

# WSET qualification Level 1 Award in Wines



## Corso per appassionati

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 in ambito wine e agrifood  
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](http://www.albaaccademia.it) - [accademia.alberghiera@aproformazione.it](mailto:accademia.alberghiera@aproformazione.it)

## WSET Level 1 Award in Wines

**DURATA/DURATION:** 6 ore/6 hours/1 giorno/1 day

**PREZZO FINITO / FINAL PRICE:**

€.245,00 iva esente a persona /per person

**GRUPPO/GROUP:** da 11 a 14 pax  
per appassionati /for enthusiasts

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

**DESCRIZIONE/DESCRIPTION:**

Questa qualifica fornisce un'introduzione di base 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 beginner level is an introduction to wine suitable for those starting a wine career or pursuing an interest in wine. You will explore the main types and styles of wine through sight, smell, and taste, while also gaining the basic skills to describe wines accurately, and make food and wine pairings. 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: la coltivazione dell'uva e la produzione del vino; i vini principali; i vitigni più diffusi e le loro caratteristiche; 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 1.

*Lessons and wine tasting,*

*key stages in grape growing and winemaking, principal types and styles of wine, key characteristics of wines made from the principal grape varieties as well as other examples of wines, key principles involved in the storage and service of wine, basic recommendations for the service of wine, principles of food and wine pairing and how to describe wine using the WSET Level 1 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:

Light- or medium-bodied, high acid, unoaked, Sauvignon Blanc

Full-bodied, medium acid, oaked Chardonnay

Light-bodied, unoaked Pinot Noir

Medium-bodied, oaked Merlot

Full-bodied, highly oaked Cabernet Sauvignon

Sauternes



## WINE TASTING

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

Wine tasting:

Light- or medium-bodied, high acid, unoaked, Sauvignon Blanc

Full-bodied, medium acid, oaked Chardonnay

Light-bodied, unoaked Pinot Noir

Medium-bodied, oaked Merlot

Full-bodied, highly oaked Cabernet Sauvignon

Sauternes



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST



PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

[www.albaaccademia.it](http://www.albaaccademia.it)

telefono 0173.28.49.22

whatsapp 335.144.82.77

seguici su / follow us on:



191216