

COMPRENDERE E CONSIGLIARE I VINI DI CHAMPAGNE



COMITÉ
CHAMPAGNE



INDICE

1. Introduzione

2. Presentazione della formazione “Champagne Specialist: comprendere e consigliare i vini di Champagne”:

- a. A chi è rivolta questa certificazione?
- b. Obiettivi
- c. Prerequisiti
- d. Contenuto della formazione

3. Elenco delle tipologie di Champagne raccomandati per le degustazioni

4. Modalità di valutazione

5. Regolamento della valutazione

- a. Condizioni di iscrizione
- b. Formato delle prove e risultati
- c. Condizioni particolari
- d. Ripetere la prova
- e. Gestione dell'esame e condizioni

6. Reclami

7. Soddisfazione dei candidati

8. Diritti del Comité Champagne

1 . INTRODUZIONE

Il Comité Champagne è incaricato dai Vigneron e dalle Maison di Champagne, che rappresenta, di difendere e promuovere la denominazione Champagne.

Da oltre 80 anni il Comité Champagne sviluppa azioni di formazione.

Infatti, promuovere il valore e l'unicità dello Champagne è una delle nostre missioni fondamentali.

Poiché i nostri contenuti sono il risultato di un consenso tra tutti gli Champenois, seguire i nostri corsi di formazione assicura una visione completa dello Champagne.

La certificazione "Champagne Specialist: comprendere e consigliare i vini di Champagne" attesta le competenze acquisite sullo Champagne. Possedere questa certificazione, che si può inserire nel curriculum vitae o su qualsiasi altro supporto, permette di mettere in evidenza le competenze acquisite durante la formazione. L'espressione di questi interessi può, inoltre, essere apprezzata e valorizzata dai datori di lavoro.

Questo documento, rivolto agli allievi e ai centri partner di formazione, contiene le informazioni necessarie sulla certificazione "Champagne Specialist: comprendere e consigliare i vini di Champagne". Presenta gli obiettivi e il contenuto della formazione insieme alle modalità di valutazione.

2 . PRESENTAZIONE DELLA FORMAZIONE

« CHAMPAGNE SPECIALIST: COMPRENDERE E CONSIGLIARE I VINI DI CHAMPAGNE »

a. A chi è rivolta questa certificazione?

- In particolare a enotecari, sommelier, professionisti della ristorazione, professionisti della distribuzione alimentare, quadri, buyer o commerciali dell'industria dei vini e degli alcolici, professionisti della filiera viti-vinicola, professionisti dell'enoturismo, giornalisti specializzati nel vino, importatori, formatori sul vino, studenti di istituti alberghieri e di ristorazione e del mondo del lusso,
- E, in generale, a qualsiasi persona desideri ottenere un titolo nell'ambito della consulenza sui vini di Champagne.

b. Obiettivi della certificazione:

- Comprendere e interpretare le etichette dei vini di Champagne,
- Avere la capacità di descrivere e valutare i vini di Champagne,
- Saper conservare e servire i vini di Champagne in condizioni ottimali,
- Essere in grado di consigliare un vino di Champagne dapprima raccogliendo le aspettative e i bisogni di un cliente e poi stabilendo delle proposte diversificate e adattate alla sua richiesta,
- Saper abbinare cibo e Champagne.

c. Prerequisiti:

L'acquisizione delle competenze previste da questo corso comporta un minimo di 21 ore di lavoro, tra cui:

- Sette ore minimo di lavoro personale di preparazione,
- Quattordici ore di apprendimento guidato.

Le ore di apprendimento guidato comprendono quattro sessioni guidate da un formatore e l'esame.

Prima delle sessioni guidate, il lavoro personale di preparazione comprende:

- Aver completato il MOOC dello Champagne (www.champagne-mooc.com) in versione classica o Premium,
- La lettura approfondita del manuale di formazione « Comprendere e consigliare i vini di Champagne ».

I candidati devono aver raggiunto l'età minima legale autorizzata per il consumo di alcool nel paese in cui si svolge la formazione.

d. **Contenuto della formazione:**

La formazione si divide in quattro sessioni. Ogni sessione consta di un **workshop interattivo** per mettere in pratica le conoscenze acquisite. Questi workshop hanno un ruolo fondamentale nella formazione.

Sessione 1 - Informazioni generali, degustazione, abbinamenti cibo e Champagne:

- Lo Champagne, una fonte di ispirazione,
- Localizzazione e appellation d'origine contrôlée (AOC) Champagne,
- Attori della denominazione,
- Storia,
- Difesa della denominazione Champagne,
- Tecniche di degustazione,
- Abbinamenti cibo e Champagne,
- Esercitazione: **laboratorio « L'Accord Parfait »**.

Sessione 2 - Il terroir champenois:

- Clima, orografia, sottosuolo,
- Vitigni
- Specificità viticole,
- Vendemmia,
- Esercitazione: **laboratorio « Champagne Game »**.

Sessione 3 - La méthode champenoise:

- Pressatura,
- Vinificazione,
- Assemblaggio,
- Elaborazione dello Champagne Rosé,
- Tirage e prise de mousse,
- Cantine della Champagne,
- Maturazione,
- Remuage, dégorgement,
- Dosaggio,
- Tappatura, poignettage e mirage
- Esercitazione: **laboratorio « Lo Chef de Cave »**.

Sessione 4 - Consulenza, servizio e conservazione:

- *Consigliare un vino di Champagne,*
- *Tipi di Champagne,*
- *Etichetta e menzioni,*
- *Formati,*
- *Prima del servizio,*
- *Bicchieri,*
- *Apertura della bottiglia,*
- *Servizio,*
- *Conservazione,*
- Esercitazione: **laboratorio « L'enotecario »**.

3 . TIPOLOGIE DI CHAMPAGNE RACCOMANDATI PER LE SESSIONI DI DEGUSTAZIONE

Sessione 1:

- Tre Champagne Brut sans année (diversi elaboratori, diversi dosaggi, diverse regioni, invecchiamento in botte di legno o inox...).

Sessione 2:

- Uno Champagne Blanc de blancs,
- Uno Champagne Blanc de noirs,
- Una cuvée di prestigio.

Sessione 3:

- Due Champagne millesimati (di cui uno con più di 10 anni),
- Uno Champagne Rosé.

Sessione 4:

- Uno Champagne brut zéro dosage,
- Uno Champagne con una proporzione significativa di vini di Riserva (40% o più),
- Uno Champagne che presenti una tecnica particolare (nessuna fermentazione malolattica, riserva perpetua, Rosé di assemblaggio...).

4 . MODALITÀ DI VALUTAZIONE

L'esame prevede tre prove senza la possibilità di consultare il libro.

Per conseguire la certificazione, i candidati devono ottenere una media di almeno il 55% calcolata sui voti finali di ciascuna delle tre prove.

Prova 1 - Trenta domande a scelta multipla

(30 minuti - 30 punti)

Scopo della prova è valutare le conoscenze e la comprensione da parte del candidato dell'intero programma di formazione, **compresi i materiali propedeutici** (MOOC dello Champagne e manuale del corso).

Per ogni domanda c'è sempre una sola risposta corretta. Ogni risposta corretta vale un punto. Non sono previsti punti di penalità. Il voto finale della prova è costituito dal numero totale di punti ottenuti dal candidato.

Prova 2 - Caso pratico sotto forma di due domande a risposta breve

(30 minuti - 30 punti)

Scopo della prova è valutare la capacità del candidato di mettere in pratica le conoscenze acquisite durante la formazione relativamente all'intero programma. Le domande richiedono risposte brevi, chiare ed eventualmente argomentate. Non sono previsti punti di penalità in caso di risposta sbagliata. Il voto finale della prova è costituito dal numero totale di punti ottenuti dal candidato.

Prova 3 - Degustazione di due vini di Champagne

(45 minuti - 40 punti)

Scopo della prova è valutare la capacità del candidato di descrivere due vini di Champagne in modo accurato e appropriato, secondo i criteri della scheda di degustazione utilizzata durante il corso di formazione.

I candidati avranno accesso al nome della cuvée, dell'elaboratore e allo stile delle cuvée (Brut sans année, Blanc de blancs, millesimati ecc.).

