



WSET Level 1&2 Awards in Wines & Spirits

WSET Level 1&2 는 와인에 관한 전반적인 지식과 시음 방법, 실무 서비스와 증류주의 기본 개요를 학습하는 와인과 증류주 국제 자격증 과정입니다. 학습자는 와인 양조에 사용되는 주요 포도 품종과 생산지에 대해 이해하고, 와인의 스타일과 등급 및 라벨 용어에 대한 전반적인 지식 그리고 증류주의 대한 기본 개요까지 습득할 수 있습니다.

해당 과정은 업계 종사자 및 사업자뿐만 아니라 와인 초보자 그리고 애호가 모두에게 추천하는 과정입니다.

강의 커리큘럼

01 와인 입문, 시음 방법 훈련

와인의 정의, 스타일과 종류, 품질 및 가격에 영향을 미치는 요소
포도 품종, 기후, 날씨, 토양, 포도 재배 및 와인 양조
시음 이론(와인 향과 맛의 표현 방법)과 기술

02 와인의 보관 및 서비스 (실무서비스)

와인 보관과 서비스, 와인(테이블) 매너 및 에티켓, 책임 있는 음주 소비, 와인 서비스 업무와 역할,
업장 관리 실무 이론, 고객 및 테이블 서비스 실습, 와인 라벨의 이해

03 세계 주요 포도 품종 와인 산지 1

와인 생산용 주요 품종 : 샤르도네, 피노 누아
생산지별 샤르도네, 피노 누아 와인의 특성 이해

04 세계 주요 포도 품종 와인 산지 2

와인 생산용 주요 품종 : 카베르네 소비뇽, 메를로, 소비뇽 블랑
생산지별 카베르네 소비뇽, 메를로, 소비뇽 블랑 와인의 특성 이해

05 세계 주요 포도 품종 와인 산지 3

와인 생산용 주요 품종 : 시라/쉬라즈, 그르나슈, 리슬링
생산지별 시라/쉬라즈, 그르나슈, 리슬링 와인의 특성 이해

06 기타 청포도 품종과 와인 산지

기타 청포도 품종 및 화이트 와인
각 품종별 와인 생산지, 포도 품종 및 와인의 특성 이해

07 기타 적포도 품종과 와인 산지

기타 적포도 품종 및 레드 와인
각 품종별 와인 생산지, 포도 품종 및 와인의 특성 이해

08 국가별 와인 생산지와 블라인드 테이스팅 테크닉

국가별 와인 생산지의 이해 및 블라인드 테이스팅 테크닉 교육

09 와인 스타일 1

스파클링 와인과 스위트 와인
스파클링 와인과 스위트 와인 생산 방식과 세계 와인 생산지, 포도 품종 및 와인의 특성 이해

10 와인 스타일 2

포티파이드 와인과 스피리츠, 리큐어
포티파이드 와인 생산 방식과 세계 포티파이드 와인 생산지, 포도 품종 & 와인의 특성
스피리츠 생산 방식과 세계 스피리츠 생산지, 기본 원료 & 종류별 특성 이해

11 와인과 음식 매칭

와인과 음식 매칭 이론 및 실습, 음식 메뉴에 따른 추천 및 와인 리스트 작성

시음 주류	와인과 증류주 56종
교육 참석 횟수	11회
인증서	Level 1 Award in Wines & Level 2 Award in Wines and Spirits 인증서와 WSET 라펠 핀
포함사항	WSET Level 1 & 2 스터디팩(교재와 부교재) / WSET Level 1 & 2 인증시험 각 1회
시험안내(한글)	* Level 1 Award in Wines : 객관식 30문제(45분), 70%, 21문제 이상 합격 * Level 2 Award in Wines and Spirits : 객관식 50문제(1시간), 55%, 28문제 이상 합격