



Школа Сомелье Wine Snob

+7 919 919 59 79

@WINESNOB.BAR

<https://vk.com/winesnobbar>

<https://ws-sommelier.ru>

ПРЕИМУЩЕСТВА WINE SNOB



Занятия ведут
практикующие сомелье и
международные эксперты



Обучение проходит в
дегустационном зале, с
участием необходимого
оборудования и коллекции
ароматов «Нос вина»



Выпускники получают
сертификаты и подарки от
Wine Snob

ПОПУЛЯРНЫЙ КУРС ШКОЛЫ WINE SNOB



Базовый курс для профессионалов и ценителей

6 занятий с дегустациями и мастер-классами

Стоимость: 15 000 рублей

Подходит для барменов заведений и начинающих сомелье!

Обучение проводит практикующий сомелье.

Зубрить скучную теорию и заучивать сложную терминологию не наш метод! Все занятия проходят в интерактивном формате, информация хорошо структурирована и легко запоминается, а любое знакомство с новым регионом или стилем вина сопровождается дегустацией. Так что вы не только послушаете об особенностях виноделия, например, Германии и Австрии, но и сразу сможете оценить, как работают с рислингом на берегах Рейна и Дуная и почувствовать разницу!

- ★ **Выпускники легко читают этикетку и винную карту, способны уверенно выбрать вино в супермаркете, бутике, в ресторане не хуже сомелье.**
- ★ **Выпускники Wine Snob заметны в любой компании, потому что умеют красиво говорить о вине.**
- ★ **Выпускники курса получают сертификат Школы сомелье WineSnob.**

ДЕТАЛЬНАЯ ПРОГРАММА КУРСОВ ШКОЛЫ WINE SNOB

1 день

Основы дегустации вин

- Общие сведения: Что есть Вино. История вина. Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Терруар. Искусство винодела. Авторство в вине.
- Основы виноградарства. Основные виды виноградной лозы. Строение. Методы возделывания. Сорта, гибриды, клоны. Привитая культура винограда. Структура дегустации вин
- Технологии. Основы производства вина. Ведущие методы и способы технологического процесса. Основные схемы производства различных типов вин. Основные понятия. Терминология.
- Этикетка-паспорт вина.

Как читать винную этикетку. Правила чтения этикетки. Винный глоссарий.

Характеристика основных сортов винограда

- Дегустация игристых вин
- Схема дегустации. Словарь дегустатора
- Дегустация

ДЕТАЛЬНАЯ ПРОГРАММА КУРСОВ ШКОЛЫ WINE SNOB

2 день

Вина Франции

- Бордо. История развития виноделия в регионе. Особенности винопроизводства. Виноградники Медока. Классификация 1855 года. Ведущие хозяйства.

Виноградники Гравы. Классификация 1959 г. и ведущие хозяйства области. Виноградники Сотерна и прилегающих областей. Особенности производства десертных вин Бордо и классификация ведущих хозяйств.

Виноградники Либурне. Сент Эмильон и прилегающие зоны производства. Классификация Сент-Эмильона. Помроль. Ведущие хозяйства области. Другие апелласьоны Бордо. Petits Chateaux.

Учебные дегустации.

- Шампань. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация виноградников Шампани.
- Эльзас. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников.

- Бургундия. История винодельческой Бургундии. Основные зоны производства и апелласьоны. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли - как часть винодельческой Бургундии. Особенности винопроизводства и ведущие производители области.

Кот де Бон. Основные апелласьоны и виноградники. Ведущие производители области.

Кот де Нюи. Основные апелласьоны и виноградники. Маконнэ, Кот Шалонез и Божоле.

- Долина Луары.

История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина.

- Долина Роны. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Виноградники Северной и Южной части Долины Роны.

- Юг Франции.

История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина.

Дегустация

ДЕТАЛЬНАЯ ПРОГРАММА КУРСОВ ШКОЛЫ WINE SNOB

3 день

Вина Италии

- Италия - вводная лекция. История виноделия Италии. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.
- Север Италии. Регион: Венето. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.
- Пьемонт. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.
- Север Италии. Регион: Фриули, Трентино А-А. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.
- Тоскана. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.
- Центр Италии. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.
- Юг Италии. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина.
- Органолептика вина. Основы дегустационного анализа вина. Основные условия хранения вина. Развитие и созревание вина. Профессиональные винные аксессуары: "Нос вина". Базовые понятия дегустационного анализа вина. Ароматические характеристики основных международных сортов винограда. Красные вина. Белые вина. "Нос" и "Рот" вина.
- Дегустация
- Работа с набором «Нос вина», колесо ароматов.

