



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualifica **WSET®**
Livello 1 Vino

Programma didattico



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Programma didattico

Qualifica WSET® Livello 1
Vino

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

© Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1, 2018

Italian translation © Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1 translated into Italian 2018

© Wine & Spirit Education Trust 2018
Edizione 1 in inglese, 2018

Traduzione italiana © Wine & Spirit Education Trust 2018
Edizione 1 tradotta in italiano 2018

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 a cura di Marina Olwen Fogarty DipWSET
Revisione tecnica dei testi a cura di Flavio Grassi DipWSET
Progetto grafico di Paul Barrett

Indice

Introduzione	1
1 Introduzione alla Qualifica WSET Livello 1 Vino	2
2 Qualifica WSET Livello 1 Vino: obiettivi didattici	3
3 Degustazioni consigliate	6
4 Esame finale: alcune indicazioni	7
5 Esame finale: simulazione	8
6 Esame finale: regolamento	9
7 Qualifiche WSET	12
8 WSET Awards	13

Introduzione

Il programma didattico della Qualifica WSET Livello 1 Vino contiene indicazioni fondamentali sia per i candidati sia per i centri di formazione autorizzati all'erogazione dei corsi, chiamati Approved Programme Providers (APPs).

È offerta una descrizione dettagliata degli obiettivi didattici che i candidati devono acquisire per ottenere la Qualifica WSET Livello 1 Vino. Si raccomanda agli APPs 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). Sono inclusi anche una simulazione e il regolamento dell'esame finale.

Infine, il lettore troverà informazioni sulle altre qualifiche WSET e sull'ente preposto al conferimento delle qualifiche, chiamato WSET Awards.

1

Introduzione alla Qualifica WSET Livello 1 Vino

A chi si rivolge questa qualifica

La Qualifica WSET Livello 1 Vino si rivolge ai principianti e a chi ha una conoscenza molto limitata nel settore del vino. Il corso è adatto a quanti desiderano una conoscenza semplice ma chiara delle diverse categorie di vino presenti sul mercato e dei principali tipi. È adatta ad esempio a quanti lavorano con mansioni di mescita e assistenza ai clienti nel settore delle bevande in genere, con un'offerta ampia, ma non specializzata, che contempla anche i vini.

Al termine del corso, i candidati conosceranno i passaggi fondamentali della produzione dell'uva e del vino, sapranno elencare le principali categorie e tipi presenti sul mercato e conosceranno le caratteristiche di base dei vini ottenuti dalle varietà di uva più diffuse e altri vini. Inoltre, conosceranno i principi chiave della conservazione e del servizio del vino. Di conseguenza, saranno in grado di rispondere alle richieste dei clienti e offrire consigli adeguati sul servizio del vino.

Struttura del corso

Obiettivi didattici

Per conseguire la qualifica è necessario raggiungere tre obiettivi didattici.

Obiettivo didattico 1	Conoscere i passaggi fondamentali della produzione dell'uva e del vino.
Obiettivo didattico 2	Conoscere le categorie e i tipi dei vini ottenuti dalle varietà di uva principali e altri esempi di vini.
Obiettivo didattico 3	Conoscere i principi chiave e la corretta prassi della conservazione e del servizio del vino.

Requisiti per l'iscrizione

La Qualifica WSET Livello 1 Vino 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 1 Vino è di 6 ore, che si compongono solamente di GLH. La stima comprende anche i 45 minuti dedicati all'esame finale.

Consigli per proseguire gli studi

Per accedere alla Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati si raccomanda di conseguire prima la Qualifica WSET Livello 1 Vino o un equivalente livello di competenze professionali.

2

Qualifica WSET Livello 1 Vino: obiettivi didattici

Obiettivo didattico 1

Conoscere i passaggi fondamentali della produzione dell'uva e del vino.

Metodo di valutazione

- 1 Elencare le parti principali dell'uva e ciò che contengono.
- 2 Elencare i passaggi principali del ciclo annuale di produzione dell'uva e spiegare ciò che accade durante la maturazione dell'uva.
- 3 Elencare e definire i diversi climi in cui è possibile la viticoltura e spiegare in che modo influenzano le caratteristiche dell'uva.
- 4 Illustrare le condizioni necessarie alla fermentazione alcolica e i prodotti che ne derivano.
- 5 Elencare nel corretto ordine i passaggi principali della produzione di vino fermo bianco, rosso e rosato.

Gruppo 1: parti dell'uva

Parti dell'uva	buccia – colore, tannino polpa – acqua, zucchero, acido
----------------	--

Gruppo 2: viticoltura

Passaggi principali del ciclo annuale di produzione dell'uva	fioritura, maturazione
--	------------------------

Gruppo 3: clima

Effetti del clima	clima freddo, clima caldo
-------------------	---------------------------

Gruppo 4: fermentazione alcolica

Condizioni necessarie per la fermentazione alcolica	zucchero, lievito
Prodotti della fermentazione alcolica	alcol, anidride carbonica

Gruppo 5: produzione di vino fermo bianco, rosso e rosato

Produzione di vini bianchi	uva – bianca passaggi – pigiatura, pressatura, fermentazione, affinamento, imbottigliamento
Produzione di vini rossi	uva – nera passaggi – pigiatura, fermentazione, svinatura, torchiatura, affinamento, imbottigliamento
Produzione di vini rosati	uva – nera passaggi – pigiatura, fermentazione, svinatura, affinamento, imbottigliamento

Obiettivo didattico 2

Conoscere le categorie e i tipi dei vini ottenuti dalle varietà di uva principali e altri esempi di vini.

Metodo di valutazione

- 1 Elencare e definire le categorie di vino e le caratteristiche che contraddistinguono i diversi tipi.
- 2 Elencare le varietà di uva principali e identificare le caratteristiche e i tipi di vino che se ne ottengono.
- 3 Identificare esempi di vini ottenuti dalle varietà di uva principali e collegarli alle varietà di uva, alle caratteristiche delle categorie e ai tipi dei vini.
- 4 Identificare esempi di altri vini e collegarli alle categorie, caratteristiche e tipi dei vini.

Gruppo 1: categorie di vino principali e tipi	
Categorie di vino	fermo, spumante, liquoroso
Caratteristiche del vino	<p>colore – bianco, rosso, rosato</p> <p>componenti strutturali fondamentali – dolcezza, acidità, tannino, alcol, corpo</p> <p>profumi e sapori tipici – fruttato, sentori di rovere, altro</p>
Tipi di vino	una combinazione degli elementi riportati sopra

Gruppo 2: varietà di uva principali	
Varietà di uva bianca	chardonnay, sauvignon blanc, pinot grigio, riesling
Varietà di uva nera	cabernet sauvignon, merlot, pinot nero, syrah/shiraz

Gruppo 3: esempi di vini ottenuti dalle varietà di uva principali	
Bianco	Sancerre, Chablis, Borgogna (bianco)
Rosso	Borgogna (rosso), Bordeaux
Spumante	Champagne

Gruppo 4: altri esempi di vini	
Bianco	Sauternes
Rosato	White Zinfandel
Rosso	Beaujolais, Côtes du Rhône, Chianti, Rioja, Châteauneuf-du-Pape
Spumante	Prosecco, Cava
Liquoroso	Sherry, Porto

Obiettivo didattico 3

Conoscere i principi chiave e la corretta prassi della conservazione e del servizio del vino.

Metodo di valutazione

- 1 Identificare e definire le condizioni ideali per conservare e i metodi per preservare il vino.
- 2 Identificare la temperatura di servizio consigliata delle principali categorie e tipi di vino.
- 3 Definire la procedura corretta per l'apertura e il servizio di una bottiglia di vino.
- 4 Identificare le interazioni principali tra cibo e vino e riconoscere gli effetti che il gusto del cibo tipicamente ha sul gusto del vino.

Gruppo 1: conservazione del vino

Condizioni ideali per conservare il vino

temperatura, luce, posizione della bottiglia

Preservare il vino

sistemi di conservazione sotto vuoto, gas inerti

Gruppo 2: descrizione delle temperature di servizio

Vini bianchi e rosati

vini spumanti – freddo

vini dolci – freddo

vini bianchi e rosati di corpo leggero e medio – fresco

bianchi di corpo pieno – leggermente fresco

Vini rossi

vini di corpo medio e pieno – temperatura ambiente

vini di corpo leggero – leggermente fresco

Gruppo 3: servizio del vino

Apertura

vino fermo, vino spumante

Servizio

bicchieri, controllo del vino alla vista e al naso

Gruppo 4: principali interazioni tra cibo e vino

Componenti del cibo che modificano il gusto vino

dolcezza, umami, salato, acidità, intensità aromatica, grasso, piccante

Componenti del vino che sono alterate dal cibo

dolcezza, acidità, amaro (tannicità, rovere), sentori fruttati, livello alcolico

3

Degustazioni consigliate

Si raccomanda agli studenti di assaggiare i seguenti campioni durante il loro percorso di studi. Tutti i campioni dovrebbero essere espressioni tipiche della varietà e della tipologia indicata.

