

# ”etikettien takana”

## 2. Sisältökuvaus



**WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssille**

# **WSET® Viinit ja väkevät alkoholit**

## **– keskitason kurssi**

Sisältökuvaus-kirjasessa on lueteltu kaikki tarpeellinen tieto, jota WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssille osallistujat sekä kursseja järjestävät kouluttajat tarvitsevat.

Suurin osa kirjasen sisällöstä käsittelee tarkkojen oppimistulosten määrittelyä. Kouluttajien tulisi ottaa nämä oppimistulokset huomioon suunnitellessaan kurssin opetusohjelmaa. Tämä koskee yhtä lailla myös kurssille osallistujia, kun he suunnittelevat omaa opiskeluaan, sillä tentti on laadittu näiden oppimistulosten perusteella.

Sisältökuvaus-kirjasessa on myös kerrottu opetusohjelman painotukset, opiskelu- ja tenttiohjeistukset sekä tenttisäännöt.

### **Sisällys**

---

|                |   |
|----------------|---|
| <b>1 – 6</b>   | Johdanto  |
| <b>7</b>       | WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi |
| <b>8 – 19</b>  | Osa 1 – Maailman viinit ja väkevät alkoholit          |
| <b>20 – 21</b> | Osa 1 – Suositeltavat maistelunäytteet                |
| <b>22 – 24</b> | Tenttiohjeistus                                       |
| <b>25 – 27</b> | Tenttisäännöt   |
| <b>28</b>      | Muistiinpanot   |

---

## Wine &amp; Spirit Education Trustin tutkinnot

**WSET® Awards on Wine & Spirit Education Trustin tutkinto-osasto**

Myönnämme sertifioituja tutkintoja, jotka suorittamalla kurssille osallistuja lisää alkoholijuomatietouttaan ja kehittää maistelutaitojaan.

Toimimme seuraavasti:

- Teemme opintosuunnitelmia yhteistyössä juomateollisuuden kanssa.
- Hyväksymme kouluttajat (APP), jotka voivat tarjota tutkintojamme.
- Järjestämme tenttejä.
- Annamme todistuksen tentin läpäisseele kokelaalle.

WSET® Awardsin vahvistamien tutkintojen kehittäminen ja myöntäminen ovat WSET® Awardsin, joka on Wine & Spirit Education Trustin tutkintoja myöntävä elin, yksinomaisella vastuulla.

**Kansallisten tutkintojen viitekehys**

Ison-Britannian hallituksen koulutukseen ja opetukseen liittyvistä säännöksistä vastaava viranomainen, **Qualifications and Curriculum Authority (QCA)**, on kehittänyt kansallisen pätevyysvaatimusten viitekehysten, **National Qualifications Framework (NFQ)**. Tätä vahvistaa edelleen **Office of the Qualifications and Examinations Regulator (Ofqual)**, joka on uusi tutkintoviranomainen. Tämän viitekehysten mukaan voidaan osoittaa kaikkien kansallisesti hyväksytyjen tutkintojen taso, mikä edistää opiskelijan opintosuunnitelmia ja etenemistä. Tasot on numeroitu 1:stä (perustaso) 8:aan (tohtoritasoa vastaava). WSET®-tutkinnot antavat perustiedot, joita voidaan soveltaa useissa eri työtehtävissä. Ne on luokiteltu kansallisten pätevyysvaatimusten mukaan ”ammattillisesti suuntautuneiksi”. Seuraavasta taulukosta käy ilmi, miten ne sijoittuvat viitekehukseen.

---

**Koko nimi: The WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines (Hospitality)**



**NQF: Taso 1**

---

**Kuvaus:** Tämä tutkinto antaa perustiedot viinien päätyyleistä, joita viinien tarjoilussa mukana oleva asiakaspalveluhenkilökunta tarvitsee työssään. Tutkinnon tavoitteena on antaa perustiedot tuotteista ja viinien tarjoilu- ja asiakaspalvelutaidoista.

---

**Koko nimi: The WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines (Retail)**

**NQF: Taso 1**

---

**Kuvaus:** Tämä tutkinto antaa perustiedot viinien päätyyleistä, joita viinien myynnissä mukana oleva asiakaspalveluhenkilökunta tarvitsee työssään. Tutkinnon tavoitteena on antaa perustiedot tuotteista ja viinien vähittäismyynnissä tarvittavista asiakaspalvelutaidoista.

---

**Kansallisten tutkintojen viitekehys** jatkuu

---

**Koko nimi: The WSET® Level 1 Foundation Certificate in Spirits**

---

**NQF: Taso 1**

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa perustiedot väkevien alkoholijuomien tuotekategorioista, joita väkevien alkoholijuomien myynnissä oleva asiakaspalveluhenkilökunta tarvitsee työssään. Tutkinnon tavoitteena on antaa perustiedot väkevistä alkoholijuomista, niiden tarjoiluun liittyvistä taidoista ravitsemisliikkeessä tai alkoholijuomateollisuuden työtehtävissä.

---

**Koko nimi: The WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits**

---

**NQF: Taso 2**The logo for Ofqual, consisting of the word "Ofqual" in a grey sans-serif font with a horizontal line of green dots underneath.

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa laajan käsityksen kaikista alkoholijuomien tuotekategorioista sekä maistelutekniikan teoriasta. Tämä tutkinto sopii niille, joilla on jo hieman aikaisempaa kokemusta.

---

**Koko nimi: The WSET® Level 2 Professional Certificate in Spirits**

---

**NQF: Taso 2**The logo for Ofqual, consisting of the word "Ofqual" in a grey sans-serif font with a horizontal line of green dots underneath.

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa laajempaa ja perusteellisempaa tietoa väkevien alkoholijuomien ja liköörien erityisalueelta kuin laaja Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi. Tämä tutkinto keskittyy väkevien alkoholijuomien tuoteluokkiin, tunnettujen tuotteiden käyttötapoihin sekä maistelutekniikan teoriaan.

---

**Koko nimi: The WSET® Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits**

---

**NQF: Taso 3**The logo for Ofqual, consisting of the word "Ofqual" in a grey sans-serif font with a horizontal line of green dots underneath.

Description : The Level 3 Advanced Certificate gives more comprehensive coverage of the wines and spirits of the world, with an increased focus on tasting technique.

---

**Kansallisten tutkintojen viitekehys** jatkuu

---

**Koko nimi: The WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits**

---

**NQF: Taso 4**

---

**Kuvaus:** Tämä on asiantuntijatutkinto, jossa yksityiskohtaiset tiedot yhdistetään kaupallisiin tekijöihin ja perusteelliseen viinien ja alkoholijuomien ammatillisen arvioinnin järjestelmään. Tutkintoa suosittelee Masters of Wine -instituutti niille kokelaille, jotka tavoittelevat instituutin jäsenyyttä.

---

**Koko nimi: The WSET® Level 5 Honours Diploma in Wines and Spirits**

---

**NQF: Taso 5**

---

**Kuvaus:** Tämä on henkilökohtainen tutkimusprojekti, jossa opiskelijat voivat kehittää tutkimus-, arviointi- ja analysointitaitojaan oman valintansa mukaisessa, viineihin ja alkoholijuomiin liittyvissä asiantuntija-aiheissa.

---

**BS EN ISO 9000:2000**

WSET® Awardsilla on laatujärjestelmä, joka noudattaa BS EN ISO 9000:2000 -standardin vaatimuksia alkoholijuomien tuotetuntemusta ja maistelutaitoa koskevissa koulutuksissa ja tenteissä.



### Valmistautuminen Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssille

Suosittellemme kurssille osallistumista, sillä ryhmäopiskelu pätevän opettajan johdolla on paras tapa oppia maistelemaan viinejä. Eri maissa toimivien Hyväksytyjen kouluttajien (Approved Programme Provider, APP) luettelo on nähtävissä WSET®:n verkkosivuilla [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com). Ota yhteyttä Hyväksytty kouluttaja – organisaatioon ja pyydä tietoja kurssien aikatauluista.

