

WSET qualification Level 2 Award in Wines



Corso per professionisti

The course will be held in English



Master training programme
for haute cuisine and tourisme
in Alba, Langhe and Roero UNESCO landscapes

Alta formazione per la ristorazione e il turismo
nei territori d'eccellenza UNESCO
di Alba, Langhe e Roero



Sede ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA C.so Barolo 8 - 12051 Alba (CN)

Tel. 0173.28.49.22 - www.albaaccademia.it - accademia.alberghiera@aproformazione.it

WSET Level 2 Award in Wines

DURATA/DURATION: 28 ore/hours-3 giorni/days
(17 in aula/ classroom + 11 di studio privato/private study)

PREZZO FINITO / FINAL PRICE:

€. 620,00 iva esente a persona / per person

GRUPPO / GROUP: da 11 a 13 pax
per professionisti / for professionals

SEDE / LOCATION: ALBA, C.so Barolo, 8

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

questa qualifica fornisce una preparazione al mondo del vino. Verranno esplorati i diversi tipi di vino e gli stili di vinificazione. I partecipanti acquisiranno le competenze di base per descrivere accuratamente i vini e abbinare cibo e vino. **Al completamento del corso, si otterrà il certificato WSET.** Il corso è in lingua inglese. *This level is an introduction to wine suitable for those who have little or no previous knowledge of the broad range of wines. Successful candidates will be able to interpret the labels of the major wines of the world and give basic guidance on appropriate selection and service, as well as understand the principles of wine tasting, pairing and evaluation. Upon successful completion, you will receive a WSET certificate. This course will be held in English.*

LA QUOTA COMPRENDE / THE PRICE INCLUDES: sessioni di formazione con degustazione.

Argomenti: i vini principali; i vitigni più diffusi e le loro caratteristiche; le più importanti regioni di produzione; conservazione e servizio del vino; i principi dell'abbinamento fra cibo e vino; come descrivere il vino utilizzando l'Approccio Sistemático alla Degustazione WSET® (SAT) Livello 2

Lessons and wine tasting.

Course content: the styles and quality of wines, key white and black grape varieties and their characteristics, important wine-producing regions of the world in which these grapes are grown, key principles involved in the storage and service of wine, food and wine pairing principles, how to describe wine using the WSET Level 2 Systematic Approach to Tasting Wine® (SAT)

ISCRIZIONE E PAGAMENTO quote:

entro il 15° giorno lavorativo precedente il corso. Non sono revocabili, neanche per forza maggiore.

RECESSO E RIMBORSO:

in caso di comunicazione a mezzo raccomandata R.R. entro 15gg lavorativi dall'inizio del corso è riconosciuto il diritto di recesso con restituzione della quota entro 30gg lavorativi. In caso di annullamento del corso da parte del centro è riconosciuto il rimborso dell'intera quota. Nessun rimborso è dovuto negli altri casi.

DEGUSTAZIONI

L'Accademia di cucina di Alba, Langhe e Roero, capitali mondiali dell'enogastronomia e territorio riconosciuto Patrimonio UNESCO.

WINE TASTING

The Cooking Academy of Alba, Langhe and Roero region, UNESCO world heritage site and world capital of enogastronomy.

Session 1 : Pinot Grigio, Oaked Chenin Blanc or Oaked Semillon or Oaked Chardonnay, Gewurztraminer Alsace Grand Cru, Beaujolais Villages, Barolo

Session 2 : Gevrey-Chambertin or Nuits-Saint-Georges or Beaune or Pommard, Pinot Noir (New World region), Red Zinfandel

Session 3 : White Zinfandel, Dry Australian Riesling, German Spätlese Riesling, Dry or demi-sec Chenin Blanc or dry Semillon, Tokaji or Sauternes

Session 4 : Chablis Premier Cru, Puligny-Montrachet or Meursault or Pouilly Fuissé, Chardonnay (New World region), Sancerre or Pouilly-Fumé, Marlborough Sauvignon Blanc, Albariño or Pinot Gris or Viognier

Session 5 : Merlot (IGP or high-volume brand), Saint-Émilion Grand Cru, Haut-Médoc Cru Classé, Cabernet Sauvignon (New World region), Northern Rhône Syrah, Barossa Valley Shiraz

Session 6 : Generic Côtes du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, French or Spanish rosé or Rioja Joven, Rioja Reserva, Mendoza Malbec or Chilean Carmenère, South African Pinotage

Session 7 : Gavi or Soave or Verdicchio, Fiano or Soave or Verdicchio, Barbera d'Asti, Valpolicella Classico, Chianti Classico Riserva, Sauternes or Tokaji

Session 8 : Prosecco, Cava, Champagne, Asti, Fino or Oloroso Sherry, LBV or Tawny Port



PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

www.albaaccademia.it

telefono 0173.28.49.22

whatsapp 335.144.82.77

seguici su / follow us on:

