



INTERNATIONAL
SOMMELIER SCHOOL

WINEJET

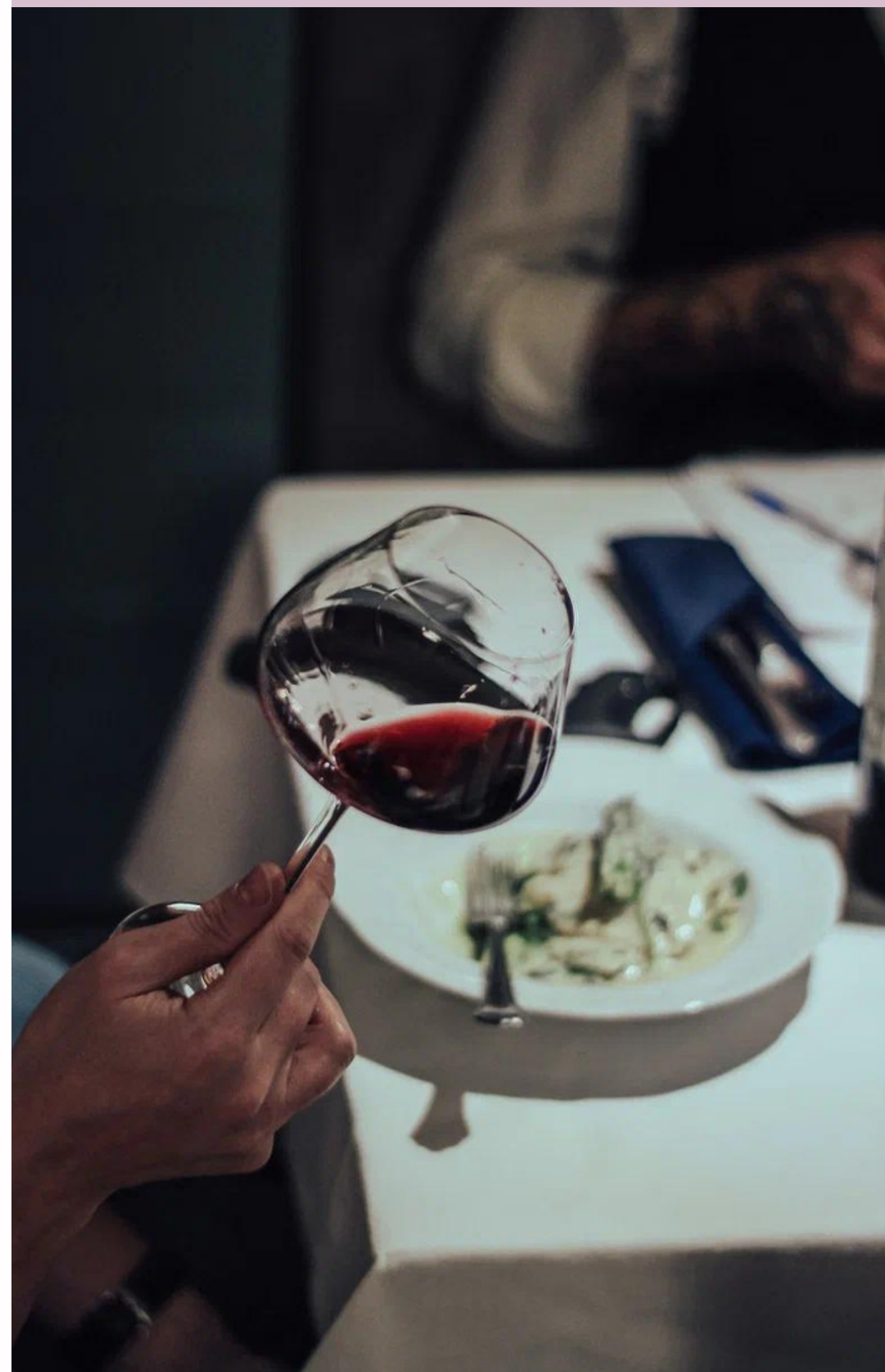
«ОДНОДНЕВНЫЙ ВИННЫЙ КУРС»

ГЛУБИНА ЗНАНИЙ:

2 УРОВЕНЬ WINEJET

ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ И НАЧИНАЮЩИХ ЭКСПЕРТОВ

ОДИН ДЕНЬ, 2 СЕМИНАРА
12:00-18:00



18+

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ (РОССИЯ)
ТАШКЕНТ (УЗБЕКИСТАН)
НАГОРИЯ (ИЗРАИЛЬ)
ТОННЕР (ФРАНЦИЯ)

ШКОЛА СОМЕЛЬЕ, ВИНА И ДЕГУСТАЦИИ WINEJET

ОСНОВАНА В 2011 ГОДУ. БОЛЕЕ 7500 ВЫПУСКНИКОВ.

ЛИЦЕНЗИЯ МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ РФ,
ВЫДАЕМ ДИПЛОМ ГОСОБРАЗЦА!

ОСНОВАТЕЛЬ КИРИЛЛ БУРЛУЦКИЙ, В ВИНЕ
С 2006 ГОДА, АВТОР КНИГИ О ВИНЕ И
МЕТОДОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ, СУДЬЯ
МЕЖДУНАРОДНЫХ ВИННЫХ КОНКУРСОВ, АВТОР
СОБСТВЕННОГО ВИННОГО ГИДА.

ОТЗЫВЫ И СТАТЬИ О ШКОЛЕ: SPBWJ.RU/O-NAS-PISHUT





18+

КУРС «ОДНОДНЕВНЫЙ ВИННЫЙ КУРС» МОЖНО ИЗУЧАТЬ НЕ ИМЕЯ НИКАКИХ ЗНАНИЙ И ОПЫТА!

