



## Programme de formation du stage du WSET ® Niveau 3

**Enseignant: Mr Godfrey Spence, London.**

**Lieu : salle de dégustation du CFPPA de Mâcon-Davayé**

**Il faut avoir lu les documents avant la formation**

**La formation est répartie en 15 sessions de 2 h :**

- 1. Introduction et rappel des techniques de dégustation avec la *systematic approach***
- 2. Viticulture : facteurs naturels, facteurs humains**
- 3. Vinification : facteurs naturels, facteurs humains**
- 4. Vins blancs d'Allemagne, d'Alsace, d'Autriche, de Hongrie**
- 5. Vins blancs de Bourgogne, Loire, Bordeaux**
- 6. Vins rouges et rosés de Bordeaux, Sud-Ouest et Loire**
- 7. Vins rouges de Bourgogne, vins blancs et rouges du Rhône (nord)**
- 8. Vins rouges, blancs et rosés du Rhône (sud), du sud de la France, vins rouges d'Espagne, vins blancs d'Espagne et du Portugal**
- 9. Vins rouges d'Espagne (nord), vins rouges et blancs d'Italie du nord**
- 10. Vins rouges et blancs d'Italie du centre et du sud, vins rouges du Portugal, vins rouges et blancs de Grèce**
- 11. Vins rouges de Nouvelle-Zélande, des USA et d'Australie**
- 12. Vins blancs de Nouvelle-Zélande, d'Afrique du Sud, des USA, d'Australie et du Canada**
- 13. Vins régionaux d'Australie, d'Afrique du Sud, des USA. Vins rouges et blancs d'Argentine et du Chili**
- 14. Vins effervescents (Champagne, Cava, Sekt, Prosecco, Asti, Nouveau Monde)**
- 15. Vins fortifiés (Xérès, Porto, VDN)**