

## **Программа дегустационного курса ВИНОМАНИЯ**

Курс состоит из 16 очных занятий, по 2 сессии в день. Продолжительность сессии – 2 академических часа.

Форма занятий – очные семинары, с промежуточным контролем и итоговым тестом.

День. Введение в дегустационный курс.
Сессия 1. Общая органолептика, текстура и оценка качества – белые сорта
Сессия 2. Общая органолептика, текстура и оценка качества – чёрные сорта
День 2. Сорта-ориентиры
Сессия 3. Белые сорта - ориентиры.
Сессия 4. Чёрные сорта – ориентиры.
День 3. Белые: ароматические сорта
Сессия 5. Белые: ароматические сорта с высокой кислотностью
Сессия 6. Белые: ароматические сорта с полным телом
День 4. Белые: нейтральные сорта
Сессия 7. Белые: нейтральные сорта с полным телом
Сессия 8. Белые: нейтральные сорта с высокой кислотностью
День 5. Чёрные сорта с черными ягодами
Сессия 9. Сорта с кислотно-танинной структурой и черными ягодами
Сессия 10. Сорта с танинной структурой и черными ягодами
День 6. Чёрные сорта с красными ягодами
Сессия 11. Сорта с танинной структурой и красными ягодами
Сессия 12. Сорта с кислотной структурой и красными ягодами
День 7. Белые blends
Сессия 13. Классические blends
Сессия 14. Современные blends, оранжевые и янтарные вина
Занятие 12. Красные blends
Сессия 15. Классические blends
Сессия 16. Современные blends, розовые вина