Al naso e alla bocca, si richiede di indicare tre aromi al naso e alla bocca. Possono essere gli stessi o diversi. Il candidato può indicare più di tre aromi, ma non gli verranno attribuiti punti supplementari.

Ogni criterio descritto correttamente fa guadagnare almeno un punto. Non sono previsti punti di penalità. La ripartizione dei punti è dettagliata nella tabella seguente.

Il candidato deve poi fare una presentazione al cliente, promuovendo il vino allo scopo di realizzare la vendita. Infine, il candidato dovrà suggerire un abbinamento armonioso tra cibo e Champagne e argomentare la sua scelta. Il voto finale della prova è costituito dal numero totale di punti ottenuti dal candidato.

Criteri	Numero di punti
VISTA	
Intensità	1
Colore	1
NASO	
Intensità	1
Aromi	3
PALATO	
Effervescenza	1
Dolcezza	1
Vivacità	1
Corpo	1
Aromi	3
Persistenza aromatica	1
CONCLUSIONE	
Complessità	1
SUGGERIMENTI	
Presentazione	3
Proposta di abbinamenti cibo e Champagne	2
TOTALE	20

5 . REGOLAMENTO DELLA PROVA DI VALUTAZIONE

a. Condizioni di iscrizione:

- L'età dei candidati che presentano domanda di iscrizione alla prova di valutazione deve essere maggiore o uguale all'età minima richiesta per l'acquisto di alcolici al dettaglio nel paese in cui si svolge l'esame.
- I candidati dovranno avere nozioni di base di degustazione. Il diploma di livello 2 o 3 in vini del WSET o un livello di esperienza equivalente è raccomandato per iscriversi alla certificazione "Champagne Specialist: comprendere e consigliare i vini di Champagne". I candidati che ritengono di possedere una padronanza sufficiente dei temi oggetto del diploma di livello 2 o 3 in vini sono invitati a informarsi presso i centri partner relativamente alla validazione delle conoscenze richieste prima di iscriversi a questo corso di formazione.

b. Formato delle prove e risultati:

L'esame prevede tre prove senza la possibilità di consultare il libro.

- Prova 1 - Trenta domande a scelta multipla (30 minuti - 30 punti),
- Prova 2 - Due domande scritte a risposta breve che valgono ciascuna 15 punti (30 minuti - 30 punti),
- Prova 3 - Degustazione di due Champagne (45 minuti - 40 punti).

Per conseguire la certificazione, i candidati devono ottenere una media di almeno il 55% calcolata sui voti finali di ciascuna delle tre prove.

I candidati che hanno ottenuto una media di almeno il 55% conseguiranno la certificazione « Champagne Specialist: comprendere e consigliare i vini di Champagne » e riceveranno un voto globale che varrà per l'intero esame.

I risultati e i certificati per i candidati che avranno superato l'esame saranno inviati ai centri partner entro otto settimane dal ricevimento delle copie.

Le valutazioni assegnate ai risultati sono le seguenti:

- Meno del 54%: non superato,
- Dal 55% al 69%: superato senza voto,
- Dal 70% al 79%: superato con voto « buono »,
- Più dell'80%: superato con voto « eccellente ».

c. Condizioni particolari:

I candidati con bisogni speciali che necessitano di un esame scritto personalizzato devono informare il responsabile degli esami del centro partner di condizioni particolari da prevedere al momento dell'iscrizione.

La politica adottata dal Comité Champagne prevede che questi candidati non debbano essere penalizzati. Spetta ai candidati, al momento dell'iscrizione, informare il proprio centro partner di eventuali condizioni particolari da prevedere.

d. Ripetere la prova:

I candidati possono chiedere di ripetere l'esame non superato. È possibile reinscrivere all'esame per un numero illimitato di volte.

e. Condotta dell'esame e condizioni:

I candidati devono obbligatoriamente accettare le seguenti condizioni per superare l'esame :