ДЕТАЛЬНАЯ ПРОГРАММА КУРСОВ ШКОЛЫ WINE SNOB

4день

Виноделие Испании

- Виноделие Испании. Основные винодельческие районы Испании: Риоха, Рибера дель Дуэро, Приорат, Торо, Херес, Пenedес, Руэда, Риас Байхас. История виноделия. Особенности эногастрономической культуры. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители.
- Учебные дегустации.

6день

Виноделие Австрии

- История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители.
- Учебная дегустация. Включение он-лайн DJosef Darrel, винный эксперт и судья международных конкурсов OWC Vienna, Decanter Wine Awards.

5день

Виноделие Германии

- История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители.
- Учебные дегустации.

7день

Входит в программу «Интенсив», предлагается дополнительно выпускникам базовой программы

Виноделие Португалии

- История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Ведущие производители.
- Учебная дегустация. Включение он-лайн Elias Macovela, винный эксперт и винодел.

ДЕТАЛЬНАЯ ПРОГРАММА КУРСОВ ШКОЛЫ WINE SNOB

8день

«Интенсив»

Обзор виноделия стран Нового Света (Чили, Аргентина, Юар, США, Австралия и Новая Зеландия)

- Основная литература. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Законодательная база. Развитие и новейшие тенденции внутреннего и внешнего рынка. Особенности эногастрономической культуры. Ведущие производители.
- Учебные дегустации.

10день

«Продвинутый курс»

Виноделие России. Ростов на Дону, Краснодарский край, Крым, Кавказ

- Есть ли в России достойные вина.

Учебные дегустации.

Мастер-класс по крепкому алкоголю.

- Учебные дегустации.

9день

Входит в программу «Продвинутый курс», предлагается дополнительно выпускникам базовой программы и «интенсив»

Виноделие Старого Нового Света (Восточная Европа)

