

ДНЕВНЫЕ КУРСЫ

№	ОСНОВНАЯ ТЕМА	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТЕМЫ
ЛЕКЦИЯ 1	Вино: история и культура	Введение в ампелографию
ЛЕКЦИЯ 2	Школа дегустатора	Международные термины-шаблоны органолептического анализа. Практические навыки дегустатора
ЛЕКЦИЯ 3	Способы производства вин	Технологические схемы производства белых, красных и розовых вин. Первичное и вторичное виноделие. Сладкие вина. Современные методы винификации
ЛЕКЦИЯ 4	Превращения в винах	Введение в микробиологию и биохимию вина
ЛЕКЦИЯ 5	Сервис в ресторане	Декантация, подача игристых вин
ЛЕКЦИЯ 6	Франция. Вина местности	Французская терминология, категории вин
ЛЕКЦИЯ 7	Бургундия: классификация, региональные вина. Шабли	Введение в эногастрономию. Французские векторные диаграммы и диаграммы Меркадини
ЛЕКЦИЯ 8	Маконе. Шалонез. Божоле	Полная и частичная углекислотная мацерация
ЛЕКЦИЯ 9	Кот д'Ор	Введение в агротехнику. Формировки винограда. Зеленые операции
ЛЕКЦИЯ 10	Долина Роны	Ампелография Франции
ЛЕКЦИЯ 11	Долина Луары	Метод сюр ли. Выдержка на тонком слое осадка. Батонаж
ЛЕКЦИЯ 12	Белые вина Бордо	Функции виноградного питомника. Избирательная селекция современных подвоев
ЛЕКЦИЯ 13	Красные вина Бордо	Классификации бордоских вин крЮ классе
ЛЕКЦИЯ 14	Шампань	Технология производства игристых вин. Креманы
ЛЕКЦИЯ 15	Коньяк. Арманьяк. Кальвадос	Технология производства бренди. Правило Фроста
ЛЕКЦИЯ 16	Сыры	Правила сочетаемости сыров и вин (практическое занятие)
ЛЕКЦИЯ 17	Лангедок-Руссильон	Технология производства крепленых десертных вин. Мутирование
ЛЕКЦИЯ 18	Юго-Запад. Юра. Савойя	Техническая и фенольная спелость винограда. Менеджмент танинов. Микрооксигенация
ЛЕКЦИЯ 19	Эльзас. Прованс. Корсика	Различные виды и расы дрожжей в виноделии. Вина без обработки или с минимальной розливостойкостью
ЛЕКЦИЯ 20	Устрицы	Правила сочетаемости устриц и вин (практическое занятие)
ЛЕКЦИЯ 21	Италия. Венето	Итальянская терминология, категории вин
ЛЕКЦИЯ 22	Фриули. ТАА. Эмилия-Романья	Особенности итальянской дегустационной терминологии
ЛЕКЦИЯ 23	Пьемонт	Технологические различия традиционного и новаторского виноделия. Ротовинификаторы

ЛЕКЦИЯ 24	Лигурия. Ломбардия. Валле д' Аоста	Типы емкостей для винификации и выдержки вина
ЛЕКЦИЯ 25	Сицилия. Сардиния. Апулия	Балковые вина. Вакуум-сусло. Бекмес
ЛЕКЦИЯ 26	Кампания. Калабрия. Базиликата	Влияние типов почв и подпочв на характеристики вина
ЛЕКЦИЯ 27	Тоскана	Феномен супертосканских вин. Разновидности танинов в виноделии
ЛЕКЦИЯ 28	Марке. Умбрия. Абруццо. Лацио	Ампелография Италии
ЛЕКЦИЯ 29	Каталония. Кава	Испанская терминология, категории вин
ЛЕКЦИЯ 30	Риоха. Арагон. Наварра	Влияние древесины дуба на вино. Бондарное дело. Препараты из дубовой клепки
ЛЕКЦИЯ 31	Кастилия-Леон. Кастилия Ла Манча	Коллекционные вина с долгой бутылочной выдержкой. Разновидности третичных ароматов
ЛЕКЦИЯ 32	Галисия. Страна Басков. Леванте	Технология производства мистелей
ЛЕКЦИЯ 33	Андалусия	Технологии производства хереса и малаги
ЛЕКЦИЯ 34	Португалия	Технологии производства портвейнов, мадеры и винью верде
ЛЕКЦИЯ 35	Чили. Аргентина. США	Парниковый эффект и явление «калифорнийского роста»
ЛЕКЦИЯ 36	Австралия. ЮАР. Новая Зеландия	Клоновая селекция. Ферментные препараты в виноделии
ЛЕКЦИЯ 37	Виски	Особенности дегустации напитков бочковой крепости
ЛЕКЦИЯ 38	Белые вина Германии	Немецкая терминология, категории вин
ЛЕКЦИЯ 39	Красные вина Германии	Ампелография Германии. Гибриды и кроссы
ЛЕКЦИЯ 40	Австрия. Венгрия. Швейцария	Криоматерация для белых, розовых и красных вин
ЛЕКЦИЯ 41	Создание винной карты	Формирование винных коллекций. Винный маркетинг в ресторане
ЛЕКЦИЯ 42	История отечественного виноделия	Корифеи российского и советского виноделия. Особенности отечественной дегустационной терминологии
ЛЕКЦИЯ 43	Современное виноделие России	Российская ампелография
ЛЕКЦИЯ 44	Виноделие стран Кавказа	Производство вин в амфорах. Кахетинский и иммертинский методы винификации
ЛЕКЦИЯ 45	Виноделие Греции и стран Ближнего Востока	Болезни, пороки, дефекты и недостатки вина
ЛЕКЦИЯ 46	Напитки Японии	Технология параллельно-сдвоенного брожения sake
ЛЕКЦИЯ 47	Водка. Граппа. Джин	Особенности дегустации «белых спиртов»
ЛЕКЦИЯ 48	Текила. Ром. Кашаса. Писко. Ликеры. Абсент	Технологические различия кустарного и промышленного методов производства
ЛЕКЦИЯ 49	Вода. Оливковое масло. Сидр. Пиво	Особенности дегустации воды, пива и оливкового масла
ЛЕКЦИЯ 50	Регламент профессиональных дегустаций	Подготовка образцов, системы оценок, обработка результатов, рейтинги и винные гиды

© 2010 Санкт-Петербургская региональная общественная организация содействия формированию высокой культуры потребления качественных напитков «Гильдия Сомелье Санкт-Петербурга»