Almeno 3 vini rossi e 2 vini bianchi delle varietà di uva principali, con caratteristiche stilistiche che rendano possibile evidenziarne con chiarezza le differenze.

Almeno un vino dolce elencato nell'obiettivo didattico 2 oppure un vino rosato.

Esempio di sequenza consigliata:

- Sauvignon blanc di corpo leggero o medio, acidità alta, non barricato
- Chardonnay di corpo pieno, acidità media e con sentori di rovere
- Pinot nero di corpo leggero, non barricato
- Merlot di corpo medio, barricato
- Cabernet sauvignon di corpo pieno, con sentori di rovere molto evidenti
- Sauternes

Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino Livello 1®

VISTA	
Colore	bianco – rosso – rosato
NASO	
Profumo	es. fruttato, sentori di rovere, altro
PALATO	
Componenti strutturali fondamentali	dolcezza, acidità, tannicità, alcol, corpo
Sapore	es. fruttato, sentori di rovere, altro

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2018

Questa scheda Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino – Livello 1® può essere riprodotta solo nel rispetto delle condizioni di utilizzo stabilite e previa autorizzazione scritta da parte di WSET. Per maggiori informazioni contattare wset@wsetglobal.com.

4

Esame finale: alcune indicazioni

Aspetti amministrativi

Gli esami sono tenuti dai WSET Approved Programme Providers (APPs). Gli APPs 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 1 Vino si consegue previo superamento dell'esame finale, che ha una durata di 45 minuti e si compone di 30 domande a scelta multipla.

Tutte le domande d'esame si basano sugli obiettivi didattici 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 70 per cento delle domande.

Esame per la Qualifica WSET Livello 1 Vino

L'esame per l'ottenimento della qualifica WSET Livello 1 Vino consiste in un questionario di 30 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 1 Vino 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.

Obiettivo didattico	Domande a scelta multipla (1 punto per ogni domanda)
1	6
2	18
3	6
	30 punti

Comunicazione dei risultati

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

- WSET Awards invia in modalità telematica 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 APPs le lettere e i certificati indirizzati ai candidati. Gli APPs provvedono a consegnare questi documenti a ognuno dei candidati.

5

Esame finale: simulazione

Il Wine & Spirit Education Trust non autorizza la pubblicazione dei questionari utilizzati negli esami passati per la Qualifica WSET Livello 1 Vino. Di seguito si forniscono cinque esempi, per aiutare gli studenti a comprendere la struttura del questionario dell'esame. L'esame finale si compone di 30 domande simili a quelle che seguono.

1 Da quale delle seguenti varietà di uva si ottiene vino rosso?

- a Cabernet sauvignon
- b Sauvignon blanc
- c Riesling
- d Chardonnay

2 Chablis è

- a un vino bianco secco
- b un vino rosso secco
- c un vino bianco dolce
- d un vino rosso dolce

3 I vini rossi si conservano meglio se esposti direttamente ai raggi solari.

- a Vero
- b Falso

4 Il gusto umami rende il vino più dolce e fruttato.

- a Vero
- b Falso

5 Quale dei seguenti è un vino liquoroso?

- a Cava
- b Beaujolais
- c Prosecco
- d Porto

6

Esame finale: regolamento

1 Requisiti per l'ammissione

1.1 Ammissione

- 1.1.1** Gli studenti che intendono sostenere l'esame devono avere 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 da parte dei genitori o di chi ne fa le veci.
- 1.1.2** L'ammissione all'esame per la Qualifica WSET Livello 1 Vino 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 o di religione 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 1 dello standard nazionale delle competenze di base del Regno Unito, o livello equivalente nella lingua in cui si tiene l'esame;

alfabetizzazione numerica: Livello 1 dello standard nazionale delle competenze di base del Regno Unito, o equivalente.

2 Struttura dell'esame e risultati:

- 2.1** La qualifica WSET Livello 1 Vino si consegue previo superamento dell'esame finale, che ha una durata di 45 minuti e si compone di 30 domande a scelta multipla. Ogni domanda vale un punto.
- 2.2** I risultati degli esami sono comunicati agli APPs entro due settimane dalla ricezione degli esami da correggere.
- 2.3** I punteggi sono assegnati come segue:

70% e superiore	promosso
69% e inferiore	bocciato

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 in corso di validità e provvisto di fotografia per il riconoscimento.
 - L'esame deve essere completato entro e non oltre 45 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.
 - I telefoni cellulari non possono stare sul banco, devono essere spenti e ritirati in modo da non essere visibili.
 - È proibito l'uso di qualsiasi tipo di dizionario.
 - È proibito l'uso di "svegliette" 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 sottoposte alla valutazione dell'Examination Panel 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 chiamato Enquiry and Feedback Form. 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 chiamato Appeal against Enquiry Application Form, 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 Quality Assurance Team, qa@wsetglobal.com. Tutti i reclami sono trattati in modo confidenziale. L'ente WSET Awards non può prendere in considerazione reclami anonimi.

8 WSET Awards Regulations

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

7

Qualifiche WSET

Qualifiche WSET

Il WSET offre una gamma di qualifiche su vino, sake e distillati. Le qualifiche sono ideate e aggiornate dall'ente WSET Awards (per maggiori informazioni cfr. il Capitolo 8). Di seguito si riporta l'elenco completo delle qualifiche:

Qualifica WSET Livello 1 Vino (600/1504/4)

Qualifica WSET Livello 1 Distillati (600/1501/9)

Qualifica WSET Livello 1 Sake (603/2051/5)

Qualifica WSET Livello 2 Distillati (600/1507/X)

Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati (600/1508/1)

Qualifica WSET Livello 3 Vino (601/6352/5)

Qualifica WSET Livello 3 Sake (603/2066/7)

Diploma WSET Livello 4 Vino e Distillati

Per maggiori informazioni sulle qualifiche qui elencate consultare il sito web del WSET wsetglobal.com.

Chi può tenere corsi per conseguire le Qualifiche WSET?

I corsi per ottenere le Qualifiche WSET possono essere tenuti solo presso i centri di formazione approvati dall'ente WSET Awards, chiamati Approved Programme Providers (APPs). 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 APPs 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 APPs tuttavia offrono anche soluzioni di apprendimento a distanza.

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

Per maggiori informazioni su come diventare un APP, si prega di contattare il Quality Assurance Team, qa@wsetglobal.com.

Chi siamo

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. WSET Awards è l'unico ente autorizzato a rilasciare le qualifiche WSET e a sviluppare i programmi didattici.

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 accreditate presso l'organismo Ofqual, i relativi codici numerici sono riportati al Capitolo 7.

WSET Awards opera in conformità al Quality Management System **BS EN ISO 9001** per l'erogazione delle qualifiche e l'organizzazione di esami relativi alla conoscenza delle bevande alcoliche e alla capacità di degustare.



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 al Quality Assurance Team, qa@wsetglobal.com.

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 al Quality Assurance, qa@wsetglobal.com.

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 il Quality Assurance Team, qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes (premi)

I WSET Prizes sono concepiti soprattutto per incentivare il miglioramento professionale di quanti lavorano o desiderano lavorare nel settore. I Prizes sono conferiti preferibilmente a studenti che ancora non hanno un'occupazione nel settore, ma possono esserci eccezioni. L'anno accademico decorre dal 1 agosto al 31 luglio. I Prizes sono conferiti ogni anno ai candidati che raggiungono risultati accademici eccellenti, in base ai criteri di selezione di ogni singolo premio in palio. I candidati meritevoli sono contattati dal WSET Awards. Per maggiori informazioni sui Prizes attualmente in palio, consultare la pagina web dedicata sul sito del WSET, wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries. L'elenco dei Prizes è soggetto a modifiche senza notifica.

Si precisa inoltre che i Prizes non vanno intesi come forme di finanziamento a fondo perduto per pagare gli studi. Si tratta di riconoscimenti a fronte di risultati eccellenti.



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@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Edizione 1