



Appuntamenti In evidenza

WSET, un corso di 2° livello presso Duca di Salaparuta

di: Redazione

16 febbraio 2022



WSET (Wine & Spirit Education Trust) è un'organizzazione globale con sede a Londra specializzata in corsi sul vino e distillati. I corsi – attivi in circa 70 paesi nel mondo – si sviluppano su quattro livelli progressivi. Sono tradotti in diverse lingue e riconosciuti da molte istituzioni. Due i livelli base, il 1° e il 2° corso, mentre il 3° livello è considerato un "Advanced" e il 4° livello la conclusione del ciclo con un "Diploma". In generale, i corsi si svolgono in lingua inglese e sono progettati per chi vuole ottenere un'ampia panoramica del settore, non solo italiana. Gli esiti dei test vengono corretti nella sede centrale di Londra.

Il Corso di Palermo

Date: 23 | 24 | 25 marzo 2022

Orario: 10.00 – 17.30

Dove: cantina Duca di Salaparuta, via Nazionale 113 (Casteldaccia, Palermo)

Lingua: inglese

Esame: 25 marzo, dalle ore 16.30

Scadenza: 11 marzo 2022 (i libri di testo saranno inviati al momento dell'iscrizione)

Necessario Green Pass

Info: BWine, <https://bwineschool.com/prodotto/wset-2-palermo>

Descrizione

WSET propone, in collaborazione con **Duca di Salaparuta**, **Cronache di Gusto** e la scuola **BWine**, il corso di 2° livello in lingua inglese (il WSET1 non è propedeutico). È un corso rivolto a chi desidera avere un'ampia panoramica dei vini del mondo, degli stili, dei più diffusi varietali e delle diverse regioni. Tra gli argomenti trattati, basi di viticoltura, metodi di produzione, principali vitigni e vini nel mondo, abbinamenti, stili e tecniche di degustazione, con un totale di almeno 40 vini dal mondo degustati insieme. Il corso prevede un totale di 16 ore di lezione in aula, un'ora di esame e 11 ore di studio privato. I testi saranno inviati ai partecipanti al momento dell'iscrizione (si raccomanda di leggere i testi prima del corso). La qualifica di fine corso – il **WSET® Certified Level 2 Award in Wines** – è rilasciata previo superamento di un esame finale della durata di 60 minuti che si compone di 50 domande a scelta multipla. L'esame si svolge il terzo giorno di corso, dalle 16.30 circa. Al superamento dell'esame i candidati riceveranno spilla e certificato, e potranno utilizzare il relativo Logo accanto al proprio nome. Brochure: [wset 1wines specification mar2018](#)

