



Siège social : 70 boulevard des 9 clés 71000 Mâcon Téléphone : 03 85 39 24 15  
Adresse électronique : [contact@espritsdevins.com](mailto:contact@espritsdevins.com) Site : [www.espritsdevins.com](http://www.espritsdevins.com)  
Association régie par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901 et du décret du 16 août 1901  
Enregistrée à la préfecture de Mâcon sous le n°0715005743 – JORF du 29 décembre 2007  
Compte bancaire n° 62225466209 Crédit agricole de Saône et Loire – Agence de Flacé  
**Numéro SIRET: 507 804 201 00014**  
**Numéro de déclaration d'activité de prestataire de formation: 26 71 01825 71**

## **WSET® DIPLOMA : PROGRAMME DES UNITES 5 et 6 – 20 heures de cours**

### **Enseignants :**

**Mr Godfrey Spence, Mr Matthew Stubbs MW ou Mrs Patricia Stefanowicz MW (sous réserve)**

### **Pour chaque unité : objectifs communs**

Acquérir une connaissance de spécialiste.  
Connaître en profondeur les catégories des vins et spiritueux des pays et région citées.  
Décrire les facteurs-clés concernant la production, savoir quels facteurs influencent les styles.  
Connaître la qualité et valeur commerciale du produit. Prendre des décisions commerciales.  
Déguster en utilisant l'Approche systématique de la dégustation du WSET® Niveau 4  
Savoir présenter une information claire et concise sur un sujet donné.

### **Unité 5 : Effervescents du monde (10 heures environ)**

Facteurs-clés. Méthodes de production (élaboration détaillée) : traditionnelle, cuve close, transfert, injection.

Historique. Aspects commerciaux, classification.

Types et styles (blancs et rouges)

France, Allemagne, Italie, Nouveau-Monde (Australie, N-Zélande, USA, Afrique du Sud, Amérique du Sud.)

### **Unité 6 : Vins fortifiés du monde (10 heures environ)**

Facteurs-clés. Méthodes de production (élaboration détaillée), types et styles.

Historique. Aspects commerciaux, classification.

Portugal, Espagne, France, Chypre, Australie (Porto, Madère, Sherry, VDNs).

**+ Examen pratique et théorique en juin suivant (en semaine, date imposée par le WSET) : 4 heures**