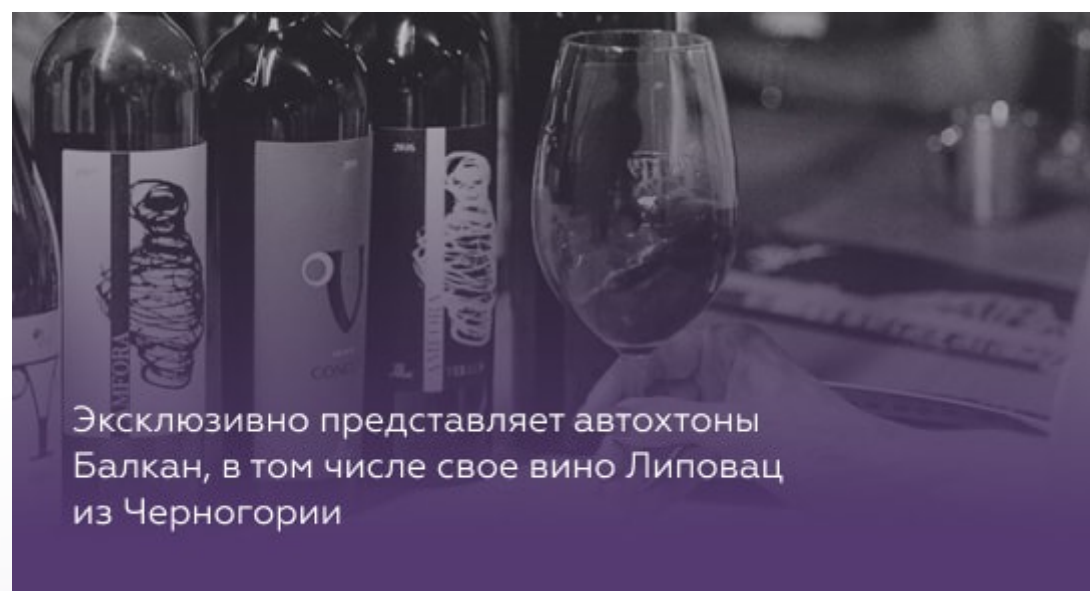
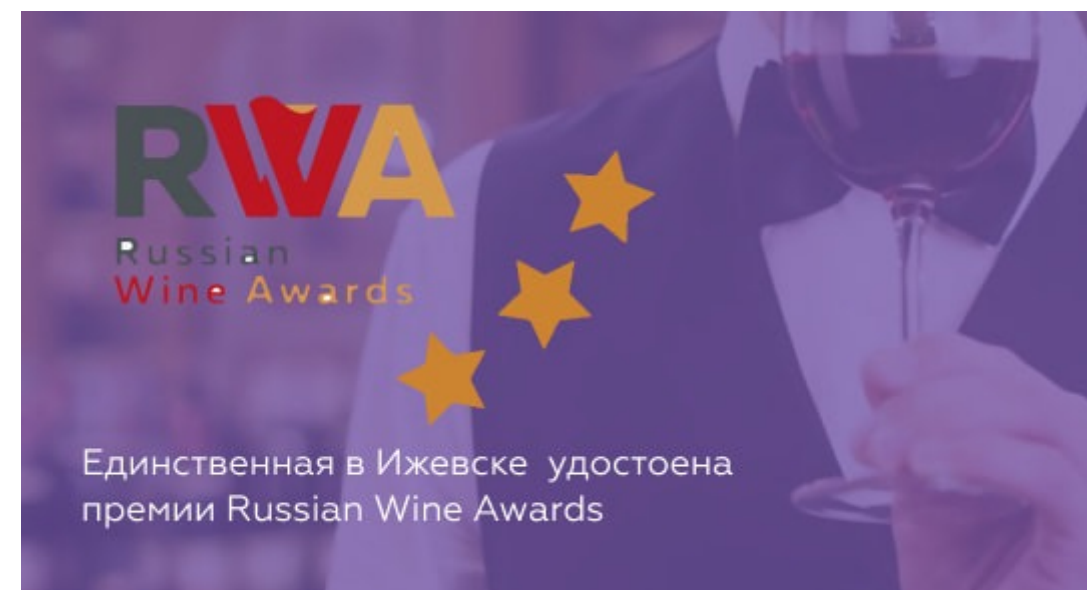
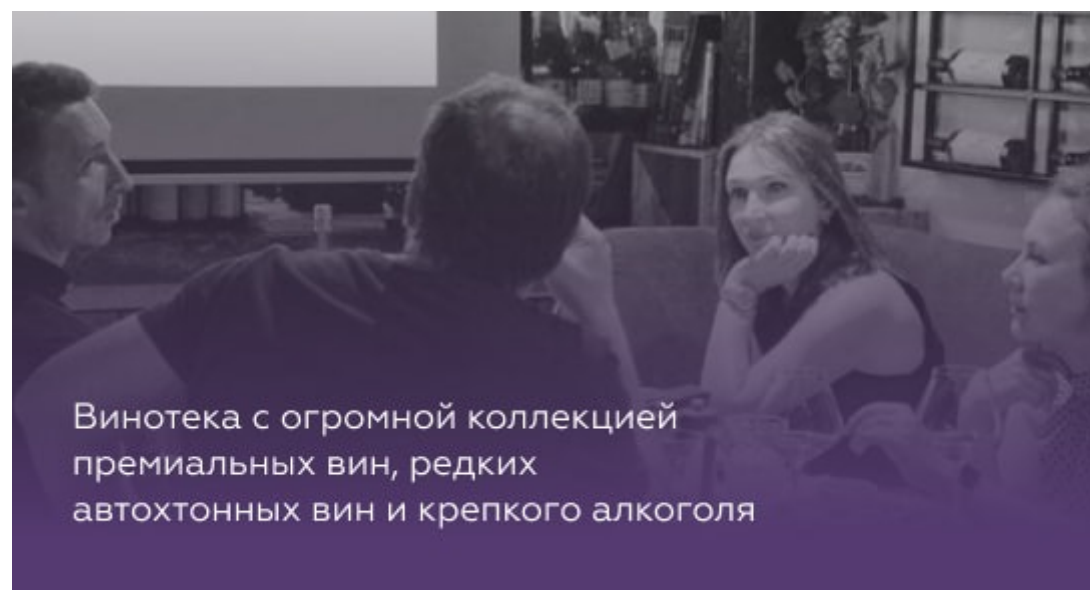
- Колыбель виноградарства. Автохтонные сорта Греции, Македонии, Сербии, Словении, Болгарии, Венгрии, Черногории. Ренессанс мастерства. Маленькие производители. Прямое включение Galina Niforou – Wine MBA, основательница и организатор Международного фестиваля балканских вин.

