



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET®

Especificações

Número 1
agosto de 2016

wsetglobal.com



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Especificações

Qualificação de Nível 3
em Vinhos **WSET**®

Número 1
agosto de 2016

wsetglobal.com

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
Reino Unido
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida ou transmitida de qualquer forma ou por qualquer meio, eletrônico ou mecânico, incluindo fotocópia, gravação ou qualquer sistema de armazenamento ou recuperação de informação, sem a prévia autorização escrita dos editores.

Tradução por Maria Daniela Bomrad
Revisão por Raul Riba D'Ave DipWSET
Desenhado por Peter Dolton
Serviços de produção pela Wayment Print & Publishing Solutions Ltd
Impresso e encadernado por Pureprint Group, Uckfield, UK

Conteúdo

Introdução	5
As Qualificações da Wine & Spirit Education Trust	6
Introdução à Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET	8
Resultados de Aprendizagem para a Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET	10
Unidade 1: A Teoria dos Vinhos do Mundo	10
Unidade 2: A Prova Analítica de Vinho	22
Recomendações de Exemplos de Vinhos a Provar	23
Orientações para o Exame	26
Exemplos de Questões de Exame – Questões de Múltipla Escolha	28
Exemplos de Questões de Exame – Perguntas de Resposta Curta	29
Regulamento do Exame	30

Introdução

Estas especificações contêm a informação necessária sobre a Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET, tanto para os candidatos como para os centros de ensino onde os cursos da WSET são lecionados (conhecidos como APP – Approved Programme Providers).

A parte principal deste documento expõe de forma detalhada os resultados de aprendizagem da Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET. Estes resultados de aprendizagem devem ser considerados não só pelos APP para preparar os programas de ensino, mas também pelos candidatos para organizarem os seus estudos, já que o exame a que estarão sujeitos é especificamente preparado com o objetivo de avaliar estes resultados de aprendizagem.

Estas especificações também oferecem uma lista dos exemplos de vinhos a provar, orientações sobre o exame (incluindo a descrição da importância de cada tema no programa do curso e exemplos de questões de exame), assim como o regulamento do exame.

As Qualificações da Wine & Spirit Education Trust

WSET Awards

A WSET Awards é o Órgão de Acreditação da Wine & Spirit Education Trust, a qual oferece qualificações com qualidade garantida que ajudam as pessoas interessadas a conhecer mais sobre as bebidas alcoólicas e a desenvolver as suas aptidões de prova destas bebidas. Para isto, a WSET Awards:

- estabelece ligações com a indústria das bebidas alcoólicas para desenvolver especificações adequadas;
- acredita centros de ensino para que possam oferecer as qualificações da WSET;
- prepara os exames;
- emite os certificados dos candidatos bem-sucedidos.

O desenvolvimento e o outorgamento das qualificações acreditadas da WSET são da exclusiva responsabilidade da WSET Awards, o Órgão de Acreditação da Wine & Spirit Education Trust.

O governo do Reino Unido estabeleceu uma autoridade reguladora, denominada **Office of the Qualifications and Examinations Regulator (OfQual)**, a qual regula as Organizações de Acreditação que oferecem qualificações. Algumas qualificações da WSET estão listadas abaixo.

Título Completo: Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET

Número de acreditação 600/1504/4

Descrição: Esta qualificação oferece ao pessoal diretamente relacionado com o serviço ou venda de vinho uma introdução básica aos principais estilos de vinhos existentes. A qualificação tem por objetivo proporcionar os conhecimentos básicos do produto e as competências necessárias para o armazenamento e serviço de vinho, preparando a pessoa para o seu primeiro trabalho na hotelaria ou no varejo/retalho.

Título Completo: Qualificação de Nível 1 em Serviço de Vinho WSET

Descrição: Esta qualificação toma como base os conhecimentos e aptidões adquiridos na Qualificação de Nível 1 em Vinhos e ensina como estes podem ser utilizados na restauração. É ideal para quem necessita de adquirir as aptidões básicas para o serviço de vinho, assim como para quem deseja dar os seus primeiros passos numa carreira como *sommelier*/escanção.

Título Completo: Qualificação de Nível 1 em Espirituosos WSET

Número de acreditação 600/1501/9

Descrição: Esta qualificação oferece ao pessoal diretamente relacionado com o serviço ou venda de espíritos uma introdução básica às principais categorias de espíritos existentes. A qualificação tem por objetivo proporcionar os conhecimentos básicos do produto, preparando a pessoa para uma posição na hotelaria ou no setor dos espíritos.

Título Completo: Qualificação de Nível 2 em Espirituosos WSET

Número de acreditação 600/1507/X

Descrição: Esta qualificação oferece uma cobertura mais abrangente e profunda na área específica dos espíritos e licores do que a abordagem mais generalista que é oferecida na Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espíritos. Esta qualificação oferece uma cobertura focada em todas as categorias de produto na área dos espíritos, para além de indicar as utilizações possíveis desses produtos, em conjunto com a teoria da técnica de prova.

Título Completo: Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos WSET

Número de acreditação 600/1508/1

Descrição: Esta qualificação oferece uma extensa cobertura em todas as categorias de produtos na área das bebidas alcoólicas, em conjunto com a teoria da técnica de prova. É apropriada para quem tiver pouca experiência prévia.

Título Completo: Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET**Número de acreditação 601/6352/5**

Descrição: A Qualificação de Nível 3 em Vinhos oferece uma cobertura mais abrangente dos vinhos do mundo, dando uma maior atenção à técnica de prova.

Título Completo: Diploma em Vinhos e Espirituosos da WSET – Nível 4

Descrição: Esta é uma qualificação especializada, na qual os conhecimentos pormenorizados se combinam com fatores comerciais e com um rigoroso sistema para uma avaliação profissional de vinhos e espirituosos. O Diploma é recomendado pelo Institute of Masters of Wine como passo prévio para os candidatos que desejem prosseguir para uma admissão nesse instituto.

**BS EN ISO 9001:2008**

A WSET Awards utiliza um Sistema de Gestão da Qualidade que cumpre com os requisitos da norma BS EN ISO 9001:2008 para a gestão de creditações de qualificações e exames no domínio do conhecimento do produto e das competências de prova de bebidas alcoólicas.

Como se Preparar para uma Qualificação WSET

As qualificações da WSET apenas podem ser oferecidas pelas organizações que contam com a acreditação da WSET Awards. Estas organizações denominam-se APP (Approved Programme Providers). Os candidatos que queiram estudar para obter uma qualificação da WSET devem se inscrever em um APP. A relação do candidato é com o seu APP, sendo o APP o responsável por dar o curso e ministrar o exame, o qual é preparado pela WSET Awards.

Estudar em grupo em um APP é a melhor maneira de aprender a provar vinhos. No entanto, alguns APP também preparam os candidatos através do ensino a distância.

A lista dos APP encontra-se publicada no *website* da WSET wsetglobal.com. Por favor, contate diretamente com os APP para obter informações sobre os programas de que dispõem.

Se estiver interessado em se tornar um APP, por favor entre em contato com a Equipe de Administração dos APP – appadmin@wset.co.uk.

Política de Diversidade e Igualdade

A WSET Awards apoia os princípios de diversidade e igualdade e é responsável por garantir que todos os candidatos às qualificações sejam tratados com justiça e equidade. Pode obter uma cópia da nossa política de diversidade e igualdade através da Equipe de Administração dos APP – appadmin@wset.co.uk.

Serviço de Atendimento ao Cliente

A qualidade e o âmbito dos serviços que os clientes podem esperar da WSET Awards encontram-se publicados na nossa Declaração de Serviço de Atendimento ao Cliente. Pode obter uma cópia através da Equipe de Administração dos APP – appadmin@wset.co.uk.

