

обновлённый

ПОЛНЫЙ КУРС

получай знания
в удобном месте
в удобное время

ИСТОРИЯ
СОРТА
СТИЛИ
РЕГИОНЫ
КОНКУРСЫ
РЕЙТИНГИ
ВЫСТАВКИ
ВЕДУЩИЕ ЭКСПЕРТЫ



РОССИЙСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ 2.0

ДИСТАНЦИОННЫЙ (ОНЛАЙН) КУРС

много практики много общения встречи с ведущими экспертами знания навсегда

домашние задания с проверкой,
скидки на вина от крупнейших
виноторговых компаний

чат курса с куратором
и преподавателем

доступ к курсу 120 дней,
выход уроков по графику

прямые эфиры с «людьми из вина»

методические материалы

Чему вы научитесь на курсе

Выучите:

Сорта винограда, их географию, историю виноделия России

Освоите:

Технологию производства вин, дегустационную систему с практически отработанными навыками

Будете знать о:

значимых событиях, связанных с вином России (выставки, салоны, конкурсы) и обязательно захотите принять в них участие

Получите:

Информацию из первых уст о производстве и продажах российского вина

НД TREND ТРЕНД TREND Т

Чем курс РОССИЙСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ 2.0 отличается от аналогичных

1

Свой ритм с
контрольными
точками

2

Актуальная
программа
«без воды»

3

Преподаватели-
амбассадоры
российского
виноделия

4

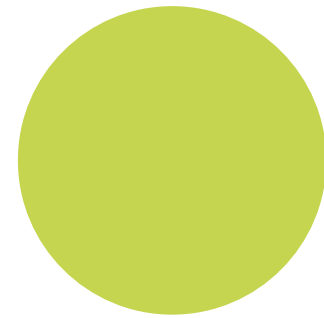
Удобный график курса
легко интегрируются в
любой ритм жизни



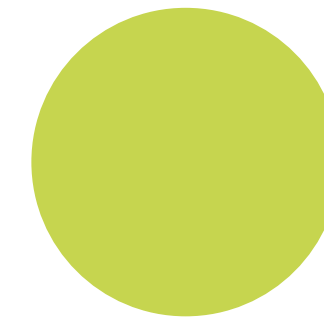
АКАДЕМИЯ ВИНА
Образовательный центр винной культуры

**РОССИЙСКОЕ
ВИНОДЕЛИЕ 2.0**
ДИСТАНЦИОННЫЙ (ОНЛАЙН) КУРС

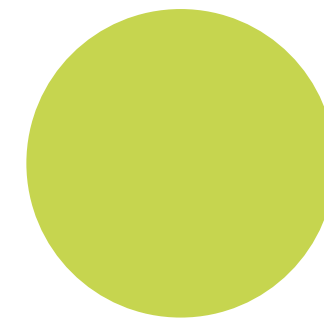
Как проходит обучение



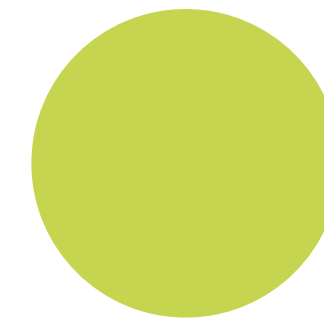
Изучаете интерактивные уроки в удобном темпе между контрольными точками - датами их выхода



Выполняете кейсы и домашние задания на отработку теоретических знаний и практических навыков (по желанию)



Вопросы по теме обсуждаете с преподавателем, куратором и одногруппниками сразу (в чате)



Участвуете в прямых эфирах с экспертами. Получаете уникальную возможность задать вопросы и обсудить интересующие вас темы с профессионалами.

Получаете сертификат Академии Вина о прохождении курса

Программа курса

ТРЕНД ТRENД
ТРЕНД ТRENД
ТРЕНД ТRENД

1. 28 апреля. НАЧАЛО: Вводное занятие онлайн.
<i>Представление курса и преподавателей, как учиться: дедлайны, задания.</i>
КОГДА?
<i>История и современность российского виноделия.</i>
2. 06 мая. Давно: от греков до перестройки.
3. 10 мая. Недавно: от Шато ле Гран Восток до АВВР.
4. 14 мая. Сейчас: винное законодательство, классификация.
5. 18 мая. Сейчас: конкурсы, рейтинги, выставки, винотеки, рестораны.
6. 22 мая. Сейчас: сортовая мозаика.
ГДЕ?
<i>Обзор винодельческих регионов России.</i>
7. 26 мая. Кубань.
8. 30 мая. Крым.
9. 03 июня. Кавказ: Ставрополье, Северная Осетия, Дагестан.
10. 07 июня. Великие реки: Дон и Волга.
11. 11 июня. Другие регионы.
ЧТО?
<i>Стили российских вин.</i>
12. 15 июня. Стили игристых вин.
13. 19 июня. Стили белых вин.
14. 23 июня. Стили красных вин.
15. 27 июня. Стили сладких и крепленых вин.
КТО?
<i>Бонус: люди вокруг российского вина. Два интервью в рамках курса.</i>
Виноделы, бренд-амбассадоры, дистрибьюторы, кависты, сомелье, гиды.
30 июня. Подводим итоги. Заключительное занятие онлайн.

Отрабатываете знания на практике

Задания:

Домашние задания (по желанию) с полноценной проверкой куратором

Тестирования:

1 онлайн-тест на закрепление знаний после теоретических уроков.

Дегустация:

В заданиях к урокам отрабатываем дегустационные навыки

Прямые эфиры:

Во время прямых эфиров получаем инсайты от самых классных экспертов

Преподаватели

- Лидеры мнений в категории вин России.
- Финалисты и победители основных крупнейших конкурсов сомелье в категории вино России.
- Участники 100дневной экспедиции «Большое Русское Вино».
- Сомелье с опытом работы в вине более 20 лет.



НАТАЛЬЯ БОЛЬШАКОВА

- Руководитель образовательного направления Академии Вина
- Гуру в российском вине и автор курса по винам России в очном и онлайн форматах.
- Победитель IV конкурса знатоков российского виноделия Russian Wine Trophy.
- Президент Петербургской Ассоциации Сомелье (ПАС)



ВЕРОНИКА СМЕРНОВА

- Сертифицированный сомелье ASI (Международная Ассоциация Сомелье)
- Победитель IV Санкт-Петербургского кубка сомелье 2024.
- Преподаватель профессионального курса Академии Вина в очном и онлайн форматах
- Победитель Russian Wine People Trophy 2021.

Почему выбирают нас

Преподаватели

Практикующие специалисты, опытные сомелье, участники и призёры профессиональных конкурсов, владеющие материалом на все 100%

Даём уверенность

Наши выпускники говорят с профессионалами рынка на одном языке

Акцент на практику

Отсутствие «воды» в обучении. Даём навыки для успешного применения в жизни.

Знаем, что нужно лидерам бизнеса

Мы знаем, что ищут в соискателях HR-менеджеры ведущих компаний, потому что работаем с 2006 года