



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualifica WSET® Livello 2 Vino

Programma didattico

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1, 2019
Issue 1.1, 2022
Issue 2, 2023

Italian translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1 translated into Italian, 2019
Issue 1.1 translated into Italian, 2022
Issue 2 translated into Italian, 2023

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Edizione 1 in inglese, 2019
Edizione 1.1 in inglese, 2022
Edizione 2 in inglese, 2023

Traduzione italiana © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Edizione 1 tradotta in italiano, 2019
Edizione 1.1 tradotta in italiano, 2022
Edizione 2 tradotta in italiano, 2023

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.

Diritti di produzione

Traduzione di Marina Olwen Fogarty DipWSET
Revisione di Massimo Marassi
Revisione tecnica dei testi di Flavio Grassi DipWSET
Progetto grafico di Ricky Wong

Indice

Introduzione	4
1 Introduzione alla Qualifica WSET Livello 2 Vino	5
2 Obiettivi didattici	7
3 Degustazioni consigliate	16
4 Esame finale: alcune indicazioni	18
5 Esame finale: simulazione	20
6 Esame finale: regolamento	22
7 Qualifiche WSET	27

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 (APP).

È offerta una descrizione dettagliata degli obiettivi didattici che i candidati devono acquisire per ottenere la Qualifica WSET Livello 2 Vino. 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 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.

1

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 sei 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 requisiti per l'iscrizione si veda Sezione 1, Capitolo 6.

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 per la Qualifica WSET 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.

2

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.

Criteria di valutazione

1. Identificare che cosa apporta al vino ogni **parte dell'uva**.
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 in che modo i **componenti dell'uva, i profumi e i sapori** cambiano con la maturazione dell'uva.
5. Descrivere in che modo i **fattori ambientali** in vigneto influenzano la maturazione e il livello di qualità dell'uva.
6. Descrivere in che modo la maturazione dell'uva influenza le caratteristiche e il livello di qualità del vino.
7. Identificare le **scelte viticole** che possono essere fatte 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**.

Parti dell'uva	Buccia: colore, tannini, aromi Polpa: zucchero, acidi, acqua, aromi Semi e raspi: tannini
Condizioni ambientali necessarie alla vite	Calore, luce solare, acqua, sostanze nutritive, anidride carbonica (CO ₂)
Fasi della formazione e della maturazione dell'uva	Formazione dell'uva: fioritura, allegagione, <i>invaia</i> Maturazione: uve acerbe, uve mature, uve stramature (late harvest/vendemmia tardiva, appassimento)
Cambiamenti durante la maturazione delle uve	Cambiamenti generali dei componenti: colore, zucchero, acidità, tannini Cambiamenti generali di profumo e sapore: nelle uve bianche, nelle uve nere
Fattori ambientali nel vigneto	Influenze climatiche generali: freddo, intermedio, caldo Altre influenze climatiche: latitudine, altitudine, montagne, pendenza, esposizione, suoli, mari, fiumi, aria, nebbia, nubi, foschia Influenze meteorologiche: siccità, gelo, grandine, pioggia, luce solare, temperatura

Scelte viticole	Scelte in vigneto: sistema di allevamento, potatura, irrigazione, gestione di infestanti, parassiti e malattie, produzione biologica, resa, vendemmia Concentrazione degli zuccheri nell'uva: uve stramature, uve affette da botrytis cinerea/noble rot/muffa nobile, uva congelata
Termini di etichetta che indicano l'origine e i regolamenti	Indicazioni geografiche (Ig) Unione Europea: Denominazione di Origine Protetta (Dop), Indicazione Geografica Protetta (Igp) Francia: <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> (AOC), <i>Appellation d'Origine Protégée</i> (AOP), <i>Indication Géographique Protégée</i> (IGP) Italia: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Docg), Denominazione di Origine Controllata (Doc), Indicazione Geografica Tipica (Igt) Spagna: <i>Denominación de Origen Calificada</i> (DOCa), <i>Denominación de Origen</i> (DO), <i>Vino de la Tierra</i> Germania: <i>Qualitätswein</i> , <i>Prädikatswein</i> , <i>Landwein</i> Paesi extra europei: Ig
Termini di etichetta riferiti all'età della vite e alle scelte viticole	Età della vite: <i>Old Vine/Vieilles vignes/Vigne vecchie</i> Scelte viticole: <i>annata, late harvest/vendanges tardives</i> (vendemmia tardiva), <i>botrytis cinerea/noble rot/muffa nobile, Icewine/Eiswein</i>

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. Elencare le fasi fondamentali 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.

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

Criteria 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	<p>Uva nera</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varietà: merlot, cabernet sauvignon, syrah/shiraz, pinot noir (pinot nero) • Caratteristiche: colore, tannicità, zucchero (alcol potenziale), acidità, profumi e sapori <p>Uva bianca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varietà: chardonnay, pinot grigio/pinot gris, riesling, sauvignon blanc • Caratteristiche: colore, zucchero (alcol potenziale), acidità, profumi e sapori
Fattori ambientali e scelte viticole	<p>Clima: freddo, intermedio, caldo</p> <p>Vendemmia: uva da vendemmia anticipata, uva matura, uva stramatura</p> <p>Concentrazione degli zuccheri nell'uva: uve stramature, uve affette da botrytis cinerea/noble rot/muffa nobile, uva congelata</p>
Tecniche di vinificazione	<p>Tipi di contenitore: acciaio inossidabile, cemento, rovere</p> <p>Tipi di botte di rovere: piccola, grande, nuova, vecchia, livello di tostatura</p> <p>Conversione malolattica</p> <p>Fecce di lievito</p> <p>Assemblaggio: coerenza stilistica, complessità, caratteristiche</p>
Invecchiamento in bottiglia	<p>Vino rosso: colore, tannino, profumi e sapori</p> <p>Vino bianco: colore, profumi e sapori</p>

Indicazioni geografiche delle varietà di uva nera

Merlot

Ig dell'Ue

Produzione Igp

- **Francia:** Pays d'Oc

Dop

- **Francia:** Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol

Ig degli altri paesi produttori:

Usa: California, Napa Valley, Sonoma

Cile: Valle Central (Central Valley)

Sudafrica: Stellenbosch

Australia: Margaret River

Nuova Zelanda: Hawke's Bay

Cabernet sauvignon

Ig dell'Ue

Produzione Igp

- **Francia:** Pays d'Oc

Dop

- **Francia:** Bordeaux, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan

Ig degli altri paesi produttori:

Usa: California, Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma

Cile: Valle Central (Central Valley), Valle del Maipo (Maipo Valley), Valle de Colchagua (Colchagua Valley)

Sudafrica: Stellenbosch

Australia: Coonawarra, Margaret River

Nuova Zelanda: Hawke's Bay

Syrah/shiraz

Ig dell'Ue

Produzione Igp

- **Francia:** Pays d'Oc

Dop

- **Francia:**
 - Valle del Rodano settentrionale: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie
 - Languedoc-Roussillon: Minervois

Ig degli altri paesi produttori:

Australia: South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley

Pinot noir (pinot nero)

Ig dell'Ue

Dop

- **Francia:** Bourgogne/Borgogna, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard

Ig degli altri paesi produttori:

Usa: Sonoma, Los 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:** Pays d'Oc

Dop

- **Francia:** Bourgogne/Borgogna, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé

Ig degli altri paesi produttori:

Usa: California, Sonoma, Los 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 (Mosella), Rheingau, Pfalz (Palatinato)

Ig degli altri paesi produttori:

Australia: Clare Valley, Eden Valley

Sauvignon blanc

Ig dell'Ue

Produzione Igp

- **Francia:** Pays d'Oc

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 vini ottenuti dalle 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), Trockenbeerenauslese (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: <ul style="list-style-type: none"> • Valle del Rodano meridionale: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape • Languedoc-Roussillon e Provenza: Minervois, Côtes de Provence Spagna: Rioja, Navarra, Priorat Australia: Barossa Valley, McLaren Vale
Tempranillo	
Ig	Spagna: Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
Termini di etichetta	Joven/Genérico, 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	Riserva
Corvina	
Ig	Italia: Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella
Termini di etichetta	Classico
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
Varietà di uva bianca	
Caratteristiche	Colore, zucchero (alcol potenziale), acidità, profumi e sapori
Chenin blanc	
Ig	Francia: Vouvray Sudafrica: Western Cape
Sémillon/semillon	
Ig	Francia: Sauternes Australia: Hunter Valley, Barossa Valley
Viognier	
Ig	Francia: • Valle del Rodano settentrionale: Condrieu
Gewurztraminer	
Ig	Francia: Alsace, Alsace Grand Cru
Verdicchio	
Ig	Italia: Verdicchio dei Castelli di Jesi
Cortese	
Ig	Italia: Gavi
Garganega	
Ig	Italia: Soave, Recioto di Soave
Termini di etichetta	Classico
Fiano	
Ig	Italia: Fiano di Avellino
Albariño	
Ig	Spagna: Rías Baixas
Furmint	
Ig	Ungheria: Tokaj
Termini di etichetta	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** utilizzate per produrre i tipi principali di vini spumanti.
2. Identificare le fasi fondamentali della **vinificazione** per i vini spumanti e liquorosi.
3. Identificare le **lg** principali dei vini spumanti e liquorosi.
4. Descrivere le **caratteristiche** dei vini spumanti e liquorosi specificati.
5. Enunciare il significato dei **termini di etichetta collegati ai vini spumanti e liquorosi, che danno indicazioni sulle caratteristiche e sul livello di qualità.**

Varietà di uva	Vini spumanti: chardonnay, pinot noir (pinot nero), meunier, moscato (muscat), glera
Vinificazione	Vini spumanti: <ul style="list-style-type: none"> • Francia: Champagne • Italia: Asti, Prosecco • Spagna: Cava • Altri paesi: Sudafrica, Usa, Australia, Nuova Zelanda Vini liquorosi: <ul style="list-style-type: none"> • Spagna: Sherry • Portogallo: Porto
lg	Vini spumanti: <ul style="list-style-type: none"> • Fermentazione in bottiglia: metodo classico • Fermentazione in autoclave: vini secchi, vini dolci Vini liquorosi: <ul style="list-style-type: none"> • Sherry: fortificazione dopo la fermentazione, affinamento a contatto con la flor, invecchiamento a contatto con l'ossigeno • Porto: fortificazione per interrompere la fermentazione, affinamento
Termini di etichetta collegati ai vini spumanti e liquorosi, che danno indicazioni sulle caratteristiche e sul livello di qualità	Vini spumanti: brut, demi-sec, millesimato/senza annata (non-vintage), metodo classico, Cap Classique Vini liquorosi: <ul style="list-style-type: none"> • Sherry: Fino, Amontillado, Oloroso, Pale Cream, Medium, Cream, PX (Pedro Ximénez) • Porto: 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.

Criteria 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. Identificare in che modo i **difetti comuni** alterano il profumo e i sapori del vino.
5. Identificare le principali **interazioni tra cibo e vino**.

Condizioni ideali per conservare il vino	Temperatura, luce, posizione della bottiglia
Preservare il vino	Sistemi di conservazione sotto vuoto, sistemi a gas inerte
Temperatura di servizio	<p>Vini bianchi e rosati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vini spumanti – freddi • Vini dolci – freddi • Vini bianchi e rosati di corpo leggero e medio – freschi • Vini bianchi di corpo pieno – leggermente freschi <p>Vino rosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vini rossi di corpo medio e pieno – temperatura ambiente • Vini rossi di corpo leggero – temperatura ambiente o leggermente freschi
Servizio del vino	<p>Apertura: vino fermo, vino spumante</p> <p>Decantare il vino</p> <p>Il servizio del vino: bicchieri, controllo del vino alla vista e all'olfatto</p>
Difetti comuni del vino	Sentore di tappo, ingresso di aria, danni da esposizione a fonti di calore
Principali interazioni tra cibo e vino	<p>Componenti del cibo che modificano il vino: dolcezza, umami, acido, sale, intensità dei sapori, grasso, piccante</p> <p>Componenti del vino che sono modificate dal cibo: dolcezza, acidità, amaro (da tannini, rovere), sentori fruttati, alcol</p>

3

Degustazioni consigliate

L'elenco che segue è ideato in base alla sequenza delle sessioni in classe.

Sessione 1

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

Sessione 2

- Gevrey-Chambertin o Nuits-Saint-Georges o Beaune o Pommard
- Pinot nero prodotto in Usa, Cile, Sudafrica, Australia o Nuova Zelanda (preferibilmente da una regione compresa nel programma didattico)
- Zinfandel rosso

Sessione 3

- 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 prodotto in Usa, Cile, Sudafrica, Australia o Nuova Zelanda (preferibilmente da una regione compresa nel programma didattico)
- Sancerre o Pouilly-Fumé
- Sauvignon blanc di Marlborough
- Albariño o pinot gris o viognier

Sessione 5

- Merlot (Igp o marchio di grande produzione)
- Saint-Émilion Grand Cru
- Haut-Médoc Cru Classé
- Cabernet sauvignon prodotto in Usa, Cile, Sudafrica, Australia o Nuova Zelanda (preferibilmente da una regione compresa nel programma didattico)
- 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 Genérico
- Rioja Reserva
- Malbec di Mendoza o carmenère cileno
- Pinotage del Sudafrica

Sessione 7

- Gavi o Soave o Verdicchio
- Fiano o Soave o Verdicchio
- Barbera d'Asti
- Valpolicella Classico
- Chianti Classico Riserva
- Sauternes o Tokaji (la scelta deve essere alternativa rispetto al vino proposto nella Sessione 3)

Sessione 8

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

4

Esame finale: alcune indicazioni

Aspetti amministrativi

Gli esami sono tenuti dagli Approved Programme Providers (APP) WSET. Gli APP 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 scelta multipla. A ogni domanda corrisponde una sola risposta esatta che deve essere indicata (a) su un foglio delle risposte predisposto per la lettura ottica ovvero (b) su un computer/altro dispositivo, in base alla modalità in cui si tiene l'esame. Il giorno dell'esame ai candidati saranno fornite tutte le istruzioni sulla modalità di compilazione del questionario.

Ogni risposta corretta vale un punto; NON sono sottratti punti per le risposte sbagliate. 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

Tutte le domande d'esame si basano sugli obiettivi didattici qui pubblicati e il materiale didattico (*Vino. Oltre l'etichetta*) contiene tutte le informazioni necessarie per rispondere alle domande. I questionari d'esame sono attentamente formulati in base a questi contenuti.

Di seguito forniamo una griglia con indicazioni sulla suddivisione delle domande.

Obiettivo didattico	Domande a scelta multipla (1 punto per ogni domanda)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	50

5

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. sia a temperature più alte, sia a temperature 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 frutti essiccati e frutta a guscio
- d. vino spumante secco

Risposte

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

6

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 Agli 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 a coloro che per varie ragioni (ad esempio per motivi di salute o religione) non intendono degustare bevande alcoliche, non sarà permesso/richiesto di degustare alcuna bevanda alcolica durante lo svolgimento delle lezioni. Tale condizione 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 di un esame finale teorico, 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 da WSET come segue:

- WSET invia in modalità telematica all'APP l'elenco di tutti i risultati, affinché possano essere comunicati ai candidati.
- WSET 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:

Soglie per l'assegnazione dei voti	Percentuale necessaria
Fail unclassified (bocciato, gravemente insufficiente)	Voto 44% o inferiore
Fail (bocciato, insufficiente)	Voto tra il 45% e il 54%
Pass (promosso, sufficiente)	Voto tra il 55% e il 69%
Pass with merit (promosso, buono)	Voto tra il 70% e l'84%
Pass with distinction (promosso, ottimo)	Voto 85% o superiore

2.4 WSET si riserva il diritto di apportare modifiche all'algoritmo e alle soglie relative ai voti pubblicate di sopra.

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. WSET è a disposizione per fornire ulteriori informazioni sia ai commissari d'esame sia agli studenti.

3.2 È cura di WSET 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 L'iscrizione all'esame implica e sottintende la lettura e l'accettazione delle seguenti condizioni:

- Durante l'esame i candidati si impegnano a non comportarsi in modo disonesto e ad agire in buona fede. I comportamenti disonesti o in malafede saranno valutati in base alle linee guida pubblicate da WSET, potrebbero essere comminate sanzioni compresa la squalifica dall'esame.
- Prima dell'esame, tutti i candidati devono esibire un documento di identità provvisto di fotografia per il riconoscimento.
- L'esame deve essere completato entro il tempo prefissato.
- È proibito tenere con sé qualsiasi tipo di materiale cui fare riferimento.
- Da quando l'esame inizia ufficialmente, è fatto divieto ai candidati di comunicare fra loro in alcun modo fino a quando non abbiano lasciato l'aula o fino a quando l'esame è stato dichiarato 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 i materiali d'esame ed è proibito rivelare ad altri il contenuto del questionario o riprodurlo in qualsiasi forma. È proibito l'uso di qualsiasi dispositivo elettronico, fatta eccezione per il computer o un dispositivo mobile qualora siano lo strumento attraverso cui si sostiene l'esame.
- I telefoni cellulari (salvo quelli usati per sostenere l'esame da remoto) non possono stare sul banco, devono essere spenti e riposti in modo da non essere visibili.
- È proibito l'uso di 'svegliare' o orologi che producano suoni di qualsiasi tipo.

Esami in presenza

- I candidati non possono lasciare l'aula se non sono trascorsi almeno i primi 15 minuti dall'inizio dell'esame.
- I candidati che arrivano dopo l'orario ufficiale di inizio dell'esame NON potranno sostenere l'esame se altri candidati hanno 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 consentito 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.
- 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.

Esami sostenuti da remoto

- Ai candidati che sostengono l'esame da remoto saranno date chiare indicazioni e saranno fornite le regole con anticipo rispetto al loro esame.

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 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 di 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.

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 a WSET, 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.

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. Tutti i reclami sono trattati in modo confidenziale. WSET non può prendere in considerazione reclami anonimi.

8 Condotta generale

8.1 WSET si aspetta che i propri dipendenti e coloro che rappresentano WSET presso gli APP siano trattati in modo professionale e rispettoso durante lo svolgimento delle loro mansioni. Comportamenti inappropriati compreso l'abuso verbale o fisico, richieste insistenti o non realistiche, minacce o comportamenti che possano causare stress ai collaboratori saranno considerati come un'infrazione del codice di comportamento e possono comportare l'esclusione permanente dalle qualifiche WSET.

9 Esame finale: regolamento

9.1 WSET si riserva il diritto di ampliare o modificare questo regolamento a propria discrezione.

7

Qualifiche WSET

Qualifiche WSET

WSET offre una gamma di qualifiche su vino, sake e distillati. Le qualifiche sono ideate e aggiornate da WSET. Di seguito si riporta l'elenco completo delle qualifiche:

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

Qualifica WSET Livello 2 Vino (603/4432/5)

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

Diploma WSET Livello 4 Vino

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

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

Qualifica WSET Livello 3 Distillati

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

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

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

Organismi di controllo

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. Dove applicabile, i numeri di accreditamento presso Ofqual sono elencati di sopra, accanto al nome della qualifica.

Pari opportunità

WSET 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

WSET Prizes (premi)

I candidati che hanno ottenuto valutazioni eccellenti per i loro esami potrebbero avere i requisiti per ricevere un premio e, in questo caso, saranno contattati da WSET. Per maggiori informazioni sui premi attualmente in palio, consultare <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



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 2