

## LEVEL 1 AWARD IN WINES - PROGRAM

<b><i>Uvjeti upisa</i></b>	Svatko se može upisati. Nema uvjeta .
<b><i>Kušanje vina</i></b>	Koristi se WSET sistematski pristup kušanju.
<b><i>Sljubljivanje hrane i vina</i></b>	Koji su najbitniji elementi kod sljubljivanja hrane i vina? (Praktični vodič)
<b><i>Serviranje i skladištenje vina</i></b>	Što znači pravilno skladištenje i serviranje vina? Prepoznajte najčešće greške u vinu.
<b><i>Tipovi i stilovi vina</i></b>	Što je posebno u svakom vinu?
<b><i>Vinske sorte</i></b>	Koje su karakteristike i stilovi vina napravljenih od glavnih vinskih sorti? <b>Glavne bijele sorte:</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc, Graševina <b>Glavne crne sorte:</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Plavac Mali.
<b><i>Vina koja nose ime regije</i></b>	<b>Bijela:</b> Pinot Grigio, Sancerre, Chablis, Prosek; <b>Pjenušci:</b> Champagne, Prosecco; <b>Crna:</b> Bordeaux, Beaujolais, Rioja, Chianti, Dingac.
<b><i>Broj kušanih vina</i></b>	9 vina.
<b><i>Literatura</i></b>	WSET literatura dodjeljuje se svakom studentu na početku programa.
<b><i>Trajanje programa</i></b>	6 sati + 45 min ispit
<b><i>Ispit</i></b>	Na engleskom jeziku (uz pomoć pri razumjevanju pitanja od strane predavača) 30 pitanja sa ponuđenim odgovorima (ABCD). Ispit traje 45 minuta. 70% točnih odgovora potrebno je za prolaz.
<b><i>Diploma</i></b>	Po uspješno završenom ispitu svaki student dobiva Level 1 diplomu i WSET značku.