

ΔΙΔΑΚΤΕΑ ΥΛΗ

1. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

- Η εξέλιξη του αμπελιού και του κρασιού από τα πανάρχαια χρόνια μέχρι σήμερα. Το αρχαιότερο οινοποιείο στο κόσμο, οι ανασκαφές στην Ερήμη και το έργο της Maria Rosaria Belgiorno

2. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

- Ο φυσικός κύκλος του αμπελιού (κρασιού)
- VitisVinifera, Ταξινόμηση της Αμπέλου, ποικιλίες, υβρίδια, κλώνοι
- Καλλιεργούμενες ποικιλίες στην Κύπρο και τον κόσμο, πολλαπλασιασμός
- Φυλλοξήρα, καταπολέμηση και παραγωγή έρριζων εμβολιασμένων μοσχευμάτων
- Ο χειμερινός οφθαλμός και ο ρόλος του
- Παράγοντες ποιότητας (κλίμα, έδαφος, ποικιλία)
- Ταξινόμηση των οινοποιήσιμων ποικιλιών που καλλιεργούνται στην Κύπρο
- Γηγενείς και παραδοσιακές οινοποιήσιμες ποικιλίες της Κύπρου

3. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- Ποιοτικές βαθμίδες των οίνων στην Κύπρο και τον κόσμο
- Οίνοι ΠΓΕ στην Κύπρο - Περιοχές
- Οίνοι ΠΟΠ στην Κύπρο - Περιοχές

4. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΔΟΚΙΜΑΣΙΑΣ

- Η μέθοδος της δοκιμασίας, ποιος μπορεί να γίνει δοκιμαστής
- Γενικοί κανόνες, χαρακτηριστικά των οίνων, τα οξέα του κρασιού
- Πως κρίνουμε το κρασί
- Στάδια οπτικής εξέτασης
- Πρακτικός οδηγός οπτικής αξιολόγησης (χρώμα και αποχρώσεις, παλαίωση και γήρανση)
- Το γαλλικό παράδοξο και το λευκό παράδοξο
- Άρωμα, κατηγορίες αρωμάτων (πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή), ομάδες αρωμάτων (φρουτώδη, ανθώδη, μπαχαρώδη)
- Ταξινόμηση των αρωμάτων του Οίνου
- Πτητικές ενώσεις υπεύθυνες για τα αρώματα των οίνων

5. Η ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

- Οι βασικές γεύσεις (γλυκιά, ξινή, αλμυρή, πικρή και στυφή, η γεύση Umami)
- Φάσεις και τεχνική της γευστικής αξιολόγησης των οίνων
- Η αίσθηση της αφής
- Θερμοκρασία λήψης των διαφόρων γεύσεων
- Επίγευση και βαθμολογίες

6. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΧΟΟΥ (SOMMELIER)

- Το σερβίρισμα των οίνων
- Θερμοκρασίες σερβιρίσματος
- Παρουσίαση και άνοιγμα της φιάλης
- Πότε σερβίρουμε το κρασί και τι πρέπει να γνωρίζουμε
- Σειρά σερβιρίσματος των οίνων
- Μετάγγιση των οίνων (στάδια, σερβίρισμα, βαθμολογίες)
- Άνοιγμα και σερβίρισμα Σαμπάνιας
- Έντυπα και βαθμολογίες στους διαγωνισμούς

7. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

- Βασικές αρχές λευκής οινοποίησης
- Βασικές αρχές ερυθράς οινοποίησης
- Τεχνολογία παρασκευής λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών οίνων
- Τεχνολογία παρασκευής ημίγλυκων και γλυκών οίνων

8. ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΑΜΠΑΝΙΑ

- Περιοχές και ποικιλίες, νομοθεσία
- Τεχνολογία παρασκευής
- Remuage
- Τύποι σαμπάνιας και ετικέτα
- Αξιολόγηση της σαμπάνιας
- Τρόπος σερβιρίσματος
- Έντυπα και βαθμολογίες

9. ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ

- Ιστορικό
- Νομικό πλαίσιο
- Τα 14 χωριά της Κουμανδαρίας
- Παρασκευή Κουμανδαρίας- Από το αμπέλι στο κρασί

10. Ο ΦΕΛΛΟΣ ΚΑΙ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΠΩΜΑΤΩΝ

- Τι είναι ο φελλός
- Χώρες καλλιέργειας
- Τεχνολογία παρασκευής
- Άλλοι τύποι πωμάτων
- Τι είναι η Τριχλωροανισόλη (TCA)

11. ΤΟ ΔΡΥΙΝΟ ΒΑΡΕΛΙ

- Τα δάση
- Είδη βαλανιδιάς
- Τεχνολογία παρασκευής
- Τύποι βαρελιών
- Διάρκεια καψίματος

- Χωρητικότητα

12. Η ΦΙΑΛΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

- Οι βασικοί τύποι φιαλών (Bordeaux, Βουργουνδίας και Αλσατίας)

13. ΤΟ ΚΟΝΙΑΚ (COGNAC)

- Ιστορία
- Υποπεριοχές
- Εκτάσεις και ποικιλίες
- Τεχνολογία
- Τύποι και ποιοτικές βαθμίδες
- Το μερίδιο των Αγγέλων

14. ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

- Βασικοί κανόνες
- Αρώματα και ιδιότητες των φαγητών
- Διάφοροι συνδυασμοί
- Οίνος και τυρί

15. Η ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

- Ελληνικές και Κυπριακές ετικέτες
- Η ετικέτες της Γαλλίας
- Η ετικέτα της Ιταλίας και Ισπανίας
- Η ετικέτα των ΗΠΑ και του Νέου Κόσμου

16. ΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ

- Που βρίσκονται
- Έτος ίδρυσης
- Κυριότερες ετικέτες

17. BEAUJOLAIS NOUVEAU

- Πού παράγεται
- Ποια η τεχνολογία του
- Ποια η ποικιλία σταφυλιών
- Πότε καταναλώνεται με βάση τη Γαλλική Νομοθεσία

18. ΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

- Ανοικτήρια, καράφες, Drop stop κλπ.

19. ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

- Από ποια σταφύλια παράγεται
- Ποια τα κριτήρια
- Διαφορές από την συμβατική καλλιέργεια.

20. ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΑΜΠΕΛΙΟΥ (βασικές Αρχές)

21. ΦΥΣΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ (Βασικές Αρχές)