Se eventualmente tiver alguma insatisfação relativamente aos serviços prestados, por favor, entre em contato em primeiro lugar com o respectivo APP. Se a questão não for resolvida, agradecemos que entre em contato com a Equipe de Administração dos APP – appadmin@wset.co.uk.

Programa de Bolsas de Estudo

As bolsas de estudo são concedidas a cada ano letivo, o qual decorre de 1 de agosto a 31 de julho do ano seguinte. Os candidatos que obtenham excelentes notas nos exames poderão ser elegíveis para uma bolsa de estudo. As bolsas de estudo são geridas pela WSET Awards. Os possíveis candidatos às bolsas de estudo serão contactados pela WSET Awards depois de finalizado cada ano letivo e depois de todas as notas dos exames das qualificações que dão direito a bolsas de estudo terem sido comparadas.

São várias as bolsas de estudo disponíveis. Para mais informações, visite a página Bolsas de Estudos no *website* da WSET – wsetglobal.com/qualifications/scholarships.

Por favor, tenha em conta que estas bolsas não consistem em ajudas financeiras para custear os estudos, mas sim num reconhecimento ao desempenho nos exames.

Introdução à Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET

Objetivos da Qualificação

A Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET está desenhada para oferecer uma sólida compreensão dos fatores que explicam o estilo, a qualidade e o preço dos principais vinhos tranquilos, espumantes e fortificados do mundo. A qualificação será de ajuda para quem tem de fazer avaliações profissionais de vinhos relativamente ao estilo, à qualidade e ao preço. A qualificação proporciona ainda o detalhado conhecimento do produto, requerido para aprofundar aptidões e competências no trabalho – por exemplo, na seleção de produtos nos setores da hotelaria ou do varejo/retalho.

Os candidatos que obtenham esta qualificação serão capazes de descrever as características dos principais vinhos do mundo e de fornecer informação sobre os fatores-chave que influenciam o estilo, a qualidade e o preço destes vinhos. Consequentemente, estarão em posição de aconselhar na gestão, de responder com conhecimento às questões colocadas pelos clientes e de realizar escolhas informadas de vinhos em diversas situações.

Estrutura da Qualificação

Para atingir os objetivos desta qualificação, foram definidos seis resultados de aprendizagem que estão distribuídos em duas Unidades. Para obter a Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET, o candidato deverá passar em ambas as Unidades.

Unidade 1: A Teoria dos Vinhos do Mundo

Resultado de Aprendizagem 1	Identificar os principais fatores naturais e humanos na vinha e na adega que estão envolvidos na produção dos vinhos tranquilos do mundo e explicar como estes fatores podem influenciar o estilo, a qualidade e o preço destes vinhos.
Resultado de Aprendizagem 2	Identificar e descrever as características dos vinhos tranquilos produzidos nas principais regiões produtoras de vinho do mundo e explicar como os principais fatores naturais e humanos na vinha, na adega, na legislação e no comércio podem influenciar o estilo, a qualidade e o preço destes vinhos.
Resultado de Aprendizagem 3	Identificar e descrever as características dos principais vinhos espumantes do mundo e explicar como os principais fatores naturais e humanos na vinha, na adega, na legislação e no comércio podem influenciar o estilo, a qualidade e o preço destes vinhos.
Resultado de Aprendizagem 4	Identificar e descrever as características dos principais vinhos fortificados do mundo e explicar como os principais fatores naturais e humanos na vinha, na adega e na legislação podem influenciar o estilo, a qualidade e o preço destes vinhos.
Resultado de Aprendizagem 5	Demonstrar a capacidade de informar e assessorar clientes e funcionários em matéria de vinhos.

Unidade 2: A Prova Analítica de Vinho

Resultado de Aprendizagem 1	Descrever de forma correta e precisa as características chave dos principais vinhos tranquilos do mundo e utilizar essa descrição para fazer uma avaliação da qualidade e uma avaliação do estado para o consumo do vinho.
------------------------------------	--

Admissão

Para ingressar na Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET recomenda-se possuir a Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos WSET ou um nível de experiência equivalente. Antes de se inscrever no curso, os potenciais candidatos deverão analisar com o seu correspondente APP o nível de conhecimentos que possuem, a fim de ter a certeza de que esta qualificação é adequada para eles.

Os candidatos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado, ou os candidatos que escolham não provar bebidas alcoólicas por motivos de saúde ou religiosos, não poderão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. Estes candidatos não poderão realizar o exame correspondente à Unidade 2 da Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET. Nestas situações, os candidatos receberão um documento no qual constará que aprovaram a Unidade 1, mas não lhes será outorgada a Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET.

Horas de Estudo

Para se preparar adequadamente para a Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET, recomenda-se que o candidato dedique um mínimo de 84 horas de estudo. Estas horas serão, normalmente, uma combinação entre horas letivas e horas de estudo individual. Recomenda-se um mínimo de 30 horas letivas.

Vias de Progressão Recomendadas

A Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET, ou um nível de experiência equivalente, é o requisito de admissão para o Diploma em Vinhos e Espirituosos WSET – Nível 4.

Resultados de Aprendizagem para a Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET

UNIDADE 1: A Teoria dos Vinhos do Mundo

Resultado de Aprendizagem 1

Identificar os principais fatores naturais e humanos na vinha e na adega que estão envolvidos na produção dos vinhos tranquilos do mundo e explicar como estes fatores podem influenciar o estilo, a qualidade e o preço destes vinhos.

Critérios de Avaliação

1. Identificar os principais fatores naturais na vinha e explicar em detalhe como estes fatores influenciam o estilo, a qualidade e o preço do vinho.
2. Identificar os principais fatores humanos na vinha e explicar em detalhe como estes fatores influenciam o estilo, a qualidade e o preço do vinho.
3. Identificar os principais fatores humanos na adega e explicar em detalhe como estes fatores influenciam o estilo, a qualidade e o preço do vinho.

Blocos

Bloco 1: Fatores naturais na vinha que influenciam o estilo, a qualidade e o preço	
A videira	Espécies (<i>V. vinifera</i>), castas ou variedades de uva, clones, cruzamentos, híbridos, partes verdes, madeira do ano, madeira velha
Necessidades da videira	Calor, luz solar, água, nutrientes, dióxido de carbono
Ciclo da videira	Repouso vegetativo, abrolhamento, floração, vingamento, pintor, maturação
Componentes da uva	Água, açúcar, ácidos, cor, tanino, sabores
Clima	Fresco, moderado, moderadamente quente, quente Mediterrâneo, marítimo, continental
Fatores que influenciam o clima de uma região	Latitude, altitude, oceanos, grandes lagos, continentalidade, amplitude térmica diária
Fatores que influenciam o clima de um lugar	Orientação, solo (calor, drenagem), nevoeiro, corpos de água
Condições de Tempo	Variação entre safras/colheitas
Solo	Suprimento de água, nutrientes
Bloco 2: Fatores humanos na vinha que influenciam o estilo, a qualidade e o preço	
Cuidar e controlar a videira	Condução (em cabeça, em cordão), poda (em talão, em vara), vinha com embardamento, vinha sem embardamento (gestão da canópia), densidade de plantação, vindima (escolha do momento, manual, mecânica)
Controle de riscos	Geadas (seleção do lugar, aquecedores, ventiladores, aspersores), congelação (amontoa), chuva (datas de vindima), granizo (redes, vinhas em diferentes lugares), estresse hídrico (irrigação, rega gota a gota, rega por aspersão, rega por inundação), queimaduras do sol (gestão da canópia) deficiência de nutrientes (fertilizantes)
Controle de pragas e doenças	Filoxera (uso de porta-enxertos), outros animais (inseticidas, barreiras físicas), doenças fúngicas (gestão da canópia, fungicidas), vírus e bactérias (substituição da videira, desinfecção do solo)
Concentração dos açúcares na uva	Podridão nobre, secar as uvas na videira, secar as uvas depois da vindima, congelar as uvas na videira
Abordagens para a gestão da vinha	Convencional, sustentável, biológica, biodinâmica

Bloco 3: Fatores humanos na adega que influenciam o estilo, a qualidade e o preço	
Elementos comuns	Papéis do oxigênio, papéis do SO ₂ , recipientes utilizados na adega (madeira, aço inox, cimento), fermentação alcoólica, fermentação malolática (FML)
Correções do mosto	Enriquecimento do mosto, acidificação, desacidificação
Elaboração de vinho branco	Casta, recepção das uvas, desengace, esmagamento, contato pelicular, prensagem, clarificação, fermentação alcoólica, trasfega (separação das borras grossas), FML
Elaboração de vinho tinto	Casta, recepção das uvas, desengace, esmagamento, extração antes da fermentação, fermentação alcoólica e extração, extração depois da fermentação, prensagem, FML Fermentação com cachos inteiros (maceração carbônica, maceração semicarbônica, cachos inteiros com uvas esmagadas)
Elaboração de vinho rosé	Prensagem direta, maceração curta, mistura
Elaboração de vinho doce	Interromper a fermentação, adicionar um componente doce, concentrar os açúcares na uva
Envelhecimento	Recipientes de madeira (espécies de madeira, fabricação dos barris, novo ou usado, tamanho), recipientes inertes (aço inox, cimento, garrafa), contato com as borras, alternativos de madeira de carvalho
Elaboração do corte/lote	Motivos (equilíbrio, consistência, estilo)
Clarificação	Sedimentação, colagem, filtração (de profundidade, de superfície)
Estabilização	Tartárica, microbiológica
Acondicionamento	Vidro, plástico, <i>bag-in-box</i>
Vedantes	Rolha de cortiça, vedante sintético, tampa de rosca (<i>screw cap</i>)

Resultado de Aprendizagem 2

Identificar e descrever as características dos vinhos tranquilos produzidos nas principais regiões produtoras de vinho do mundo e explicar como os principais fatores naturais e humanos na vinha, na adega, na legislação e no comércio podem influenciar o estilo, a qualidade e o preço destes vinhos.

Critérios de Avaliação

1. Identificar e localizar as principais regiões produtoras de vinho do mundo e descrever o estilo e a qualidade dos vinhos tranquilos que nelas são produzidos.
2. Identificar os principais fatores na vinha, na adega, na legislação e no comércio envolvidos na produção de vinhos tranquilos e explicar brevemente como estes fatores influenciam o estilo, a qualidade e o preço dos principais vinhos tranquilos do mundo.
3. Focando-se nas principais castas das regiões abordadas (listadas no Bloco 2), aplicar os conhecimentos adquiridos no Resultado de Aprendizagem 1 para explicar como os fatores na vinha e na adega contribuem para o estilo e a qualidade do vinho.

Blocos

Bloco 1: As principais regiões produtoras de vinho tranquilo do mundo	
FRANÇA	
Bordéus	Bordeaux, Bordeaux Supérieur Côtes de Bordeaux, Entre-Deux-Mers Médoc, Haut Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Margaux, Saint-Julien Graves, Pessac-Léognan Saint Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Pomerol Sauternes, Barsac
A Dordogne e o Sudoeste de França	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Jurançon, Côtes de Gascogne
Borgonha	Bourgogne Chablis Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Côte de Nuits-Villages, Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Côte de Beaune-Villages, Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet Bourgogne Côte Chalonnaise, Rully, Mercurey, Givry, Montagny Mâcon, Mâcon Villages, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran
Beaujolais	Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Fleurie, Morgon, Moulin-à-Vent
Alsácia	Alsace, Alsace Grand Cru
O Vale do Loire	Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine Anjou, Coteaux du Layon, Savennières, Saumur, Saumur-Champigny Vouvray, Touraine, Bourgueil, Chinon Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire
O Vale do Ródano	Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel
Sul de França	Pays d'Oc Languedoc, Minervois, Fitou, Corbières, Picpoul de Pinet Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages Bandol, Côtes de Provence

ALEMANHA	
Mosel	Bernkastel, Wehlen, Piesport
Nahe	Schlossböckelheim
Rheingau	Rüdesheim, Johannisberg
Rheinhessen	Nierstein
Pfalz	Forst, Deidesheim
Baden	
Franken	
ÁUSTRIA	
Niederösterreich	Wachau, Weinviertel
Burgenland	
HUNGRIA	
	Tokaj (Apenas vinhos doces)
GRÉCIA	
	Naoussa, Nemea, Santorini
ITÁLIA	
Trentino-Alto Adige	Trentino, Alto Adige
Friuli-Venezia Giulia	Collio, Colli Orientali, Friuli Grave
Veneto	Veneto, Valpolicella, Valpolicella Classico, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Soave, Soave Classico
Piemonte	Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi
Toscana	Toscana, Chianti, Chianti Classico, Bolgheri, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano
Marche	Verdicchio dei Castelli di Jesi
Umbria	Orvieto
Lazio	Frascati
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo
Campânia	Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo
Puglia	Puglia, Salice Salentino
Basilicata	Aglianico del Vulture
Sicília	Sicília, Terre di Sicília/Terre Siciliane, Etna
ESPANHA	
O Alto Ebro	Rioja, Navarra, Calatayud, Cariñena
Catalunha	Priorat, Catalunya, Penedès
O Vale do Duero	Ribera del Duero, Toro, Rueda
O Noroeste	Rías Baixas, Bierzo
O Levante	Valencia, Jumilla, Yecla
Castilla-La Mancha	La Mancha, Valdepeñas
VdIT Castilla y León	
PORTUGAL	
	Vinho Verde, Douro, Dão, Bairrada, Alentejo, Alentejano

ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA	
Califórnia	Napa County, Napa Valley, Rutherford, Oakville, Stags Leap District, Howell Mountain, Mount Veeder, Los Carneros, Saint Helena, Calistoga Sonoma County, Russian River Valley, Alexander Valley, Dry Creek Valley, Sonoma Coast Mendocino County Santa Cruz Mountains Monterey San Luis Obispo County, Paso Robles Santa Barbara County, Santa Maria Valley Lodi
Oregon	Willamette Valley
Washington	Columbia Valley, Yakima Valley
Nova Iorque	Finger Lakes
CANADÁ	
Ontário	Niagara Peninsula
British Columbia	Okanagan Valley
CHILE	
Região de Coquimbo	Valle del Elqui, Valle del Limarí
Região de Aconcagua	Valle de Casablanca, Valle de San Antonio, Valle de Leyda, Valle del Aconcagua
Região do Valle Central	Valle del Cachapoal, Valle de Colchagua, Valle del Maipo, Valle de Curicó, Valle del Maule
Região do Sul	
ARGENTINA	
Salta	Cafayate
San Juan	
Mendoza	Valle de Uco, Luján de Cuyo, Maipú
Patagônia	
ÁFRICA DO SUL	
Western Cape	
Coastal Region	Stellenbosch, Paarl, Constantia, Durbanville, Swartland
Breede River Valley	Worcester, Robertson
Cape South Coast	Walker Bay, wards de Hemel-en-Aarde, Elim, Elgin
AUSTRÁLIA	
South Eastern Australia	Murray-Darling, Riverina, Riverland
South Australia	Barossa, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, Adelaide Hills, McLaren Vale, Coonawarra
Victoria	Yarra Valley, Geelong, Mornington Peninsula, Heathcote, Goulburn Valley
New South Wales	Hunter Valley
Tasmânia	
Western Australia	Margaret River, Great Southern
NOVA ZELÂNDIA	
Ilha Norte	Gisborne, Hawke's Bay, Martinborough
Ilha Sul	Marlborough, Nelson, Canterbury, Central Otago

Bloco 2: Principais fatores que influenciam o estilo, a qualidade e o preço dos principais vinhos tranquilos do mundo
FATORES NATURAIS (Castas ou Variedades de Uva)

País	Região/Distrito	Principais castas	Outras castas
França	Bordéus	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle	Petit Verdot
	A Dordogne e o Sudoeste de França		Variedades de Bordéus, Malbec, Tannat, Ugni Blanc, Petit Manseng
	Borgonha	Chardonnay, Pinot Noir	
	Beaujolais	Gamay	
	Alsácia	Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat	Pinot Blanc
	O Vale do Loire	Melon Blanc, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc	Grolleau, Cabernet Sauvignon
	O Vale do Ródano	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Viognier	Cinsault, Marsanne, Roussanne
	Sul de França	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc	Cinsault, Picpoul, Viognier
Alemanha		Riesling, Spätburgunder (Pinot Noir)	Silvaner, Müller-Thurgau, Dornfelder
Áustria		Riesling, Grüner Veltliner	Welschriesling, Blaufränkisch, Zweigelt, Saint Laurent
Hungria	Tokaj		Furmint, Hárslevelű, Sárga Muskotály
Grécia	Naoussa		Xinomavro
	Nemea		Agiorgitiko
	Santorini		Assyrtiko
Itália	Trentino/Alto Adige/Friuli-Venezia Giulia	Pinot Grigio	
	Veneto	Corvina, Garganega, Pinot Grigio, Merlot, Chardonnay, Trebbiano	
	Piemonte	Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Cortese	
	Toscana	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
	Marche		Verdicchio
	Umbria		Grechetto, Trebbiano
	Lazio		Malvasia, Trebbiano
	Abruzzo	Montepulciano	
	Campânia	Aglianico	Greco, Fiano
	Puglia	Negroamaro, Primitivo	
	Basilicata	Aglianico	
	Sicília	Nero d'Avola	Syrah, Chardonnay

FATORES NATURAIS (Castas ou Variedades de Uva) cont.			
País	Região/Distrito	Principais castas	Outras castas
Espanha	O Alto Ebro	Tempranillo, Garnacha, Graciano	Mazuelo, Viura
	Catalunha	Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Chardonnay	
	O Vale do Duero	Tempranillo, Verdejo, Sauvignon Blanc	
	O Noroeste	Albariño	Mencía
	O Levante		Monastrell
	Castilla-La Mancha		Airén, Tempranillo
Portugal			Alvarinho, Loureiro, Arinto, Touriga Nacional, Tinta Roriz (Aragonês), Alfocheiro, Baga, Jaen, Trincadeira, Alicante Bouschet
EUA		Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zinfandel, Chardonnay, Sauvignon Blanc	Riesling
Canadá		Vidal, Riesling	
Chile		Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc	
Argentina		Malbec, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Torrontés	Bonarda
África do Sul		Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinotage, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Merlot	
Austrália		Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinot Noir, Merlot, Grenache, Chardonnay, Semillon, Riesling, Sauvignon Blanc	
Nova Zelândia		Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Merlot	Cabernet Sauvignon, Riesling, Syrah
OUTROS FATORES NATURAIS			
Ver Bloco 1 no Resultado de Aprendizagem 1			
FATORES HUMANOS			
Vinha	Ver Bloco 2 no Resultado de Aprendizagem 1		
Adega	Ver Bloco 3 no Resultado de Aprendizagem 1		

Espera-se que os alunos apliquem os conhecimentos adquiridos no Resultado de Aprendizagem 1 às principais regiões e às suas principais castas para explicar o estilo e a qualidade dos vinhos produzidos.

LEGISLAÇÃO	
França	AOC, <i>Vin de Pays</i> , IGP, <i>Vin de France</i> Bordéus: <i>cru bourgeois, cru classé</i> Borgonha: <i>premier cru, grand cru</i> O Vale do Loire: <i>sur lie</i> Alsácia: <i>vendanges tardives, sélection de grains nobles</i>
Alemanha	<i>Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein</i> <i>Qualitätswein</i> VDP, <i>Grosses Gewächs</i> (GG)
Áustria	<i>Qualitätswein, Prädikat, DAC</i>
Tokaji	<i>Aszú, Eszencia</i>
Itália	DOC, DOCG, IGT <i>Classico, Riserva</i>
Espanha	DO, DOCa/DOQ, <i>Vino de la Tierra</i> (VdIT), <i>Vinos de Pago</i> <i>Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva</i>
EUA	AVA
Canadá	VQA
Chile	DO (região, sub-região) Costa, Entre Cordilleras, Andes
África do Sul	<i>Wine of Origin</i> , região, distrito, <i>ward, estate</i>
Austrália	Zona, região, sub-região
COMÉRCIO	
Comércio	Custo das uvas, custos de produção, custos de transporte, margens, forças de mercado

Resultado de Aprendizagem 3

Identificar e descrever as características dos principais vinhos espumantes do mundo e explicar como os principais fatores naturais e humanos na vinha, na adega, na legislação e no comércio podem influenciar o estilo, a qualidade e o preço destes vinhos.

Critérios de Avaliação

1. Identificar e localizar os principais vinhos espumantes do mundo e descrever o estilo e a qualidade destes vinhos.
2. Identificar os principais fatores na vinha, na adega, na legislação e no comércio envolvidos na produção de vinhos espumantes e explicar brevemente como estes fatores influenciam o estilo, a qualidade e o preço dos principais vinhos espumantes do mundo.

Blocos

Bloco 1: Principais vinhos espumantes do mundo	
FRANÇA	
Champagne	Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte des Bar, Côte de Sézanne
Crémant	Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Loire
O Vale do Loire	Saumur, Vouvray
ESPANHA	
Cava	
ITÁLIA	
Asti	
Prosecco	Conegliano-Valdobbiadene
ALEMANHA	
Sekt	Deutscher Sekt
NOVO MUNDO	
Austrália	Tasmânia, Yarra Valley, Adelaide Hills
Nova Zelândia	Marlborough
África do Sul	
Califórnia	Anderson Valley, Los Carneros

Bloco 2: Principais fatores que influenciam o estilo, a qualidade e o preço dos vinhos espumantes	
FATORES NATURAIS	
Castas importantes	Champagne: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Asti: Muscat Blanc à Petits Grains Prosecco: Glera Cava: Macabeo, Xarel-lo, Parellada Espumantes de qualidade superior do Novo Mundo: Chardonnay, Pinot Noir
Clima e localização	Clima e tempo, altitude, latitude, orientação, proximidade de oceanos/grandes lagos, neveiro (quando relevante)
FATORES HUMANOS	
Método Tradicional	Prensagem, clarificação, primeira fermentação alcoólica, elaboração do corte/lote, licor de tiragem, segunda fermentação alcoólica em garrafa, tempo em contato com as borras, <i>remuage</i> , <i>dégorgement</i> , licor de expedição (dosagem)
Método de transferência	Prensagem, clarificação, primeira fermentação alcoólica, elaboração do corte/lote, licor de tiragem, segunda fermentação alcoólica em garrafa, tempo em contato com as borras, <i>dégorgement</i> e esvaziamento da garrafa num tanque, filtração, licor de expedição (dosagem), novo engarrafamento sob pressão
Método de tanque	Prensagem, clarificação, primeira fermentação alcoólica, elaboração do corte/lote, licor de tiragem, segunda fermentação alcoólica em tanque, tempo em contato com as borras, filtração, licor de expedição (dosagem), engarrafamento sob pressão
Método Asti	Prensagem, clarificação, arrefecimento e armazenamento do suco, fermentação (parte sob pressão), paragem da fermentação por arrefecimento e filtração, engarrafamento sob pressão
Carbonatação	Prensagem, clarificação, fermentação, injeção de CO ₂ , engarrafamento sob pressão
LEGISLAÇÃO E COMÉRCIO	
Legislação	UE: <i>Brut Nature, Brut, Demi-sec</i> Champagne: <i>Non-Vintage, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Premier cru, Grand cru, Vintage</i> África do Sul: <i>Méthode Cap Classique</i>
Comércio	Forças de mercado, custos de produção

Resultado de Aprendizagem 4

Identificar e descrever as características dos principais vinhos fortificados do mundo e explicar como os principais fatores naturais e humanos na vinha, na adega e na legislação podem influenciar o estilo, a qualidade e o preço destes vinhos.

