



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# Qualifica WSET® Livello 2 Vino

*Programma didattico*





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# *Programma didattico*

---

Qualifica **WSET®** Livello 2  
Vino

*Un mondo di competenze*

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1, 2019

Italian translation © Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1 translated into Italian 2019

© Wine & Spirit Education Trust 2019  
Edizione 1 in inglese 2019

Traduzione italiana © Wine & Spirit Education Trust 2019  
Edizione 1 tradotta in italiano 2019

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta 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.

Progetto grafico di Peter Dolton

Traduzione di Marina Olwen Fogarty DipWSET  
Revisione di Mattia Luigi Pozzi  
Revisione tecnica dei testi di Flavio Grassi DipWSET

Produzione di Wayment Print & Publishing Solutions Ltd e Armstrong Ink Ltd

# Indice

<b>Introduzione</b>	<b>3</b>
<b>Introduzione alla Qualifica WSET Livello 2 Vino</b>	<b>4</b>
<b>Obiettivi didattici</b>	<b>5</b>
<b>Degustazioni consigliate</b>	<b>13</b>
<b>Esame finale: alcune indicazioni</b>	<b>14</b>
<b>Esame finale: simulazione</b>	<b>15</b>
<b>Esame finale: regolamento</b>	<b>16</b>
<b>Qualifiche WSET</b>	<b>19</b>
<b>WSET Awards</b>	<b>20</b>



# Introduzione

Il programma didattico della Qualifica WSET Livello 2 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 2 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 nel dettaglio gli obiettivi didattici). 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.

# Introduzione alla Qualifica WSET Livello 2 Vino

## A chi si rivolge questa qualifica

La Qualifica WSET Livello 2 Vino si rivolge ai principianti e a chi ha una conoscenza del vino molto limitata. Il corso è adatto a chi ha bisogno di un buon livello di competenza nel settore vino a scopo professionale, per esempio a quanti lavorano con mansioni di vendita e assistenza ai clienti nel settore dell'ospitalità, del commercio al dettaglio e all'ingrosso. Il corso è adatto anche a quanti coltivano un interesse personale e desiderano conoscere meglio il mondo del vino.

I candidati che superano l'esame sono in grado di descrivere e confrontare le caratteristiche dei vini prodotti dalle principali varietà di uva internazionali e locali, nonché interpretare correttamente le informazioni presenti sulle etichette delle principali zone di produzione del mondo. Inoltre, sapranno fornire indicazioni di base sulla corretta scelta e servizio del vino e conosceranno i principi dell'assaggio e della valutazione.

## Struttura del corso

### Obiettivi didattici

Per conseguire la qualifica è necessario raggiungere 6 obiettivi didattici.

- Obiettivo didattico 1** Comprendere i fattori ambientali, le scelte viticole e quale sia il loro impatto sulle caratteristiche e sul livello di qualità del vino.
- Obiettivo didattico 2** Comprendere in che modo la vinificazione e l'invecchiamento in bottiglia influenzino le caratteristiche e il livello di qualità del vino.
- Obiettivo didattico 3** Comprendere come i fattori ambientali, le scelte viticole, la vinificazione e l'invecchiamento in bottiglia influenzino le caratteristiche e il livello di qualità dei vini prodotti dalle varietà di uva principali.
- Obiettivo didattico 4** Conoscere le caratteristiche e il livello di qualità dei vini prodotti dalle principali varietà locali di uva bianca e nera.
- Obiettivo didattico 5** Comprendere come il processo di produzione determini le caratteristiche dei vini spumanti e liquorosi.
- Obiettivo didattico 6** Comprendere i principi chiave e la corretta prassi della conservazione e del servizio del vino nonché i principi dell'abbinamento cibo e vino.

## Requisiti per l'iscrizione

La Qualifica WSET Livello 2 Vino è aperta a tutti.

Per maggiori informazioni sui criteri di ammissione all'esame si veda "Esame finale: Regolamento. Requisiti per l'ammissione".

## 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 è di 28 ore, con 17 GLH (di cui 1 dedicata all'esame finale) 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 o un equivalente livello di competenze professionali.



# Obiettivi didattici

## Obiettivo didattico 1

Comprendere i fattori ambientali, le scelte viticole e quale sia il loro impatto sulle caratteristiche e sul livello di qualità del vino.

### Criteri di valutazione

1. Identificare ciò che ogni **parte dell'uva** apporta alla vinificazione.
2. Identificare le **condizioni ambientali necessarie alla vite** per produrre uva.
3. Identificare le **fasi fondamentali della formazione e della maturazione dell'uva**.
4. Descrivere i cambiamenti **dei componenti, dei profumi e dei gusti dell'uva** che avvengono durante la maturazione.
5. Descrivere in che modo i **fattori ambientali** in vigneto influenzino il livello di maturazione e di qualità dell'uva.
6. Descrivere in che modo il livello di maturazione dell'uva influenzi le caratteristiche e il livello di qualità del vino.
7. Identificare le **scelte viticole** che possono essere effettuate in vigneto.
8. Definire il significato dei più importanti **termini di etichetta che indicano l'origine o altre indicazioni legali**.
9. Definire il significato dei **termini di etichetta riferiti all'età della vite e alle scelte viticole**.

<b>Parti dell'uva</b>	<b>Buccia:</b>	colore, tannini, aromi
	<b>Polpa:</b>	zucchero, acidi, acqua, sapori
	<b>Semi e raspi:</b>	tannini
<b>Condizioni ambientali necessarie alla vite</b>		Calore, luce, acqua, sostanze nutritive, anidride carbonica (CO <sub>2</sub> )
<b>Fasi della formazione e della maturazione dell'uva</b>	<b>Formazione dell'uva:</b>	fioritura, allegagione, invaiatura
	<b>Maturazione:</b>	uve acerbe, uve mature, uve stramature (late harvest/vendemmia tardiva, appassimento)
<b>Cambiamenti durante la maturazione delle uve</b>	<b>Cambiamenti generali dei componenti:</b>	colore, zucchero, acidità, tannini
	<b>Cambiamenti generali di profumo e sapore:</b>	nelle uve bianche, nelle uve nere
<b>Fattori ambientali nel vigneto</b>	<b>Influenze climatiche generali:</b>	freddo, intermedio, caldo
	<b>Altre influenze climatiche:</b>	latitudine, altitudine, montagne, pendenza, esposizione, suoli, mari, fiumi, aria, nebbia, nubi, foschia
	<b>Influenze meteorologiche:</b>	siccità, gelo, grandine, pioggia, luce solare, temperatura
<b>Scelte viticole</b>	<b>Scelte in vigneto:</b>	Sistema di allevamento, potatura, irrigazione, trattamenti fitosanitari, produzione biologica, resa, vendemmia
	<b>Concentrazione degli zuccheri nell'uva:</b>	uve stramature, uve affette da botrytis cinerea/noble rot/muffa nobile, uva congelata
<b>Termini di etichetta che indicano l'origine o indicazioni legali</b>	<b>Indicazioni Geografiche (Ig)</b>	
	<b>Unione Europea:</b>	Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI)
	<b>Francia:</b>	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Vin de Pays (VdP), Indication Géographique Protégée (IGP)
	<b>Italia:</b>	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Indicazione Geografica Tipica (IGT)
	<b>Spagna:</b>	Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra
	<b>Germania:</b>	Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein
	<b>Paesi fuori dall'Unione Europea:</b>	Ig
<b>Termini di etichetta che indicano l'età della vite e le scelte viticole</b>	<b>Età della vite:</b>	old vine/vieilles vignes (vigne vecchie)
	<b>Scelte viticole:</b>	annata, late harvest/vendange tardive (vendemmia tardiva), botrytis cinerea/noble rot (muffa nobile), Icewine/Eiswein

## Obiettivo didattico 2

Comprendere in che modo la vinificazione e l'invecchiamento in bottiglia influenzino le caratteristiche e il livello di qualità del vino.

### Criteri di valutazione

1. Definire le fasi principali della **fermentazione alcolica**.
2. Identificare le fasi principali della **vinificazione** dei vini rossi, rosati e bianchi.
3. Descrivere in che modo le **scelte di vinificazione** possono influenzare le caratteristiche e il livello di qualità del vino prodotto.
4. Identificare i cambiamenti principali che accadono durante l'**invecchiamento in bottiglia** del vino.

<b>Fermentazione alcolica</b>	Il lievito trasforma lo zucchero in alcol e anidride carbonica.	
<b>Vinificazione</b>	<b>Fasi della vinificazione:</b>	Pigiatura, pressatura, fermentazione, torchiatura, conservazione e/o affinamento, assemblaggio, confezionamento
<b>Tecniche di vinificazione</b>	<b>Correzioni:</b>	arricchimento, correzione dell'acidità
	<b>Temperature di fermentazione:</b>	bassa, alta
	<b>Vino rosso:</b>	estrazione
	<b>Vino rosato:</b>	macerazione breve, assemblaggio
	<b>Vino dolce:</b>	interruzione della fermentazione, aggiunta di un componente dolce
	<b>Tipi di contenitore:</b>	acciaio inossidabile, cemento, rovere
	<b>Tipi di contenitore di rovere:</b>	piccola, grande, nuova, vecchia, livello di tostatura
	<b>Conversione malolattica</b>	
	<b>Fecce di lievito</b>	
	<b>Assemblaggio:</b>	coerenza stilistica, complessità, caratteristiche
<b>Invecchiamento in bottiglia</b>	<b>Vino rosso:</b>	colore, tannino, profumi e sapori
	<b>Vino bianco:</b>	colore, profumi e sapori

### Obiettivo didattico 3

Comprendere come i fattori ambientali, le scelte viticole, la vinificazione e l'invecchiamento in bottiglia influenzino le caratteristiche e il livello di qualità dei vini prodotti dalle varietà di uva principali.

#### Criteri di valutazione

1. Descrivere le **caratteristiche** delle **varietà di uva principali**.
2. Descrivere come i **fattori ambientali** e le **scelte viticole** influenzino le caratteristiche delle varietà di uva principali.
3. Descrivere come le **tecniche di vinificazione** influenzino le caratteristiche dei vini prodotti dalle varietà di uva principali.
4. Descrivere come l'**invecchiamento in bottiglia** incida sulle caratteristiche dei vini ottenuti dalle varietà di uva principali.
5. Descrivere le caratteristiche e il livello di qualità dei vini prodotti dalle **varietà di uva principali** nelle **Ig** specificate.
6. Confrontare le caratteristiche e il livello di qualità dei vini prodotti dalle **varietà di uva principali** all'interno di una **Ig** specificata o tra **Ig** specificate diverse.
7. Spiegare il significato dei **termini di etichetta importanti nelle zone di produzione, che indicano le caratteristiche e il livello di qualità dei vini ottenuti dalle varietà di uva principali**.

Varietà di uva principali	<b>Uva nera</b>	
	<b>Varietà:</b>	merlot, cabernet sauvignon, syrah/shiraz, pinot noir (pinot nero)
	<b>Caratteristiche:</b>	colore, tannicità, zucchero (alcol potenziale), acidità, profumi e sapori
	<b>Uva bianca</b>	
	<b>Varietà:</b>	chardonnay, pinot grigio/pinot gris, riesling, sauvignon blanc
	<b>Caratteristiche:</b>	colore, zucchero (alcol potenziale), acidità, profumi e sapori
Fattori ambientali e scelte viticole	<b>Clima:</b>	freddo, intermedio, caldo
	<b>Vendemmia:</b>	uva da vendemmia anticipata, uva matura, uva stramatura
	<b>Concentrazione degli zuccheri nell'uva:</b>	uva stramatura, uva affetta da botrytis cinerea/noble rot/muffa nobile, uva congelata
Tecniche di vinificazione	<b>Tipi di contenitore:</b>	acciaio inossidabile, cemento, rovere
	<b>Tipi di botte di rovere:</b>	piccola, grande, nuova, vecchia, livello di tostatura
	<b>Conversione malolattica</b>	
	<b>Fecce di lievito</b>	
	<b>Assemblaggio:</b>	coerenza stilistica, complessità, caratteristiche
Invecchiamento in bottiglia	<b>Vino rosso:</b>	colore, tannino, profumi e sapori
	<b>Vino bianco:</b>	colore, profumi e sapori
Indicazioni geografiche delle varietà di uva nera	<b>MERLOT</b>	
	<b>Ig dell'Ue:</b>	<b>Produzione Igp</b> Francia meridionale
		<b>Dop</b> <b>Francia:</b> Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol
	<b>Ig degli altri paesi produttori:</b>	<b>Usa:</b> California, Napa Valley, Sonoma <b>Cile:</b> Valle Central (Central Valley) <b>Sudafrica:</b> Stellenbosch <b>Australia:</b> Margaret River <b>Nuova Zelanda:</b> Hawke's Bay
	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	
	<b>Ig dell'Ue:</b>	<b>Produzione Igp</b> Francia meridionale
		<b>Dop</b> <b>Francia:</b> Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan
	<b>Ig degli altri paesi produttori:</b>	<b>Usa:</b> California, Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma <b>Cile:</b> Valle Central (Central Valley), Valle del Maipo (Maipo Valley), Valle de Colchagua (Colchagua Valley) <b>Sudafrica:</b> Stellenbosch <b>Australia:</b> Coonawarra, Margaret River <b>Nuova Zelanda:</b> Hawke's Bay

**SYRAH/SHIRAZ****Ig dell'Ue:****produzione Igp**

Francia meridionale

**Dop****Francia:****Valle del Rodano Settentrionale:** Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie**Ig degli altri paesi****produttori:****Australia:** South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley**PINOT NOIR****Ig dell'Ue:****Dop****Francia:** Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard**Ig degli altri paesi****produttori:****Usa:** Sonoma, Carneros, Santa Barbara County, Oregon**Cile:** Valle de Casablanca (Casablanca Valley)**Sudafrica:** Walker Bay**Australia:** Yarra Valley, Mornington Peninsula**Nuova Zelanda:** Martinborough, Marlborough, Central Otago**Indicazioni geografiche  
delle varietà di uva bianca****CHARDONNAY****Ig dell'Ue:****produzione Igp**

Francia meridionale

**Dop****Francia:** Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé**Ig degli altri paesi****produttori:****Usa:** California, Sonoma, Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon**Cile:** Valle Central (Central Valley), Valle de Casablanca (Casablanca Valley)**Sudafrica:** Western Cape, Walker Bay**Australia:** South Eastern Australia, Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River**Nuova Zelanda:** Marlborough, Hawke's Bay**RIESLING****Ig dell'Ue:****Dop****Francia:** Alsace**Germania:** Mosel, Rheingau, Pfalz**Ig degli altri paesi****produttori:****Australia:** Clare Valley, Eden Valley**SAUVIGNON BLANC****Ig dell'Ue:****produzione Igp**

Francia meridionale

**Dop****Francia:****Valle della Loira:** Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine**Bordeaux:** Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan**Ig degli altri paesi****produttori:****Usa:** Napa Valley**Cile:** Valle Central (Central Valley), Valle de Casablanca (Casablanca Valley)**Sudafrica:** Elgin, Constantia**Australia:** Adelaide Hills, Margaret River**Nuova Zelanda:** Marlborough**PINOT GRIS/PINOT GRIGIO****Ig dell'Ue:****produzione Igp****Italia:** Veneto**Dop****Francia:** Alsace**Italia:** Delle Venezie, Friuli-Venezia Giulia**Termini di etichetta  
importanti nelle zone di  
produzione che indicano le  
caratteristiche e il livello di  
qualità dei viniprodotti con  
le varietà di uva principali****Francia:****Borgogna:** Premier Cru, Grand Cru**Bordeaux:** Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé**Alsazia:** Grand Cru**Germania:**

Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese (BA),

Troockenbeerenauslese (TBA), Eiswein

Trocken, Halbtrocken

## Obiettivo didattico 4

Conoscere le caratteristiche e il livello di qualità dei vini prodotti dalle principali varietà locali di uva bianca e nera.

### Criteri di valutazione

1. Descrivere le **caratteristiche** delle principali varietà locali di uva bianca e nera.
2. Descrivere le caratteristiche e il livello di qualità dei vini prodotti dalle principali varietà di uva bianca e nera locali nelle **Ig** specificate.
3. Definire il significato dei **termini di etichetta** che indicano le caratteristiche e il livello di qualità del vino con riferimento alle principali varietà locali di uva bianca e nera.

---

#### VARIETÀ DI UVA NERA

**Caratteristiche** Colore, tannicità, zucchero (alcol potenziale), acidità, profumi e sapori

#### GAMAY

**Ig** **Francia:** Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais Cru (Fleurie)

#### GRENACHE/GARNACHA

**Ig** **Francia:**  
**Valle del Rodano meridionale:** Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape  
**Francia meridionale:** Minervois  
**Spagna:** Rioja, Navarra, Priorat  
**Australia:** Barossa Valley, McLaren Vale

#### TEMPRANILLO

**Ig** **Spain:** Rioja, Ribera del Duero, Catalunya  
**Termini di etichetta** *Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva*

#### NEBBIOLO

**Ig** **Italia:** Barolo, Barbaresco

#### BARBERA

**Ig** **Italia:** Barbera d'Asti

#### SANGIOVESE

**Ig** **Italia:** Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino  
**Termini di etichetta** Classico, Riserva

#### CORVINA

**Ig** **Italia:** Valpolicella, Valpolicella Classico  
**Termini di etichetta** Classico, Amarone, Recioto

#### MONTEPULCIANO

**Ig** **Italia:** Montepulciano d'Abruzzo

#### ZINFANDEL/PRIMITIVO

**Ig** **Usa:** California  
**Italia:** Puglia

#### PINOTAGE

**Ig** **Sudafrica:** Western Cape  
**Termini di etichetta** Cape Blend

#### CARMENÈRE

**Ig** **Cile:** Valle Central (Central Valley)

#### MALBEC

**Ig** **Argentina:** Mendoza

---

<b>VARIETÀ</b>	
<b>Caratteristiche</b>	Colore, zucchero (alcol potenziale), acidità, profumi e sapori
<b>CHENIN BLANC</b>	
Ig	<b>Francia:</b> <b>Loire:</b> Vouvray <b>Sudafrica</b>
<b>SÉMILLON/SEMILLON</b>	
Ig	<b>Francia:</b> Bordeaux, Sauternes <b>Australia:</b> Hunter Valley, Barossa Valley
<b>VIIGNIER</b>	
Ig	<b>Francia:</b> <b>Valle del Rodano Settentrionale:</b> Condrieu
<b>GEWURZTRAMINER</b>	
Ig	<b>Francia:</b> Alsace, Alsace Grand Cru
<b>VERDICCHIO</b>	
Ig	<b>Italia:</b> Verdicchio dei Castelli di Jesi
<b>CORTESE</b>	
Ig	<b>Italia:</b> Gavi
<b>GARGANEGA</b>	
Ig Termini di etichetta	<b>Italia:</b> Soave, Soave Classico Classico, Recioto
<b>FIANO</b>	
Ig	<b>Italia:</b> Fiano di Avellino
<b>ALBARIÑO</b>	
Ig	<b>Spagna:</b> Rías Baixas
<b>FURMINT</b>	
Ig Termini di etichetta	<b>Ungheria:</b> Tokaj Aszú

## Obiettivo didattico 5

Comprendere come il processo di produzione determini le caratteristiche dei vini spumanti e liquorosi.

### Criteri di valutazione

1. Identificare le **varietà di uva** più diffuse per la produzione dei principali tipi di vino spumante.
2. Identificare le fasi fondamentali della **vinificazione** per la produzione di vini spumanti e liquorosi.
3. Identificare le **lg** fondamentali per i vini spumanti e liquorosi.
4. Descrivere le **caratteristiche** dei vini spumanti e liquorosi specificati.
5. Definire il significato dei **termini di etichetta riferiti ai vini spumanti e liquorosi che ne indicano le caratteristiche e il livello di qualità**.

<b>Varietà di uva</b>	<b>Vini spumanti:</b>	Chardonnay, pinot noir (pinot nero), meunier, moscato (muscat), glera
<b>Vinificazione</b>	<b>Vini spumanti:</b>	
	<b>Fermentazione in bottiglia:</b> metodo classico <b>Fermentazione in autoclave:</b> vini secchi, vini dolci	
	<b>Vini liquorosi:</b>	
	<b>Sherry:</b> fortificazione dopo la fermentazione, affinamento a contatto con la flor, invecchiamento a contatto con l'ossigeno <b>Porto:</b> fortificazione per interrompere la fermentazione, affinamento	
<b>lg</b>	<b>Vini spumanti:</b>	
	<b>Francia:</b> Champagne <b>Italia:</b> Asti, Prosecco <b>Spagna:</b> Cava <b>Altri paesi:</b> Sudafrica, Usa, Australia, Nuova Zelanda	
	<b>Vini liquorosi:</b>	
	<b>Spagna:</b> Sherry <b>Portogallo:</b> Porto	
<b>Termini di etichetta riferiti ai vini spumanti e liquorosi, che ne indicano le caratteristiche e il livello di qualità</b>	<b>Vini spumanti:</b>	brut, demi-sec, vintage/non-vintage (millesimato/senza annata), traditional method (metodo classico), Méthode Cap Classique
	<b>Vini liquorosi:</b>	
	<b>Sherry:</b> Fino, Amontillado, Oloroso, Pale Cream, Medium, Cream, PX (Pedro Ximénez) <b>Porto:</b> Ruby, Reserve Ruby, Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny	

## Obiettivo didattico 6

Comprendere i principi chiave e la corretta prassi della conservazione e del servizio del vino nonché i principi dell'abbinamento cibo e vino.

### Criteri di valutazione

1. Identificare 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 del vino**.
4. Indentificare come i **difetti comuni** influenzino il profumo e il sapore del vino.
5. Identificare le principali **interazioni tra cibo e vino**.

<b>Condizioni di conservazione ideali</b>	Temperatura, luce, posizione della bottiglia	
<b>Preservare il vino</b>	Sistemi di conservazione sotto vuoto, gas inerti	
<b>Temperatura di servizio</b>	<b>Vini bianchi e rosati:</b>	Vini spumanti – freddi Vini dolci – freddi Vini bianchi e rosati di corpo leggero e medio – freschi Vini bianchi di corpo pieno – leggermente freschi
	<b>Vini rossi:</b>	Vini rossi di corpo medio e pieno – temperatura ambiente Vini rossi di corpo leggero – temperatura ambiente o leggermente freschi
<b>Il servizio del vino</b>	<b>Apertura: Decantare il vino</b>	vino fermo, vino spumante
	<b>Il servizio del vino:</b>	bicchieri, controllo del vino alla vista e all'olfatto
<b>Difetti comuni</b>	Sentore di tappo, ingresso di aria, danni da esposizione a fonti di calore	
<b>Interazioni fondamentali tra cibo e vino</b>	<b>Componenti del cibo che modificano il vino:</b>	Dolcezza, umami, acido, sale, intensità dei sapori, grasso, piccante
	<b>Componenti del vino che sono modificate dal cibo:</b>	Dolcezza, acidità, amaro (tannini, rovere), sentori fruttati, alcol



# Degustazioni consigliate

Ai candidati si consiglia di degustare almeno 43 campioni durante il loro percorso di studio. L'elenco che segue è ideato in base alla sequenza delle sessioni in classe.

