БАЗОВЫЙ КУРС О ВИНЕ И ВИНОДЕЛИИ МИРА

День 1

Знакомство

Производство красных и белых вин

Основные сорта винограда, из которых изготавливают более 70% все вин мира

День 2

Производство игристых вин

Стилистика и особенности вин Старого Света

День 3

Производство розовых вин

Стилистика и особенности вин Нового Света

Занятия проходят онлайн в zoom или telegram

В конце каждого занятия проводим опроссник для закрепления материала

Все занятия должны идти друг за другом, так второе занятие – это продолжение первого.

Этот курс позволит вам приобрести представление об основах винного винного мира и станет хорошим фундаментом для вашего дальнейшего изучения.

После базового курса вы сможете:

* определить свой винный вкус
* выбирать вино в магазине или ресторане, исходя из своих предпочтений
* посещая дегустации, вы сможете понимать основную терминологию, которой пользуются виноделы и сомелье, и, конечно, информация больше не будет хаосом из красивых фраз «декантация или аэрация», «выдержка на тонком осадке», «Бордосская пара», «Новозеландский стиль Совиньона Блан».

Теперь вы будете понимать все, о чем рассказывает ведущий.

Успехов в изучении!

Денис и Татьяна.