

"Лаборатория вина" - WineLab. Курс для продвинутых любителей.  
г. Севастополь, группа 7

**Время занятий: 18.00 – 21.00 в понедельник, вторник и четверг**

**Форма занятий:** лекции-дегустации, гастрономические практики.

**Даты занятий:** 27.05.19 - 14.05.19

3 недели, 10 учебных дней, 40 ак. часов.

**Дегустации:** 75 вин, уникальные крымские продукты.



Дата	День недели	Темы занятий
27.май	<b>ПН</b>	Вводная лекция. Основы виноградарства, виноделия, классификация вин мира и России.
28.май	<b>ВТ</b>	Основы органолептики. Основные сочетания вина и еды.
30.май	<b>ЧТ</b>	Виноделие Франции. Ведущие регионы, сорта, гастрономия. Бордо, Бургундия, Эльзас, Луара, Юг.
03.июн	<b>ПН</b>	Виноделие Италии. Ведущие регионы, сорта, гастрономия. Пьемонт, Тоскана, Север и Юг.
04.июн	<b>ВТ</b>	Виноделие Испании и Португалии. Риоха, Рибера, Приорат, Херес, Мадейра и Порто.
06.июн	<b>ЧТ</b>	Игристые вина мира. Способы производства, сорта, классификация. Шампань, Кава, Просекко, Ламбруско, Новый Свет и Россия.
10.июн	<b>ПН</b>	Виноделие Австрии, Германии и Люксембурга. Ведущие регионы, сорта, гастрономия. Рейнгессен, Рейнгау, Мозель, Вахау, Бургенланд.
11.июн	<b>ВТ</b>	Виноделие Нового Света. Ведущие страны, сорта, стили. США, Чили, Аргентина, ЮАР, Австралия, Новая Зеландия.
13.июн	<b>ЧТ</b>	Виноделие России. Регионы, сорта, стили, тенденции развития. Крым, Севастополь, Кубань, Долина Дона, Ставрополье.
14.июн	<b>ПТ</b>	Вино и еда. Ведущие правила эногастрономии, вино и сыры, морепродукты, уникальные продукты Крыма.