

## LEVEL 2 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 elemente kod sljubljivanja hrane i vina? (Praktični vodič)
<b><i>Etikete</i></b>	Kako dekodirati i razumjeti etiketu?
<b><i>Čimbenici koji utječu na stilove vina</i></b>	Što utječe na stil, kvalitetu i cijenu vina u vinogradu i vinariji?
<b><i>Vinske sorte</i></b>	<p>Koje su karakteristike i stilovi vina napravljenih od glavnih internacionalnih i bitnih regionalnih vinskih sorti?</p> <p><b>Internacionalne bijele sorte:</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling</p> <p><b>Regionalne bijele sorte:</b> Chenin Blanc, Traminac, Sivi Pinot, Viognier, Graševina, Malvazija</p> <p><b>Internacionalne crne sorte:</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Grenache</p> <p><b>Regionalne crne sorte:</b> Carmenere, Malbec, Gamay, Sangiovese, Tempranillo, Plavac Mali.</p>
<b><i>Ključne vinske regije svijeta</i></b>	<p>Koji su glavni stilovi vina iz ključnih vinskih regija svijeta?</p> <p>Francuska, Njemačka, Italija, Španjolska, USA, Argentina, Chile, Australija, Novi Zeland, Južnoafrička Republika, Hrvatska.</p>
<b><i>Broj kušanih vina</i></b>	45 vina
<b><i>Literatura</i></b>	WSET literatura dodjeljuje se svakom studentu na početku programa uključujući knjige, vodič i WSET degustacijsku shemu za sistematsko kušanje.
<b><i>Trajanje programa</i></b>	16 sati + 1 sat ispita
<b><i>Preporučeno samostalno učenje izvan predavanja</i></b>	Preporuča se dodatnih 16 sati samostalnog učenja izvan predavanja. Preporuča se da se većina samostalnog učenja obavi prije početka WSET Level 2 Award in Wines programa.
<b><i>Ispit</i></b>	<p>Na engleskom jeziku.</p> <p>50 pitanja sa ponuđenim odgovorima (ABCD).</p> <p>Ispit traje 60 minuta.</p> <p>55% točnih odgovora potrebno je za prolaz.</p>
<b><i>Diploma</i></b>	Po uspješno završenom ispitu svaki student dobiva Level 2 diplomu i WSET značku.