ГЛУБИНА ЗНАНИЙ: 2 УРОВЕНЬ WINEJET

Для любителей, и начинающих профессионалов.

Для тех, кто хочет понять что такое вино.

Рассматриваем множество винных этикеток,
терминологию, которая поможет выбирать вино.

При обучении используются и игровые методики.



18+

- Длительность обучения: 1 день
- Количество занятий: 2 семинара
- Длительность каждого семинара: 2,5 часа
- Время проведения: 12:00 – 18:00
- Дополнительные материалы для самостоятельной подготовки:
- Количество вин: 8 образцов



ПРОГРАММА

Винный этикет и сервис

Как держать бокал, как наклонять бокал во время дегустации, зачем покручивать вино в бокале, можно ли двигать бокал по столу. Можно ли прикрывать бокал ладонью, когда отказываетесь от напитка? Можно ли вставать с бокалом из-за стола? Как наливать вино, как открывать бутылку тихого и игристого. Что такое декантация и зачем она нужна.

Винный маркетинг, мода и что такое вино

Как формируется ценовая категория вина. Что влияет на цены на вино в Европе и в России. Как влияет на цену место происхождения вина, категории напитка, а также такое понятие как “терруар”. Что сегодня можно пить в большом городе? Вы знаете что такое “натуральное вино”? Слышали о биодинамических винах? А вы знали, что сегодня в моде российские вина?

Теория дегустации

Одно из главных влияний на ощущение аромата – это положение бокала по отношению к носу, а также интенсивность и длительность вдоха. на вкус влияет длительность нахождения вина в полости рта, а также вдохи и выдохи после проглатывания напитка. Изучаем две школы дегустации! Хочешь узнать больше?



ПРОГРАММА

Эногастрономия

А вы знаете, что далеко не вся еда подходит под выбранное вино? Ключевой параметр сочетания – это кислотность вина и блюда. Однако, помимо него необходимо учитывать плотность вина и блюда, интенсивность аромата, сладость, традиционность сочетаний.

Виды вин, география производства и сорта

Этот блок посвящен самым важным вопросам выбора вина. Вина могут быть тихими, игристыми, креплеными, ароматизированными, но также они отличаются по содержанию сахара, цвету, интенсивности аромата и вкуса. Принципиально на вкус качественного вина влияет традиция производства: выдержка вина в бочке, на дрожжевом осадке, на шкурке винограда, а также специальное окисление вина и многое другое. Обо всем этом есть информация на этикетке бутылки.

ПРЕПОДАВАТЕЛИ



ГАЛИНА ВИНДЕРСКАЯ

Имеет винодельческое и фармацевтическое образование, выпускник школы сомелье WineJet.



ОЛЕСЯ САФЕНРЕЙТЕР

Работала кавистом и сомелье, а также руководителем отдела кавистов. Региональный тренинг-менеджер по ассортименту до 2013-го, преподаватель курсов сомелье в школе ресторанного бизнеса в Новосибирске.



АНДРЕЙ ШАБУРОВ

Эксперт по крепкому алкоголю, пиву, ликерам, а также крепленым винам и сладким винам. Более 15 лет в отрасли, руководил винными магазинами, обучал персонал торговых сетей. Преподаёт в школах сомелье.



ЕВГЕНИЙ ЛУКЬЯНЧУК

Выпускник школы сомелье WineJet. Бывший шеф-сомелье ресторана Европа при Гранд-Отеле Европа (5*), первый президент Донской ассоциации сомелье. Специалист по ресторанному сервису, подаче вина, а также по российским винам. Президент Петербургской Ассоциации Кавситов.



МАРИЯ ЗУЕВА

Шеф-сомелье, победитель и призер российских и европейских конкурсов сомелье, автор карт отмеченных RWA. Специалист по российским винам, работала на винодельнях Крыма и Севастополя. Опыт более 10 лет.

[Узнать больше о преподавателях](#)



КИРИЛЛ БУРЛУЦКИЙ

Основатель школы, винный писатель, судья винных конкурсов

Курсы других уровней в школе WineJet:

Название курса	Длительность	Наличие сопутствующих online-курсов	Уровень овладения информацией
1 «Как стать сомелье» <ul style="list-style-type: none">Глубина знаний: 1 Уровень WineJetДля любителей	1 занятий, 2,5 часа	нет	Начальное понимание вина и винного этикета. Международный сертификат категории 1 level WineJet при сдаче теста.
2 Курс «Винный интенсив». <ul style="list-style-type: none">Глубина знаний: 2 Уровень WineJetДля любителей и начинающих экспертов	2 занятия по 2,5 часа	нет	Углубленное понимание винной культуры, сервиса, основ правильного выбора и оценки качества вина. Международный сертификат категории 2 level WineJet при сдаче теста.
3 Курс «Углубленный месячный винный курс». <ul style="list-style-type: none">Глубина знаний: 3 Уровень WineJetДля любителей и начинающих экспертов.	8 занятий по 2,5 часа	да	Устойчивые навыки выбора вина и интерпретации винных карт. Знание сортов, географии производства. Международный сертификат категории 3 level WineJet при сдаче теста.
4 Курс «Сомелье». <ul style="list-style-type: none">Глубина знаний: 4 Уровень WineJet Sommelier Diploma.Для обладателей 1,2,3 уровня WineJet	20 занятий по 2,5 часа	да	Профессиональный уровень анализа качества вина, подачи вина и ресторанного сервиса, а также глубокое знание географии и разновидностей вина. Международный сертификат категории WineJet Sommelier Diploma при сдаче экзаменов.