



# 1 УРОВЕНЬ. ВИНО И ОСНОВЫ СЕРВИСА.

## ДЛИТЕЛЬНОСТЬ И ФОРМАТ ОБУЧЕНИЯ

- Один день;
- 2 занятия в очном формате по 2,5 часа (часовой перерыв на обед);
- Обучение очно-заочное;
- Учебный материал предоставляется в Online-формате на специализированной платформе.

## ДЛЯ КОГО КУРС

- Любители;
- Обслуживающий персонал: официанты, бармены, администраторы;
- Сфера продаж: менеджеры по продажам алкогольной продукции.

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСА

- К моменту окончания курса вы будете уметь и знать:
- Читать 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.

## ЭКЗАМЕНЫ

Тип экзамена	Тестирование
Формат	Online
Сроки сдачи экзамена	Минимум - через день после прохождения курса. Максимум - через неделю после прохождения курса
Объем экзамена	Тест включает 30 вопросов
Время на написание теста	45 минут
Пересдача	Повторная сдача экзамена - минимум через неделю

## ГАРАНТИИ И ПРОДОЛЖЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

- При положительной аттестации студент получает скидку в размере 15% на дальнейшее обучение в школе СПбШС;
- Гарантия качества. Если студент не смог защитить аттестацию, ему может быть предоставлена возможность бесплатно получить консультацию преподавателя индивидуально или в группе.



# ПЛАН ОБУЧЕНИЯ

## ОСНОВЫ ВИННОЙ КУЛЬТУРЫ

Что такое вино и алкогольные напитки	Определения: вино, крепленое вино, винный напиток, десертные вина, вермуты, Pineau des Charentes. Российское и европейское законодательство.
География производства вин	Различие Старого и Нового Света. Основные винодельческие регионы мира. Термин «terroir».
Кто покупает вино, и кто его продает	Основы винного маркетинга. Структура винного бренда. Категории покупателей и вин (Эмиль Пейно). Винная критика, источники информации о винах.
В чем отличия вин	Типы и стили вин. Категории сладости и игристости вин.
Основные сорта винограда	Наиболее распространенные сорта винограда в Европе, а также в России.
Основные технологии изготовления вина	Белые, розовые, красные вина, а также – «янтарные», «серые», «зеленые», «голубые».
Чтение этикетки и основные термины	Структура этикетки. Термины: Château, reserva, и т.д.
Как дегустировать вино и как его описывать	Техника дегустации в соответствии со стандартами WSET и Лука Марони.
Дефекты вина	Основные дефекты вина и их распознавание.

## ХРАНЕНИЕ, СЕРВИРОВКА И ПОДАЧА ВИНА. РАБОТА СВИНОЙ КАРТОЙ

Бокалы, декантеры, ножи сомелье	Виды бокалов в соответствии с типами и стилями вин. Виды штопоров и ножей сомелье. Типы декантеров и их предназначение.
Техника открытия и наливания вина	Как правильно держать бутылку и нож сомелье. Использование корзинки для вина, ручника (салфетка).
Хранение вина	Хранение вина Условия хранения вина. Температура, влажность. Винные шкафы и домашнее хранение.
Работа с винной картой	Структура «побочальной винной карты».

## ЭНОГАСТРОНОМИЯ: ВИНО И ЕДА

Принципы эногастрономии	Кислотность вина, сладость, танинность, плотность и легкость.
-------------------------	---

## ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ОБРАЗЦЫ

СОРТ ВИНОГРАДА	СТРАНА
Совиньон Блан (2 образца)	Новая Зеландия, Россия
Шардоне (2 образца)	Аргентина или Чили, Россия
Пино Нуар (2 образца)	Бургундия, Россия
Каберне Совиньон	Аргентина или Чили
Бордоский бленд	Франция
Темпранильо	Испания
Рислинг	Германия
Торронтес	Аргентина
Мальбек	Аргентина