

CORSO WSET LEVEL 2 – Dicembre 2022 – Serra dei Conti (Ancona) – MARCHE

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: 1-2-3 dicembre dalle 10:00 alle 18:00

Sede: Casale Rita – Via Farneto 12/a, 60030 Serra de Conti (Ancona)

Termine iscrizioni: 1/11/2022

Il Corso WSET Level 2 ha l'obiettivo di dare una formazione pratica e teorica sulle principali tipologie di uve e varietà di vini prodotti nel Mondo. Il programma prevede l'assaggio di circa 50 vini.

NON è necessario aver superato il Livello 1 per accedere al WSET L2.

Il Corso è aperto ad un numero massimo di 25 persone e possono partecipare sia operatori del settore che appassionati.

Prima di iniziare il corso, tutti gli iscritti dovranno aver studiato il manuale che sarà inviato al momento dell'iscrizione

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

- Come degustare e descrivere il vino utilizzando l'approccio sistematico WSET di livello 2 alla degustazione di vino® (SAT)
- In che modo i fattori ambientali, la coltivazione della vite, la vinificazione e le opzioni di maturazione influenzano lo stile e la qualità dei vini ottenuti da otto principali varietà di uva: Chardonnay, Pinot Grigio / Gris, Sauvignon Blanc, Riesling, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah / Shiraz

Lo stile e la qualità dei vini:

- ottenuti da 22 vitigni di importanza regionale (ad esempio Nebbiolo, Malbec e Viognier)
- prodotti in oltre 70 indicazioni geografiche (IG) nel mondo

In che modo le varietà di uva e i processi di vinificazione influenzano gli stili chiave di:

- Vini spumanti
- Vini liquorosi
- Termini chiave di etichettatura utilizzati per indicare l'origine, lo stile e la qualità
- Principi e processi coinvolti nella conservazione e nel servizio del vino
- Principi di abbinamento cibo-vino

ESAME E CERTIFICAZIONE

L'esame finale consiste in un test a risposta multipla composto da 50 domande da completare in 60 minuti.

Tutti gli studenti che supereranno l'esame, riceveranno l'attestato emesso da WSET Awards e una spilla

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 iscriviti al corso attraverso il sito di Wine School Italia](#)

COSTO: Euro 650,00 (iva inclusa)