



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualifica WSET® Livello 2 Vino e Distillati

Programma didattico

Edizione 14.1

wsetglobal.com

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2014
Issue 14 in English 2014
Issue 14.1 in English 2017 (update with minor amendments)

Italian translation © Wine & Spirit Education Trust 2014
Issue 14 translated into Italian 2014
Issue 14.1 translated into Italian 2017

© Wine & Spirit Education Trust 2014
Edizione 14 in inglese 2014
Edizione 14.1 in inglese 2017 (riveduta e corretta)

Traduzione italiana © Wine & Spirit Education Trust 2014
Edizione 14 tradotta in italiano 2014
Edizione 14.1 tradotta in italiano 2017

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (elettronica o meccanica, mediante fotocopia o registrazione, memorizzazione e archivio) senza l'autorizzazione scritta degli editori.

Traduzione di Marina Olwen Fogarty DipWSET
Revisione tecnica a cura di Flavio Grassi DipWSET
Progetto grafico a cura di Peter Dolton
Produzione a cura di Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Indice

Introduzione	3
Le Qualifiche del Wine & Spirit Education Trust	4
Introduzione alla Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati	6
Elementi della Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati	7
Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino – Livello 2	16
Degustazioni consigliate	17
Esame finale: alcune indicazioni	19
Esame finale: simulazione	21
Esame finale: regolamento	22

Introduzione

Il programma didattico della Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati contiene indicazioni fondamentali sia per i candidati sia per gli organismi autorizzati all'erogazione dei corsi, chiamati Approved Programme Provider (APP).

È offerta una descrizione dettagliata dell'obiettivo didattico e degli elementi che i candidati devono acquisire per ottenere la Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati. Si raccomanda agli APP di preparare i corsi in funzione di tali obiettivi e, agli studenti, di pianificare il loro studio di conseguenza, in quanto l'esame finale è formulato per verificare l'apprendimento dei contenuti specificati in questo programma.

Questo programma didattico suggerisce anche alcune degustazioni e fornisce indicazioni sui contenuti dell'esame finale (illustrando le parti più importanti del programma del corso). È incluso anche il regolamento dell'esame finale.

Le Qualifiche del Wine & Spirit Education Trust

WSET Awards

WSET Awards è l'ente preposto al conferimento delle qualifiche che si ottengono mediante i corsi del Wine & Spirit Education Trust. L'ente è responsabile della qualità della didattica, affinché i corsi siano uno strumento che consenta ai candidati di approfondire la conoscenza delle bevande alcoliche e di migliorare le capacità di degustare. Tra le attività svolte, ricordiamo:

- rapporto diretto con il mercato delle bevande alcoliche, per garantire il costante aggiornamento dei programmi didattici
- approvazione di organismi autorizzati all'erogazione dei corsi (approved programme provider)
- organizzazione degli esami
- rilascio di certificazione ai candidati che superano gli esami.

Le Qualifiche WSET sono ideate e aggiornate esclusivamente dall'ente WSET Awards, l'ente autorizzato a rilasciare le qualifiche del Wine & Spirit Education Trust.

Il Regno Unito ha istituito un organismo di controllo che vigila sulle istituzioni che erogano qualifiche professionali. L'organismo di controllo è denominato **The Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual)**. Alcune qualifiche WSET sono elencate di seguito.

Titolo: Qualifica WSET Livello 1 Vino

Numero Ofqual 600/1504/4

Descrizione: Questa qualifica offre un'introduzione alle principali tipologie di vino presenti sul mercato, utile a chi svolge mansioni di mescita e vendita al dettaglio di vino. Il corso mira a fornire alcune competenze di base sul prodotto vino e sulle corrette pratiche di conservazione e servizio, utile soprattutto a quanti cercano un primo impiego nel settore della ristorazione o della vendita al dettaglio.

Titolo: Qualifica WSET Livello 1 Servizio vino

Descrizione: Questa qualifica presuppone le competenze acquisite mediante il Livello 1 Vino e ne approfondisce l'applicazione pratica nel campo della ristorazione. Il corso è ideato per quanti desiderano acquisire competenze di base sul servizio del vino e per chi si appresta a intraprendere la carriera di sommelier.

Titolo: Qualifica WSET Livello 1 Distillati

Numero Ofqual 600/1501/9

Descrizione: Questa qualifica offre un'introduzione alle principali categorie di distillati presenti sul mercato, utile a chi svolge mansioni di mescita e vendita al dettaglio di distillati. La qualifica fornisce una conoscenza di base del prodotto, per quanti desiderano intraprendere una carriera nel settore dell'ospitalità o in quello dei distillati.

Titolo: Qualifica WSET Livello 2 Distillati

Numero Ofqual 600/1507/X

Descrizione: Questa qualifica offre conoscenze più ampie e più approfondite nel campo dei distillati e dei liquori, rispetto al programma della Qualifica Livello 2 Vino e Distillati. Il programma comprende tutte le categorie di prodotto presenti nel mercato dei distillati e ne illustra l'utilizzo finale, assieme alla teoria della tecnica di degustazione.

Titolo: Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati

Numero Ofqual 600/1508/1

Descrizione: Questa qualifica offre una presentazione generale di tutte le tipologie di prodotto presenti sul mercato delle bevande alcoliche e illustra la teoria della tecnica di degustazione. È adatta a quanti non hanno ancora acquisito molta esperienza nel settore.

Titolo: Diploma WSET Livello 4 Vino e Distillati

Descrizione: Si tratta di una qualifica specialistica in cui, oltre a una conoscenza molto dettagliata, è offerta una panoramica sugli aspetti commerciali del settore. Inoltre, la qualifica prepara all'assaggio e alla valutazione professionale del vino e dei distillati. Il Diploma è raccomandato dall'Institute of Masters of Wine per quanti vogliono intraprendere il loro percorso di studi.



