

Блок 1

Многообразие стилей вина. Вина Нового Света

Вводное занятие. Органолептический анализ вина
Нос вина
Основы ампелографии: виноградная лоза и ее разновидности
Условия среды: климат и почвы - основа терруара
Выращивание винограда
Производство тихих вин
Производство игристых вин
Эногастрономия
Чили
Аргентина
Северная Америка
ЮАР
Австралия
Новая Зеландия

Зачет по Блоку 1

Блок 2

Вина Франции, Австрии и Германии

Франция. Общая характеристика
Франция. Эльзас
Франция. Шампань
Франция. Долина Луары
Франция. Долина Роны
Франция. Юг
Франция. Бордо. Медок
Франция. Бордо. Правый берег
Франция. Бордо. Грав. Сотерн.
Франция. Шабли.
Франция. Бургундия. Кот де Нюи
Франция. Бургундия. Кот де Бон
Франция. Бургундия. Юг
Германия.
Австрия

Зачет по Блоку 2

Блок 3

Вина Италии, Испании и других стран Европы

Италия. Общая характеристика
Италия. Трентино Альто Адидже. Фриули
Италия. Ломбардия. Венето.
Италия. Пьемонт
Италия. Тоскана
Италия. Центр.
Италия. Юг и острова
Испания. Общая характеристика
Испания. Риоха. Наварра. Арагон
Испания. Кастилия и Леон
Испания. Каталония и Левант
Испания. Кастилия ла Манча. Галисия.
Португалия
Крепленые вина
Россия
Грузия. Армения

Зачет по Блоку 3

Блок 4

Другие напитки. Профессиональный блок

Крепкие напитки. Дистилляция. Ректификация.
Коньяк. Арманьяк. Кальвадос.
Виски Шотландии
Виски мира
Другие крепкие напитки (ром, текила, мескаль)
Пиво
Чай. Кофе
Методика составления винной карты
Слепая дегустация. Практикум
Сервировка и подача вина в ресторане
Психология продаж. Особенности работы сомелье и кависта
Зачет: Сервис и Защита винной карты
Защита курсовой работы: Презентация международного сорта винограда
Тест по курсу
Экзамен
Вручение дипломов. Выпускной