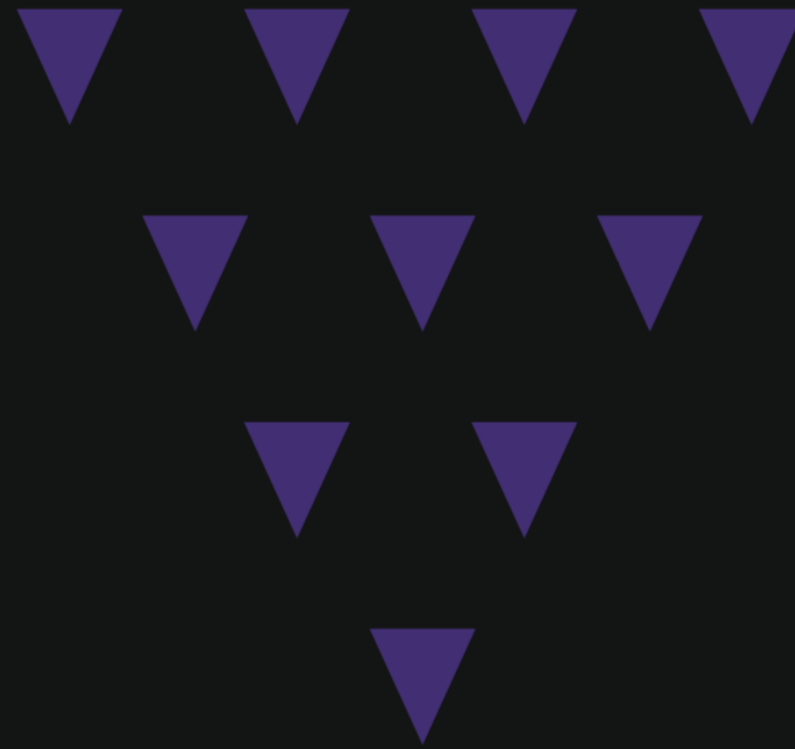




Wine State

ВИНО БЕЗ ГРАНИЦ



Wine State

уникальный проект в центре
Москвы, объединивший

- ▼ Школу Сомелье
- ▼ Винотеку с уютным каминным залом и лаунджем
- ▼ Кулинарную студию
- ▼ Пространство для корпоративных мероприятий
- ▼ Сигарный Клуб
- ▼ Центр Эногастрономического туризма





Школа сомелье

- ▼ Оборудованный по европейским стандартам дегустационный класс
- ▼ Винные курсы для профессионалов и любителей
- ▼ Экспертный преподавательский состав
- ▼ Авторские методики обучения
- ▼ Дипломы и сертификаты международного образца
- ▼ Трудоустройство выпускников

Винотека

- ▼ Более 1000 позиций вин и крепкого алкоголя, исключительная коллекция вин Grand Cru
- ▼ Команда опытных кавистов
- ▼ Подбор, наполнение и ведение частных винных коллекций
- ▼ Персональный WineService на ваши мероприятия
- ▼ Частные и открытые дегустации Гастрономические вечера
- ▼ Программа привилегий



Кулинарная студия

- ▼ Профессионально оборудованное пространство
- ▼ Мастер-классы известных шеф-поваров
- ▼ Дегустации вина и коктейлей
- ▼ Презентации производителей продуктов

Сигарный клуб

- ▼ Оборудованная сигарная комната
- ▼ Лучшие сигары со всего мира
- ▼ Консультации профессионального афисионадо
- ▼ Формат закрытого клуба с сигарными дегустациями
- ▼ Депозитная система
- ▼ Бар
- ▼ Формат VIP-переговоров



