

# **CORSO WSET LEVEL 2 – Febbraio 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: 17-18-19 febbraio 2023 dalle 10:00 alle 18:00**

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

**Termine iscrizioni: 23/01/2023**

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)**