



### Программа курса «Первые шаги»

13 марта вторник	Занятие №1 Прекрасный мир ароматов и вкусов (Нос вина, основы дегустации)
20 марта вторник	Занятие №2 От виноградника до бутылки, история и современность. (Стили и типы вин)
27 марта вторник	Занятие №3 Прославленные белые (Международные белые сорта винограда)
03 апреля вторник	Занятие №4 Великие красные. (Международные красные сорта)
10 апреля вторник	Занятие №5 Познакомимся поближе: этикетка вина (Правила чтения этикетки)
24 апреля вторник	Занятие №6 Французская винная карта (Винные регионы и классификации французских вин)
15 мая вторник	Занятие №7 Новый взгляд на карту Италии (Очаровательные итальянские)
22 мая вторник	Занятие №8 Путешествие в Испанию (Великие испанские вина)
27 февраля, 17 апреля, 29 мая	Занятие №9 Любой семинар на выбор

### Приглашаем Вас посетить наши семинары

27 февраля вторник	Вино и бокалы
17 апреля вторник	Виноделие Австрии
29 мая вторник	Философия вина: ЭКО. БИО, органика, биодинамика

Начало занятий - в 19-00, Место проведения занятий - Московский проспект, 79а.

Подробнее: <http://www.wineprofi.com/seminars.php?page=all>

Общее Расписание на сайте школы: <http://wineprofi.com/raspisanie.php?ym=2017.10>

### Wineglisch® - Теория и практика дегустации на английском

	Wineglisch Basic Description. Appearance and nose. Посвящено освоению базовой терминологии и описанию внешнего вида и аромата вина согласно учебному подходу WSET Systematic Approach to Tasting.
	Wineglisch Basic Description. Palate. Посвящено полному органолептическому описанию вина согласно учебному подходу WSET Systematic Approach to Tasting.
	Wineglisch Conclusions. Заключение выводов о качестве и потенциале выдержки вина согласно учебному подходу WSET Systematic Approach to Tasting.
	Wineglisch Complex Description. Полное описание вина согласно учебному подходу WSET Systematic Approach to Tasting.

