



Программа курса «Первые шаги»

03 октября вторник	Занятие №1 Прекрасный мир ароматов и вкусов (Нос вина, основы дегустации)
10 октября вторник	Занятие №2 От виноградника до бутылки, история и современность. (Стили и типы вин)
17 октября вторник	Занятие №3 Прославленные белые (Международные белые сорта винограда)
24 октября вторник	Занятие №4 Великие красные. (Международные красные сорта)
31 октября вторник	Занятие №5 Познакомимся поближе: этикетка вина (Правила чтения этикетки)
07 ноября вторник	Занятие №6 Французская винная карта (Винные регионы и классификации французских вин)
21 ноября вторник	Занятие №7 Новый взгляд на карту Италии (Очаровательные итальянские)
28 ноября вторник	Занятие №8 Путешествие в Испанию (Великие испанские вина)
26 сент, 14 ноя или 05 дек (вт)	Занятие №9 Любой семинар на выбор

Приглашаем Вас посетить наши семинары

26 сентября вторник	Виноделие Северной Америки
14 ноября вторник	Вино и бокалы
05 декабря вторник	Виноделие Австрии

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>

Wineglis® - Теория и практика дегустации на английском

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