BS EN ISO 9001:2008

WSET Awards opera in conformità al sistema di gestione della qualità BS EN ISO 9001:2008 per l'erogazione delle qualifiche e l'organizzazione di esami relativi alla conoscenza delle bevande alcoliche e alla capacità di degustare.

Conseguire una qualifica WSET

I corsi per ottenere le Qualifiche WSET possono essere tenuti solo da organismi approvati dall'ente WSET Awards, chiamati Approved Programme Provider (APP). I candidati che desiderano conseguire una Qualifica WSET devono iscriversi presso un APP. Per qualsiasi necessità, i candidati devono rivolgersi all'APP presso cui sono iscritti. Gli APP erogano i corsi e organizzano gli esami secondo le indicazioni dell'ente WSET Awards.

Si consiglia di frequentare le lezioni presso l'APP poiché è il modo più efficace per imparare a degustare. Alcuni APP tuttavia offrono anche soluzioni di apprendimento a distanza.

Sul sito del WSET wsetglobal.com è disponibile un elenco di tutti gli Approved Programme Provider. Si prega di contattare direttamente l'APP per informazioni sui corsi disponibili.

Per maggiori informazioni su come diventare un APP, si prega di contattare l'APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Pari opportunità

L'ente WSET Awards agisce nel rispetto del principio delle pari opportunità e fa in modo che tutti i candidati all'ottenimento delle qualifiche siano trattati nel rispetto di tale principio. È possibile richiedere una copia del nostro codice di condotta all'APP Administration Team appadmin@wset.co.uk.

Servizio clienti

La qualità e lo scopo dei servizi erogati da WSET Awards sono pubblicati in un documento chiamato Customer Service Statement. È possibile richiederne una copia all'APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Nell'improbabile caso in cui un cliente non fosse soddisfatto dei nostri servizi, è pregato innanzitutto di rivolgersi al proprio APP. Qualora ciò non fosse sufficiente, si prega di contattare l'APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Borse di studio

Ogni anno accademico sono messe a disposizione alcune borse di studio. L'anno accademico decorre dal 1 agosto al 31 luglio. I candidati che raggiungono votazioni eccellenti nell'esame *potrebbero* aggiudicarsi una borsa di studio. Le borse di studio sono gestite dall'ente WSET Awards. I candidati meritevoli sono contattati dal WSET Awards alla fine dell'anno accademico, dopo il confronto delle valutazioni di tutti gli esami.

Le borse di studio a disposizione sono numerose. Per maggiori informazioni, consultare la pagina web dedicata sul sito del WSET wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

Si precisa inoltre che le borse di studio non sono intese come finanziamenti a fondo perduto per pagare gli studi. Si tratta di premi per i risultati d'esame.

Introduzione alla Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati

A chi si rivolge questa qualifica

La Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati si rivolge ai principianti e a chi ha una limitata conoscenza nel settore del vino e dei distillati internazionali. Il corso è adatto a quanti desiderano una conoscenza semplice ma chiara e robusta dei prodotti sul mercato a supporto delle competenze richieste da un lavoro a contatto con i clienti (mescita e assistenza) nei settori dell'ospitalità, della vendita al dettaglio o all'ingrosso. La qualifica è adatta anche a quanti desiderano approfondire i contenuti per un interesse personale.

Al termine del corso, i candidati saranno in grado di comprendere il significato di quanto riportato sulle etichette dei principali vini e distillati del mondo, nonché di dare indicazioni competenti sulla selezione e sul servizio. Infine, i candidati comprenderanno i principi dell'assaggio e della valutazione del vino.

Struttura del corso

Per conseguire la qualifica è necessario raggiungere un solo obiettivo didattico.

Obiettivo didattico

Identificare i fattori che influenzano la tipologia e le caratteristiche stilistiche di un vino; identificare e descrivere le caratteristiche di vini fermi, spumanti e liquorosi noti; illustrare le modalità di conservazione, selezione e servizio del vino fermo, spumante e liquoroso; identificare i principali metodi di produzione dei distillati internazionali e descrivere le tipologie di distillati noti.

Elemento 1: Dimostrare una conoscenza basilare dei fattori che influenzano la tipologia di un vino.

Elemento 2: Descrivere le caratteristiche delle principali varietà di uva utilizzate per la produzione di vini fermi, nonché le tipologie e i livelli qualitativi dei vini prodotti da tali uve nei paesi e nelle zone vitivinicole principali del mondo.

Elemento 3: Descrivere la tipologia e il livello di qualità di vini fermi noti sia per la varietà di uva utilizzata, sia per la zona geografica di provenienza nelle principali zone vitivinicole mondiali.

Elemento 4: Illustrare i metodi di produzione dei vini spumanti e descrivere le tipologie degli spumanti prodotti nelle principali zone vitivinicole mondiali.

Elemento 5: Illustrare i metodi di produzione dei vini dolci e liquorosi e descrivere le caratteristiche stilistiche dei vini appartenenti a queste tipologie prodotti nelle principali zone vitivinicole mondiali.

Elemento 6: Illustrare i principi e i metodi utilizzati nella produzione delle principali categorie internazionali di distillati e descrivere le caratteristiche stilistiche dei distillati ottenuti.

Elemento 7: Dimostrare di avere compreso i principi di una corretta conservazione, selezione e servizio del vino.

Requisiti per l'iscrizione

La Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati è aperta a tutti. Gli studenti che non hanno raggiunto l'età legale per l'acquisto o il consumo di alcolici nel paese in cui si tiene il corso non potranno degustare alcuna bevanda alcolica durante lo svolgimento delle lezioni. Questo divieto non è di ostacolo al superamento dell'esame finale. Allo stesso modo, anche i candidati che scelgono di non degustare bevande alcoliche per motivi di salute, religione o altro non saranno penalizzati ai fini del superamento dell'esame.

