энотрия школа вина

зима-весна

Профессиональный курс Сомелье

Екатеринбург 2027

энотрия школа вина

Фундаментальные знания

25 лет в России, 80% специалистов на рынке – выпускники «Энотрии»

25 учебных дней

Лекции от топовых российских экспертов и учебные дегустации

300 образцов на дегустации

Вина и напитки ведущих российских и зарубежных производителей

Комплект авторских материалов

Учебники, рабочие тетради и дегустационные блокноты

энотрия школа вина

О курсе

- **Продолжительность:** 5 месяцев
- **5 очных** тематических блоков **раз в месяц**

10:00 - 17:00

5 дней в неделю (пн-пт)

перерыв с 13:00 до 14:00

- **Стоимость курса:** 150 000 руб.



Занятия проходят **в учебном классе** в Екатеринбурге

Кому подойдет курс



- Кто уже работает с вином (опыт от 1 года)
- Кто планирует серьёзно работать с вином и обладает базовым уровнем знаний
- Продвинутым любителям вина

энотрия школа вина

Чему научитесь

- Профессионально дегустировать вино
- Разбираться в сортах винограда различных стран
- Понимать стилистические особенности вин различных стран и регионов
- Разбираться в основных классификациях вин
- Читать винные этикетки
- Выбирать винные аксессуары
- Ориентироваться в крепких спиртных напитках



График занятий

энотрия | школа Вину

5–9 апреля	вводные лекции
10–14 мая	вина Франции
7–11 июня	вина Италии
5–9 июля	вина Европы
2–6 августа	вина Нового Света, крепкие напитки **экзамен**



Преподаватели

энотрия | школа Вину



Рассадкин Александр



Тонкова Марина



Новичихина Инесса



Осокин Олег

энотрия | школа вина

Диплом об окончании



- Студенты, успешно сдавшие итоговый экзамен, получают **диплом школы «Энотрия»** и **значок**
- Студенты, прослушавшие курс лекций, получают **сертификат школы «Энотрия»**

энотрия школа вина

Контакты

Наш TG-канал

- Адрес учебного класса в Екатеринбурге:

  ул. Декабристов 16 Б, 2 этаж

Наш Instagram

Запись на курс:

Супрон Марья

тел: +7(981) 588-04-87