



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ
ШКОЛА СОМЕЛЬЕ

1 УРОВЕНЬ.
ВИНО И ОСНОВЫ
СЕРВИСА

Курс, 2 занятия

2 УРОВЕНЬ.
КУРС ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ
WINEJET

Курс, 10 занятий

3 УРОВЕНЬ.
ИСКУССТВО СОМЕЛЬЕ
И ДЕГУСТАЦИИ

Курс, от 40 занятий



1 УРОВЕНЬ. ВИНО И ОСНОВЫ СЕРВИСА

Один день.
2 занятия по 2,5 часа с
часовым перерывом
на обед.

1 УРОВЕНЬ. ВИНО И ОСНОВЫ СЕРВИСА

а) Основы винной культуры:
Что такое вино и
алкогольные напитки;
Кто покупает вино и
кто его продает;
В чем отличия вин;
Основные сорта винограда;
Основные технологии
изготовления вина;
Чтение этикетки и
основные термины;
Как дегустировать вино
и как его описывать.

**б) Эногастрономия:
вино и еда.**

**в) Хранение, сервировка и
подача вина.**
Бокалы, декантеры,
ножи сомелье;
Техника открытия и
наливания вина.

1 УРОВЕНЬ. ВИНО И ОСНОВЫ СЕРВИСА

Основные термины на
винных этикетках и
понимать их суть;
Наиболее распространенные
типы и стили вин;
Основные сорта винограда и
винодельческие зоны;
Наиболее распространенные
структуры «побочальных»
винных карт;
Уметь открывать вино,
презентовать его и наливать.

2 УРОВЕНЬ. КУРС ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ WINEJET

Один месяц.
10 занятий по 2,5 часа в
вечернее время.

2 УРОВЕНЬ. КУРС ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ WINEJET

а) Винная культура.
Как делают вино: процессы
виноградарства и виноделия;
Как дегустировать и описывать
вина: теория, история
винных школ, практика;
Как сочетать вино и еду
(вы сможете применить знания
дома и блеснуть ими в ресторане);
География производства вина
(отдельно расскажем о
Европейских винах и Новом
Свете, а также детально
расскажем лекции о виноделии
Франции, Италии и Испании);
Все основные классификации вин;
Как правильно читать этикетку.

б) Городская винная культура:
Все о городской винной культуре:
кто и где проводит дегустации,
как бесплатно попасть на винные
семинары, всю информацию о
винных местах и личностях
Санкт-Петербурга;
TOP-10 вин по каждой стране,
которые можно попробовать в
Петербурге;
Адреса лучших винных баров и
ресторанов Санкт-Петербурга;
Как читать винные карты.

в) Винный сервис:
Хранение вина;
Подача красного вина и декантация;
Подача игристого вина;
Винный этикет и основы сервиса;
Эногастрономия.

2 УРОВЕНЬ. КУРС ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ WINEJET

Ведущие винодельческие страны:
Франция, Италия, Испания,
Германия, Австрия, «Великая
шестерка» стран Нового Света;
Крепленые вина мира;
Основы эногастрономии;
Самостоятельно составите
«побочальную винную карту»;
Отработаете навык открытия и
подачи вина
Основные термины на винных
этикетках и понимать их суть.

3 УРОВЕНЬ. ИСКУССТВО СОМЕЛЬЕ И ДЕГУСТАЦИИ

1 вариант: 3 месяца,
основной курс, от 40 занятий.
2 вариант: 3 недели,
интенсивный курс, 30 занятий.

3 УРОВЕНЬ. ИСКУССТВО СОМЕЛЬЕ И ДЕГУСТАЦИИ

**а) Теория дегустации вин и
напитков:**
Физиология восприятия;
Химия вина, виноградарство
и виноделие;
3 ведущих школы дегустации:
британская, французская,
итальянская.
Теория и практика описания
вина и оценки качества.

б) Винный мир:
Винная культура;
География производства вин;
Винный маркетинг;
Игристые вина мира;
Сладкие и крепленые вина мира;
Крепкий алкоголь;
Ликеры и пиво;
Чай и кофе, вода;

в) Сервис и гостеприимство:
Столовый этикет;
Ресторанный сервис уровня
fine dining;
Декантация красного вина;
Подача игристого вина и других
напитков.

3 УРОВЕНЬ. ИСКУССТВО СОМЕЛЬЕ И ДЕГУСТАЦИИ

Виноделие стран
Старого и Нового Света;
Особенности виноградарства
и виноделия различных стран;
Опыт составления винных
карт для баров, ресторанов
различного уровня;
Сервис и гостеприимство
ресторанов уровня *fine dining*.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ
ОБУЧЕНИЯ

ПЛАН
ОБУЧЕНИЯ

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ
КУРСА

К моменту
окончания
курса вы будете
уметь и знать: