

"Лаборатория вина" - WineLab. Курс для продвинутых любителей.
г. Севастополь, группа 8

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

Форма занятий: лекции-дегустации, гастрономический практикум

Даты занятий: 11.11.19 - 28.11.19

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

Дегустации: 75 вин, уникальные крымские продукты.



Дата	День недели	Время	Темы занятий
11.ноя	пн	18.00 - 21.00	Вводная лекция. Основы виноградарства, виноделия, классификация вин мира и России.
12.ноя	вт	18.00 - 21.00	Основы органолептики. Основные сочетания вина и еды.
14.ноя	чт	18.00 - 21.00	Виноделие Франции. Ведущие регионы, сорта, гастрономия. Бордо, Бургундия, Эльзас, Луара, Юг.
18.ноя	пн	18.00 - 21.00	Виноделие Италии. Ведущие регионы, сорта, гастрономия. Пьемонт, Тоскана, Север и Юг.
19.ноя	вт	18.00 - 21.00	Виноделие Испании и Португалии. Риоха, Рибера, Приорат, Херес, Мадейра и Порто.
21.ноя	чт	18.00 - 21.00	Игристые вина мира. Способы производства, сорта, классификация. Шампань, Кава, Просекко, Ламбруско, Новый Свет и Россия.
25.ноя	пн	18.00 - 21.00	Виноделие Австрии, Германии и Люксембурга. Ведущие регионы, сорта, гастрономия. Рейнгессен, Рейнгау, Мозель, Вахау, Бургенланд.
26.ноя	вт	18.00 - 21.00	Виноделие Нового Света. Ведущие страны, сорта, стили. США, Чили, Аргентина, ЮАР, Австралия, Новая Зеландия.
27.ноя	ср	18.00 - 21.00	Виноделие России. Регионы, сорта, стили, тенденции развития. Крым, Севастополь, Кубань, Долина Дона, Ставрополье.
28.ноя	чт	18.00 - 21.00	Вино и еда. Ведущие правила эногастрономии, вино и сыры, морепродукты, уникальные продукты Крыма.