

ВИННЫЙ ИНТЕНСИВ

Винный интенсив – это школа сомелье в миниатюре:
мощная основа и обзор самых важных винодельческих регионов мира.

Занятие 1. Дегустация вина.

- Что такое вино?
- Искусство дегустации: описание внешнего вида вина, его аромата и вкуса.
- Виноградная лоза. Влияние сорта винограда на характер вина.
- Основные международные сорта винограда: Пино Гриджио, Мускат, Совиньон Блан, Шардоне, Рислинг, Пино Нуар, Каберне Совиньон, Мерло, Сира/Шираз.

Дегустационный сет – 5 моносортовых вин

Занятие 2. Факторы многообразия стилей вина.

- Природная среда: климат и почвы – основа терруара.
- Выращивание винограда – жизненный цикл лозы и работы на винограднике.
- Производство вина: от лозы до бутылки.

Дегустационный сет – 4 вина (пара «прохладный климат – теплый климат», пара «без выдержки – с выдержкой»)

Занятие 3. Игристые вина.

- Способы производства игристых вин:
 - карбонизация,
 - сохранение углекислого газа во время первичного брожения (анестраль, пет-нат, асти-метод),
 - сохранение углекислого газа во время вторичного брожения (резервуарный и классический методы).
- Классические игристые вина мира: Шампанское, Кремань, Франчакорта, Просекко, Асти, Кава, Кап Классик и другие.

Дегустационный сет – 5 игристых, произведенных разными способами

Занятие 4. Винные тренды.

- «Био» и всё, что скрывается за этим: органическое и биодинамическое виноградарство, натуральное виноделие.
- Оранжевые вина.
- Розовые вина.
- Вулканические вина.

Дегустационный сет – розовое вино, оранжевое вино, вино с вулканического виноградника, триада органика-биодинамика-натуралка

Занятие 5. Сладкие вина.

- Способы производства сладких вин:
 - добавление сладкого компонента,
 - остановка брожения с сохранением остаточного сахара (нагревание, охлаждение, крепление и пр),
 - увеличение концентрации сахара в ягоде (поздний сбор, подсушивание винограда, ботритис и др).
- Классические сладкие вина мира: Айсвайн, Речото, Сотерн, Портвейн и другие

Дегустационный сет – 5 сладких, произведенных разными способами

Занятие 6. Новый Свет и "новосветский" стиль.

- Особенности виноделия стран Нового Света.
- Этикетка новосветского вина.
- Большая пятерка (шестерка) винодельческих стран, ключевые регионы и флагманские сорта: Чили, Аргентина, США, ЮАР, Австралия, Новая Зеландия

Дегустационный сет – 6 новосветских вин из сортов-флагманов

Занятие 7. Великие французы.

- Особенности европейской классификации вин, понятие «апельасьон».
- Этикетка европейского вина.
- Карта французских винодельческих регионов.
- Этикетка французского вина.
- Классические белые вина Франции – Луара и Эльзас.
- Золотой склон – пирамида бургундских апелласьонов.
- Маркизы Пино Нуар и Шардоне
- Бордо и Бургундия – титаны французского виноделия.
- «Берег левый, берег правый». Бордо – царство Мерло и Каберне Совиньона.
- Шато или не-шато?
- Что такое Гран Крю и почему это столько стоит?

Дегустационный сет – 6 классических французских вин

Занятие 8. Итальянская классика.

- Карта итальянских винодельческих регионов.
- Этикетка итальянского вина.
- Трентино-Альто Адидже и Фриули – звездные белые вина Италии.
- Три «Б» Пьемонта – Бароло, Барбареско и Барбера.
- Красные истории Венето – стили Вальполичеллы.
- Тоскана – колыбель итальянского виноделия.
- Вина юга Италии – новая классика.

Дегустационный сет – 6 классических итальянских вин

Занятие 9. Звезды Пиренейского полуострова.

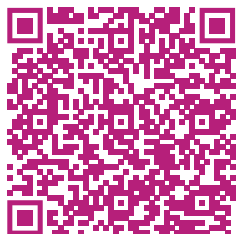
- Карта винодельческих регионов Испании.
- Этикетка испанского вина.
- «Белые острова» в море красных вин – Галисия и Руэда.
- Темпранильо и Ко – Риоха и Рибера дель Дуэро.
- Феномен Гарначи.
- Легенды Приората.
- Что такое «паго».

Дегустационный сет – 6 классических испанских вин

Занятие 10. Хранение и подача вина. Вино и гастрономия.

- Потенциал жизни вина.
- Хранение вина
- Сервировка.
- Профессиональное стекло и аксессуары.
- Сочетание вина и гастрономии.

Дегустационный сет – белое вино под винтом, красное с корковой пробкой, игристое



+7(812)425-66-68
#академиявина
www.wine-academia.ru

