



**WSET**  
APPROVED  
PROGRAMME PROVIDER

# WSET qualification Level 2 Award in Wines

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

LA QUALIFICA INTERNAZIONALE  
IN LINGUA INGLESE AD ALBA

**Un salto di qualità  
indispensabile se lavori  
nel mondo del vino**



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 qualification Level 2 Award in Wines

## Level 2

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

**GRUPPO / GROUP:** da 11 a 13 pax

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

**PREZZO / PRICE:**

Guarda la quotazione aggiornata su/See the updated quotation on: [albaaccademia.it/wset](http://albaaccademia.it/wset)

**DESCRIZIONE / DESCRIPTION:**

Una preparazione avanzata del mondo del vino. Verranno esplorati i diversi tipi di vino e gli stili di vinificazione. I partecipanti acquisiranno le competenze per descrivere in modo professionale i vini e abbinare cibo e vino.

*An advanced introduction to wine. Successful candidates will be able to interpret the labels of the major wines of the world and give professional guidance on appropriate selection and service, as well as understand the principles of wine tasting, pairing and evaluation.*

**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)*

## WINE TASTING

**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



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)