

«Лаборатория вина» - центр винного образования
г. Севастполь, группа 7

Время занятий: 10.00 – 16.45 по будням, 10.00 - 13.15 суббота

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

Даты занятий: 16.09.19 - 31.10.19

7 недель, 40 учебных дней, 300 ак. часов, 32 практических занятия, посещение 11 виноделен.

Дата	День недели	Время	Темы занятий
Модуль 1. Введение в профессию сомелье			
16.сен	пн	10.00-10.15	Знакомство.
		10.15-11.45	1.1. Основы виноградарства. Понятие терруара.
		12.00-13.00	1.2. Основы классификации. Чтение этикетки вина.
		13.00-13.30	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.
17.сен	вт	10.00-11.30	1.4. Основы виноделия. Белые, красные, розовые вина.
		11.45-13.15	1.5. Технология производства игристых вин.
		13.15-14.15	Обед.
		14.30-15.00	1.6. Семинар. Основы виноградарства. Производство тихих и игристых вин.
		15.15-16.45	1.7. Основы химии и микробиологии вина.
18.сен	ср	10.00 -11.30	Практикум 2. Винный английский. Основные термины и понятия.
		11.45-13.15	Винный маркетинг. Тренды мирового и национального потребления.
		13.15-14.15	Обед.
		14.15-15.45	1.8. Основы производства натуральных сладких и крепленых вин.
		15.45-16.45	1.9. Технология дистилляции. Основные типы дистиллятов.
19.сен	чт	10.00-11.30	1.10. Основы органолептики и дегустации.
		11.45-13.15	1.11. Основные белые и красные сорта винограда, их сортовые характеристики.
		13.15-14.15	Обед.
		14.15-15.45	1.12. Составление винных карт. Раздача дипломных заданий на защиту винных карт, ориентированных на концепцию и кухню ресторана.
		16.00-17.00	1.13. Система ЕГАИС. Особенности работы и лицензирования в секторе HoReCa. Настройка системы и решение конфликтных ситуаций.

20.сен	пт	8.00-10.30	Практикум 3. Виноградники UPPA Winery. Знакомство с винодельческим оборудованием. Уборка винограда
		10.45-12.15	1.14. Биодинамическое виноградарство.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	Практикум 4. Виноградники Алексея Акчурина. "Умное" виноградарство.
		15.00-16.30	Практикум 5. Технология дистилляции.
21.сен	сб	10.00-11.30	1.15. Профессия сомелье. Сервировка вина. Декантация, аэрация, виды бокалов.
		11.45-13.15	1.16. Российский винный рынок. Импортёры, отечественные производители. Динамика развития, рецепты успеха.
22.сен	вс		
23.сен	пн	10.00-11.30	1.17. История мировой госторномии. Ведущие национальные кухни мира в сочетании с винами.
		11.45-13.00	1.18. Кухня России и Чёрного моря.
		13.00-15.00	Практикум 6. Приготовление черноморской рыбы.
Модуль 2. Виноделие Франции.			
24.сен	вт	10.00-10.30	Тест по Модулю 1.
		10.45-12.15	2.1. Введение. История, стили и классификация вин Франции.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.15	Практикум 7. Винный французский. Правила чтения. Основные термины и понятия.
		14.00-15.30	2.2. Виноделие Долины Луары.
25.сен	ср	10.00-11.30	2.3. Виноделие Эльзаса.
		11.45-12.15	2.4. Семинар. Виноделие Франции. Регионы и сорта.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	2.5. Виноделие Шампани.
		15.00-17.00	Практикум 8. Визит на винодельню "Золотая Балка". Классическая и резервуарная шампанизация.
26.сен	чт	10.00-11.30	2.6. Виноделие Бургундии. Классификация, сорта.
		11.45-12.30	2.7. Виноделие Бургундии. Шабли.
		12.30-13.30	Обед.
		13.30-15.00	2.8. Виноделие Бургундии. Кот д'Ор.
27.сен	пт	10.00-11.30	2.9. Виноделие Бордо. История и классификация.
		11.45-12.45	2.10. Левый берег Бордо.
		12.45-13.45	Обед
		13.45-15.15	2.11. Правый берег Бордо.
		15.30-17.00	2.12. Белые и сладкие вина Бордо.

