

Wine Sensory Master Class

와인 센서리 과정은 다양한 와인의 향기를 식별하고 기억하는 법을 학습하는 과정입니다. 참가자는 기후, 토양, 발효, 배럴 숙성, 위생 문제, 산화 또는 환원, 특정 포도 품종의 방향족과 전구물질 등 와인 향의 다양한 기원을 학습하고 와인에서 나타나는 대표적인 향들을 익히게됩니다. 또한 와인에서 발견되는 일반적인 결함과 그 향을 식별하는 법을 배우게 되며, 와인의 향을 더 잘 설명하고 표현할 수 있도록 정확하고 일관성 있는 어휘를 구사하는 방법을 훈련합니다.

강의 커리큘럼

- 01 관능 분석과 향미 화학
- 02 품종의 종류와 향의 특성 화이트
- 03 품종의 종류와 향의 특성 레드
- 04 기후의 영향
- 05 토양의 영향
- 06 자연주의 와인
- 07 와인 양조(발효, MLF)의 영향
- 08 오크, 와인 숙성의 영향
- 09 와인 결함과 원인
- 시험

이런 분들에게 꼭 필요합니다.

와인의 향을 정확하게 구별하고 표현하고 싶은 분
WSET나 CMS 등 와인 과정을 공부하는 분
각종 소믈리에 대회나 시험을 준비 중인 분
소믈리에, 수입사 및 와인 판매 매니저 등 와인 업계 종사자와 와인 강사
와인 테이스팅 능력을 효과적으로 키우고 싶은 분

*이 과정은 WSET 레벨2 이상 소지자나 그 이상의 와인 지식이 있는 분께 추천합니다.

시음 주류	와인 60종
교육 기간	9회 (시험 별도)
인증서	센서리 마스터 클래스 수료증
시험 안내	블라인드 테이스팅 / 테이스팅 구술 시험