

Diplôme de niveau 3 en vins du WSET

Objectifs:

Acquérir une connaissance profonde et détaillée des principales régions viticoles du monde, leurs vins et spécificités. Cet enseignement aidera les personnes devant évaluer professionnellement des vins et spiritueux en terme de qualité, style et valeur commerciale. Les diplômés du WSET Advanced Certificate sont capables de décrire les caractéristiques des principaux vins et spiritueux du monde et expliquer les facteurs qui influencent le style, la qualité et le prix d'un vin. Ils seront par conséquent capables de prendre des décisions stratégiques et commerciales dans de nombreux environnements professionnels du secteur.

Public :

Professionnels du vin possédant des connaissances équivalentes au WSET Level 2 Award in W&S

Méthode et outils:

- Théorie : distribution d'un pack étude (manuel théorique, guide d'étude, méthode de dégustation), accès à 20 vidéos sur les régions viticoles étudiées
- Pratique : dégustation de 80 vins et exercices de groupe.

Durée :

5,5 jours (38h)

PROGRAMME

Jour 1 : Viticulture, Oenologie, Dégustation

1. Viticulture: La vigne, climat et météo, sols et topographie, le travail de la vigne
2. Oenologie: La vinification en blanc, rouge, rosé, doux; élevage et embouteillage du vin
3. Dégustation: Les étapes de la dégustation, les défauts du vin, accords met et vin, service du vin
4. Responsabilité sociale

Jour 2 : L'Europe (part. 1)

13. Les vins blancs d'Alsace, Allemagne, Autriche et Tokaji
14. Les vins blancs de Bourgogne, Loire et Bordeaux
15. Les vins rouges et rosé de Bordeaux, du Sud-Ouest et de Loire

Jour 3 : L'Europe (part. 2)

16. Les vins rouges et rosés de Bourgogne, Beaujolais et de la vallée du Rhône Septentrionale
17. Les vins rouges, blancs et rosés de la vallée du Rhône Méridionale, du sud de France
18. Les vins d'Espagne et du Portugal

Jour 4 : Le Nouveau Monde (part. 1)

19. Les vins d'Italie et de Grèce
20. Les grands vins rouges de Nouvelle Zélande, Australie et Etats-Unis
21. Les grands vins blancs d'Afrique du Sud, Nouvelle Zélande, Australie, Etats-Unis, Canada

Jour 5 : Le Nouveau Monde (part. 2), les vins effervescents et fortifiés

22. Spécialités régionales d'Australie, d'Afrique du Sud et des Etats-Unis
23. Les grands vins blancs et rouges d'Argentine et du Chili
24. Les vins effervescents
25. Les vins fortifiés

Jour 6 : Examen

(matin)

QCM 50 questions + 4 questions à réponses rédigées + dégustation à l'aveugle de 2 vins (3h)

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Bordeaux WINE CAMPUS, 87 quai de Queyries, 33100 Bordeaux - France
contact@bordeaux-winecampus.com Tel: +33 (0)5 57 30 85 15
www.bordeaux-winecampus.com

N° Organisme de Formation: 72 33 08401 33
N° SIRET: 533 459 889 000 28