28.сен	сб	10.00-12.30	2.13. Коньяк и арманьяк.
29.сен	вс		
30.сен	пн	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.
		13.15-14.45	Практикум 11. Экскурсия по винодельне "Alma Valley". Гравитационное виноделие.
		15.15-16.45	Практикум 12. Технологии производства пива. Крафтовое пивоварение. Пивоварня "Якорь".
		17.00-19.30	Возвращение в Севастополь
01.окт	вт	10.00-10.30	2.14. Виноделие долины Роны (Север)
		10.45-12.15	2.15. Виноделие долины Роны (Юг)
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	2.16. Виноделие Юга Франции.
		15.00-16.30	2.17 Семинар по пройденным темам
02.окт	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.
03.окт	чт	9.00-12.00	2.18. Экзамен по виноделию Франции. Группа 1. Практикум 15. Буйабесс
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-16.00	2.18. Экзамен по виноделию Франции. Группа 2. Практикум 16. Говядина по-бургундски
Модуль 3. Виноделие Италии.			
04.окт	пт	10.00-11.00	3.1. Введение. История, стили и классификация вин Италии.
		11.15-12.15	Практикум 16 . 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.
05.окт	сб	10.00-11.30	3.4. Виноделие Венето.
		11.45-13.15	3.5. Виноделие Пьемонта. Белые и игристые вина.
06.окт	вс		

07.окт	пн	10.00-10.30	3.6. Семинар по пройденным темам виноделия Италии.
		10.45-12.15	Практикум 17. 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.
08.окт	вт	10.00-11.30	3.9. Виноделие Тосканы. Сорта и классификация.
		11.45-13.15	3.10. Основные винодельческие зоны Тосканы.
		13.15-14.15	Обед.
		14.15-15.45	3.11. Виноделие Тосканы. Классика и модернизм.
09.окт	ср	8.00-9.00	Переезд в Ялту.
		9.00-12.00	Практикум 18 . Визит на винодельню "Массандра". Производство хереса и мадеры.
		12.15-13.15	Обед.
		13.30-16.30	Практикум 19. "Массандра". Коллекция, история хозяйства. Производство креплёных вин.
		16.30-18.00	Возвращение в Севастополь.
10.окт	чт	10.00-11.30	3.12. Виноделие Центральной Италии и Адриатического побережья.
		10.45-13.00	3.13. Виноделие Кампании и Южной Италии.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	3.14. Виноделие Сицилии и Сардинии.
		15.00-16.30	Практикум 20. Конкурс - битва паст.
Модуль 4. Виноделие Испании других европейских стран.			
11.окт	пт	10.00-10.30	Итоговый тест по виноделию Италии
		10.45-12.15	4.1. История, стили и классификация вин Испании.
		12.15-13.00	4.2. Основные сорта и субрегионы Испании.
		13.00-14.00	Обед.
		14.00-15.30	4.3. Виноделие Наварры.
12.окт	сб	15.45-17.15	4.4. Виноделие Каталонии.
		10.00-11.30	4.5. Игристые вина Испании. Кава.
12.окт	сб	11.45-13.15	4.6. Виноделие Северо-Западных регионов. "Зелёная Испания".
13.окт	вс		