Пространство для корпоративных мероприятий

- ▼ Мероприятия для ваших клиентов и партнёров, деловые встречи
- ▼ Team-building запомнится надолго! Пройдите со своей командой винный квест, сыграйте в винном «казино», примите участие в зажигательном бармен-шоу!
- ▼ Мотивация: подарите своим лучшим сотрудникам элегантный вечер в WineState – фуршет и дегустация вин
- ▼ Профессиональное обучение для HoReCa: вина, крепкий алкоголь, сервис и продажи
- ▼ Место для неформального общения: каминный зал, бар, сигарная комната. Все помещения оборудованы большими ТВ-экранами и стереосистемой
- ▼ До 50 участников
- ▼ В центре Москвы, рядом с метро



Винные курсы и мастер-классы для любителей

Любительские лекции-дегустации, мастер-классы и винные events для тех, кто интересуется вином и крепкими алкогольными напитками





Любительский курс «Вино за 3 дня»

Экспресс-курс для тех, кто пока мало что понимает в вине, но хочет это исправить. За три дня занятия вы получите базовые представления о вине, научитесь правильно вращать бокал и разбираться во вкусах



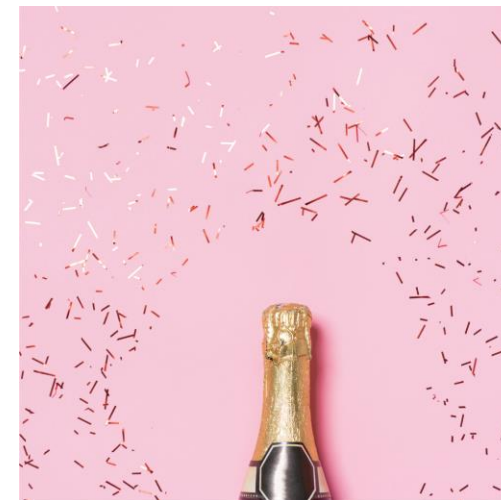
Цикл лекций-дегустаций «Колесо ароматов»

Курс для тех, кому надоело бесконечно слышать про ароматы крыжовника, шелковицы и лакрицы в вине, а самому ничего не чувствовать.



Цикл лекций-дегустаций «Русский балет и вино. Нижинский, Кшесинская, Павлова, Карсавина»

Единственный в своем роде цикл лекций-дегустаций, где вино и балет соединяются воедино. Увлекательные факты о выдающихся деятелях знаменитых Русских сезонов, рассказ о легендарных постановках и (конечно же!) неожиданные винные параллели.



Лекция-дегустация для любителей «Игристые вина мира»

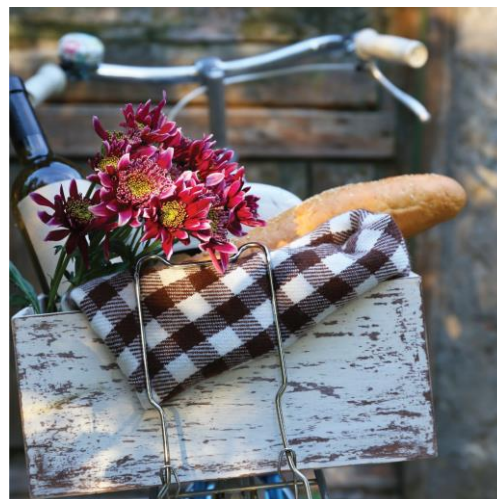
Пробуем шампанское, креман, просекко, каву и петнат, выясняем чем они отличаются и выбираем любимое.

**Узнайте полное расписание лекций-дегустаций на сайте winestate.ru
Любую любительскую лекцию мы можем провести для вас в корпоративном формате**



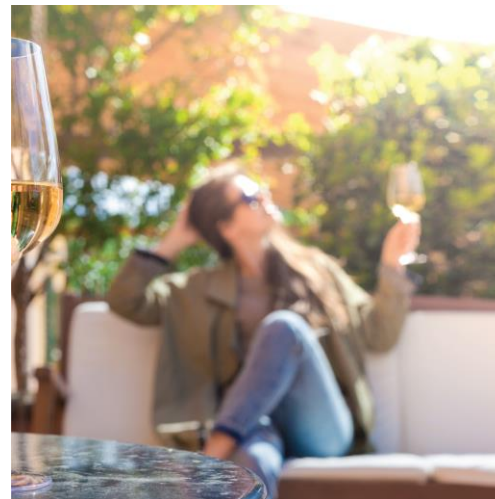
**Кинодегустиция или
винопросмотр «Бертон
пьет с Русланом
Деветьяровым»**

Смотрим кино, пьем вино и делимся впечатлениями.



