

WSET Niveau 2 en Vins et Spiritueux

Objectifs:

Acquérir des connaissances théoriques et pratiques sur les principaux cépages, leur adaptation dans les différentes régions viticoles du monde ainsi que le style de vin qu'ils produisent. Se familiariser avec les principaux pays producteurs d'Europe comme du Nouveau Monde et appréhender la dégustation en suivant une analyse professionnelle pour une maîtrise totale du produit. Sont aussi abordés les vins effervescents, fortifiés et les spiritueux.

Public concerné:

Professionnels de la vigne et du vin ou toute personne désirant le devenir. Cavistes, responsables de rayon vin, personnes en charge de conseil, service et mise en marché du vin. Professionnels de l'hôtellerie et du tourisme viticole. Convient aussi au personnel administratif, marketing ou commercial d'entreprises du secteur du vin.

Méthode et outils:

Théorie : 2 livres pour préparer la formation. Enseignement théorique et pratique en salle de cours/dégustation.
Pratique : dégustation de 40 vins, atelier accord mets et vin et exercices de groupe. Examen QCM 50 questions.

Diplôme visé :

WSET Level 2 Award in Wines & Spirits Certificate.

Durée :

3 jours (21h).

PROGRAMME

1ère journée:

Section 1: Style, Qualité et Prix du vin

1. Viticulture, vinification et élevage
2. Comprendre et savoir interpréter une étiquette
3. Facteurs qui affectent le style, la qualité et le prix des vins

Section 2: Service, conservation et dégustation du vin

1. Conservation et service du vin
2. Responsabilité sociale et professionnelle
3. Technique de dégustation
4. Accords mets et vins

Section 3: Les principaux cépages internationaux (part. 1)

1. Chardonnay & Pinot Noir: Leurs caractéristiques, Les différentes régions où ils sont cultivés

2ème journée:

Section 4: Les principaux cépages internationaux (part. 2)

1. Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Syrah, Grenache, Riesling

Section 5: Les autres cépages ou vins blancs importants

Pinot Grigio/ Pinot Gris, Verdicchio, Gavi & Soave (Italie), Chenin, Muscadet, Viognier, Gewurztraminer., Sémillon, Albariño (Espagne), Torontés (Argentine)

Section 7: Les autres cépages ou vins rouges importants

Gamay, Nebbiolo (Barolo), Barbera, Sangiovese (Chianti), Tempranillo (Rioja, Ribera del Duero), Zinfandel (USA), Pinotage (Af. du Sud), Malbec, Carmenère

3ème journée:

Section 5: Autres styles de vins

1. Les vins effervescents
2. Les vins doux
3. Les vins fortifiés: Sherry and Porto

Section 6: Spiritueux et liqueurs

1. Principes de distillation
2. Les différents types de spiritueux: brandy, whisky, rhum, tequila, vodka, gin, etc.

EXAMEN: QCM 50 questions en 1h (à la fin de la 3ème journée)

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS