



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualificação de Nível 3
em Vinhos WSET®

Especificações



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Especificações

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

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
United Kingdom
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Issue 1, 2016
Issue 1.1, 2017 (update with minor amendments)
Issue 2, 2022

Portuguese translation © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Issue 1 translated into Portuguese, 2016
Issue 1.1 translated into Portuguese, 2017
Issue 2 translated into Portuguese, 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Número 1 em inglês, 2016
Número 1.1 em inglês (atualização com pequenas modificações), 2017
Número 2 em inglês, 2022

Tradução em português © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Número 1 traduzido para português, 2016
Número 1.1 traduzido para português, 2017
Número 2 traduzido para português, 2022

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.

Desenhado por Peter Dolton
Serviços de produção pela Armstrong Ink Ltd

Número 1, 2016
Tradução por Maria Daniela Bomrad
Revisão por Raul Riba D'Ave DipWSET

Modificações para o número 2, 2022
Tradução por Maria Daniela Bomrad
Revisão técnica por Raul Riba D'Ave DipWSET
Revisão de provas por Maria Daniela Bomrad

Conteúdo

Introdução	5
Introdução à Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET	6
Resultados de Aprendizagem para a Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET	8
Unidade 1: A Teoria dos Vinhos do Mundo	8
Unidade 2: A Prova Analítica de Vinho	20
Recomendações de Exemplos de Vinhos a Provar	21
Orientações para o Exame	24
Exemplos de Questões de Exame – Questões de Múltipla Escolha	26
Exemplos de Questões de Exame – Perguntas de Resposta Curta	27
Regulamento do Exame	28
Qualificações da WSET	31

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.

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 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.

Total Qualification Time (TQT) e Guided Learning Hours (GLH)

A duração total da qualificação (TQT nas suas siglas em inglês) é uma estimativa da quantidade total de tempo, medida em horas, que um aluno, de forma razoável, precisaria para mostrar o nível de aproveitamento necessário para a atribuição de uma qualificação. É constituída pelas horas letivas (GLH) e pelo tempo de estudo privado. As horas letivas (GLH) incluem a totalidade de horas de aprendizagem supervisionada pelo formador e as avaliações supervisionadas.

A TQT da Qualificação de Nível 3 em Vinhos é de 84 horas. Deste total de horas, 32,5 são GLH (das quais, 2,5 horas são destinadas ao exame) e 51,5 são de estudo privado.

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 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 Mediterrânico, 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), frio extremo (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, conversão malolática (CML)
Correções do mosto	Enriquecimento do mosto, acidificação, desacidificação
Elaboração de vinho branco	Castas, recepção das uvas, desengace, esmagamento, contato pelicular, prensagem, clarificação, fermentação alcoólica, trasfega (separação das borras grossas), conversão malolática
Elaboração de vinho tinto	Castas, recepção das uvas, desengace, esmagamento, extração antes da fermentação, fermentação alcoólica e extração, extração depois da fermentação, prensagem, conversão malolática 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	Parar 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, rolha técnica, 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	
Bordeaux	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 Côte d'Or, 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	Pinot Grigio delle Venezie, 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	Sicilia, Terre di Sicilia/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, Lisboa, Alentejano

ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA	
Califórnia	California 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, <i>wards</i> 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	Bordeaux	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle	Petit Verdot
	A Dordogne e o Sudoeste de França		Variedades de Bordeaux, 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, Piquepoul, 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), Alfrocheiro, Jaen, Baga, 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> Bordeaux: <i>Cru Bourgeois</i> , <i>Cru Classé</i> Borgonha: <i>Premier Cru</i> , <i>Grand Cru</i> Beaujolais: <i>Nouveau</i> O Vale do Loire: <i>Sur Lie</i> Alsácia: <i>Vendanges Tardives</i> , <i>Sélection de Grains Nobles</i>
Alemanha	<i>Prädikatswein</i> , <i>Kabinett</i> , <i>Spätlese</i> , <i>Auslese</i> , <i>Beerenauslese</i> , <i>Trockenbeerenauslese</i> , <i>Eiswein</i> <i>Qualitätswein</i> VDP, <i>VDP.Grosses Gewächs</i> (GG)
Áustria	<i>Qualitätswein</i> , <i>Prädikat</i> , DAC
Tokaji	<i>Aszú</i> , <i>Eszencia</i>
Itália	DOC, DOCG, IGT <i>Classico</i> , <i>Riserva</i>
Espanha	DO, DOCa/DOQ, <i>Vino de la Tierra</i> (VdIT), <i>Vinos de Pago</i> <i>Joven</i> , <i>Crianza</i> , <i>Reserva</i> , <i>Gran Reserva</i>
EUA	AVA
Canadá	VQA
Chile	DO (região, sub-região) <i>Costa</i> , <i>Entre Cordilleras</i> , <i>Andes</i>
África do Sul	<i>Wine of Origin</i> , região, distrito, <i>ward</i> , <i>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	Prosecco, Conegliano-Valdobbiadene
ALEMANHA	
Sekt	Deutscher Sekt
AUSTRÁLIA	
Tasmânia, Yarra Valley, Adelaide Hills	
NOVA ZELÂNDIA	
Marlborough	
ÁFRICA DO SUL	
Cap Classique	
EUA	
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 de Austrália, Nova Zelândia, África do Sul e EUA: Chardonnay, Pinot Noir
Clima e localização	Clima e condições de 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 ancestral	Fermentação alcoólica (parte na garrafa), escolha relativamente ao <i>dégorgement</i>
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>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
ESPANHA	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, umami, 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

País/Região	Estilo de Vinho	Nome do Vinho a Provar	
BORDEAUX Essencial	Tinto	Bordeaux AC genérico Cru Bourgeois ou Haut-Médoc Cru Classé Saint-Émilion Grand Cru ou Pomerol	
	Branco Doce	Sauternes ou Barsac	
	Opcional	Tinto	Saint-Émilion, Pomerol ou Haut-Médoc de uma safra mais antiga
	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	Tinto	Um outro vinho de Beaujolais
	Branco	Mâcon ou Mâcon Villages	
ALSÁCIA Essencial	Branco Seco ou Quase Seco	Pelo menos um dos seguintes: Riesling Gewurztraminer Pinot Gris	
	Opcional	Vinho Doce	Vendanges Tardives ou Sélection de Grains Nobles (qualquer casta)
O VALE DO LOIRE			
Essencial	Branco	Chenin Blanc seco de qualidade superior (<i>premium</i>) Sancerre ou Pouilly-Fumé	
Opcional	Tinto	Cabernet Franc de qualidade superior (<i>premium</i>)	
	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	Syrah do Norte do Ródano de preço médio	
	Branco	Condrieu	
SUL DE FRANÇA			
Opcional	Tinto	Corbières, Fitou ou Minervois Qualquer vinho IGP de casta internacional	
	Rosé	ex. Côtes de Provence. Também pode ser um rosé do Sul do Ródano.	
ALEMANHA			
Essencial	Branco	Riesling com algum açúcar residual; ex. Kabinett ou Spätlese Riesling seco VDP	
Opcional	Branco	Riesling Auslese ou Beerenauslese (com influência da podridão nobre) Eiswein	
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 Valpolicella Classico Amarone della Valpolicella Chianti Chianti Classico Riserva ou Brunello di Montalcino Qualquer tinto do sul de Itália (ex. Taurasi)
	Branco	Pinot Grigio do Veneto
Opcional	Branco	Pinot Grigio de Alto Adige, Trentino ou Friuli–Venezia Giulia Soave ou Soave Classico
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
EUA		
Essencial	Tinto	Cabernet Sauvignon ou Merlot da Califórnia de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Napa ou Sonoma Zinfandel; ex. de Dry Creek Valley ou Lodi
	Branco	Chardonnay da Califórnia de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Sonoma ou Santa Barbara
Opcional	Tinto	Pinot Noir de Willamette Valley Pinot Noir da Califórnia de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Sonoma ou Santa Barbara
	Rosé	White Zinfandel
CANADÁ		
Opcional	Branco Doce	Icewine
CHILE		
Essencial	Tinto	Carmenère de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Cachapoal ou Colchagua
Opcional	Tinto	Vinho tinto econômico, produzido em grande volume Cabernet Sauvignon de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Maipo, Cachapoal ou Colchagua
	Branco	Chardonnay ou Sauvignon Blanc; ex. de Casablanca ou San Antonio
ARGENTINA		
Essencial	Tinto	Malbec de preço médio
	Branco	Torrontés de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Salta (Cafayate)
Opcional	Tinto	Cabernet Sauvignon ou corte/lote de qualidade superior (<i>premium</i>) Malbec de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Valle de Uco ou Luján de Cuyo
ÁFRICA DO SUL		
Essencial	Tinto	Pinotage de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Stellenbosch, Paarl ou Swartland
	Branco	Chenin Blanc com madeira de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Swartland
Opcional	Tinto	Cabernet Sauvignon de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Stellenbosch
	Tinto/Branco	Marca econômica, produzida em grande volume

País/Região	Estilo de Vinho	Nome do Vinho a Provar
AUSTRÁLIA Essencial	Tinto	Shiraz de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Barossa ou McLaren Vale Cabernet Sauvignon ou corte/lote que inclua a Cabernet Sauvignon; ex. de Coonawarra ou Margaret River Grenache ou corte/lote que inclua a Grenache de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de McLaren Vale
	Branco	Riesling de Eden Valley ou Clare Valley Semillon de Hunter Valley Chardonnay de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Yarra Valley, Mornington Peninsula ou Tasmânia
Opcional	Tinto	Shiraz de estilo ou nível de qualidade diferente Pinot Noir de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Yarra Valley, Mornington Peninsula ou Tasmânia
NOVA ZELÂNDIA Essencial	Tinto	Pinot Noir; ex. de Central Otago, Martinborough ou Marlborough
	Branco	Sauvignon Blanc de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Marlborough
Opcional	Tinto	Hawke's Bay de variedade ou corte/lote de Bordeaux ou Syrah
	Branco	Chardonnay de qualidade superior (<i>premium</i>); ex. de Marlborough ou Gisborne Sauvignon Blanc com madeira
QUALQUER PAÍS/REGIÃO Opcional	Laranja	Vinho laranja de qualquer país/região

VINHOS ESPUMANTES

País/Região	Nome do Vinho a Provar
CHAMPAGNE Essencial	Champagne <i>non-vintage</i> (sem indicação de safra/ano de colheita)
Opcional	Champagne <i>vintage</i> ou <i>prestige cuvée</i> do mesmo produtor
FRANÇA Opcional	Crémant
ITÁLIA Essencial	Asti, Prosecco
ESPANHA Essencial	Cava
AUSTRÁLIA, NOVA ZELÂNDIA, ÁFRICA DO SUL, EUA Essencial	Pelo menos um vinho espumante produzido pelo método tradicional de Austrália, Nova Zelândia, África do Sul ou EUA

VINHOS FORTIFICADOS

País/Região	Nome do Vinho a Provar
ESPANHA 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 Beauges-de-Venise Rutherglen Muscat

Orientações para o Exame

Questões Administrativas

Os exames são ministrados pelos APP (Approved Programme Providers) da WSET. Os APP devem cumprir com as políticas e procedimentos da WSET estabelecidos no APP Handbook (manual do APP).

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 e na mesma língua. Só poderão realizar apenas um dos exames os candidatos que reprovaram um dos exames mas que aprovaram o outro.

Unidade 1: Exame Teórico

A Unidade 1 é avaliada através de um exame sem consulta, elaborado pela WSET. O exame é composto de 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. Os resultados serão verificados pela WSET.

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 e 2
2	1 e 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 da seguinte forma:

- A WSET enviará ao APP uma lista com as notas de todos os candidatos para que o APP possa comunicar os resultados aos seus candidatos.
- A 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. Trsfega
- d. *Dégorgement*

3. Qual dos seguintes irá garantir a estabilidade microbiológica de um vinho?

- a. Filtração esterilizante
- b. Trsfega
- 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

O exame consistirá em quatro perguntas que valem 25 pontos cada uma. Para que os candidatos possam ter uma ideia do tipo de perguntas que podem surgir no exame, esta seção apresenta uma pergunta-modelo. O exame consiste em quatro perguntas similares a esta.

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 têm uma textura redonda e pronunciados aromas que incluem manteiga, torrada e baunilha.

- 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 conservar o vinho que sobrou por um período de tempo mais alargado do que uns poucos dias. Mencione um método adequado para conservar 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 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 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 Aos candidatos que façam o exame em inglês, mas que não tenham este idioma como língua materna, recomenda-se fortemente possuir o nível 6.5 de IELTS, ou um nível superior, ou então ser capaz de demonstrar um nível de domínio de inglês equivalente.

1.2.3 Os candidatos que façam o exame em uma língua diferente do inglês deverão ter um nível equivalente de literacia na língua usada no exame.

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.

2.3 Os resultados se classificam como se segue:

Média de 80 % ou superior e nenhuma das unidades com menos de 65 %	Pass with distinction (aprovado com distinção)
Média entre 65 % e 79 %	Pass with merit (aprovado com mérito)
Média entre 55 % e 64 %	Pass (aprovado)
Média entre 45 % e 54 %	Fail (reprovado)
Média de 44 % ou inferior	Fail unclassified (reprovado sem classificar)

2.4 A WSET reserva-se o direito de modificar os algoritmos de classificação e os intervalos de notas indicados acima.

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.

3.2 É política da WSET 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 tiverem sido aprovados em apenas uma das unidades deverão repetir a unidade reprovada na mesma língua em que realizaram o exame da unidade aprovada.

4.4 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 Pass with Merit (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, cuspeira, 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.
- Os telefones celulares devem estar desligados e ser colocados fora de vista, longe da mesa de exame.

- 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.
- 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 e não serão devolvidas aos candidatos.

5.4 A WSET reserva-se o direito de excluir de forma permanente das qualificações da WSET os candidatos que sejam considerados culpados de má conduta.

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 seu exame deverão contactar o seu APP e solicitar um Enquiry and Feedback Form (formulário de informação e reavaliação dos resultados do exame).

6.2 Qualquer candidato que não esteja satisfeito com a resposta ao pedido de reavaliação do exame deverá contactar o APP e solicitar um Appeal Against Enquiry Application Form (formulário de reclamação do resultado do exame). Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 10 dias úteis a contar da notificação da resposta ao pedido de reavaliação. Não será considerada nenhuma reclamação recebida fora desse prazo.

7 Satisfação do Candidato

7.1 Se algum candidato 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, ao ensino ou aos exames, deverá em primeiro lugar fazer uma reclamação junto do APP em questão. Se isso não levar a uma resolução satisfatória, o candidato deverá entrar em contato com o nosso Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com. Por favor, tenha em conta que todas as reclamações serão tratadas de forma confidencial, mas a WSET não poderá dar seguimento às reclamações anónimas.

8 Regulamento da WSET

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

Qualificações da WSET

A WSET tem uma variedade de qualificações sobre saquê e vinho, assim como sobre destilados. No total, as qualificações são:

Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET® (600/1504/4)
 Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET® (603/4432/5)
 Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET® (601/6352/5)
 Diploma em Vinhos WSET® – Nível 4

Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET® (600/1501/9)
 Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET® (600/1507/X)
 Qualificação de Nível 3 em Destilados WSET®

Qualificação de Nível 1 em Saquê WSET® (603/2051/5)
 Qualificação de Nível 3 em Saquê WSET® (603/2066/7)

Para mais informações sobre estas qualificações, consulte o *website* da WSET – wsetglobal.com.

Regulação

A WSET é reconhecida como uma organização de acreditação pela Ofqual, a autoridade inglesa que regula qualificações e exames. Quando aplicável, o número de acreditação da Ofqual aparece indicado ao lado do nome da qualificação.

A WSET utiliza um Quality Management System (sistema de gestão da qualidade) que cumpre com os requisitos da norma **BS EN ISO 9001** para a gestão de creditações de qualificações e exames no domínio do conhecimento do produto e das competências de prova de bebidas alcoólicas.



Política de Diversidade e Igualdade

A WSET 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 do Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes

Os candidatos que tenham obtido excelentes notas nos exames poderão ser elegíveis para um prêmio. Se esse for o caso, serão contatados pela WSET. Para obter mais detalhes sobre os prêmios disponíveis, visite: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Um mundo de conhecimento

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39–45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Número 2