

# **CORSI WSET LEVEL 3 – Marzo 2023 – Firenze**

## **CORSO IN PRESENZA**

I corsi **WSET** rappresentano la più importante fonte di formazione vinicola a livello mondiale e rilasciano qualifiche professionali riconosciute a livello internazionale.

I corsi WSET sono organizzati da Wine School Italia di Alessandroni Gabriele, WSET Approved Program Provider in collaborazione con WineJob. Tutti i corsi saranno tenuti in lingua inglese per poter approcciare al mondo del vino a livello internazionale.

**Date: 3-4-5-18-19 marzo 2023 dalle 10:00 alle 18:00**

**Esame: 15 aprile ore 10:00**

**Sede: StudioIn – Via Bonifacio Lupi 14, 50129 Firenze**

**Termine iscrizioni: 06/02/2023**

Il Corso di 3° livello ha un'impostazione professionale ed è progettato per fornire una conoscenza approfondita dei fattori che determinano lo stile, la qualità e il prezzo dei principali vini fermi, spumanti e liquorosi del mondo. Superato l'esame sarete in grado di

- sviluppare le capacità di degustare e descrivere con sicurezza le caratteristiche dei principali vini del mondo
- fornire informazioni sui fattori chiave che influenzano stile, qualità e prezzo.

## **CHI PUO' PARTECIPARE**

Per partecipare al corso WSET Level 3 è consigliato aver superato l'esame WSET Level 2 o avere una equivalente livello di conoscenza

## **DOCENTE**

Il corso sarà condotto da Gabriele Alessandroni, fondatore di Wine School Italia, WSET Approved Program Provider.

## **COME PREPARARSI AL CORSO**

Per prepararsi all'esame vi invieremo il pacchetto di studio WSET Level 2 Award in Wines, un manuale che tutti gli iscritti dovranno studiare prima dell'inizio del corso.

## **PROGRAMMA DEL CORSO**

- I fattori chiave nella produzione del vino: ambiente, viticoltura, vinificazione, maturazione e imbottigliamento.
- Le caratteristiche principali dei:
  - vini fermi del mondo
  - spumanti del mondo
  - vini liquorosi del mondo
- Come dare consigli appropriati sui vini
- Come degustare i vini utilizzando l'approccio sistematico WSET di livello 3 alla degustazione di vini® (SAT)
- Degustazioni guidate di 82 vini

## **ESAME E CERTIFICAZIONE**

L'esame si svolgerà al termine del corso e sarà suddiviso in una parte teorica e una pratica. L'esame teorico prevede 50 domande a risposta multipla e 5 domande aperte a risposta libera. La parte pratica invece prevede la degustazione alla cieca di due vini.

Entrambe le sessioni si svolgono lo stesso giorno.

—

### **ISCRIZIONI**

È altamente consigliato iscriversi almeno 1 o 2 mesi prima dell'inizio delle lezioni per avere il tempo necessario per studiare il materiale e prepararsi adeguatamente all'esame

> [Clicca qui e iscriverti al corso attraverso il sito di Wine School Italia](#)

**COSTO: Euro 1.170,00 (iva inclusa)**