Total Qualification Time (TQT) (ore di preparazione totali) e Guided Learning Hours (GLH) (ore di lezione)

Il TQT è una stima del numero di ore totali necessarie per raggiungere un livello di preparazione utile al superamento della qualifica. Il TQT comprende sia le ore di studio personale, sia il GLH. Il GLH include tutte le attività svolte in aula con la presenza del docente, comprese le simulazioni di esame.

Il TQT previsto per la Qualifica Livello 2 Vino e Distillati è di 28 ore, che si compongono di 17 GLH (compresa un'ora di esame) e 11 ore di studio personale.

Consigli per proseguire gli studi

Per accedere alla Qualifica WSET Livello 3 Vino si raccomanda di conseguire prima la Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati o un equivalente livello di competenze professionali.

Elementi della Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati

ELEMENTO 1

Dimostrare una conoscenza basilare dei fattori che influenzano la tipologia di un vino.

Metodo di valutazione

1. Definire le condizioni necessarie alla vite per la produzione di uve sane.
2. Descrivere l'impatto delle condizioni ambientali di coltivazione sull'uva.
3. Definire le lavorazioni in vigneto praticate per ottenere uve sane.
4. Definire le tecniche di vinificazione utilizzate per le diverse tipologie di vino e descriverne l'impatto sulle caratteristiche stilistiche.
5. Definire i processi di affinamento utilizzati per le diverse tipologie di vino e descriverne l'impatto sulle caratteristiche stilistiche.

Gruppi

Gruppo 1: condizioni	
Condizioni	calore, luce solare, sostanze nutritive, acqua
Gruppo 2: ambiente di coltivazione	
Clima	caldo, intermedio, freddo
Meteo	variazione tra le diverse annate
Suoli e pendenze	drenaggio, sostanze nutritive, acqua, esposizione
Gruppo 3: lavorazioni in vigneto	
Lavorazioni in vigneto	potatura, rese, parassiti e malattie, vendemmia
Gruppo 4: vinificazione	
Produzione	pigiatura, torchiatura, fermentazione, tipologie di contenitori, temperature
Tipologie	rosso, rosato, bianco
Gruppo 5: affinamento	
Affinamento	tipologia di contenitore, effetto dell'ossigeno

ELEMENTO 2

Descrivere le caratteristiche delle principali varietà di uva utilizzate per la produzione di vini fermi, nonché le tipologie e i livelli qualitativi dei vini prodotti da tali uve nei paesi e nelle zone vitivinicole principali del mondo.

Metodo di valutazione

1. Descrivere le caratteristiche delle principali varietà di uva.
2. Descrivere l'effetto del clima e, dove significativa, l'influenza delle tecniche di vinificazione sulla tipologia e sul livello di qualità dei vini fermi prodotti dalle principali varietà di uva.
3. Identificare i paesi e le regioni vitivinicole mondiali dove si producono vini fermi dalle principali varietà di uva. Descrivere le tipologie e i livelli di qualità di questi vini utilizzando l'Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino – Livello 2.
4. Definire il significato di termini di etichetta tradizionali usati in determinate regioni e altri termini normalmente presenti in etichetta che indicano la tipologia e il livello qualitativo dei vini fermi prodotti dalle principali varietà di uva.

Gruppi

Gruppo 1: varietà di uva principali		
Bianche	chardonnay, sauvignon blanc, riesling	
Nere	pinot nero, cabernet sauvignon, merlot, syrah/shiraz, grenache/garnacha	
Gruppo 2: influenze del clima e delle tecniche di vinificazione		
Clima	caldo, intermedio, freddo	
Vinificazione (dove significativa)	fermentazione malolattica, fecce di lievito, rovere, affinamento	
Gruppo 3: paesi e regioni più importanti		
CHARDONNAY		
Zone pregiate	Francia	Borgogna: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
	Usa	California: Sonoma, Carneros
	Argentina	Mendoza
	Cile	Valle de Casablanca
	Australia	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
	Nuova Zelanda	Marlborough
	Sudafrica	Walker Bay
In quantità/economici	Pays d'Oc, Italia meridionale, California, Argentina, Valle Central (Cile), South Eastern Australia, Western Cape	
Assemblaggi	chardonnay + semillon, chardonnay + varietà locali	
SAUVIGNON BLANC		
Zone pregiate	Francia	Loira: Sancerre, Pouilly-Fumé Bordeaux: Bordeaux blanc
	Usa	California: Napa Valley
	Cile	Valle de Casablanca
	Nuova Zelanda	Marlborough
	Sudafrica	Elgin, Constantia
In quantità/economici	Pays d'Oc, Val de Loire, California, Valle Central (Cile)	
Assemblaggi	sauvignon + semillon	

continua sulla pagina di fronte

RIESLING		
Zone pregiate	Francia Germania Austria Australia	Alsazia Mosella, Rheingau, Palatinato Clare Valley, Eden Valley
In quantità/economici	Germania	
PINOT NERO		
Zone pregiate	Francia Germania Usa Cile Australia Nuova Zelanda Sudafrica	Borgogna: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard Palatinato, Baden California: Sonoma, Carneros, Santa Barbara County Oregon Valle de Casablanca Yarra Valley, Mornington Peninsula Marlborough, Central Otago Walker Bay
In quantità/economici	Cile	
CABERNET SAUVIGNON E MERLOT		
Zone pregiate	Francia Usa Argentina Cile Australia Nuova Zelanda Sudafrica	Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol, Bordeaux California: Napa Valley, Oakville, Rutherford, Alexander Valley Mendoza Valle del Maipo, Valle de Colchagua, Valle del Cachapoal Margaret River, Coonawarra Hawke's Bay Stellenbosch
In quantità/economici	Pays d'Oc, California, Valle Central (Cile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Italia settentrionale	
Assemblaggi	cabernet + merlot, cabernet + shiraz	
SYRAH/SHIRAZ E GRENACHE/GARNACHA		
Zone pregiate	Francia Spagna Australia	Rodano settentrionale: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Rodano meridionale: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+nome), Châteauneuf-du-Pape Languedoc-Roussillon: Minervois Rioja, Navarra, Priorat Barossa Valley, McLaren Vale, Hunter Valley
In quantità/economici	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Languedoc, Pays d'Oc, Spagna	
Assemblaggi	grenache + shiraz, shiraz + cabernet, grenache + varietà locali, shiraz/syrah + varietà locali	
Gruppo 4: termini di etichetta che indicano la tipologia o la qualità		
Francia	Appellation d'Origine Contrôlée (Aoc), Igp, Vin de Pays (Vdp) Generico: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Borgogna: Premier Cru, Grand Cru Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Alsazia: Grand Cru	
Germania	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese	
Spagna	Doca, Do, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva	
Usa	Fumé blanc	
Generico	cuvée, oaked (barricato)/unoaked, fermentato/affinato in botte/barrique, biologico, non filtrato, vieilles vignes/vecchi vigneti, annata, livello alcolico	

ELEMENTO 3

Descrivere la tipologia e il livello di qualità di vini fermi noti sia per la varietà di uva utilizzata, sia per la zona geografica di provenienza nelle principali zone vitivinicole mondiali.

Metodo di valutazione

1. Identificare le varietà di uva con importanza regionale utilizzate nelle principali zone vitivinicole del mondo e descrivere la tipologia e il livello di qualità dei vini fermi prodotti da tali uve.
2. Identificare i vini noti in base alla zona geografica di provenienza delle principali zone vitivinicole mondiali e descrivere la tipologia e il livello qualitativo di tali vini utilizzando l'Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino – Livello 2.
3. Definire il significato di termini di etichetta utilizzati sia in regioni specifiche sia di uso generico, che indicano il livello qualitativo e la tipologia di vini fermi prodotti in regioni specifiche.

Gruppi**Gruppi 1 e 2: varietà di uva con importanza regionale e vini noti in base alla zona geografica di provenienza****FRANCIA**

Varietà di uva **Bianca:** chenin blanc, pinot gris, gewurztraminer, viognier
Nera: gamay

Indicazione geografica **Loira:** Muscadet, Vouvray
Alsazia
Beaujolais: Beaujolais, Beaujolais Villages, Fleurie

ITALIA

Varietà di uva **Bianca:** pinot grigio, trebbiano, verdicchio
Nera: nebbiolo, barbera, sangiovese, montepulciano, primitivo, aglianico

Indicazione geografica **Piemonte:** Barolo, Barbaresco, Gavi
Veneto: Valpolicella, Soave
Toscana: Chianti, Brunello di Montalcino

SPAGNA

Varietà di uva **Bianca:** albariño
Nera: tempranillo

Indicazione geografica Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero, Catalunya

PORTOGALLO

Indicazione geografica Douro

Usa

Varietà di uva **Nera:** zinfandel

ARGENTINA

Varietà di uva **Bianca:** torrontés
Nera: malbec

Indicazione geografica Cafayate, Mendoza

CILE

Varietà di uva **Nera:** carmenère

AUSTRALIA

Varietà di uva **Bianca:** semillon

Indicazione geografica Hunter Valley

SUDAFRICA

Varietà di uva **Bianca:** chenin blanc
Nera: pinotage

Gruppo 3: termini di etichetta generici che indicano la tipologia o il livello di qualità

Francia	Appellation d'Origine Contrôlée (Aoc), Igp, Vin de Pays (Vdp) Generico: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Beaujolais: Nouveau Loire: Sur Lie Alsace: Grand Cru
Italia	Docg, Doc, Igt, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva, Amarone
Spagna	Doca, Do, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Usa	Fumé blanc
Generico	cuvée, <i>oaked</i> (barricato)/ <i>unoaked</i> , fermentato/affinato in botte/barrique, biologico, non filtrato, vieilles vignes/vecchi vigneti , annata, livello alcolico

ELEMENTO 4

Illustrare i metodi di produzione dei vini spumanti e descrivere le tipologie degli spumanti prodotti nelle principali zone vitivinicole mondiali.

Metodo di valutazione

1. Illustrare i metodi di produzione più importanti usati per la produzione di vini spumanti.
2. Identificare i paesi e le regioni vitivinicole più importanti per la produzione di vini spumanti e, dove significativo, le varietà di uva utilizzate. Descrivere tali tipologie di vino utilizzando l'Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino – Livello 2.
3. Definire il significato di termini di etichetta utilizzati sia in regioni specifiche sia di uso generico, che indicano la tipologia e il livello qualitativo dei vini spumanti.

Gruppi**Gruppo 1: metodi di produzione**

Metodi	fermentazione in bottiglia (metodo classico, transfer), autoclave (secco, dolce)
---------------	--

Gruppo 2: paesi, regioni e varietà di uva più importanti**PAESI E REGIONI**

Francia	Champagne, Crémant, Saumur
Germania	Sekt
Italia	Asti, Prosecco
Spagna	Cava
Sudafrica	
California	
Australia	
Nuova Zelanda	

VARIETÀ DI UVA

Uve	chardonnay, pinot nero, muscat/moscato
------------	--

Gruppo 3: termini di etichetta generici che indicano la tipologia o il livello di qualità

Generico	brut, millesimato/ <i>non-vintage</i> , metodo classico/ <i>méthode traditionnelle</i> / bottle-fermented, <i>Méthode Cap Classique</i>
-----------------	--

ELEMENTO 5

Illustrare i metodi di produzione dei vini dolci e liquorosi e descrivere le caratteristiche stilistiche dei vini appartenenti a queste tipologie prodotti nelle principali zone vitivinicole mondiali.

Metodo di valutazione

1. Illustrare i metodi di produzione più importanti usati per produrre vini dolci e liquorosi.
2. Identificare i paesi e le regioni vitivinicole più importanti per la produzione di vini dolci e liquorosi e, dove significativo, le varietà di uva utilizzate. Descrivere tali tipologie di vino utilizzando l'Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino – Livello 2.
3. Definire il significato di termini di etichetta utilizzati sia in regioni specifiche sia di uso generico, che indicano la tipologia e il livello qualitativo dei vini dolci e liquorosi.

Gruppi

Gruppo 1: metodi di produzione	
VINI DOLCI	
Metodi	filtrazione dei lieviti, aggiunta di mosto di uva non fermentato/concentrato, uve appassite, muffa nobile, uve congelate
VINI LIQUOROSI	
Sherry	fortificazione a fine fermentazione, affinamento
Porto, Vdn	fortificazione per interrompere la fermentazione, affinamento
Gruppo 2: paesi, regioni e varietà di uva più importanti	
PAESI E REGIONI	
Francia	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Germania	
Italia	
Spagna	Sherry
Portogallo	Porto
Ungheria	Tokaj
VARIETÀ DI UVA	
Uve	sémillon, muscat, riesling
Gruppo 3: termini di etichetta generici che indicano la tipologia o il livello di qualità	
Germania	Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Italia	Recioto
Spagna	Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso, PX, Cream)
Portogallo	Porto (Ruby, Lbv, Vintage, Tawny)
Generico	botrite/muffa nobile

ELEMENTO 6

Illustrare i principi e i metodi utilizzati nella produzione delle principali categorie internazionali di distillati e descrivere le caratteristiche stilistiche dei distillati ottenuti.

Metodo di valutazione

1. Illustrare i principi e i metodi utilizzati nella produzione dei distillati.
2. Illustrare i metodi di produzione utilizzati per le principali categorie internazionali di distillati e descrivere le tipologie di distillati ottenuti.
3. Definire il significato di termini di etichetta utilizzati sia in regioni specifiche sia di uso generico, che indicano la tipologia e il livello qualitativo dei distillati internazionali.

Gruppi

Gruppo 1: principi e metodi		
Principi della distillazione		riscaldamento di un liquido alcolico, evaporazione (differenza tra il punto di ebollizione dell'etanolo e dell'acqua), condensazione
Tipi di alambicco		alambicco discontinuo (cicli di distillazione), alambicco a colonna (distillazione continua)
Post distillazione		invecchiamento, coloranti, filtrazione, riduzione al livello alcolico per l'imbottigliamento
Gruppo 2: le categorie principali di distillati internazionali		
BRANDY	Materia prima	uva
	Produzione	fermentazione, distillazione, invecchiamento in rovere
WHISK(E)Y	Materia prima	cereali (orzo, segale, mais)
	Produzione	conversione, fermentazione, distillazione, invecchiamento in rovere
RUM	Materia prima	canna da zucchero (melassa)
	Produzione	fermentazione, distillazione, invecchiamento (facoltativo)
TEQUILA	Materia prima	agave
	Produzione	conversione, fermentazione, distillazione, invecchiamento in rovere (facoltativo)
VODKA	Materia prima	qualsiasi
	Produzione	fermentazione, distillazione, filtro a carboni (facoltativo)
VODKA/GIN/LIQUORI AROMATIZZATI		
	Ingredienti	distillato neutro o con componenti aromatiche, <i>botanicals</i> , essenze, coloranti, zuccheri
	Metodi di aromatizzazione	macerazione, ridistillazione, essenze
Gruppo 3: termini di etichetta generici che indicano la tipologia o il livello di qualità		
Vodka		(aromi)
Gin		Distilled, London Dry
Brandy		Cognac, Armagnac, VS, VSOP, XO, Napoléon
Whisk(e)y		Single Malt Scotch Whisky, Blended Scotch Whisky Irish Bourbon, Tennessee
Rum		bianco, oro, scuro, speziato
Tequila		Silver/Blanco, Gold/Joven/Oro, Reposado, Añejo

ELEMENTO 7

Dimostrare di avere compreso i principi di una corretta conservazione, selezione e servizio del vino.

Metodo di valutazione

1. Illustrare le procedure per una corretta conservazione, selezione e servizio del vino.
2. Identificare i più comuni difetti del vino.
3. Identificare i principi fondamentali da considerare nell'abbinamento di cibo e vino.
4. Definire i rischi per la salute, per la convivenza civile e per la sicurezza personale collegati al consumo di vini e distillati.

Gruppi

Gruppo 1: conservazione e servizio	
Conservazione	condizioni ottimali, conseguenze di una conservazione scorretta
Criteri per la selezione del vino	tipologia di vino, livello di qualità del vino, gusto personale, prezzo, occasione
Servizio	sequenza del servizio, temperature di servizio, apertura e decantazione, bicchieri e attrezzatura
Gruppo 2: difetti comuni	
Difetti	sentore di tappo, ossidato, stantio
Gruppo 3: principi dell'abbinamento cibo e vino	
Da valutare nel vino	dolcezza, acidità, tannicità/rovere, complessità, sentori fruttati, livello alcolico
Da valutare nel cibo	dolcezza, acidità, umami, salato, amaro, piccante, grasso, intensità aromatica
Gruppo 4: rischi per la salute, per la convivenza civile e per la sicurezza personale	
Responsabilità civile	consumo responsabile di bevande alcoliche

Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino – Livello 2®

APPROCCIO SISTEMATICO WSET ALLA DEGUSTAZIONE DEL VINO – LIVELLO 2®	
VISTA	
Limpidezza	limpido – torbido
Intensità	pallido – medio – intenso
Colore	<i>bianco:</i> paglierino – oro – ambrato
	<i>rosato:</i> rosa confetto – salmone – ramato
	<i>rosso:</i> porpora – rubino – granata – mattone
NASO	
Pulizia	pulito – non pulito
Intensità	bassa – media – alta
Profumo	es. fruttato, floreale, speziato, vegetale, sentori di rovere, altro
PALATO	
Dolcezza	secco – abboccato – amabile – dolce
Acidità	bassa – media – alta
Tannicità	bassa – media – alta
Corpo	leggero – medio – pieno
Sapore	es. fruttato, floreale, speziato, vegetale, sentori di rovere, altro
Persistenza	corta – media – lunga
CONCLUSIONI	
Qualità	difettoso – mediocre – discreto – buono – molto buono – eccellente

Degustazioni consigliate

Si raccomanda agli studenti di assaggiare i seguenti campioni durante il loro percorso di studi. Gli esempi di seguito suggeriscono quali vini assaggiare in relazione alle lezioni svolte in classe.

Tecnica di degustazione

Un qualsiasi pinot grigio economico dell'Italia
 Un qualsiasi gewurztraminer
 Un qualsiasi bianco non aromatico barricato (es. Rioja Crianza bianco)
 Valpolicella fruttato economico
 Barolo
 Un qualsiasi vino dolce da uve bottrizzate (es. Tokaji, Beerenauslese)

Viticultura e vinificazione

Vouvray Demi-sec
 Chenin blanc barricato del Sudafrica
 Un qualsiasi vino rosato secco (es. Navarra Rosado)
 White Zinfandel della California
 Beaujolais o Beaujolais Villages
 Zinfandel di alta qualità della California

Varietà di uva principali

Chardonnay

Chablis Premier Cru
 Côte d'Or Commune o Premier Cru
 Un qualsiasi chardonnay economico e prodotto in grandi volumi del Nuovo Mondo
 Un qualsiasi chardonnay di alta qualità del Nuovo Mondo

Sauvignon blanc

Sancerre o Pouilly-Fumé
 Sauvignon Blanc della Nuova Zelanda

Riesling

Kabinett o Spätlese di alta qualità della Germania (es. Einzellage)
 Riesling della Clare Valley o della Eden Valley

Pinot nero

Côte d'Or Commune o Premier Cru
 Un qualsiasi pinot nero di alta qualità del Nuovo Mondo

Cabernet sauvignon e merlot

Un qualsiasi merlot fruttato, economico e prodotto in grandi volumi
 Saint-Émilion Grand Cru
 Grand Cru Classé (es. Haut-Médoc/Pauillac/Margaux)
 Un qualsiasi cabernet sauvignon di alta qualità del Nuovo Mondo

Shiraz e grenache

Côtes du Rhône o Côtes du Rhône Villages
 Châteauneuf-du-Pape
 Syrah del Rodano settentrionale
 Uno shiraz di alta qualità di Barossa

Altre varietà e vini noti per la zona geografica di provenienza**Generico**

Viognier

Italia

Chianti Classico o Chianti Classico Riserva

Soave o Gavi

Spagna

Un vino rosso spagnolo economico (es. Rioja Joven)

Rioja Reserva o Gran Reserva

Albariño di Rías Baixas

Argentina e Cile

Malbec di alta qualità dell'Argentina o Carmenère del Cile

Torrontés dell'Argentina

Sudafrica

Pinotage di alta qualità del Sudafrica

Vini spumanti

Champagne non millesimato

Cava

Prosecco o Asti

Un qualsiasi spumante del Nuovo Mondo fermentato in bottiglia

Vini dolci e liquorosi

Sauternes

Un qualsiasi vino da dessert non bottrizzato (es. Vin Doux Naturel)

Port Lbv

Sherry Fino

Distillati

Rum bianco o vodka neutri

London Dry Gin

Cognac Vsop

Scotch Whisky

Esame finale: alcune indicazioni

Aspetti amministrativi

Gli esami sono tenuti dai WSET Approved Programme Provider (APP). Gli APP devono essere in regola con gli adempimenti amministrativi e operare in conformità al codice di condotta stabilito nell'*Operating Handbook*.

Metodo di valutazione

La Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati si consegue previo superamento dell'esame finale, che ha una durata di un'ora e si compone di 50 domande a scelta multipla. Il questionario d'esame è stabilito dall'ente WSET Awards.

Tutte le domande d'esame si basano sull'obiettivo didattico e sugli elementi qui pubblicati. Il materiale didattico contiene tutte le informazioni necessarie per rispondere alle domande.

Per il superamento dell'esame è necessario rispondere correttamente ad almeno il 55 per cento delle domande. L'ente WSET Awards non concede deroghe rispetto al metodo di valutazione qui illustrato. Anche in caso di malattia o altri impedimenti, i candidati devono raggiungere la sufficienza per ottenere la qualifica.

Esame per la Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati

L'esame per l'ottenimento della qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati consiste in un questionario di 50 domande a scelta multipla. A ogni domanda corrisponde una sola risposta esatta, da indicare sul foglio delle risposte predisposto per la lettura elettronica. Il giorno dell'esame, il commissario d'esame fornirà tutte le istruzioni necessarie per compilare correttamente il foglio delle risposte. Ogni risposta corretta vale un punto; NON sono sottratti punti per le risposte sbagliate.

Tutti i questionari per la Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati sono accuratamente formulati per verificare l'apprendimento di tutte le parti del programma del corso. Di seguito forniamo una griglia con indicazioni sulla suddivisione delle domande e sui criteri di valutazione.

Elemento	n. di domande
1. Dimostrare una conoscenza basilare dei fattori che influenzano la tipologia di un vino.	6
2. Descrivere le caratteristiche delle principali varietà di uva utilizzate per la produzione di vini fermi, nonché le tipologie e i livelli qualitativi dei vini prodotti da tali uve nei paesi e nelle zone vitivinicole principali del mondo.	19
3. Descrivere la tipologia e il livello di qualità di vini fermi noti sia per la varietà di uva utilizzata, sia per la zona geografica di provenienza nelle principali zone vitivinicole mondiali.	10
4. Illustrare i metodi di produzione dei vini spumanti e descrivere le tipologie degli spumanti prodotti nelle principali zone vitivinicole mondiali.	4
5. Illustrare i metodi di produzione dei vini dolci e liquorosi e descrivere le caratteristiche stilistiche dei vini appartenenti a queste tipologie prodotti nelle principali zone vitivinicole mondiali.	4
6. Illustrare i principi e i metodi utilizzati nella produzione delle principali categorie internazionali di distillati e descrivere le caratteristiche stilistiche dei distillati ottenuti.	4
7. Dimostrare di avere compreso i principi di una corretta conservazione, selezione e servizio del vino.	3
Numero totale delle domande	50

Comunicazione dei risultati

I risultati degli esami sono comunicati dall'ente WSET Awards con le seguenti modalità:

- WSET Awards invia all'APP l'elenco di tutti i risultati, affinché possano essere comunicati ai candidati. L'invio avviene entro due settimane dalla ricezione degli esami da correggere da parte dell'ente WSET Awards.
- WSET Awards invia poi agli APP le lettere e i certificati indirizzati ai candidati. Gli APP provvedono a consegnare questi documenti a ognuno dei candidati.

Esame finale: simulazione

Il Wine & Spirit Education Trust non autorizza la pubblicazione dei questionari utilizzati negli esami passati per la Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati. Di seguito si forniscono cinque esempi, per aiutare gli studenti a comprendere la struttura del questionario dell'esame. L'esame finale si compone di 50 domande simili a quelle che seguono.

1. Rispetto ai vini rossi, generalmente i bianchi fermentano...
 - a) A temperature sia più alte, sia più basse
 - b) Alla stessa temperatura
 - c) A temperature più alte
 - d) A temperature più basse

2. Quale varietà di uva è utilizzata per la produzione di vini di alta qualità sia in Germania sia in Australia?
 - a) Merlot
 - b) Semillon
 - c) Shiraz
 - d) Riesling

3. Il pinotage è una varietà di uva che si utilizza prevalentemente per la produzione di...
 - a) Vini rossi del Sudafrica
 - b) Vini liquorosi del Portogallo
 - c) Vini bianchi dell'Australia
 - d) Vini rosati della California

4. Quale dei seguenti termini indica che un vino è stato affinato per un periodo in rovere?
 - a) Chenin blanc
 - b) Classico
 - c) Côtes du Rhône
 - d) Crianza

5. Un Porto Tawny...
 - a) È di colore oro, con note di lievito
 - b) Ha tannicità e acidità alte
 - c) È dolce, con sentori di frutta a guscio
 - d) Appartiene alla tipologia spumanti secchi

Risposte

1d, 2d, 3a, 4d, 5c.

Esame finale: regolamento

1 Requisiti per l'ammissione

1.1 Ammissione

1.1.1 Gli studenti che intendono sostenere l'esame devono aver compiuto l'età minima legale per l'acquisto di bevande alcoliche nel paese in cui ha sede l'esame; oppure sostengono l'esame all'interno di un percorso di studi a tempo pieno legalmente riconosciuto, oppure hanno ottenuto un permesso scritto da parte dei genitori o di chi ne fa le veci.

1.1.2 L'ammissione all'esame per la Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati è consentita anche a quanti stanno contemporaneamente seguendo altri corsi a tempo pieno o parziale.

1.1.3 Gli studenti che non hanno raggiunto l'età legale per l'acquisto o il consumo di alcolici nel paese in cui si tiene l'esame non potranno degustare alcuna bevanda alcolica durante lo svolgimento delle lezioni. Questo divieto non ostacola il superamento dell'esame. Allo stesso modo, anche i candidati che scelgono di non degustare bevande alcoliche per motivi di salute, religione o altro non saranno penalizzati ai fini del superamento dell'esame.

1.2 Prerequisiti

1.2.1 Per ottenere la qualifica non è necessario avere alcun tipo di conoscenza o esperienza pregressa in materia di bevande alcoliche.

1.2.2 Indicativamente, è necessario avere i seguenti livelli di alfabetizzazione linguistica e numerica:

Alfabetizzazione linguistica: Livello 2 dello standard nazionale delle competenze di base del Regno Unito, o livello equivalente nella lingua in cui si tiene l'esame.

Alfabetizzazione numerica: Livello 2 dello standard nazionale delle competenze di base del Regno Unito, o equivalente.

2 Struttura dell'esame e risultati

2.1 La qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati si consegue previo superamento dell'esame finale, che ha una durata di 60 minuti e si compone di 50 domande a scelta multipla. Ogni domanda vale un punto.

2.2 I risultati degli esami sono comunicati agli APP due settimane dopo la ricezione degli esami da correggere.

2.3 I punteggi sono assegnati come segue:

85% e superiore	Pass with distinction (ottimo)
Tra 70% e 84%	Pass with merit (buono)
Tra 55% e 69%	Pass (sufficiente)
Tra 45% e 54%	Fail (insufficiente)
44% e inferiore	Fail unclassified (gravemente insufficiente)

3 Assistenza speciale

3.1 I candidati che necessitano di assistenza speciale durante l'esame, supportata da certificato redatto da un professionista, devono comunicarlo al responsabile dell'esame del proprio APP al momento dell'iscrizione. L'ente WSET Awards è a disposizione per fornire ulteriori informazioni sia agli esaminatori sia agli studenti.

