



## 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