## Sessione 1

Pinot grigio  
Chenin blanc o semillon o chardonnay barricati  
Gewurztraminer Alsace Grand Cru  
Beaujolais Villages  
Barolo

## Sessione 2

Gevrey-Chambertin o Nuits-Saint-Georges o  
Beaune o Pommard  
Pinot nero (del Nuovo Mondo)  
Zinfandel (rosso)

## Sessione 3

Rosato "White Zinfandel"  
Riesling australiano secco  
Riesling Spätlese tedesco  
Chenin blanc secco o demi-sec o semillon  
secco  
Tokaji o Sauternes

## Sessione 4

Chablis Premier Cru  
Puligny-Montrachet o Meursault o Pouilly-Fuissé  
Chardonnay (del Nuovo Mondo)  
Sancerre o Pouilly-Fumé  
Marlborough Sauvignon Blanc  
Albariño o Pinot Gris o Viognier

## Sessione 5

Merlot (l'gp o vino varietale di grande  
produzione)  
Saint-Émilion Grand Cru  
Haut-Médoc Cru Classé  
Cabernet sauvignon (del Nuovo Mondo)  
Syrah della Valle del Rodano settentrionale  
Shiraz della Barossa Valley

## Sessione 6

Côtes du Rhône generico  
Châteauneuf-du-Pape  
Rosato francese o spagnolo o Rioja Joven  
Rioja Reserva  
Malbec di Mendoza o carmenère del Cile  
Pinotage sudafricano

## Sessione 7

Gavi o Soave o Verdicchio  
Fiano o Soave o Verdicchio  
Barbera d'Asti  
Valpolicella Classico  
Chianti Classico Riserva  
Sauternes o Tokaji (il vino scelto deve essere  
alternativo a quello proposto durante la  
sessione 3)

## Sessione 8

Prosecco  
Cava  
Champagne  
Asti  
Sherry Fino o Oloroso  
Porto LBV o Tawny

# Esame finale: alcune indicazioni

## Aspetti amministrativi

Gli esami sono tenuti dagli Approved Programme Providers (APPs) WSET. Gli APPs devono operare in conformità al codice di condotta e alle procedure stabilite nell'*APP Handbook*.

## Metodo di valutazione

La Qualifica WSET Livello 2 Vino si consegue previo superamento dell'esame finale, che ha una durata di 60 minuti e si compone di 50 domande a risposta multipla.

Tutte le domande d'esame si basano sugli obiettivi didattici qui pubblicati. Il materiale didattico (*Vino: Oltre l'etichetta*) 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.

## Esame per la Qualifica WSET Livello 2 Vino

L'esame per l'ottenimento della qualifica WSET Livello 2 Vino consiste in un questionario di 50 domande a risposta multipla. A ogni domanda corrisponde una sola risposta esatta, da indicare sul foglio delle risposte predisposto per la lettura ottica. 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 sono accuratamente formulati per verificare l'apprendimento dei contenuti degli obiettivi didattici. Di seguito forniamo una griglia con indicazioni sulla suddivisione delle domande.

Obiettivo didattico	Domande a risposta multipla (1 punto per ogni domanda)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	<b>50</b>

# 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. 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, i bianchi di solito 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 produce vini bianchi di qualità eccellente sia in Germania sia in Australia?**

- a. Merlot
- b. Semillon
- c. Shiraz
- d. Riesling

**3. In quale delle seguenti regioni è possibile etichettare un vino come Grand Cru?**

- a. Chablis
- b. Vouvray
- c. Minervois
- d. Hermitage

**4. Qual è la temperatura di servizio ideale per un vino dolce?**

- a. Temperatura ambiente
- b. Leggermente fresco
- c. Fresco
- d. Freddo

**5. Quale delle seguenti frasi descrive al meglio un Porto Tawny?**

- a. Di colore dorato, con note di lievito
- b. Con tannicità e acidità alta
- c. Dolce, con note di frutta secca e frutta a guscio
- d. Vino spumante secco

**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 per la Qualifica WSET Livello 2 Vino 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 2 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 e coloro che scelgono di non degustare bevande alcoliche per motivi di salute o religione non potranno/dovranno degustare alcuna bevanda alcolica durante lo svolgimento delle lezioni. Questo divieto non è di ostacolo al superamento dell'esame finale.

### 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** Ai candidati di lingua straniera che sostengono l'esame in inglese si raccomanda di avere il livello 6 o superiore di IELTS o di poter dimostrare un equivalente livello di abilità linguistica.

**1.2.3** I candidati che sostengono l'esame in altre lingue dovrebbero avere una capacità linguistica equivalente nella lingua in cui si tiene l'esame.

## 2 Struttura dell'esame e risultati

**2.1** La qualifica WSET Livello 2 Vino 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 dall'ente WSET Awards come segue:

- 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.

**2.3** I punteggi sono assegnati come segue:

Voto 85% e superiore	Pass with distinction (ottimo)
Voto tra il 70% e l'84%	Pass with merit (buono)
Voto tra il 55% e il 69%	Pass (sufficiente)
Voto tra il 45% e il 54%	Fail (insufficiente)
Voto 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 ai commissari d'esame 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 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** Si ritiene che i candidati che si iscrivono a un esame abbiano letto e accettato le seguenti condizioni.

- 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 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 e acqua da bere.
- 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 riposti in modo da non essere visibili.
- 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 da un addetto 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 permesso ai commissari d'esame 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 dell'Examination Panel per stabilirne la validità.
- 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 accettano di attenersi alle istruzioni del commissario d'esame. In caso contrario, la prova potrebbe essere considerata nulla.

**5.3** WSET si riserva il diritto di vietare per sempre l'accesso alle qualifiche WSET ai candidati che infrangono il regolamento.

**5.4** I questionari d'esame e i fogli delle risposte sono proprietà dell'ente WSET 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 trasmessi 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 sporgere un reclamo presso l'APP. Se questo non fosse sufficiente, il candidato può rivolgersi al nostro Quality Assurance Team scrivendo un'email a [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com). Tutti i reclami sono trattati in modo confidenziale. L'ente WSET Awards non può prendere in considerazione reclami anonimi.

## **8 Regolamento d'esame**

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

# 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. 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 Vino (603/4432/5)  
 Qualifica WSET® Livello 2 Distillati (600/1507/X)

Qualifica WSET® Livello 3 Vino (601/6352/5)  
 Qualifica WSET® Livello 3 Distillati  
 Qualifica WSET® Livello 3 Sake (603/2066/7)

Diploma® WSET Livello 4 Vino

Per maggiori informazioni sulle qualifiche qui elencate consultare il sito web del WSET [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com).

## Chi può tenere corsi per conseguire le Qualifiche WSET?

I corsi per ottenere le Qualifiche WSET possono essere tenuti solo presso centri di formazione 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](http://wsetglobal.com) è disponibile un elenco di tutti gli APPs. 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 scrivendo un'email a [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com)

# WSET Awards

## Chi siamo

WSET Awards è il nucleo del Wine & Spirit Education Trust che si occupa dell'ideazione, svolgimento e controllo qualità degli esami tramite cui si conseguono le qualifiche WSET. È riconosciuto quale ente autorizzato al conferimento di qualifiche da Ofqual, l'organismo di controllo del Regno Unito per le qualifiche e gli esami.

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 alla pari e nel rispetto di tale principio. È possibile richiedere una copia del nostro codice di condotta al Quality Assurance Team scrivendo un'email a 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 Team scrivendo un'email a 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 scrivendo un'email a qa@wsetglobal.com

## WSET Prizes (premi)

Ogni anno accademico, che decorre dal 1 agosto al 31 luglio, i migliori risultati accademici sono riconosciuti con premi. I premi 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 da WSET Awards a ottobre o novembre di ogni anno. Per maggiori informazioni sui premi attualmente in palio, consultare la pagina web dedicata sul sito del WSET, <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>

Si precisa che i premi non sono borse di studio. 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](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

**Edizione 1**