

Dietro alle quinte dei corsi WSET dell'Italian Wine

Academy

Sistematizzazione e preparazione dei corsi: che cosa accade veramente in queste fasi?



Negli ambienti del wine business si parla spesso di WSET, del suo approccio alla wine education e del prestigio delle sue certificazioni. Ciò che non viene approfondito però, è cosa esattamente avvenga durante i corsi: quali sono gli argomenti trattati? C'è una parte di degustazione pratica? E, soprattutto, come è strutturato l'esame finale? Queste e molte altre sono le domande che si pongono decine di aspiranti studenti WSET ogni anno: proprio per questo, Italian Wine Academy (IWA) di Verona ha deciso di farci fare un tour virtuale delle sue lezioni, attraverso poche semplici tappe. Tappa #1 - Il Wine & Spirit Education Trust. Con sede a Londra, il Wine & Spirit Education Trust (WSET) è il leader mondiale nella formazione dedicata a vini, distillati e sake. I corsi di formazione WSET propongono uno standard educativo in lingua inglese e sono riconosciuti dalle maggiori organizzazioni



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

internazionali del settore delle bevande. Con WSET possiamo dimenticare gli approcci educativi delle associazioni di riferimento italiane: lente inglese offre infatti corsi progressivi che si basano sulla presentazione dei contenuti con un diverso grado di approfondimento. Livello dopo livello. Tappa #2 - Struttura e contenuti dei corsi WSET Per quanto riguarda i corsi offerti dall'Italian Wine Academy, ossia il Livello 2 e il Livello 3, è importante sottolineare come la struttura di entrambi sia pressappoco la stessa. Attenzione però: ciò non significa che i contenuti affrontati nei due livelli siano esattamente identici, ma solo che l'organizzazione delle lezioni segue un iter pressoché uguale. Entrambi i corsi cominciano con una Induction. Si tratta di una presentazione generale durante la quale l'insegnante spiega il Systematic Approach to Tasting (SAT), ossia il metodo di degustazione sistematico brevettato WSET che gli studenti devono imparare per affrontare al meglio lo studio dei vini in esame. Finita la parte introduttiva, gli studenti del Livello 2 cominciano a studiare il Tasting WSET Style, una tabella di insegnamento che servirà per imparare a descrivere un vino secondo precise caratteristiche. Gli studenti del Livello 3, invece, si immergono in un Mock Exam, una simulazione dell'esame finale. Al secondo giorno di lezioni, per entrambi i livelli cominciano i tastings, le sessioni di degustazione. Anche in questo caso, l'approccio alle degustazioni è simile: per prima cosa, l'insegnante dà una panoramica sulle regioni di provenienza del vino, spiegandone le caratteristiche climatiche e geografiche. Passa poi ai principali tipi di uva vinificati sul territorio e ai metodi di vinificazione più usati in quella data zona. Ovviamente, più alto è il livello del corso e maggiore è l'approfondimento degli aspetti trattati. La più grande differenza tra i vari corsi è infatti questa: il dettaglio nell'analisi degli argomenti. Il Livello 2 si sviluppa su tre giorni, affrontando tematiche inerenti alle caratteristiche peculiari delle uve e spaziando tra una vasta gamma di argomenti come aroma, profumo e palato. In aggiunta, il corso mira a fornire allo studente una conoscenza propedeutica di quelle che possono essere considerate le zone principali di produzione mondiale. Diversamente, il Livello 3 si sviluppa su cinque giorni. Il suo obiettivo è quello di approfondire le conoscenze dello studente rispetto a cicli vitali della vite, gestione dei vigneti, processo di vinificazione e opzione di maturazione. Il corso fornisce inoltre informazioni dettagliate sulle principali aree vitivinicole mondiali e prevede che le due sessioni di teoria siano affiancate da una di degustazione. Tappa #3 - Lesame finale Come nel caso dei contenuti delle lezioni, anche la distinzione tra le prove finali dei due corsi si basa sul livello di approfondimento. Lesame del Livello 2 consiste esclusivamente in una prova scritta di 50 domande a risposta multipla. Il test del Livello 3 è strutturato in due parti: la prima composta da 50 domande a risposta multipla e 4 domande aperte, la seconda da una prova di degustazione. È un aspetto di questa ultima tappa ciò che



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

differenzia l'operato dell'Italian Wine Academy da quello di altre scuole. L'accademia veronese è infatti l'unica in tutto il Paese a lasciare al candidato circa due mesi di tempo per prepararsi alle prove. Scopo di questa operazione è quello di dare più tempo agli studenti per concentrarsi sullo studio e assimilare i contenuti con più precisione. Tappa #4 - Perché preferire l'Italian Wine Academy? La possibilità di posticipare la prova finale è solo uno dei motivi per cui scegliere l'Italian Wine Academy. Si aggiungono la validità internazionale delle certificazioni WSET, la credibilità e la grande professionalità dell'insegnante della scuola, Jean-Charles Viens, l'opportunità di acquisire un lessico specifico del settore vino che viene condiviso in tutto il mondo. Non ultima è la possibilità di usufruire di formule speciali, come la scontistica riservata ai membri di Wine People. I prossimi appuntamenti per l'anno accademico 2019 dell'Italian Wine Academy sono dal 12 al 14 aprile, con il WSET Livello 2, dal 7 al 9 giugno, di nuovo con il WSET Livello 2, e dal 12 al 16 giugno con il WSET Livello 3. Le iscrizioni sono già aperte: per ulteriori dettagli e informazioni è possibile contattare lo staff dell'istituto all'indirizzo e-mail info@italianwineacademy.org.



Italian Wine Academy | All Rights Reserved