ШКОЛА ВИНА PRO SOMMELIER

КУРСЫ СОМЕЛЬЕ

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

ЛЕКЦИЯ 22	Австрия	Криомацерация для белых, розовых и красных вин
ЛЕКЦИЯ 23	Фриули. ТАА. Эмилия-Романья	Особенности итальянской дегустационной терминологии
ЛЕКЦИЯ 24	Виноделие Восточной Европы. Венгрия	Технология производства токайских вин
ЛЕКЦИЯ 25	Пьемонт	Технологические различия традиционного и новаторского виноделия. Ротовинификаторы
ЛЕКЦИЯ 26	Лигурия. Ломбардия. Валле д' Аоста	Типы емкостей для винификации и выдержки вина
ЛЕКЦИЯ 27	Кампания. Калабрия. Базиликата	Влияние типов почв и подпочв на характеристики вина
ЛЕКЦИЯ 28	Сыры	Правила сочетаемости сыров и вин (практическое занятие)
ЛЕКЦИЯ 29	Сицилия. Сардиния. Апулия	Балковые вина. Вакуум-сусло. Бекмес
ЛЕКЦИЯ 30	Создание винной карты	Формирование винных коллекций. Винный маркетинг в ресторане
ЛЕКЦИЯ 31	Тоскана	Феномен супертосканских вин. Разновидности танинов в виноделии
ЛЕКЦИЯ 32	Виноделие Греции и стран Ближнего Востока	Болезни, пороки, дефекты и недостатки вина
ЛЕКЦИЯ 33	Марке. Умбрия. Абруццо. Лацио	Ампелография Италии
ЛЕКЦИЯ 34	Виноделие стран Кавказа	Производство вин в амфорах. Кахетинский и иммертинский методы винификации
ЛЕКЦИЯ 35	Испания. Каталония. Кава	Испанская терминология, категории вин
ЛЕКЦИЯ 36	Виски	Особенности дегустации напитков бочковой крепости
ЛЕКЦИЯ 31	Риоха. Арагон. Наварра. Кастилия	Влияние древесины дуба на вино. Бондарное дело. Препараты из дубовой клепки.
ЛЕКЦИЯ 32	Андалусия. Португалия	Технологии производства хереса, малаги, портвейнов, мадеры и винью верде
ЛЕКЦИЯ 33	Галисия. Страна Басков. Леванте	Технология производства мистелей. Коллекционные вина с долгой бутылочной выдержкой. Разновидности третичных ароматов
ЛЕКЦИЯ 34	Водка. Граппа. Джин. Текила. Ром	Технологические различия кустарного и индустриального методов производства
ЛЕКЦИЯ 35	Чили. Аргентина. США	Парниковый эффект и явление «калифорнийского роста»
ЛЕКЦИЯ 36	Напитки Японии	Технология параллельно-сдвоенного брожения саке
ЛЕКЦИЯ 37	Австралия. ЮАР. Новая Зеландия	Клоновая селекция. Ферментные препараты в виноделии
ЛЕКЦИЯ 38	Отечественное виноделие	Корифеи российского и советского виноделия. Особенности отечественной дегустационной терминологии. Российская ампелография

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