

WSET qualification Level 3 Award in Wines



Corso per professionisti

The course will be held in English



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST



*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 Corso Barolo 8 - 12051 Alba (CN)

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

WSET Level 3 Award in Wines

DURATA/DURATION: 84 ore/hours-6 giorni/days
(32,5 in aula/classroom + 51,5 di studio privato/private study)

PREZZO FINITO / FINAL PRICE:

€. 1.155,00 IVA esente a persona / per person

GRUPPO / GROUP: da 8 a 13 pax
per professionisti / for professionals

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

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

Questa qualifica è rivolta a professionisti del settore. I partecipanti si immergono in uno studio approfondito del mondo del vino acquisendo competenze molto avanzate. **Al completamento del corso, si otterrà il certificato WSET. Il corso è in lingua inglese.**

This advanced level qualification is addressed to professionals working in the wine industry. This qualification allows participants to delve deeper into the world of wines providing high-level skills. 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.

Lessons and wine tasting.

ARGOMENTI / Course content:

I fattori più rilevanti nella produzione del vino (luogo, coltivazione, maturazione, imbottigliamento); come descrivere il vino utilizzando l'Approccio Sistemático alla Degustazione WSET® (SAT) Livello 3

Key factors in the production of wine (location, grape growing, wine making, maturation and bottling); how to explain wine style and quality, how to describe wines using the WSET Level 3 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. Per iscriversi al WSET Level 3 Award in Wines è necessario avere la qualifica WSET Level 2 Award in Wines. *WSET Level 2 Award in Wines is required to enrol for WSET Level 3 Award in Wines.*

RECESSO E RIMBORSO:

in caso di comunicazione a mezzo raccomandata R.R. entro 15 gg. lavorativi dall'inizio del corso è riconosciuto il diritto di recesso con restituzione della quota entro 30 gg. 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 / WINE TASTING

STILL WINES - EU

BORDEAUX Red: Generic Bordeaux AC, Cru Bourgeois, Haut-Médoc Cru Classé, Saint-Émilion Grand Cru or Pomerol - **Sweet White:** Sauternes or Barsac
BURGUNDY Red: Bourgogne Rouge AC, Village or Premier Cru level wine from Côte d'Or, Beaujolais AC, Beaujolais Villages or Cru - **White:** Village or Premier Cru level Chablis, Village or Premier Cru level wine from Côte d'Or
ALSACE Dry or Off-Dry White: At least one of the following: Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris

THE LOIRE VALLEY White: Premium dry Chenin Blanc, Sancerre or Pouilly-Fumé

THE RHÔNE VALLEY Red: Premium Northern Rhône Syrah, Châteauneuf-du-Pape or Gigondas, Côtes du Rhône or Côtes du Rhône Villages

SOUTHERN FRANCE Red: Corbières, Fitou or Minervois

GERMANY White: Riesling Kabinett or Spätlese, VDP dry Riesling

AUSTRIA White: Grüner Veltliner

TOKAJ White: Tokaji Aszú

ITALY Red: Barolo or Barbaresco, Valpolicella or Amarone della Valpolicella, Chianti Classico Riserva Any, southern Italian red (e.g. Taurasi) - **White:** Veneto Pinot Grigio

SPAIN Red: Rioja Reserva or Gran Reserva, Ribera del Duero, Priorat - **White:** Rías Baixas or Rueda

STILL WINES - NEW WORLD

REGIONAL SPECIALITIES

Red: California Zinfandel, Chilean Carmenère, Argentinian Malbec, South African Pinotage, Australian Shiraz

Dry White: Argentinian Torrontés, South African Chenin Blanc, Hunter Valley Semillon, Eden or Clare Valley Riesling, Marlborough Sauvignon Blanc

INTERNATIONAL VARIETIES

Red: At least one of each of the following: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Grenache or Grenache blend

White: Chardonnay (at least one wine)

Red or White High-volume: inexpensive brand - single varietal wine or blend

SPARKLING WINES

CHAMPAGNE: Non-vintage Champagne

ITALY: Asti, Prosecco

SPAIN: Cava

NEW WORLD: New World traditional method sparkling wine

FORTIFIED WINES

SPAIN: Fino or Manzanilla, Dry Amontillado or dry Oloroso

PORTUGAL: Late Bottled Vintage Port or Vintage Port, Age Indicated Tawny Port



PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

www.albaaccademia.it

telefono 0173.28.49.22

whatsapp 335.144.82.77

seguici su / follow us on:

