



WSET INTERMEDIATE CERTIFICATE PROGRAMME

Date : 27 – 29 Avril et 21 – 23 Septembre 2009

Horaires : 10h – 17h

Lieu : Vinécole, 11300 BRUGAIROLLES

Coût par personne : €450 + TVA

Langue de cours : Anglais ou Français

Objectif : Fournir un diplôme international dans le monde du vin aux Professionnels qui commencent à travailler dans le secteur de vin. Communiquer une compréhension profonde de vin aux amateurs enthousiastes qui voudraient développer leur connaissance de vin sous une méthode structurée.

Public destinataire : Oenologues, Vignerons, Sommeliers, Cavistes, Cadres en export, marketing et ventes internationales, amateurs enthousiastes

PROGRAMME

Jour 1 : Matinée 10h – 13h00

Introduction au cours

Introduction à Level 2 Systematic Approach to Tasting

Food and Wine Matching

Viticulture

Vinification

Déjeuner : 13h00 – 14h00

Après-midi : 14h – 17h

Comprendre une étiquette

Chardonnay & Pinot Noir

Dégustation de vins de Bourgogne, Nouvelle-Zélande, Australie, Californie

Jour 2 : Matinée 10h – 13h

Révision de cours du jour précédent

Cabernet Sauvignon, Merlot et Sauvignon Blanc

Dégustation de vins de Bordeaux, USA, Argentine, Chili, Sud de France

Riesling

Déjeuner : 13h – 14h

Après-midi : 14h – 17h

Syrah et Grenache

Dégustation de vins de Languedoc/Roussillon, Rhône, Australie

Italie

Espagne & Portugal

Dégustations de vins de Barolo, Chianti, Soave, Rioja, La Mancha, Navarra, Alentejo

Jour 3 : Matinée 10h – 13h

Révision de cours du jour précédent

Vins mousseux et moelleux

VDN's, Porto et Xeres

Dégustation de Champagne, Blanquette de Limoux, Cava, Prosecco, Nouveau Monde et Vins doux

Déjeuner : 13h00 – 14h00

Après-midi : 14h – 15h30

Spiritueux

Méthode de production de Cognac/Armagnac/Whiskey/Vodka/Gin/Liqueurs

Révision du cours

15h30 – 15h45 Pause

15h45 – 16h45 EXAMEN

16h 45 – 17h00 CONCLUSION : Questions et Réponses