

CORSI WSET LEVEL 3 – Ottobre 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: 6-7-8-14-15 ottobre 2023 dalle 10:00 alle 18:00

Esame: 11 novembre ore 10:00

Sede: Hotel Croce di Malta – Via Della Scala, 7 Firenze

Termine iscrizioni: 01/09/2023

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)