-16.30	Практикум 18. Оливки и экзотические культуры в Крыму. Мастер-класс и дегустация в Никитском ботаническом саду.
		16.30-18.00	Возвращение в Севастополь.
04.апр	чт	9.00-10.30	3.13. Виноделие Кампании и Южной Италии.
		10.45-12.15	Практикум 19 . Конкурс - битва паст.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	3.14. Виноделие Сицилии и Сардинии.
		15.00-16.30	3.15. Семинар по пройденным темам виноделия Италии.
Модуль 4. Виноделие Испании других европейских стран.			
05.апр	пт	9.00-9.30	Итоговый тест по виноделию Италии
		9.45-11.15	4.1. Введение. История, стили и классификация вин Испании.
		11.30-13.00	4.2. Основные сорта и субрегионы Испании.
		13.00-14.00	Обед.
		14.00-15.30	4.3. Виноделие Наварры.
06.апр	сб	15.45-17.15	4.4. Виноделие Каталонии.
		9.00-10.30	4.5. Игристые вина Испании. Кава.
07.апр	вс	10.45-12.15	4.6. Виноделие Северо-Западных регионов. "Зелёная Испания".

08.апр	пн	9.00-10.30	4.7. Виноделие Руэды, Риас Байхас, Торо.
		10.45-12.15	Практикум 20. Приготовлени пазлы и тапас.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	4.8. Южные регионы Испании.
		15.00-16.30	4.9. Виноделение Андалусии. Херес: терруар, стили, способы производства.
09.апр	вт	9.00-10.30	Практикум 21. Винный английский. Составление винной заметки.
		10.45-12.15	4.10. Виноделие Риохи.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	4.11. Виноделие Рибера дель Дуэро.
10.апр	ср	9.00-10.30	4.12 Виноделие Германии.
		10.45-12.15	Практикум 22. Приготовление шукрута.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	4.13. Виноделие Австрии.
11.апр	чт	15.45-17.15	Тест по виноделию европейских стран.
		8.00-10.30	Переезд в Судак
		10.45-13.00	Практикум 23. Посещение винодельни "Новый Свет". Классические игристые вина Крыма.
		13.00-14.00	Обед в столовой "СССР".
		14.15-16.45	Практикум 24. Посещение винодельни "Солнечная Долина". Автохтонные сорта Крыма.
		16.45-19.15	Возвращение в Севастополь.
Модуль 5. Виноделие Нового Света.			
12.апр	пт	10.00-11.30	5.1. Виноделие Нового Света. История, основные страны и сорта.
		11.45-13.15	5.2. Виноделие США.
		13.15-14.15	Обед.
		14.15-15.45	5.3. Виноделие США. Калифорния.
13.апр	сб	9.00-10.30	Практикум 25. Винный английский. Продажа вина в магазине и ресторане.
		10.45-12.15	Практикум 26 . Барбекю и крылышки гриль.
14.апр	вс		
15.апр		9.00-10.30	5.4. Виноделие Чили. История, регионы, сорта.
		10.45-12.15	5.5. Виноделие Чили. Классификация, лидирующие хозяйства.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	5.6. Виноделие Аргентины. История, регионы, сорта.
		15.00-16.30	5.7. Виноделие Аргентины. Основные хозяйства.

16.апр	вт	9.00-10.30	5.8. Виноделие ЮАР. История, регионы, сорта.
		10.45-12.15	5.9. Виноделие ЮАР. Основные хозяйства.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	5.10. Семинар про пройденным темам виноделия Нового Света.
17.апр	ср	9.00-10.30	5.11. Виноделие Австралии.
		10.45-12.15	5.12. Виноделие Новой Зеландии.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	Тест по виноделию Нового Света.
18.апр	чт	9.00-10.30	5.13. Спецкурс по гастрономии. Основные вкусы, работа рецепторов.
		10.45-12.15	5.14. Спецкурс по гастрономии. Основные сочетания вин и блюд.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-16.30	Практикум 27. Европейская и азиатская кухни в сочетаниях с вином.
Модуль 6. Виноделие России и Грузии. Кофе, чай, крепкий алкоголь.			
19.апр	пт	9.00-10.30	6.1. Виноделие России. История, терруары, автохтонные сорта.
		10.45-12.15	6.2. Виноделие Дона, Волги, Северного Кавказа.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	6.3. Виноделие Кубани.
		15.00-16.30	6.4 Виноделие Крыма и Севастополя.
20.апр	сб	9.00-10.30	Предзащита дипломных проектов (винных карт).
		10.45-12.15	6.5. Кофе. Терруары и способы приготовления.
		12.15-13.45	Обед. Сдача "Хвостов"
21.апр	вс		
22.апр	пн	9.00-10.30	6.6. Виноделие Грузии.
		10.45-12.15	Практикум 28. Приготовление лобио и пхали.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	Тест по виноделию России.
		15.00-16.30	6.7. Чай. Терруары и способы приготовления.
23.апр	вт	9.00 - 10.30	Практикум 29. Винный английский. Итоговый тест и зачёт.
		10.45-12.15	6.8. Крепкий алкоголь. История, классификация, виды сырья.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	6.9. Крепкий алкоголь. Виски Шотландии и Ирландии.

24.апр	ср	9.00-10.30	6.10. Крепкий алкоголь. Виски США и других стран Нового Света.
		10.45-12.15	6.11. Крепкий алкоголь. Ром, текила, кашаса.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	Практикум 30 . Основы миксологии, приготовление коктейлей.
		15.00-16.30	Тест по пройденным темам.
25.апр	чт	9.00-12.00	Защита дипломных проектов "Винная карта".
		12.15-13.45	Обед. Вручение сертификатов.
		14.00-15.30	Винный матч "Сборная России - Сборная мира".

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

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