Evangelos Berris, винодел, преподаватель Афинского института виноделия, консультант.

Лекцию ведет Бренд амбассадор черногорской винодельни Lipovac Наталья Дубровина.

- Учебная дегустация. Включение он-лайн Djosef Darrel, винный эксперт и судья международных конкурсов OWC Vienna, Decanter Wine Awards.

ПРОСТРАНСТВО WINE SNOB



ВИННЫЙ ИНТЕНСИВ «ВОКРУГ СВЕТА С БОКАЛОМ»

**ИНТЕНСИВНЫЙ КУРС ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ,
8 ЗАНЯТИЙ, СТОИМОСТЬ 20 000 РУБЛЕЙ**

Международные эксперты ведут общение с группой онлайн. Занятие в зале ведут практикующий сомелье бара Wine Snob и Бренд-амбассадор черногорского производства Lipovac.

От Шампани до Пьемонта, от Каталонии до Рейнгау, от Калифорнии до Мальборо + Старый новый свет о котором еще мало кто знает, а вы будете! Полное погружение в мировое виноделие за 8 занятий с участием бренд амбассадора винодельни Lipovac из Черногории и Master of Wine, основателем и организатором Балканского винного фестиваля Galina Todorova Niforou!

- ★ Будете читать винные карты в ресторанах и выбирать вино к ужину не хуже сомелье
- ★ Узнаете о маленьких производствах Балканского региона, познакомитесь лично с виноделами и получите приглашение посетить хозяйства во время путешествий
- ★ Попробуете редкие образцы эксклюзивных вин



ПРОДВИНУТЫЙ КУРС ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ И ЛЮБИТЕЛЕЙ

ПОЛНЫЙ КУРС

10 ЗАНЯТИЙ, СТОИМОСТЬ 30 000 РУБЛЕЙ

КУРС ДАЕТ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОБ ОСНОВНЫХ СОРТАХ ВИНОГРАДА, РЕГИОНАХ, СИСТЕМЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕГУСТАЦИИ. ОБУЧЕНИЕ ПРОВОДИТСЯ НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ, ОН-ЛАЙН ТРАНСЛЯЦИИ ПРОХОДЯТ С СИНХРОННЫМ ПЕРЕВОДОМ.

Практикум включает интенсив по коллекции ароматов «Нос вина» от французского автора Жана Ленуара (Jean Lenoir), которая позволяет тонко разобраться в нюансах ароматики и органолептики.

Занятие в зале ведут практикующий сомелье бара Wine Snob и Бренд-амбассадор черногорского производства Lipovac.

Курс предназначен для любителей вина и начинающих специалистов. Главные преимущества – системный подход к знаниям и освоение международного языка дегустации. Среди преподавателей курса сертифицированный преподаватель WSET Wine & Spirit Education Trust из Великобритании. Вы научитесь анализировать и описывать характеристики вина так, как это делают профессионалы во всем мире.



ПРОДВИНУТЫЙ КУРС ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ И ЛЮБИТЕЛЕЙ



СИСТЕМАТИЗИРОВАННЫЙ ПОДХОД К ДЕГУСТАЦИИ ВИНА
И МЕЖДУНАРОДНЫЕ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ МЕТОДИКИ WSET

- ★ Каждый блок курса предполагает дегустацию до шести разных образцов. Знакомство с винами Франции включает образцы шампанских вин региона Шампань и вина из классификации Grand Cru, вина Балкан представлены редкими автохтонами. Всего в дегустационный сет входит 60 образцов
- ★ Коллекция ароматов включает работу с 54 видами ароматов вина из французской коллекции «Нос вина»
- ★ Каждый участник получает сертификат с подписью сертифицированного преподавателя WSET Beverly Tabbron и бутылку вина в подарок

ПРЕПОДАВАТЕЛИ ШКОЛЫ WINE SNOB



Djoef Darrel

Винный эксперт и судья
международных конкурсов OWC
Vienna, Decanter Wine Awards (Австрия)



Galina Niforou

Wine MBA, основательница и
организатор Международного фестиваля
балканских вин (Болгария)



Evangelos Berris

Винодел, преподаватель Афинского
института виноделия, консультант (Греция)



Elias Macovela

Винный эксперт и винодел
(Португалия)