Critérios de Avaliação

1. Identificar e localizar os principais vinhos fortificados do mundo e descrever o estilo e a qualidade destes vinhos.
2. Identificar os principais fatores na vinha, na adega e na legislação envolvidos na produção de vinhos fortificados e explicar brevemente como estes fatores influenciam o estilo, a qualidade e o preço dos principais vinhos fortificados do mundo.

Blocos

Bloco 1: Principais vinhos fortificados do mundo	
PORTUGAL	Vinho do Porto
ESPAÑA	Xerez
MOSCATÉIS FORTIFICADOS	França: Muscat de Beaumes-de-Venise Austrália: Rutherglen

Bloco 2: Principais fatores que influenciam o estilo, a qualidade e o preço dos vinhos fortificados	
FATORES NATURAIS	
Castas importantes	Vinho do Porto: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Barroca Xerez: Palomino, Pedro Ximénez (PX), Moscatel Moscatéis Fortificados: Muscat (Moscatel)
Clima e localização	Tipo de clima, altitude, orientação, proximidade ao mar, solo (quando relevante)
FATORES HUMANOS	
Vinho do Porto	Esmagamento, extração (pisa a pé, autovinificadores, pistões mecânicos), fermentação, fortificação para parar a fermentação, envelhecimento (curto ou longo, madeira ou inerte), engarrafamento
Xerez	Seco: Fermentação, classificação a) fortificação a alc. 15 % vol., desenvolvimento da <i>flor</i> , envelhecimento biológico (<i>opção</i> : nova fortificação a alc. 17 %+ vol., envelhecimento oxidativo) b) fortificação a alc. 17 % vol., <i>flor</i> não se desenvolve, envelhecimento oxidativo Doce: uvas secadas ao sol, prensagem, fermentação, fortificação para parar a fermentação, envelhecimento oxidativo Pale Cream/Medium/Cream: mistura de vinho seco com vinhos doces ou então com componentes doces à base de uva
Moscatéis Fortificados	Esmagamento, prensagem, fermentação, fortificação para parar a fermentação, envelhecimento (inerte, oxidativo)
LEGISLAÇÃO	
Vinho do Porto	Ruby (Reserva), Tawny (Reserva), Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny com Indicação de Idade
Xerez	Fino, Amontillado, Manzanilla, Oloroso, Palo Cortado, Pedro Ximénez (PX) Pale Cream, Medium, Cream

Resultado de Aprendizagem 5

Demonstrar a capacidade de informar e assessorar clientes e funcionários em matéria de vinho.

Critérios de Avaliação

1. Fazer recomendações de vinhos e explicar as razões das escolhas realizadas.
2. Descrever os procedimentos corretos para o armazenamento e serviço de vinho.
3. Identificar os defeitos mais comuns que se podem encontrar nos vinhos.
4. Identificar as considerações-chave a ter em conta no momento de fazer recomendações sobre harmonização de vinho e comida.
5. Expor as questões sociais e de saúde resultantes do consumo excessivo de vinho.

Blocos

Bloco 1: Recomendação de vinhos	
Critérios para a escolha de vinhos	Estilo de vinho, qualidade do vinho, preferências e sensibilidades individuais, preço, ocasião
Armazenamento	Condições ótimas, efeitos de um armazenamento inadequado
Serviço	Sequência do serviço, temperaturas de serviço, abertura e decantação, taças (copos) e acessórios
Bloco 2: Defeitos mais comuns	
Defeitos	Contaminação por rolha ("cheiro a rolha"), oxidação, redução, acidez volátil, <i>Brettanomyces</i> , em mau estado, níveis altos de anidrido sulfuroso
Bloco 3: Princípios de harmonização de vinho e comida	
A ter em conta no vinho	Doçura, acidez, taninos (madeira), complexidade, fruta, nível de álcool
A ter em conta na comida	Doçura, acidez, <i>umami</i> , sal, amargor, picante, gordura, intensidade do sabor
Bloco 4: Questões sociais e de saúde	
Questões sociais e de saúde	Consumo excessivo de vinho

UNIDADE 2: A Prova Analítica de Vinho

Resultado de Aprendizagem 1

Descrever de forma correta e precisa as características chave dos principais vinhos tranquilos do mundo e utilizar essa descrição para fazer uma avaliação da qualidade e uma avaliação do estado para o consumo do vinho.

Critérios de Avaliação

1. Descrever de forma correta e precisa as características chave de qualquer um dos principais vinhos tranquilos do mundo utilizando a Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET – Nível 3.
2. Fazer uma avaliação da qualidade e uma avaliação do estado para o consumo de qualquer um dos principais vinhos tranquilos do mundo utilizando a Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET – Nível 3.

Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 3

ASPECTO	
Claridade	límpido – turvo (defeituoso?)
Intensidade	pálida – média – profunda
Cor	<i>branco</i> verde limão – amarelo limão – dourado – âmbar – castanho <i>rosé</i> rosa – salmão – laranja <i>tinto</i> púrpura – rubi – granada – alourado – castanho
Outras observações	ex. lágrimas/pernas, depósito, efervescência, bolhas

NARIZ	
Condição	limpo – não limpo (defeituoso?)
Intensidade	ligeira – média(-) – média – média(+) – pronunciada
Características do aroma	ex. primário, secundário, terciário
Evolução	jovem – em evolução – evoluído – cansado/já passou o seu melhor momento

BOCA	
Doçura	seco – quase seco – meio seco – meio doce – doce – muito doce
Acidez	baixa – média(-) – média – média(+) – alta
Tanino	baixo – médio(-) – médio – médio(+) – alto
Álcool	baixo – médio – alto vinhos fortificados: baixo – médio – alto
Corpo	ligeiro – médio(-) – médio – médio(+) – muito
Bolha	delicada – cremosa – agressiva
Intensidade do sabor	ligeira – média(-) – média – média(+) – pronunciada
Características do sabor	ex. primário, secundário, terciário
Final	curto – médio(-) – médio – médio(+) – longo

CONCLUSIONS	
AVALIAÇÃO DA QUALIDADE	
Nível de qualidade	defeituoso – pobre – aceitável – bom – muito bom – excelente
Estado para o consumo/ potencial para o envelhecimento	demasiado jovem – pode ser bebido agora, mas tem potencial para o envelhecimento – beber agora: não adequado para o envelhecimento ou para mais envelhecimento – demasiado velho

Recomendações de Exemplos de Vinhos a Provar

VINHOS TRANQUILOS – UE

País/Região	Estilo de Vinho	Nome do Vinho a Provar
BORDÉUS Essencial	Tinto	Bordeaux AC genérico Cru Bourgeois Haut-Médoc Cru Classé Saint-Émilion Grand Cru ou Pomerol
	Branco Doce	Sauternes ou Barsac
Opcional	Branco Seco	Bordeaux AC genérico Graves ou Pessac-Léognan (envelhecido em madeira)
A DORDOGNE E O SUDOESTE DE FRANÇA Opcional	Tinto	Cahors ou Madiran
BORGONHA Essencial	Tinto	Bourgogne Rouge AC Vinho da Côte d'Or de categoria Village ou Premier Cru Beaujolais AC Beaujolais Villages ou Cru
	Branco	Chablis de categoria Village ou Premier Cru Vinho da Côte d'Or de categoria Village ou Premier Cru
Opcional	Branco	Mâcon ou Mâcon Villages
ALSÁCIA Essencial	Branco Seco ou Quase Seco	Pelo menos um dos seguintes: Riesling Gewurztraminer Pinot Gris
	Opcional	Vinho Doce
O VALE DO LOIRE Essencial	Branco	Chenin Blanc seco de qualidade superior (<i>premium</i>) Sancerre ou Pouilly-Fumé
	Opcional	Tinto
	Branco	Muscadet ou Muscadet Sur Lie
VALE DO RÓDANO Essencial	Tinto	Syrah do Norte do Ródano de qualidade superior (<i>premium</i>) Châteauneuf-du-Pape ou Gigondas Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône Villages
	Opcional	Tinto
	Branco	Condrieu
SUL DE FRANÇA Essencial	Tinto	Corbières, Fitou ou Minervois
	Opcional	Tinto
	Rosé	ex. Côtes de Provence. Também pode ser um rosé do Sul do Ródano.
ALEMANHA Essencial	Branco	Riesling Kabinett ou Spätlese Riesling seco VDP
	Opcional	Branco
ÁUSTRIA Essencial	Branco	Grüner Veltliner

País/Região	Estilo de Vinho	Nome do Vinho a Provar
TOKAJ Essencial	Branco	Tokaji Aszú
GRÉCIA Opcional	Tinto	Naoussa ou Nemea
ITÁLIA Essencial	Tinto	Barolo ou Barbaresco Valpolicella ou Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Qualquer tinto do sul de Itália (ex. Taurasi)
	Branco	Pinot Grigio do Veneto
Opcional	Tinto	Chianti
	Branco	Pinot Grigio de Alto Adige, Trentino ou Friuli–Venezia Giulia Soave
ESPANHA Essencial	Tinto	Rioja Reserva ou Gran Reserva Ribera del Duero Priorat
	Branco	Rías Baixas ou Rueda
Opcional	Tinto	Vinho que tenha por base a Monastrell (ex. Jumilla)
PORTUGAL Opcional	Tinto	Douro, Dão ou Alentejo

VINHOS TRANQUILOS – NOVO MUNDO

País/Região	Estilo de Vinho	Nome do Vinho a Provar
ESPECIALIDADES REGIONAIS		
Essencial	Tinto	Zinfandel californiano Carmenère chileno Malbec argentino Pinotage sul-africano Shiraz australiano
	Branco Seco	Torrontés argentino Chenin Blanc sul-africano Semillon de Hunter Valley Riesling de Eden Valley ou de Clare Valley Sauvignon Blanc de Marlborough
Opcional	Rosé	White Zinfandel
	Vinho Doce	Icewine do Canadá
VARIEDADES INTERNACIONAIS		
Essencial*	Tinto	Pelo menos um de cada dos seguintes: Cabernet Sauvignon Merlot Pinot Noir Grenache ou corte/lote que inclua a Grenache
	Branco	Chardonnay (pelo menos um vinho)
	Tinto ou Branco	Vinho de marca econômico, produzido em grande volume – monovarietal ou corte/lote
Opcional	Tinto	Syrah/Shiraz (de preferência que não seja da Austrália, já que este vinho está compreendido nas <i>Especialidades Regionais</i>)
	Branco	Sauvignon Blanc (de preferência que não seja da Nova Zelândia, já que este vinho está compreendido nas <i>Especialidades Regionais</i>)

* Sendo que estas castas são cultivadas em vários países do Novo Mundo, poderá ser escolhido o estilo de vinho que seja mais conhecido no mercado em que o curso é lecionado. Os vinhos escolhidos devem proceder de regiões que apareçam referidas nestas Especificações. Se se provarem mais do que um vinho da mesma casta, os vinhos deverão proceder de países diferentes, ou então deverão ser de um estilo claramente diferente (isto é, devido a fatores climáticos ou à forma de vinificação).

VINHOS ESPUMANTES

País/Região	Nome do Vinho a Provar
CHAMPAGNE Essencial	Champagne <i>non-vintage</i> (sem indicação de safra/ano de colheita)
FRANÇA Opcional	Crémant
ITÁLIA Essencial	Asti, Prosecco
ESPAÑA Essencial	Cava
NOVO MUNDO Essencial	Vinho espumante do Novo Mundo, produzido pelo método tradicional

VINHOS FORTIFICADOS

País/Região	Nome do Vinho a Provar
ESPAÑA Essencial	Fino ou Manzanilla Amontillado seco ou Oloroso seco
Opcional	Xerez Medium ou Cream
PORTUGAL Essencial	Porto Late Bottled Vintage ou Porto Vintage Porto Tawny com Indicação de Idade
MOSCATÉIS FORTIFICADOS Opcional	Muscat de Beaumes-de-Venise Rutherglen Muscat

Orientações para o Exame

Questões Administrativas

Os exames são ministrados pelos APP (Approved Programme Providers) da WSET. Administrativamente, os APP devem cumprir com os critérios e os códigos de prática estabelecidos no *Manual Operativo*.

Método de Avaliação

O candidato da Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET será avaliado através de um exame teórico e de um exame prático de prova de vinho. Ambos os exames não têm possibilidade de consulta. Para passar no exame, o candidato deve obter uma nota mínima de 55 por cento, tanto no exame teórico como no exame prático de prova de vinho.

Os candidatos deverão realizar ambos os exames na mesma ocasião. Só poderão realizar apenas um dos exames os candidatos que reprovaram um dos exames mas que aprovaram o outro. A WSET Awards não outorga certificados a candidatos que, devido a doença ou estado grave de saúde, não possam realizar o exame. Para obter a qualificação é necessário completar todos os requisitos da avaliação.

Unidade 1: Exame Teórico

A Unidade 1 é avaliada através de um exame sem consulta, elaborado pela WSET Awards. O exame está dividido em duas partes.

- A parte 1 do exame consiste em 50 questões de múltipla escolha. Esta parte irá avaliar o conhecimento e a compreensão dos temas desta unidade.
- A parte 2 do exame requer que o candidato escreva respostas curtas. Esta parte consiste em quatro perguntas que valem 25 pontos cada uma e irá avaliar a aplicação dos conhecimentos dos temas desta unidade.

O exame teórico deve ser completado no tempo máximo de duas horas.

Todas as perguntas do exame estão baseadas nos resultados de aprendizagem publicados nestas Especificações. O material de estudo recomendado contém as informações necessárias para responder corretamente a estas perguntas. Para passar no exame teórico, o candidato deverá obter uma nota mínima de 55 por cento tanto na parte 1 como na parte 2.

Unidade 2: Exame Prático de Prova de Vinho

O exame prático de prova de vinho avalia a Unidade 2 destas Especificações. Este exame será organizado, corrigido e classificado por um Avaliador Interno de Nível 3 Aprovado pela WSET, utilizando para isso as diretrizes de avaliação fornecidas pela WSET Awards. Os resultados serão verificados pela WSET Awards.

O exame consistirá na prova cega de dois vinhos e irá avaliar a capacidade do candidato de descrever um vinho de forma correta e precisa, assim como a sua capacidade para tirar conclusões baseadas nessas observações. O exame prático de prova de vinho deve ser completado no tempo máximo de 30 minutos.

Para passar no exame prático de prova de vinho, o candidato deverá obter uma nota mínima de 55 por cento.