14.окт	пн	10.00-11.30	4.7. Виноделие Руэды, Риас Байхас, Торо.
		11.45-13.15	Практикум 21. Приготовлени пазлы и тапас.
		13.15-14.15	Обед.
		13.15-14.45	4.8. Южные регионы Испании.
		15.00-16.30	4.9. Виноделение Андалусии. Херес: терруар, стили, способы производства.
15.окт	вт	9.00-10.30	Практикум 22. 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.
16.окт	ср	9.00-10.30	4.12 Виноделие Германии.
		10.45-12.15	4.13. Виноделие Австрии.
		12.15-13.45	Обед.
		14.00-15.30	4.14. Чай. Терруары и способы приготовления.
		15.45-17.15	Тест по виноделию европейских стран.
Модуль 5. Виноделие Нового Света.			
17.окт	чт	10.00-11.30	5.1. Виноделие Нового Света. История, основные страны и сорта.
		11.45-13.15	5.2. Виноделие США. Калифорния.
		13.15-14.15	Практикум 23. Приготовление шукрута.
		14.15-16.45	Практикум 24. Европейская и азиатская кухни в сочетаниях с вином.
18.окт	пт	7.00-10.00	Переезд в Судак
		10.15-12.99	Практикум 25. Посещение винодельни "Новый Свет". Классические игристые вина Крыма.
		13.15-14.15	Обед в столовой "СССР".
		14.15-15.45	Практикум 26. Посещение винодельни "Солнечная Долина". Автохтонные сорта Крыма.
19.окт	сб	9.00-10.30	Практикум 27. Винный английский. Продажа вина в магазине и ресторане.
		10.45-12.15	Практикум 28 . Барбекю и крылышки гриль.
20.окт	вс		
21.окт		10.00-11.30	5.3. Виноделие Чили. История, регионы, сорта.
		11.45-13.15	5.4. Виноделие Чили. Классификация, лидирующие хозяйства.
		13.15-14.15	Обед.
		13.15-14.45	5.5. Виноделие Аргентины. История, регионы, сорта.
		15.00-16.30	5.6. Виноделие Аргентины. Основные хозяйства.

22.окт	вт	10.00-11.30	5.7. Виноделие ЮАР. История, регионы, сорта.
		11.45-13.15	5.8. Виноделие ЮАР. Основные хозяйства.
		13.15-14.15	Обед.
		14.15-15.45	5.9. Семинар по пройденным темам виноделия Нового Света.
23.окт	ср	10.00-11.30	5.10. Виноделие Австралии.
		11.45-13.15	5.11. Виноделие Новой Зеландии.
		13.15-14.15	Обед.
		14.15-15.30	Тест по виноделию Нового Света.
24.окт	чт	9.00-10.30	5.12. Спецкурс по гастрономии. Основные вкусы, работа рецепторов.
		10.45-12.15	5.13. Спецкурс по гастрономии. Основные сочетания вин и блюд.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-16.30	5.14. Спецкурс по гастрономии. Основные сочетания вин и блюд.
Модуль 6. Виноделие России и Грузии. Кофе, чай, крепкий алкоголь.			
25.окт	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.
26.окт	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"
27.окт	вс		
28.окт	пн	9.00-10.30	6.6. Крепкий алкоголь. История, классификация, виды сырья.
		10.45-12.15	6.7. Крепкий алкоголь. Европа.
		12.15-13.15	Обед.
		13.15-14.45	6.8. Крепкий алкоголь. Новый Свет.
		15.00-16.30	Практикум 29 . Основы миксологии, приготовление коктейлей.
29.окт	вт	9.00 - 10.30	Практикум 30. Винный английский. Итоговый тест и зачёт.
		10.45-12.15	Тест по пройденным темам.
		12.15-13.15	6.9. Виноделие Грузии.
		13.15-14.45	Практикум 31. Приготовление лобио и пхали.

30.окт	ср	9.00-14.00	Переезд на Таманский полуостров.
		14.00-15.00	Расселение, обед.
		15.15-17.15	Практикум 32. Знакомство с винодельней "Фанагория"
31.окт	чт	9.00-12.00	Защита дипломных проектов "Винная карта".
		12.15-13.45	Обед. Вручение сертификатов.
		14.00-15.30	Винный матч "Сборная Крыма - Сборная Кубани".

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.