Артем Тюкалов

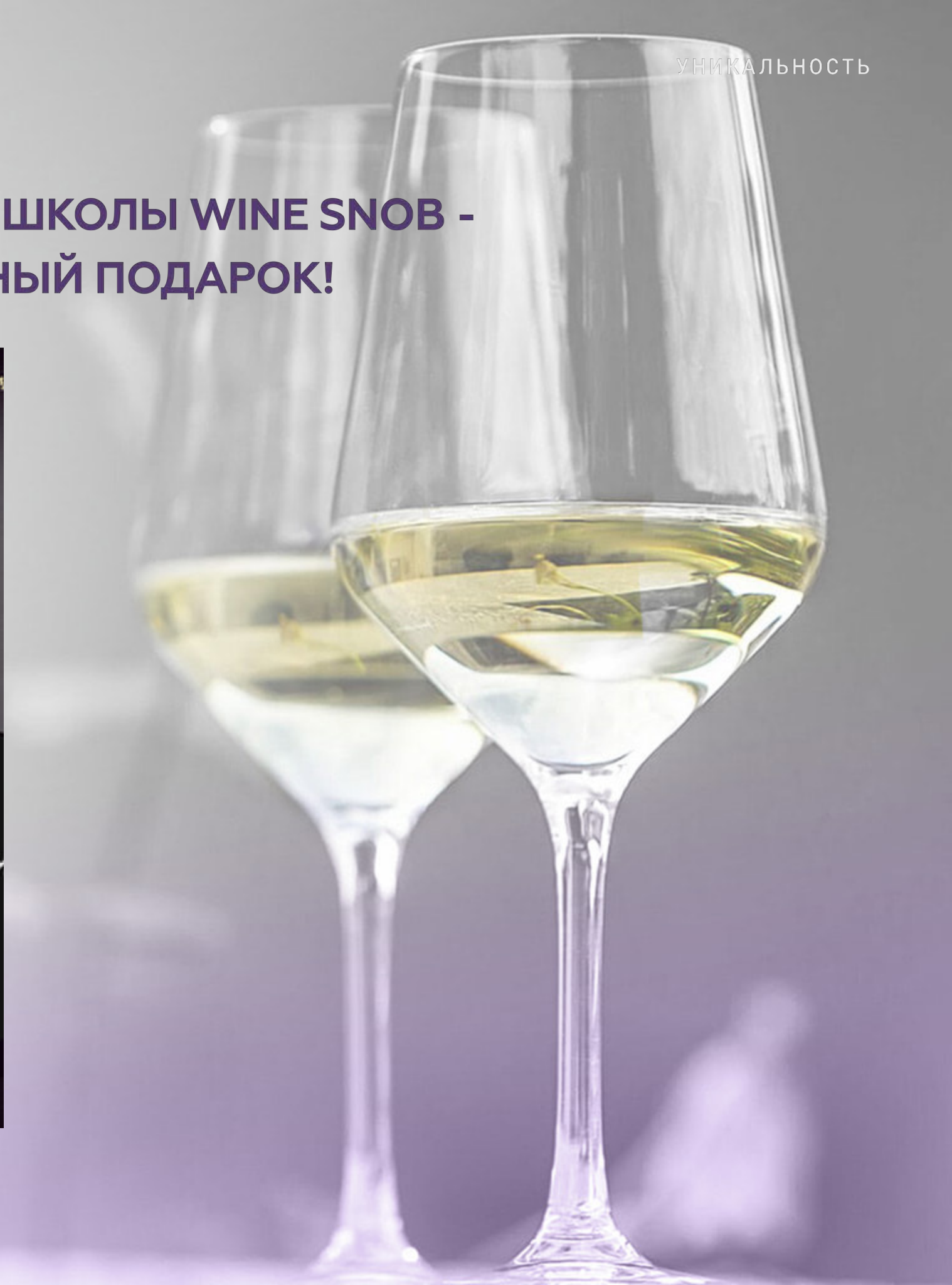
Практикующий сомелье бара
Wine Snob (Россия)



Наталья Дубровина

Бренд амбассадор черногорской
винодельни Lipovac (Россия)

КУРСЫ СОМЕЛЬЕ ШКОЛЫ WINE SNOB - УНИКАЛЬНЫЙ ПОДАРОК!





+7 919 919 59 79
@WINESNOB.BAR