

## Italian Wine Scholar – Prep Course Program 2022-2023

---

### OBJECTIFS DE FORMATION :

- Décrire les facteurs clés qui influencent le climat de chaque appellation (l'influence des rivières, des lacs, des mers, des vallées, des montagnes, des vents)
- Rappeler les principaux cépages associés à chaque vin abordé dans la session
- Identifier l'emplacement des appellations présentées sur une carte de l'Italie.
- Rappeler les techniques de vinification et d'élevage qui contribuent au style des vins.
- Décrire la signification des principaux termes d'étiquetage
- Décrire le style de chacun des vins couverts par la session.

### PUBLIC

#### Débutant

- Aux professionnels et aux amateurs passionnés de vins italiens.
- Aux professionnels de la filière des vins qui souhaitent avoir une connaissance des vins italiens.
- Aux professionnels de niveau avancé, qui souhaitent se spécialiser dans les vins italiens.
- Même si ce n'est pas un prérequis obligatoire, il est plus facile de se lancer dans une formation Wine Scholar lorsque l'on a déjà obtenu le WSET® niveau 2 en vins.

### PREREQUIS :

- Aucun

### MODALITE D'INSCRIPTION :

- Validation de l'inscription avec les équipes WiSP : Bulletin d'inscription complet et signé, Règlement intérieur signé et Documentation annexe selon le mode de financement retenu
  - Entreprise : convention de formation signée par toutes les parties
  - Autofinancement : réception du règlement
- 7 jours après la validation de l'inscription : réception du matériel pédagogique
- 15 jours avant le début de la formation : réception de la convocation de la formation

### LANGUE :

- Anglais

### CERTIFICATION PREPARÉE :

- Italian Wine Scholar Prep Course Certificate

### CONTENU DE LA FORMATION :

- Module 1: Italie du Nord : carte, viticulture, vinification, style de vins, accords mets et vins.

- Vins effervescents : Prosecco DOC & Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Trento DOC, Franciacorta DOCG, Lambrusco DOCs, Asti DOCG & Moscato d'Asti DOCG
- Vins blancs : Gavi DOCG, Roero Arneis DOCG, Lugana DOC, Soave DOC & Soave Superiore DOCG, Alto Adige DOC, Collio DOC & Friuli Colli Orientali DOC
- Vins rouges : Dolcetto d'Alba DOC, Barebera d'Asti DOCG, Barolo DOCG & Barbaresco DOCG, Amarone della Valpolicella DOCG
- Module 2: Italie centrale : carte, viticulture, vinification, style de vins, accords mets et vins.
  - Vins blancs : Vernaccia di San Gimignano DOCG, Orvieto DOC, Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Vin Santo DOCs
  - Vins rouges: Montepulciano d'Abruzzo DOC, Chianti Classico DOCG, Brunello di Montalcino DOCG, Bolgheri DOC, Montefalco Sagrantino DOCG
- Module 3: Italie du Sud carte, viticulture, vinification, style de vins, accords mets et vins.
  - Vins blancs : Vermentino di Gallura DOCG, Fiano di Avellino DOCG, Greco di Tufo DOCG, Passito di Pantelleria DOCG, Marsal DOC
  - Vins rouges : Cannonau di Sardegna DOC, Sicilia Nero d'Avola DOC, Etna DOC, Primitivo di Manduria DOC, Taurasi DOCG

#### **DUREE :**

- 1 jour de formation en présentiel (7.5 heures)
- 20 heures de travail personnel

#### **RYTHME :**

- Temps plein

#### **MODALITES ET OUTILS PEDAGOGIQUES**

- Evaluation en présentiel à Bordeaux
- Remise du livre officiel couvrant la formation au moment de votre inscription
- Accès d'un an à un ensemble de ressources en ligne
- Plus de 25 échantillons de vins dégustés
- Réception des résultats par email 12 semaines après la formation et envoi du diplôme par la poste

#### **MODALITES D'EVALUATION**

- Examen présentiel de 45 minutes composé de 50 questions à choix multiple - Validation : 605% de bonnes réponses
- Rattrapage possible

#### **MÉTIERS ASSOCIÉS**

- Caviste
- Professionnel de la production
- Professionnel de la vente
- Œnologue
- Professionnel de la dégustation

#### **LIEU DE FORMATION**

- Bordeaux, 88 Quai de Paludate, 33800 BORDEAUX

#### **POINTS FORTS WISP :**

- WiSP est un centre de formations dédié aux Vins et Spiritueux situé à Bordeaux pour les professionnels et les amateurs. Créé en 2011, WiSP a la volonté de dispenser des actions de formation répondant aux besoins en compétences de la filière des vins et spiritueux.
- Accompagnement au plus près de l'apprenant à toutes les étapes de son apprentissage
- 4 sites de formation : Bordeaux, Toulouse, Paris, Lons

#### **ACCESSIBILITE HANDICAP :**

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap sous réserve de la possibilité de mettre en œuvre les aménagements nécessaires.
- Pour cela veuillez contacter notre référent handicap au 05 57 71 75 61 ou par mail [contact@wiscampus.com](mailto:contact@wiscampus.com)

#### **PRIX TOTAL :**

- 290 €

#### **ET APRÈS**

- WSET niveau 1 en vins
- WSET niveau 2 en vins
- WSET niveau 1 en spiritueux
- WSET niveau 2 en spiritueux