

Сомелье



Профессиональный Экспресс – курс. 10 дней, кол-во часов 30

- 1. Мир вина.** Как делают вино. Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Терруар. Технология производства вина. Типы вин и стилистика производителя. Искусство винодела. Специальная терминология. Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Винный глоссарий.
- 2. Основы органолептики.** Правила и приемы дегустационного анализа вина. Как дегустировать вино и говорить о нем. Ароматические характеристики благородных красных и белых сортов винограда. Стилистические различия вин. Физиология вкуса. **Вино и аксессуары.** Основные условия хранения вина. Выбор бокала, в зависимости от типа вина.
- 3. Виноделие Франции.** Регионы и Аппеласьоны. Основные представители регионов. Иерархия вин. Лучшие производители.
- 4. Виноделие Италии.** Регионы и характерные для них Вина и сорта. Лучшие производители.
- 5. Виноделие Испании и Нового Света.** Флагманские сорта и лучшие производители.
- 6. Шампанские и игристые вина.** Основные сорта винограда, технология производства, классификация и аппелласьоны. Ведущие производители.
- 7. Крепкий алкоголь** (на примере ведущих аппелласьонов мира) Особенности производства. Основные виды. Вино и аксессуары.
- 8. Сладкие вина** (на примере ведущих аппелласьонов мира) Особенности производства. Основные сорта. Стилистика. Правила подачи. Гастрономия.
- 9. Вино и гастрономия.** Классические сочетания. Вино и несочетающиеся с ними продукты. Минеральная вода.
- 10. Сабраж** (открытие шампанского саблей). Введение в мир и историю сабража. Обучение техники сабраж. Этапы подготовки и проведения сабража. Процедура сабража. Дегустация шампанского.

Время:

пн. ср. пт. с 19:00 - 22:00

сб. с 12:00-15:00

Мы принимаем Ваши заявки с учетом удобного для Вас времени занятий. По мере набора группы мы пригласим Вас на выбранный Вами курс. Дополнительно Вы можете, в индивидуальном порядке, обговорить удобное для Вас время занятий, а мы приложим все усилия для того чтобы подобрать оптимально удобное время.

Сомелье

Профессиональный Экспресс – курс. 10 дней, кол-во часов 30

	Темы курса	Дегустация
1	Мир вина. Как делают вино. Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Терруар. Технология производства вина. Типы вин и стилистика производителя. Искусство винодела. Специальная терминология. Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Винный глоссарий.	Белое/красное вино Кол-во образцов - по 3 бут.
2	Основы органолептики. Правила и приемы дегустационного анализа вина. Как дегустировать вино и говорить о нем. Ароматические характеристики благородных красных и белых сортов винограда. Стилистические различия вин. Физиология вкуса.	Белое/красное вино Кол-во образцов - по 3 бут.
3	Шампанские и игристые вина. Основные сорта винограда, технология производства, классификация и апелласьоны. Ведущие производители.	Шампанское Кол-во образцов - 4 бут.
4	Белые вина (на примере ведущих апелласьонов мира) Особенности производства. Основные сорта. Стилистика. Влияние дуба. Правила подачи.	Белое вино Кол-во образцов - 6 бут.
5	Красные вина (на примере ведущих апелласьонов мира) Особенности производства. Основные сорта. Стилистика. Влияние дуба. Правила подачи.	Красное вино Кол-во образцов - 6 бут.
6	Крепкий алкоголь (на примере ведущих апелласьонов мира) Особенности производства. Основные виды. Вино и аксессуары.	Виски - Кол-во образцов - 2 бут. Ром - Кол-во образцов - 2 бут. Текила - Кол-во образцов - 1 бут. Граппа - Кол-во образцов - 1 бут.
7	Сладкие вина (на примере ведущих апелласьонов мира) Особенности производства. Основные сорта. Стилистика. Правила подачи. Гастрономия.	Сладкое вино Кол-во образцов - 4 бут. Средняя стоимость 1000 руб.
8	Вино и гастрономия. Кухни мира. Классические сочетания. Вино и несочетающиеся с ними продукты. Минеральная вода, гастрономия, сыры, сигары, оливковое масло. Правила их подачи. Дижестивы, аперитивы, сырные, сигарные телеги.	Минеральная вода от 6-8 видов, Кол-во - по 6 бут. Оливковое масло от 6-8 видов, Кол-во - по 1 бут. Бальзамический уксус от 3-5 видов, Кол-во - по 1 бут.
9	Вино и аксессуары. Основные условия хранения вина. Выбор бокала, в зависимости от типа вина.	Белое вино Кол-во образцов - 2 бут. Красное вино Кол-во образцов - 2 бут. Шампанское Кол-во образцов - 1 бут.
10	Кофе. Тенденции потребления кофе. История кофе. Техники выращивания. Сбора и обработки кофе. Искусство обжарки и создания blends. Дегустация.	Кофе от 6-8 дегустационных образцов Чай от 5-10 дегустационных образцов