

—
I
W
S
—

PREP COURSE

ITALIAN WINE

PREP COURSE

SCHOLAR

LES OBJECTIFS DE LA 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** présentée 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

À DESTINATION DE QUEL PUBLIC ?

- 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**

EN BREF

LES PRÉREQUIS : Aucun

MODALITÉ : Hybride (e-learning et présentiel)

DÉGUSTATION : + de 15 vins dégustés

DURÉE : 1 jour de présentiel (7,5 heures) et 1 an d'accès à la plateforme e-learning

CERTIFICATION : Italian Wine Scholar Prep Course

PRIX TOTAL : 290€

LIEU DE LA FORMATION : Bordeaux

LANGUES : 

DÉLAI D'ACCÈS : 15 jours avant le début de la formation

CONTACT : formation@wisp-campus.com

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

- Vins effervescents : Prosecco DOC et Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Trento DOC, Franciacorta DOCG, Lambrusco DOCs, Asti DOCG et Moscato d'Asti DOCG
- Vins blancs : Gavi DOCG, Roero Arneis DOCG, Lugana DOC, Soave DOC et Soave Superiore DOCG, Alto Adige DOC, Collio DOC et Friuli Colli Orientali DOC
- Vins rouges : Dolcetto d'Alba DOCn, 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.

ITALIAN WINE

PREP COURSE

SCHOLAR

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Validation de l'inscription avec les équipes WiSP : **signature du devis, versement acompte et signature document annexe** selon le mode de financement retenu
- 7 jours après la validation de l'inscription : réception du **matériel pédagogique et accès à la plateforme e-learning**
- 15 jours avant le début de la formation en présentiel : réception de **la convocation de la formation**

MODALITÉS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Formation et examen en présentiel sur un de nos sites : **alternance de contenu théorique et de dégustation**
- Remise après finalisation de l'inscription
 - Le livre officiel de **l'Italian Wine Scholar Prep Course** couvrant le contenu de la formation
 - Accès à la **plateforme e-learning de la Wine Scholar Guild** avec accès au parcours de formation
 - Accompagnement et **coaching exclusif** de l'intervenant
- **Réception des résultats** à l'examen 6 semaines après la formation et **envoi du certificat** par la poste

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- **Examen présentiel de 45 minutes** composé de 50 questions à choix multiples
- Validation : 60% de bonnes réponses
- Rattrapage possible

ET APRÈS

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

LES POINTS FORTS DE 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.
 - **3 sites de formation** : Bordeaux, Toulouse et Paris.

ACCESSIBILITÉ 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 référente handicap :
- **Par téléphone, au 05 57 71 75 61**
 - **Par mail contact@wisp-campus.com**
 - **Registre public d'accessibilité**