**Лекция-дегустиция для
любителей «Виноделие
Франции»**

Учимся разбираться во французских винах и самостоятельно находить хорошее в магазине.



**Лекция-дегустиция для
любителей «Виноделие
Италии»**

Учимся разбираться в санджовезе, пино гриджо, неббиоло, треббьяно и других итальянских винах.



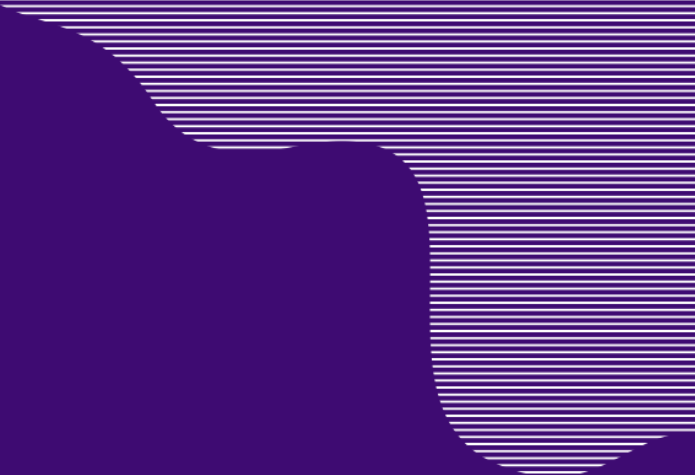
**Лекция-дегустиция для
любителей «Губит
людей не пиво»**

Дегустируем органическое крафтовое пиво из неожиданных регионов.

Узнайте полное расписание лекций-дегустиций на сайте winestate.ru
Любую любительскую лекцию мы можем провести для вас в корпоративном формате

Курсы Сомерлье для профессионалов

Профессиональное обучение с дипломами
установленного образца и поддержка в
дальнейшем трудоустройстве





Профессиональный курс. Полный курс.

Профессиональный курс для тех, кто хочет получить исчерпывающие знания о вине и крепком алкоголе, в совершенстве овладеть дегустационными навыками и работать в винной индустрии.



Профессиональный курс. Первый уровень. Базовый.

Начальный профессиональный курс для тех, кто хочет овладеть базовыми знаниями о вине, виноделии, мировых регионах-производителях, особенностях технологии производства и сортов винограда.



Профессиональный курс. Второй уровень. Основной.

Интенсивный курс, где начинающие профессионалы смогут расширить уже имеющиеся знания о вине и виноделии, усовершенствовать дегустационные навыки, получить квалификацию сомелье.



Вечерний интенсивный курс.

Базовый курс для начинающих, который знакомит с основной винной терминологией и понятиями, ключевыми особенностями сортов и технологий производства, а также главными мировыми винодельческими регионами.



**Интенсивный
пятидневный курс для
специалистов HoReCa**

Профессиональные знания и навыки высокого уровня от лучших преподавателей Москвы в сжатые сроки



**Wine & Spirit Education
Trust 2 (WSET 2)**

Сертифицированная программа престижного курса WSET дает знания об основных сортах винограда, регионах, системе профессиональной дегустации. Выпускники получают сертификат международного образца.



**Wine & Spirit Education
Trust 3 (WSET 3)**

Сертифицированный курс третьего уровня от британской школы Wine & Spirit Education Trust для профессионалов, работающих в винном бизнесе. Обучение проходит на английском языке.

Wine State



г. Москва, Коробейников переулок, д. 1 (Вход со стороны Хилкова пер.)
+ 7 495 477 48 48 - Школа сомелье
+7 495 477 45 45 - Винотека