

LEVEL 2 AWARD IN WINES AND SPIRITS - PROGRAM

Uvjeti upisa	Svatko se može upisati. Nema uvjeta .
Kušanje vina	Koristi se WSET sistematski pristup kušanju.
Sljubljivanje hrane i vina	Koji su najbitniji elemente kod sljubljivanja hrane i vina? (Praktični vodič)
Etikete	Kako dekodirati i razumjeti etiketu?
Čimbenici koji utječu na stilove vina	Što utječe na stil, kvalitetu i cijenu vina u vinogradu i vinariji?
Vinske sorte	<p>Koje su karakteristike i stilovi vina napravljenih od glavnih internacionalnih i bitnih regionalnih vinskih sorti?</p> <p>Internacionalne bijele sorte: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling</p> <p>Regionalne bijele sorte: Chenin Blanc, Traminac, Sivi Pinot, Viognier, Graševina, Malvazija</p> <p>Internacionalne crne sorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Grenache</p> <p>Regionalne crne sorte: Carmenere, Malbec, Gamay, Sangiovese, Tempranillo, Plavac Mali.</p>
Ključne vinske regije svijeta	<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>
Broj kušanih vina	44 vina i 4 žestoka pića
Literatura	WSET literatura dodjeljuje se svakom studentu na početku programa uključujući knjige, vodič i WSET degustacijsku shemu za sistematsko kušanje.
Trajanje programa	16 sati + 1 sat ispita
Preporučeno samostalno učenje izvan predavanja	Preporuča se dodatnih 12 sati samostalnog učenja izvan predavanja. Preporuča se da se većina samostalnog učenja obavi prije početka WSET Level 2 Award in Wines programa.
Ispit	<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>
Diploma	Po uspješno završenom ispitu svaki student dobiva Level 2 diplomu i WSET značku.