



Программа курса «Первые шаги» Осень 2019

01 октября вторник	Занятие №1 Прекрасный мир ароматов и вкусов (Нос вина, основы дегустации)	4
08 октября вторник	Занятие №2 Познакомимся поближе: этикетка вина (Правила чтения этикетки)	4
15 октября вторник	Занятие №3 От виноградника до бутылки, история и современность (Стили и типы вин)	4
22 октября вторник	Занятие №4 волшебных пузырьков (Игристые вина мира)	История 4
29 октября вторник	Занятие №5 Великие красные. Прославленные белые (Международные сорта)	4
12 ноября вторник	Занятие №6 Французская винная карта (Винные регионы и классификации французских вин)	4
19 ноября вторник	Занятие №7 Новый взгляд на карту Италии (Очаровательные итальянские)	4
26 ноября вторник	Занятие №8 Путешествие в Испанию (Великие испанские вина)	4
21 ноября 10 декабря	Занятие №9 Семинар на выбор	4
		36

Приглашаем Вас посетить наши семинары

10 декабря вторник	Виноделие Австрии
21 ноября четверг	Душа вина, душа бокала...
дата уточняется	Философия вина: ЭКО, БИО, Органика, Биодинамика

Начало занятий - в 19-00, Место проведения занятий - Московский проспект, 79
 Подробнее: <http://www.wineprofi.com/seminars.php?page=all>
 Общее Расписание на сайте школы: <http://wineprofi.com/raspisanie.php?ym=2019.10>

Wineglisn® - Теория и практика дегустации на английском

дата уточняется	WINEGLISN® 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	WINEGLISN® 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	WINEGLISN® 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 вино, 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 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).
-----------------	--