

ЭНОТРИЯ

Выездная Энотрия

Даты обучения: 4 мая – 8 мая 2026 г.
Формат обучения: стажировка + лекции
Усадьба Мезыбь

Стоимость 60 000₽



Кому подойдет курс?

Этот курс для тех, кто стремится углубить академические знания о виноградниках, терруарах и работе в поле; планирует развивать карьеру в виноделии, виноградарстве или управлении винными проектами; хочет получить практический опыт напрямую от хозяйств и технологов; уже имеет базовые винные знания и хочет перейти на следующий уровень; готов системно погружаться в настоящую винную науку, понимая, как виноград рождается, развивается и формирует стиль вина



Формат обучения

Старт **4 мая 2026 г.**

«Усадьба Мезыбрь» - РАБОТЫ НА ВИНОГРАДНИКЕ И ВИНОДЕЛЬНЕ В ЗИМНИЙ ПЕРИОД ВРЕМЕНИ

- ✓ 5 занятий офлайн. Одно занятие – 3 часа
- ✓ Занятия проходят ежедневно после практики и работы на виноградниках
- ✓ На каждом занятии проходят дегустации в сопровождении эксперта-преподавателя по российскому виноделию, а также при поддержке винодельни («Усадьба Мезыбрь»)




Спикеры




Артем Втехин

Эксперт по виноделию России, аспирант сельскохозяйственного университета им. К. А. Тимирязева (кафедра виноградарства).



Программа обучения



Лекция: «Виноградная лоза. Строение и механика основных процессов жизнедеятельности, Ключевые органы и их функционирование. Требование к окружающей среде».

Дегустация: Возрастные изменения в органолептике вин. Мини вертикальная дегустация. Обсуждение.

Лекция: «Системы ведения кустов винограда. Часть 1. Теоретические основы обрезки. Основные модели определения оптимальной нагрузки кустов при обрезке. Специальные виды обрезки и восстановление поврежденных кустов. Техника обрезки».

Дегустация: слепая сравнительная дегустация вин из международных сортов. Международные образцы&Россия.

Лекция: «Системы ведения кустов винограда. Часть 2. Основные формы кустов винограда. Примеры. Особенности выведения основных форм кустов для укрывной и неукрывной зон культуры винограда».

Дегустация: Дегустация перспективных сортов и гибридов в российской виноделии.

Лекция: «Устройство современной винодельни. Выбор участка и требование к помещению. Основные зоны и оборудование. Лаборатория. Хайтек – винодельни. Основные требования к винодельческим предприятиям».

Дегустация: дегустация при поддержке «Усадьбы Мезыбь»

Лекция : «Новые технологии и тренды в виноделии. Инновации. Искусственный интеллект и предпочтения потребителей».

Дегустация: дегустация при поддержке «Усадьбы Мезыбь», а также безалкогольные или деалкоголизированные вина



ПРЕИМУЩЕСТВА ЭНОТРИИ

- ✓ 25 лет на рынке, лидер в сфере повышения квалификации
- ✓ Единственная школа, сертифицированная международной ассоциацией сомелье
- ✓ Глубокая экспертиза по российскому виноделию
- ✓ Преподаватели-практики
- ✓ Системная, структурированная программа
- ✓ Профессиональная дегустационная методика
- ✓ Высокий уровень сервиса и коммуникации
- ✓ Подтвержденная эффективность корпоративных тренингов

