

**«Лаборатория вина» - центр винного образования
г. Севастполь, группа 8**

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: 02.03.20 - 16.04.20

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

| Дата | День недели | Время | Темы занятий |
|---|-------------|-------------|--|
| Модуль 1. Введение в профессию сомелье | | | |
| 02.мар | пн | 9.30-9.45 | Знакомство. |
| | | 9.45-11.15 | 1.1. Основы виноградарства. Понятие терруара. |
| | | 11.30-13.00 | 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. |
| 03.мар | вт | 9.30-11.00 | 1.4. Основы виноделия. Белые, красные, розовые вина. |
| | | 11.15-12.45 | 1.5. Технология производства игристых вин. |
| | | 12.45-13.30 | Обед. |
| | | 13.30-14.45 | 1.6. Семинар. Основы виноградарства. Производство тихих и игристых вин. |
| | | 15.00-16.30 | 1.7. Основы химии и микробиологии вина. |
| 04.мар | ср | 9.30 -11.00 | Практикум 2. Винный английский. Основные термины и понятия. |
| | | 11.15-12.45 | Винный маркетинг. Тренды мирового и национального потребления. |
| | | 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. |

| | | | |
|-------------------------------------|----|-------------|---|
| 05.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. Составление винных карт. Раздача дипломных заданий на защиту винных карт, ориентированных на концепцию и кухню ресторана. |
| | | 15.00-16.30 | 1.13. Система ЕГАИС. Особенности работы и лицензирования в секторе HoReCa. Настройка системы и решение конфликтных ситуаций. |
| 06.мар | пт | 9.00-10.30 | 1.14. Биодинамическое виноградарство. |
| | | 10.45-12.15 | Практикум 3. Виноградники UPPA Winery. Знакомство с винодельческим оборудованием. |
| | | 12.15-13.15 | Обед. |
| | | 13.15-14.45 | Практикум 4. Виноградники Алексея Акчурина. "Умное" виноградарство. |
| | | 15.00-16.30 | Практикум 5. Технология дистилляции. |
| 07.мар | сб | 9.00-10.30 | 1.15. Профессия сомелье. Сервировка вина. Декантация, аэрация, виды бокалов. |
| | | 10.45-12.15 | 1.16. Российский винный рынок. Импортёры, отечественные производители. Динамика развития, рецепты успеха. |
| 08.мар | вс | | |
| 09.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 Бескоровайного. |
| Модуль 2. Виноделие Франции. | | | |
| 10.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. |
| 11.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. |

| | | | |
|--------|----|-------------|---|
| 12.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. |
| 13.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 |
| 14.мар | сб | 9.00-10.30 | 2.9. Виноделие Бордо. История и классификация. |
| | | 10.45-12.15 | 2.10. Левый и правый берег Бордо. |
| 15.мар | вс | | |
| 16.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. |
| 17.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. |
| 18.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. |
| 19.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.

| | | | |
|--------|----|-------------|---|
| 20.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. |
| 21.мар | сб | 9.00-10.30 | 3.4. Виноделие Венето. |
| | | 10.45-12.15 | 3.5. Виноделие Пьемонта. Белые и игристые вина. |
| 22.мар | вс | | |
| 23.мар | 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-Романии. Франчакорта, Ламбуско, производство бальзамического уксуса. |
| 24.мар | 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. |
| 25.мар | ср | 8.00-9.00 | Переезд в Ялту. |
| | | 9.00-12.00 | Практикум 17 . Визит на винодельню "Массандра". Коллекция, история хозяйства. Производство крепленых 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. |

| | | | |
|--|----|-------------|---|
| 26.мар | 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. | | | |
| 27.мар | 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. |
| 28.мар | сб | 15.45-17.15 | 4.4. Виноделие Каталонии. |
| | | 9.00-10.30 | 4.5. Игристые вина Испании. Кава. |
| 29.мар | вс | 10.45-12.15 | 4.6. Виноделие Северо-Западных регионов. "Зелёная Испания". |
| | | | |
| 30.мар | пн | 9.00-10.30 | 4.7. Виноделие Руэды, Риас Байхас, Торо. |
| | | 10.45-12.15 | Практикум 20. Приготовлены пазлы и тапас. |
| | | 12.15-13.15 | Обед. |
| | | 13.15-14.45 | 4.8. Южные регионы Испании. |
| | | 15.00-16.30 | 4.9. Виноделие Андалусии. Херес: терруар, стили, способы производства. |
| 31.мар | 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. |
| 01.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. |
| | | 15.45-17.15 | Тест по виноделию европейских стран. |
| 02.апр | чт | 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. | | | |
|--|----|-------------|--|
| 03.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. |
| 04.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. |
| 05.апр | вс | | |
| 06.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. |
| 07.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 по пройденным темам виноделия Нового Света. |
| 08.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. |
| 09.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. | | | |
| 10.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. |

| | | | |
|--------|----|--------------|---|
| 11.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" |
| 12.апр | вс | | |
| 13.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. |
| 14.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. |
| 15.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. |
| 16.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.