3.2 È cura dell'ente WSET Awards fare in modo che tali candidati non siano svantaggiati rispetto agli altri durante l'esame. È però responsabilità dei candidati informare l'APP di qualsiasi necessità particolare al momento dell'iscrizione.

4 Ripetere l'esame

4.1 In caso di bocciatura, gli studenti possono ripetere l'esame. Non è previsto un limite massimo di tentativi.

4.2 I candidati promossi non possono ripetere l'esame al fine di migliorare il voto.

5 Esame: norme di comportamento

5.1 L'ammissione all'esame è soggetta all'accettazione da parte del candidato delle seguenti norme di comportamento.

- All'inizio dell'esame, tutti i candidati devono esibire al commissario d'esame un documento di identità valido e provvisto di fotografia per il riconoscimento.
- L'esame deve essere completato entro e non oltre 60 minuti.
- Non è consentito fare riferimento ad altro materiale, in qualsiasi forma, eccetto le domande d'esame e il foglio delle risposte.
- Da quando il commissario d'esame proclama ufficialmente l'inizio dell'esame, è fatto divieto ai candidati di comunicare fra loro in alcun modo fino a quando non abbiano lasciato l'aula, o fino a quando il commissario d'esame avrà dichiarato l'esame concluso.
- Durante l'esame, ai candidati è permesso avere con sé solo i seguenti oggetti: penne, matite, gomme per cancellare, una bottiglia d'acqua e una piccola borsa o zaino purché contenga solo effetti personali.
- Ai candidati è proibito fotografare l'aula dell'esame o i materiali d'esame.
- È proibito l'uso di qualsiasi dispositivo elettronico.
- È proibito l'uso di qualsiasi tipo di dizionario.
- È proibito l'uso di "svegli" o orologi che producano suoni di qualsiasi tipo.
- Ai candidati è vietato abbandonare l'aula prima che siano trascorsi 15 minuti dall'inizio dell'esame.
- Ai candidati che arrivano in ritardo NON sarà consentito sostenere l'esame qualora un altro candidato abbia già lasciato l'aula.
- I candidati che si presentano in ritardo possono essere ammessi, a discrezione del commissario d'esame, solo a condizione che non arrechino disturbo agli altri. In generale, se un candidato si presenta con un ritardo che supera i 30 minuti, non dovrebbe essere ammesso all'esame.
- I candidati non possono lasciare l'aula e poi rientrare dal momento in cui inizia l'esame, tranne nel caso in cui siano sorvegliati dal commissario d'esame durante tutto il tempo trascorso fuori dall'aula.
- I candidati che terminano l'esame in anticipo possono lasciare l'aula fino a 10 minuti prima dello scadere del tempo, purché non rechino disturbo agli altri. Non sarà più concesso ritornare in aula.
- Non è compito degli esaminatori fare commenti, dare interpretazioni o esprimere opinioni su nessuna delle domande d'esame.
- Se il commissario d'esame ha motivo di sospettare che un candidato stia contravvenendo a queste norme, deve invitare il candidato ad abbandonare l'aula immediatamente. I fogli delle risposte dei candidati allontanati saranno sottoposti alla valutazione della commissione d'esame per stabilirne la validità e per determinare un eventuale divieto di sostenere esami in futuro.
- È vietato portare fuori dall'aula d'esame i questionari. I candidati che non riconsegnano il questionario e il foglio delle risposte saranno considerati colpevoli di avere infranto il codice di comportamento dell'esame.
- È proibito ai candidati rivelare a chiunque il contenuto dell'esame o riprodurlo con qualsiasi mezzo.

5.2 I candidati inoltre accettano di attenersi alle istruzioni del commissario d'esame. In caso contrario, la prova potrebbe essere considerata nulla.

5.3 I questionari d'esame e i fogli delle risposte sono proprietà dell'ente WSET Awards e non saranno restituiti ai candidati.

6 Valutazione individuale, riesame e appello

6.1 I candidati che desiderano chiedere un riesame (riconteggio) del punteggio assegnato e/o una valutazione individuale del proprio esame devono rivolgersi presso l'APP e richiedere l'apposito modulo. Il modulo compilato deve essere restituito all'ente WSET Awards unitamente al versamento della tariffa prevista, entro sei settimane dalla data dell'esame. Le richieste ricevute oltre tale limite non saranno prese in considerazione. I riesami o le valutazioni individuali saranno trasmesse entro due settimane dalla ricezione del modulo da parte dell'ente WSET Awards.

6.2 Qualora il candidato non fosse soddisfatto delle risposte ottenute, può rivolgersi all'APP e ricorrere in appello compilando l'apposito modulo, da inviare all'ente WSET Awards, unitamente al versamento della tariffa prevista, entro e non oltre 10 giorni lavorativi dalla ricezione della risposta. Le domande d'appello pervenute oltre tale termine non saranno prese in considerazione. L'esito sarà comunicato entro due settimane dal ricevimento dell'appello da parte dell'ente WSET Awards.

7 Soddisfazione dei candidati

7.1 Se un candidato ritiene che l'APP non stia fornendo un servizio adeguato alle aspettative o che sia inadeguato rispetto agli standard in relazione all'amministrazione, alla didattica o all'esame, dovrebbe innanzitutto discuterne con l'APP. Se questo non fosse sufficiente, il candidato può rivolgersi al nostro APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk. Tutti i reclami sono trattati in modo confidenziale. L'ente WSET Awards non può prendere in considerazione reclami anonimi.

8 Regolamento dell'ente WSET Awards

8.1 L'ente WSET Awards si riserva il diritto di ampliare o modificare questo regolamento a propria discrezione.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Un mondo di competenze

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39–45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

Edizione 14.1