



*культура вина
и виноделия*

Программа курса «Вина Франции»

14 марта вторник	Занятие №1 От виноградника до бутылки. История и современность. Стили и типы вин.
21 марта вторник	Занятие №2 История успеха. Французские сорта винограда.
28 марта вторник	Занятие №3 Столпы французского виноделия (Французские винные регионы)
04 апреля вторник	Занятие №4 История волшебных пузырьков (Вина Шампани)
11 апреля вторник	Занятие №5 Винная столица мира (Регион Бордо)
18 апреля вторник	Занятие №6 Элита французского виноделия (Регион Бургундия)
23 марта чт или 27 апреля чт	Занятие №7 На выбор: Семинар. Виноделие Австрии или Семинар. Виноделие Германии

Программа курса «Вина Италии»

16 мая вторник	Занятие №1 Секрет итальянского счастья. Итальянские сорта винограда
23 мая вторник	Занятие №2 Новый взгляд на карту Италии. Итальянские винные регионы
30 мая вторник	Занятие №3 Путешествие из Флоренции в Сиену (Вина Тосканы)
06 июня вторник	Занятие №4 Итальянское игристое настроение
13 июня вторник	Занятие №5 Вина на пике моды. Лучшие вина горнолыжных курортов и миланских ресторанов (Вина Ломбардии и ТАА)
20 июня вторник	Занятие №6 От дворика Джульетты до дворца Дожей. Путешествие по Венето
18 мая четверг	Занятие №7 Семинар. Душа вина, душа бокала.

Приглашаем Вас посетить наши семинары

02 марта четверг	Виноделие Северной Америки
23 марта пятница	Виноделие Австрии
27 апреля четверг	Виноделие Германии
18 мая четверг	Вино и бокалы
01 июня четверг	Вина Хересного треугольника

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=2017.02>

	Wineglish® , цикл из 4-х лекций «О вине на английском»
30 марта	первое занятие - Wineglish Basic Description. Appearance and nose. Оно посвящено освоению базовой терминологии и описанию внешнего вида и аромата вина согласно учебному подходу WSET Systematic Approach to Tasting.
06 апреля	второе занятие - Wineglish Basic Description. Palate. Посвящено полному органолептическому описанию вина согласно учебному подходу WSET Systematic Approach to Tasting.
13 апреля	третье занятие - Wineglish Conclusions. Заключение выводов о качестве и потенциале выдержки вина согласно учебному подходу WSET Systematic Approach to Tasting.
20 апреля	четвертое занятие - Wineglish Complex Description. Полное описание вина согласно учебному подходу WSET Systematic Approach to Tasting.