Sobre o Exame da Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET

Unidade 1: Exame Teórico

Parte 1: Questões de múltipla escolha – Esta parte do exame consiste em 50 questões de múltipla escolha. Cada questão tem apenas uma única resposta correta. As respostas devem ser indicadas em uma folha de respostas legível por computador. No dia do exame, o supervisor dará as instruções sobre como completar a folha de respostas. Cada questão de múltipla escolha tem um valor de um ponto e NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorretas.

Parte 2: Perguntas de resposta curta – Esta parte do exame consiste em quatro perguntas que valem 25 pontos cada uma. As respostas devem ser escritas nos espaços fornecidos na folha de exame. Os pontos correspondentes a cada pergunta, ou às diferentes partes de cada pergunta, estarão indicados na folha de exame. NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorretas. Cada exame será preparado de acordo com o que se expõe na seguinte tabela.

Número da Pergunta	Resultado de Aprendizagem
1	1 & 2
2	1 & 2
3	1, 2 e 5 (*apenas bloco 1)
4	1, 3, 4 e 5 (*apenas bloco 1)

Atribuição de pontos – Todos os exames da Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET são preparados cuidadosamente para refletir a importância atribuída a cada uma das partes do exame no programa de ensino. A seguinte tabela oferece o detalhe da importância atribuída à parte do exame correspondente às questões de múltipla escolha.

Resultado de Aprendizagem	Questões de Múltipla Escolha (1 ponto por questão)
1	8
2	28
3	5
4	5
5	4
50 pontos	

A seguinte tabela oferece o detalhe da importância atribuída à parte do exame correspondente às perguntas de resposta curta. Nota: o Resultado de Aprendizagem 1 é avaliado como parte integrante de todas as quatro perguntas do exame.

Resultado de Aprendizagem	Pontos da Pergunta de Resposta Curta
2	70
3 e 4	20
5	10
100 pontos	

Unidade 2: Exame Prático de Prova de Vinho

Esta parte do exame consiste na prova cega de dois vinhos tranquilos, os quais poderão ser qualquer um dos vinhos listados nas recomendações de exemplos de vinhos a provar.

As respostas devem ser escritas nos espaços fornecidos na folha de exame. Os pontos correspondentes a cada pergunta, ou parte da pergunta, estarão indicados na folha de exame. O máximo de pontos possíveis para a descrição e avaliação do vinho branco é de 20 pontos e o máximo de pontos possíveis para a descrição e avaliação do vinho tinto é de 21 pontos. NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorretas.

Entrega dos Resultados do Exame

Os resultados dos exames são entregues pela WSET Awards da seguinte forma:

- A WSET Awards enviará ao APP uma lista com as notas de todos os candidatos para que o APP possa comunicar os resultados aos seus candidatos. Esta lista com as notas será enviada no prazo de oito semanas após a recepção por parte da WSET Awards dos exames realizados pelos candidatos.
- A WSET Awards enviará ao APP as cartas e os certificados dos candidatos, sendo o APP o responsável por remeter esses documentos aos candidatos.

Exemplos de Questões de Exame – Questões de Múltipla Escolha

A Wine & Spirit Education Trust não divulga exames anteriores da Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET. Para que os candidatos possam ter uma ideia do tipo de questões que podem surgir no exame, é possível ver nesta seção cinco exemplos de questões de exame. O exame consiste em 50 questões similares a estas.

- 1. Qual é a casta principal no vinho de corte/lote Rosé d'Anjou?**
 - a. Gamay
 - b. Grolleau
 - c. Malbec
 - d. Cabernet Franc

- 2. Qual é o nome que recebe o processo pelo qual o sedimento é expulso de uma garrafa de Champagne?**
 - a. Descuba
 - b. *Remuage*
 - c. Trasega
 - d. *Dégorgement*

- 3. Qual dos seguintes irá garantir a estabilidade microbiológica de um vinho?**
 - a. Filtração esterilizante
 - b. Trasega
 - c. Filtração de profundidade
 - d. Fermentação a frio

- 4. Qual das seguintes castas NÃO é utilizada na produção de vinho do Porto?**
 - a. Tinta Roriz
 - b. Touriga Nacional
 - c. Ugni Blanc
 - d. Touriga Franca

- 5. Qual dos seguintes é um fator natural importante na Ribera del Duero?**
 - a. Influência marítima
 - b. Brumas da manhã durante o outono
 - c. Altitude
 - d. Ar frio que desce dos Pireneus

Respostas

1b, 2d, 3a, 4c, 5c

Exemplos de Questões de Exame – Perguntas de Resposta Curta

The paper will consist of four questions worth 25 marks each. In order to give candidates an idea of the sort of questions that might be asked, we have included an example question below. The examination consists of four questions similar to this.

Pergunta 1 (25 pontos)

PARTE 1

- a. A Chardonnay pode crescer tanto em climas frescos como em climas moderadamente quentes. Dê um exemplo de uma região de clima fresco e de uma região de clima moderadamente quente da Austrália onde a Chardonnay é cultivada e descreva o impacto que o clima tem na característica da fruta das uvas.

Clima fresco:

3 pontos

Clima moderadamente quente:

3 pontos

- b. A espaldeira é um sistema de condução com recurso a embardamento e que é utilizado com frequência no cultivo da Chardonnay em climas frescos.

4 pontos

Explique por que um produtor de uva escolheria utilizar este sistema.

PARTE 2

Alguns Chardonnay podem ter pronunciados aromas de avelã, manteiga, especiarias doces, torrada e baunilha, assim como uma textura rica e muito corpo.

- a. Identifique e descreva duas técnicas que podem ser utilizadas durante a vinificação e envelhecimento para conseguir estas características. Explique qual/quais a(s) característica(s) que cada uma dessas técnicas confere a este estilo de vinho.

Técnica 1:

5 pontos

Técnica 2:

5 pontos

- b. Um cliente pede que lhe recomende um Chardonnay francês de qualidade superior que tenha essas características. Que vinho lhe recomendaria e a que temperatura o serviria?

2 pontos

- c. O vinho foi aberto, mas não foi consumido na totalidade. Você quer preservar o vinho que sobrou por um período de tempo mais alargado do que uns poucos dias. Mencione um método adequado para preservar o vinho e descreva brevemente como este método funciona.

3 pontos

Regulamento do Exame

1 Requisitos de Acesso

1.1 Elegibilidade

1.1.1 Os candidatos que solicitem realizar o exame devem ter a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame tem lugar, ou estar se preparando para o exame como parte de um programa de ensino reconhecido e a tempo inteiro, ou contar com o consentimento dos pais ou tutores.

1.1.2 Não existem restrições para aceder à Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET por causa de sobreposições com outras qualificações ou parte de outras qualificações.

1.1.3 Os candidatos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado, ou os candidatos que escolham não provar bebidas alcoólicas por motivos de saúde ou religiosos, não poderão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. Estes candidatos não poderão realizar o exame correspondente à Unidade 2 da Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET. Nestas situações, os candidatos receberão um documento no qual constará que aprovaram a Unidade 1, mas não lhes será outorgada a Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET.

1.2 Conhecimentos Prévios Recomendados

1.2.1 Para ingressar na Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET recomenda-se possuir a Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos WSET ou um nível de experiência equivalente. Aos candidatos que considerem ter um nível de conhecimentos suficientemente bom dos temas abordados na Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos WSET, recomenda-se entrar em contato com o seu futuro tutor antes de se inscrever no curso a fim de obter orientações sobre o reconhecimento dos conhecimentos que detêm.

1.2.2 Os conhecimentos de literacia e de numeracia requeridos para o exame são os seguintes:

- **literacia:** Nível 2 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou nível de literacia equivalente no idioma em que se realiza o exame.
- **numeracia:** Nível 2 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou equivalente.