- Presentare al supervisore un documento ufficiale di identità con fotografia,
- Redigere le risposte nella stessa lingua della traccia,
- Sostenere l'esame nel tempo stabilito per ogni prova,
- Non è possibile consultare nessuna opera in nessuna forma,
- Gli unici oggetti a disposizione del candidato sono il foglio con le domande, la griglia delle risposte, i bicchieri da degustazione, una sputacchiera, penne e delle matite, una gomma e una bottiglia d'acqua. Qualsiasi altro oggetto è vietato (orologi, telefoni, tablet...),
- Una volta iniziata la prova, non è consentita alcuna comunicazione di alcun tipo tra i candidati fino a quando il supervisore non annuncia la fine dell'esame (o l'uscita definitiva dall'aula),
- È rigorosamente vietato fotografare la sala o le tracce d'esame,
- I candidati potranno lasciare la sala solo dopo quindici minuti dall'inizio dell'esame. Questa uscita sarà definitiva,
- I candidati che si presenteranno dopo l'ora ufficiale di inizio dell'esame non saranno autorizzati a sostenere l'esame se un altro candidato sarà già uscito dall'aula,
- A meno che non sia stato concordato in via straordinaria con il supervisore, nessun candidato deve essere autorizzato a iniziare l'esame se è in ritardo di oltre 30 minuti rispetto all'orario ufficiale previsto,
- A esame iniziato, i candidati non sono autorizzati a lasciare l'aula e a rientrarvi in seguito.

- I candidati che hanno terminato l'esame possono uscire dall'aula a condizione di non disturbare gli altri candidati. Non sono autorizzate riammissioni in aula,
- I supervisori non possono commentare, interpretare o esprimere un'opinione sulle domande dell'esame,
- Un candidato sospettato di comportamento illecito dovrà uscire immediatamente dalla sala. La copia del suo esame sarà esaminata dal Comité Champagne e dal centro partner che ne stabiliranno la validità e si pronunceranno sul divieto a presentarsi di nuovo all'esame,
- È vietato portare le tracce fuori dall'aula d'esame. I candidati che non restituiscono il foglio delle domande saranno considerati responsabili di comportamento scorretto,
- È fatto divieto ai candidati di rivelare il contenuto degli argomenti d'esame a terzi o di riprodurli in qualunque modo,
- I candidati devono rispettare le istruzioni del supervisore dell'esame, in caso contrario i risultati potranno essere invalidati,
- Gli argomenti d'esame e i fogli con le risposte resteranno di proprietà del Comité Champagne e non saranno restituiti ai candidati.

6 . RECLAMI

I candidati che desiderano ottenere una nuova valutazione del loro esame dovranno contattare il proprio partner e chiedere un modulo di reclamo.

Questo modulo compilato dovrà essere inviato al Comité Champagne entro dodici settimane dall'esame. Le richieste pervenute dopo tale termine non saranno prese in considerazione. La risposta sarà inviata entro sei settimane dal ricevimento da parte del Comité Champagne.

7 . SODDISFAZIONE DEI CANDIDATI

Se un candidato ritiene che il centro partner non sia all'altezza delle aspettative o che il suo comportamento sia incompatibile con gli elevati standard richiesti in termini di amministrazione, insegnamento o organizzazione degli esami, deve prima informare il proprio centro.

Se non viene trovata una soluzione soddisfacente, il candidato deve contattare l'équipe didattica della Commissione Champagne a questo indirizzo: education@champagne.fr.

Tutti i reclami saranno trattati in modo confidenziale.

Il Comité Champagne non potrà agire in caso di reclami anonimi.

8 . DIRITTI DEL COMITÉ CHAMPAGNE

Gli allievi o le persone che hanno ottenuto la certificazione «Specialista dello Champagne: comprendere e consigliare i vini dello Champagne» si impegnano a non danneggiare la denominazione Champagne e a non utilizzare il loro certificato di «Specialista dello Champagne» per promuovere altre denominazioni. In caso di uso improprio, il Comité Champagne si riserva il diritto di ritirare la certificazione alle persone interessate.

Il Comité Champagne si riserva il diritto di modificare il presente Capitolato e/o di apportarvi modifiche.

**COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE**

5 rue Henri Martin
51200 Epernay
France

TÉL : 03 26 51 19 30
education@champagne.fr
www.champagne.fr

©Comité Champagne 2023

Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta senza la previa autorizzazione scritta del Comité Champagne.

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione.