



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# Qualifica WSET® Livello 2 Vino e Distillati

*Programma didattico*

Edizione n. 14  
Febbraio 2017

[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

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

Prima edizione in lingua inglese 2005  
Edizione riveduta e aggiornata in lingua inglese 2014

Traduzione italiana © Wine & Spirit Education Trust 2017

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

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

# Indice

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

# Introduzione

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

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

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

# Le Qualifiche del Wine & Spirit Education Trust

## WSET Awards

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

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

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

Il Regno Unito ha istituito un organismo di controllo denominato The Office of Qualifications and Regulation (OfQual), che vigila sulle istituzioni che rilasciano qualifiche professionali. Alcune delle qualifiche WSET sono elencate di seguito.

### **Titolo: Qualifica WSET Livello 1 Vino**

#### **Codice numerico 600/1504/4**

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

### **Titolo: Qualifica WSET Livello 1 Servizio vino**

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

### **Titolo: Qualifica WSET Livello 1 Distillati**

#### **Codice numerico 600/1501/9**

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

### **Titolo: Qualifica WSET Livello 2 Distillati**

#### **Codice numerico 600/1507/X**

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

### **Titolo: Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati**

#### **Codice numerico 600/1508/1**

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

### **Titolo: Qualifica WSET Livello 3 Vino**

#### **Codice numerico 601/6352/5**

**Descrizione:** La qualifica Livello 3 Vino offre una conoscenza più approfondita dei vini, soffermandosi in particolare sulla tecnica di degustazione.

**Titolo: Diploma WSET Livello 4 Vino e Distillati**

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

**BS EN ISO 9001:2008**

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

**Conseguire una qualifica WSET**

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

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

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

Per maggiori informazioni su come diventare un APP, si prega di contattare l'APP Administration Team, [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

**Pari opportunità**

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

**Servizio clienti**

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

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

**Borse di studio**

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

Le borse di studio a disposizione sono numerose. Per maggiori informazioni, consultare la pagina web dedicata sul sito del WSET [wsetglobal.com/about-us/awards-scholarships](http://wsetglobal.com/about-us/awards-scholarships).

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

# Introduzione alla Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati

## A chi si rivolge questa qualifica

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

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

## Struttura del corso

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

## Obiettivo didattico

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

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

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

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

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

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

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

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

## Requisiti per l'iscrizione

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

## Ore di preparazione

Per il conseguimento della Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati è raccomandato un numero di ore di studio non inferiore a 28. Il numero totale comprende sia le ore di lezione sia lo studio personale. Si raccomanda che le ore di lezione frontale siano non meno di 16.

## Consigli per proseguire gli studi

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

# Elementi della Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati

## ELEMENTO 1

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

### Metodo di valutazione

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

### Gruppi

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



**ELEMENTO 2**

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

**Metodo di valutazione**

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

**Gruppi**

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

continua sulla pagina di fronte

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

**ELEMENTO 3**

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

**Metodo di valutazione**

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

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

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

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

**ITALIA**

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

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

**SPAGNA**

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

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

**PORTOGALLO**

**Indicazione geografica** Douro

**Usa**

**Varietà di uva**                      **Nera:** zinfandel

**ARGENTINA**

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

**Indicazione geografica** Cafayate, Mendoza

**CILE**

**Varietà di uva**                      **Nera:** carmenère

**AUSTRALIA**

**Varietà di uva**                      **Bianca:** semillon

**Indicazione geografica** Hunter Valley

**SUDAFRICA**

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

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

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

**ELEMENTO 4**

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

**Metodo di valutazione**

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

**Gruppi****Gruppo 1: metodi di produzione**

<b>Metodi</b>	fermentazione in bottiglia (metodo classico, transfer), autoclave (secco, dolce)
---------------	--

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

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

**VARIETÀ DI UVA**

<b>Uve</b>	chardonnay, pinot nero, muscat/moscato
------------	--

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

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

**ELEMENTO 5**

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

**Metodo di valutazione**

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

**Gruppi**

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

**ELEMENTO 6**

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

**Metodo di valutazione**

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

**Gruppi**

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

**ELEMENTO 7**

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

**Metodo di valutazione**

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

**Gruppi**

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



## Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino – Livello 2®

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

# Degustazioni consigliate

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

## Tecnica di degustazione

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

## Viticultura e vinificazione

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

## Varietà di uva principali

### Chardonnay

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

### Sauvignon blanc

Sancerre o Pouilly-Fumé  
 Sauvignon Blanc della Nuova Zelanda

### Riesling

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

### Pinot nero

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

### Cabernet sauvignon e merlot

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

### Shiraz e grenache

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

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

Viognier

**Italia**

Chianti Classico o Chianti Classico Riserva

Soave o Gavi

**Spagna**

Un vino rosso spagnolo economico (es. Rioja Joven)

Rioja Reserva o Gran Reserva

Albariño di Rías Baixas

**Argentina e Cile**

Malbec di alta qualità dell'Argentina o Carmenère del Cile

Torrontés dell'Argentina

**Sudafrica**

Pinotage di alta qualità del Sudafrica

**Vini spumanti**

Champagne non millesimato

Cava

Prosecco o Asti

Un qualsiasi spumante del Nuovo Mondo fermentato in bottiglia

**Vini dolci e liquorosi**

Sauternes

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

Port Lbv

Sherry Fino

**Distillati**

Rum bianco o vodka neutri

London Dry Gin

Cognac Vsop

Scotch Whisky

## Esame finale: alcune indicazioni

### Aspetti amministrativi

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

### Metodo di valutazione

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

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

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

### Esame per la Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati

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

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

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

**Comunicazione dei risultati**

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

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

# Esame finale: simulazione

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

1. Rispetto ai vini rossi, generalmente i bianchi fermentano...
  - a) A temperature sia più alte, sia più basse
  - b) Alla stessa temperatura
  - c) A temperature più alte
  - d) A temperature più basse
  
2. Quale varietà di uva è utilizzata per la produzione di vini di alta qualità sia in Germania sia in Australia?
  - a) Merlot
  - b) Semillon
  - c) Shiraz
  - d) Riesling
  
3. Il pinotage è una varietà di uva che si utilizza prevalentemente per la produzione di...
  - a) Vini rossi del Sudafrica
  - b) Vini liquorosi del Portogallo
  - c) Vini bianchi dell'Australia
  - d) Vini rosati della California
  
4. Quale dei seguenti termini indica che un vino è stato affinato per un periodo in rovere?
  - a) Chenin blanc
  - b) Classico
  - c) Côtes du Rhône
  - d) Crianza
  
5. Un Porto Tawny...
  - a) È di colore oro, con note di lievito
  - b) Ha tannicità e acidità alte
  - c) È dolce, con sentori di frutta a guscio
  - d) Appartiene alla tipologia spumanti secchi

## Risposte

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

# Esame finale: regolamento

## 1 Requisiti per l'ammissione

### 1.1 Ammissione

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

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

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

### 1.2 Prerequisiti

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

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

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

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

## 2 Struttura dell'esame e risultati

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

**2.2** I risultati positivi degli esami sono comunicati dall'ente WSET Awards agli APP due settimane dopo la ricezione degli esami da correggere.

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

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

## 3 Assistenza speciale

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

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

## 4 Ripetere l'esame

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

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

## 5 Esame: norme di comportamento

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

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

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

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

## 6 Valutazione individuale, riesame e appello

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

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



## **7 Soddisfazione dei candidati**

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

## **8 Regolamento dell'ente WSET Awards**

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



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## *Un mondo di competenze*

---

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

+44(0)20 7089 3800  
✉ [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

**Edizione n. 14**  
Febbraio 2017