

# Сравнение курсов

Разделы	Темы занятий	БАЗОВЫЙ КУРС	САМ СЕБЕ СОМЕЛЬЕ	ПРОДВИНУТЫЙ КУРС
ТЕОРИЯ	Что такое вино. Технологии производства вина	✓	—	✓
	Белые сорта винограда	✓	—	✓
	Красные сорта винограда	✓	—	✓
	Основные винодельческие регионы и флагманские вина	✓	—	✓
	Игристое вино	✓	—	✓
ИСКУССТВО ДЕГУСТАЦИИ	Дегустация белого вина	—	✓	✓
	Дегустация красного вина	—	✓	✓
ЭНОГАСТРОНОМИЯ	Гастрономические сочетания	—	✓	✓
	Вино и сыр	—	✓	✓
	Как выбирать вино? Выбор вина в магазине и ресторане	—	✓	✓
	Сам себе сомелье. Хранение, подача, посуда	—	✓	✓
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭРУДИЦИЯ	Старый Свет vs Новый Свет	—	—	✓
	Биодинамические, органические и натуральные вина	—	—	✓
	Мифы о вине и винные ляпы	—	—	✓
	Вино и ЗОЖ	—	—	✓
СОПРОВОЖДЕНИЕ	Проверка домашних заданий	✓	✓	✓
	Онлайн сопровождение куратором во время прохождения курса	—	✓	✓
	Индивидуальное сопровождение и помощь в выборе винного сета	—	3 запроса	7 запросов
	Доступ к видео-урокам после окончания курса	2 недели	2 недели	1 месяц
БОНУСЫ	Вхождение в винный клуб лояльности	—	✓	✓
	Приоритетная запись на дегустации и винные туры	—	—	✓
	Скидки на другие курсы блока	20%	20% на Базовый курс 30% на Продвинутый	—