2 Formato e Resultados

2.1 Os candidatos deverão aprovar um exame que não tem possibilidade de consulta e que compreende duas unidades.

Unidade 1: Exame teórico constituído por duas partes, que deve ser realizado no tempo máximo de duas horas. O exame consiste em:

- 50 questões de múltipla escolha;
- 4 perguntas de resposta curta que valem 25 pontos cada uma.

Para aprovar esta unidade da qualificação é necessário obter uma nota mínima de 55 % em cada uma das partes.

Unidade 2: Exame prático de prova cega de dois vinhos, que deve ser realizado no tempo máximo de 30 minutos. Para aprovar esta unidade da qualificação é necessário obter uma nota mínima de 55 %.

Para obter a Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET, o candidato deverá aprovar ambas as unidades do exame.

2.2 Os candidatos que aprovem ambas as unidades obterão a Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET e receberão como nota final a média das notas obtidas em cada uma das unidades.

Aqueles candidatos que aprovem apenas uma das unidades receberão um documento com a indicação da nota obtida na unidade que aprovaram. Quando o candidato tiver aprovado a unidade em falta, ser-lhe-á comunicado o resultado final. Os resultados dos candidatos que aprovaram no exame serão enviados para os APP no prazo de oito semanas após a recepção dos exames realizados pelos candidatos.

2.3 Os resultados se classificam como se segue:

Média de 80 % ou superior e nenhuma das unidades com menos de 65 %	Aprovado com distinção
Média entre 65 % e 79 %	Aprovado com mérito
Média entre 55 % e 64 %	Aprovado
Média entre 45 % e 54 %	Reprovado
Média de 44 % ou inferior	Reprovado sem classificar

3 Situações Especiais

3.1 Os candidatos com necessidades especiais para a realização do exame, mas que possam realizar avaliações individuais escritas, deverão informar, no momento da inscrição no curso, o responsável pelos exames do APP sobre estas necessidades especiais. Mais informações para os responsáveis pelos exames e para os candidatos podem ser solicitadas à WSET Awards.

3.2 É política da WSET Awards que estes candidatos não fiquem em situação de desvantagem nos exames. Os candidatos são responsáveis por informar os seus correspondentes APP, no momento da inscrição no curso, sobre qualquer uma destas necessidades especiais para a realização do exame.

4 Repetir o Exame

4.1 Os candidatos podem solicitar realizar novamente o exame se tiverem reprovado. Não há limite no número de tentativas.

4.2 Os candidatos que tiverem aprovado não poderão repetir o exame para melhoria de nota.

4.3 Os candidatos que repitam o exame por terem reprovado em alguma das unidades não poderão obter como nota final da Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET uma nota superior a Aprovado com Mérito.

5 Exame – Condições e Conduta

5.1 Para poder realizar o exame, os candidatos devem aceitar cumprir as seguintes condições específicas:

- No início do exame, todos os candidatos deverão apresentar ao supervisor um documento de identificação que inclua fotografia.
- Tanto o exame prático de prova de vinho como o exame teórico devem ser respondidos na mesma língua em que está redigido o exame.
- O exame deve ser completado no tempo máximo especificado para cada uma das unidades.
- Não é permitido consultar nenhum tipo de material, em qualquer formato, que não seja a folha de perguntas e a folha de respostas.
- A partir do momento em que o supervisor tiver anunciado a entrada em vigor das regras para o exame, não será permitido nenhum tipo de comunicação entre os candidatos. Esta proibição se estende até que o candidato tenha saído da sala onde decorre o exame ou até que o supervisor tenha anunciado o término do exame.
- Durante o exame, só é permitido aos candidatos terem os seguintes itens: taças (copos) para a prova, cuspidreira, canetas, lápis, borrachas, água para beber e uma bolsa ou mala pequena, desde que contenha apenas itens pessoais.
- É proibido aos candidatos tirarem fotografias da sala onde decorre o exame ou dos materiais do exame.
- Para o exame prático de prova de vinho, os candidatos não deverão usar perfume, loção pós-barba ou qualquer outra fragrância forte.
- É proibido o uso de aparelhos eletrônicos de qualquer tipo.
- É proibido o uso de dicionários de qualquer tipo.
- É proibido o uso de “alarmes sonoros” em qualquer tipo de relógio.
- Os candidatos não poderão sair da sala se não tiverem transcorrido, no mínimo, 15 minutos desde o início do exame.

- Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame NÃO poderão realizar o exame se outro candidato já tiver saído do exame.
- Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame poderão ingressar na sala, a critério do supervisor, e unicamente se os outros candidatos não forem afetados. Em circunstâncias normais, os candidatos que chegarem depois de transcorridos mais de 30 minutos da hora estabelecida para o início do exame não serão autorizados a realizar o exame.
- Assim que o exame tiver começado, os candidatos não poderão sair de sala de exame e depois voltar a ingressar, a menos que possam ser acompanhados a tempo inteiro por um supervisor.
- Os candidatos que tiverem completado o exame antes dos últimos 10 minutos do tempo que dura o exame poderão sair da sala, procurando não incomodar os demais candidatos. Não será permitido o seu reingresso na sala.
- Os supervisores não têm autorização para comentar, interpretar ou expressar opinião sobre qualquer pergunta do exame.
- Qualquer candidato suspeito de má conduta será solicitado a retirar-se imediatamente da sala de exame. O seu exame será enviado para o Painel de Avaliação para determinar a sua validade e uma eventual proibição futura para realizar exames.
- As folhas com as perguntas do exame não poderão sair da sala de exame. Os candidatos que não entregarem as folhas de perguntas juntamente com a sua folha de respostas serão acusados de má conduta.
- É proibido aos candidatos revelar o conteúdo dos exames a terceiros ou publicá-lo sob qualquer forma.

5.2 Os candidatos também concordam em seguir as instruções do supervisor. Não seguir as instruções pode levar a que os resultados do candidato sejam anulados.

5.3 As folhas de perguntas e as folhas de respostas são propriedade da WSET Awards e não serão devolvidas aos candidatos.

6 Exame – Pedidos de Informação, Pedidos de Reavaliação e Reclamações

6.1 Os candidatos que desejem informações e/ou a reavaliação (revisão da nota) dos seus exames deverão contatar o seus APP e solicitar um Formulário de Informação e Reavaliação dos Resultados do Exame. Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET Awards, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 12 semanas a contar desde a data do exame. Não será considerado nenhum pedido recebido fora desse prazo. As respostas aos pedidos de informação e de reavaliação serão dadas dentro do prazo de oito semanas desde a sua recepção por parte da WSET Awards.

6.2 Qualquer candidato que não esteja satisfeito com a resposta ao pedido de reavaliação do exame deverá contatar o APP e solicitar um Formulário de Reclamação do Resultado do Exame. Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET Awards, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 10 dias úteis a contar desde a notificação da resposta ao pedido de reavaliação. Não será considerada nenhuma reclamação recebida fora desse prazo. As respostas às reclamações serão dadas dentro do prazo de oito semanas desde a sua recepção por parte da WSET Awards.

7 Satisfação do Aluno

7.1 Se algum aluno considerar que o seu APP não está prestando o serviço esperado ou atua de uma forma que não vai de encontro aos padrões requeridos no que respeita à administração, o ensino ou os exames, deverá em primeiro lugar comunicar estas situações ao seu APP. Se a questão não for resolvida de forma satisfatória, o aluno deverá entrar em contato com a nossa Equipe de Administração de APP – appadmin@wset.co.uk. Por favor, tenha em conta que todas as reclamações serão tratadas de forma confidencial, mas a WSET Awards não poderá dar seguimento às reclamações anónimas.

8 Regulamento da WSET Awards

8.1 A WSET Awards reserva-se o direito de adicionar ou alterar qualquer destas normas se assim o considerar necessário.