



Программа курса «Первые шаги»

02 октября вторник	Занятие №1 Прекрасный мир ароматов и вкусов (Нос вина, основы дегустации)
09 октября вторник	Занятие №2 Познакомимся поближе: этикетка вина (Правила чтения этикетки)
16 октября вторник	Занятие №3 От виноградника до бутылки, история и современность. (Стили и типы вин)
23 октября вторник	Занятие №4 Прославленные белые (Международные белые сорта винограда)
30 октября вторник	Занятие №5 Великие красные. (Международные красные сорта)
13 ноября вторник	Занятие №6 Французская винная карта (Винные регионы и классификации французских вин)
20 ноября вторник	Занятие №7 Новый взгляд на карту Италии (Очаровательные итальянские)
27 ноября вторник	Занятие №8 Путешествие в Испанию (Великие испанские вина)
04,18 дек или 15 января 2019г	Занятие №9 Любой семинар на выбор

Приглашаем Вас посетить наши семинары

04 декабря вторник	Вино и бокалы
18 декабря вторник	Виноделие Австрии
15 января 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>

Wineglisн® - Теория и практика дегустации на английском

дата уточняется	WINEGLISH® 1 ELEMENTARY. Objective Description: Appearance, Nose. Лекция на русском языке с объяснением структуры подхода к описанию вина и пояснением англоязычных терминов для описания внешнего вида и носа вина - отработка произношения и закрепление англоязычного вокабуляра (описание вина, глоссарий ароматических характеристик) - разбор и отработка простых структур для описания внешнего вида и носа вина. Дегустация белого, красного и розового вина, составление их описаний.
-----------------	---

дата уточняется	WINEGLISH® 2 ELEMENTARY. Objective Description: Palate; Famous Wine Regions and Popular Grape Varieties. Лекция на русском языке с объяснением структуры подхода к описанию вина и пояснением англоязычных терминов для описания вкуса вина, а также краткая справка по самым известным винодельческим регионам и сортам винограда - отработка произношения и закрепление англоязычного вокабуляра (сорта винограда, винодельческие регионы) - разбор и отработка простых структур для описания вкуса вина (понимание на слух, построение простого текста на основе заметок). Дегустация белого, красного и розового вина, составление полного описания
дата уточняется	WINEGLISH® 3. INTERMEDIATE: Objective Description: Appearance, Nose, Palate. Лекция на английском языке с объяснением структуры подхода WSET к описанию вина и пояснением англоязычных терминов для описания внешнего вида, носа, вкусовых характеристик вина. Отработка произношения и закрепление англоязычного вокабуляра (описание вина, глоссарий ароматических характеристик). Разбор и отработка различных структур для описания внешнего вида, носа, вкусовых характеристик вина (чтение, построение простого текста на основе заметок). Дегустация: белое, красное, розовое вино (слушатели дегустируют вина, пишут описания, обмениваются написанными текстами, слушают описание преподавателя школы, обсуждают)
дата уточняется	WINEGLISH® 4. INTERMEDIATE: WSET SAT Conclusions: Quality Assessment, Wine in Context. Лекция на английском языке с объяснением структуры подхода WSET к оценке качества и определению происхождения вина, а также а также краткая справка по самым известным винодельческим регионам и сортам винограда. Отработка произношения и закрепление англоязычного вокабуляра (сорта винограда, винодельческие регионы). Разбор и отработка различных структур для оценки качества и описания происхождения вина (задание на понимание на слух и подстановка терминов; построение простого текста на основе заметок). Дегустация: белое, красное, розовое вино различных категорий качества (слушатели дегустируют вина, пишут описания с оценкой качества, обмениваются написанными текстами, слушают описание преподавателя школы, обсуждают)