Kurssin voi suorittaa myös joustavasti etäopiskeluna. Kurssia suorittavan on kuitenkin rekisteröidyttävä jonkun Hyväksytyt kouluttajan opiskelijaksi päästäkseen osallistumaan tenttiin. Opiskelumateriaalin voi ostaa Hyväksytyltä kouluttajalta.

### Avaintaitojen kehittäminen

Ison-Britannian hallitus on koulutukseen ja opetukseen liittyvistä säännöksistä vastaavan viranomaisen (**Office of the Qualifications and Examinations Regulator**) kautta määrittänyt tavoitetasot kuuden avaintaidon osalta. Nämä ovat viestintä, laskenta, informaatio- ja kommunikaatioteknologia, työskentely toisten ihmisten kanssa (tiimityöskentely), itseoppimisen kehittäminen ja tehtävän suorittaminen sekä ongelmanratkaisu.

WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi ei takaa mitään näistä avaintaidoista. Opiskelijoilla on kuitenkin tilaisuus kehittää tiettyjä avaintaitoja ja parantaa portfolioaan. Kouluttajien ja opiskelijoiden avuksi on luotu mainittuja kuutta avaintaitoa varten suunniteltuavain. Suunnitteluavain antaa

esimerkkejä, joiden avulla normaalin WSET® Viinit ja väkevät alkoholit –kurssin opiskelijan on opiskelun yhteydessä mahdollista harjoitella ja lisätä portfolioonsa näyttöä kuuden avaintaidon osalta. Opiskelutapa vaikuttaa ratkaisevasti avaintaitojen ja esiintymisen kehittämiseen.

WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi ei kata kaikkia avaintaitovaatimuksia. Siksi kehotamme jokaista opiskelijaa, joka haluaa täyttää kaikki avaintaitovaatimukset, ottamaan yhteyttä avaintaitoihin erikoistuneeseen ohjaajaan. Hän pystyy antamaan ohjeita tehtävien loppuun saattamiseen.

Opiskelija voi kuitenkin kehittää ja harjoitella itse seuraavia avaintaitoja:

- viestintä
- itseoppimisen kehittäminen ja tehtävän suorittaminen.

Avaintaitojen kouluttajan ja opiskelijan avuksi olemme luoneet kurssioppaat niitä avaintaitoja varten, joita opiskelijan tulisi osoittaa suorittaessaan WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssia. Nämä ovat saatavilla APP Handbookissa sekä WSET®:n verkkosivulla [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com).

Oppaissa on mainittu avaintaitojen käyttötilanteet, joita esiintyy, kun käytetään suositteluja ohjaajan WSET® -oppaita ja tason 2 WSET® -kurssin opiskelupakettia WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin osana. Vaihtoehtoisia opetustapoja käyttävät ohjaajat voivat luoda erilaisia mahdollisuuksia avaintaitojen kehittämiseen ja osoittamiseen.

### Muita kysymyksiä

Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssilla kokelaat tarkastelevat viinin ja alkoholijuomien tuotantoon liittyviä kulttuurisia ja poliittisia vaikutuksia sekä kotimaisilla että kansainvälisillä markkinoilla. Tutkinnon maantieteellisen laajuuden vuoksi kokelaat voivat kehittää itselleen laajan ymmärryksen eri maista ja kulttuureista, etenkin Euroopasta.

**Osassa 1** – Maailman viinit ja väkevät alkoholit käsitellään myös alkoholin kulutukseen liittyviä terveystieteellisiä kysymyksiä kyseisen tutkinnon tason mukaisella tarkkuudella.

### Tasa-arvopolitiikka

WSET® Awards tukee täysin tasa-arvoisuuden periaatetta ja on vastuussa siitä, että sen kurssien kaikkia kokelaita kohdellaan oikeudenmukaisesti ja tasa-arvoisesti. Tasa-arvopolitiikan selosteen saa pyytämällä WSET® Awardsin keskuskoordinaattorilta (Centre Co-ordinator) ja laadunvarmistusjohtajalta (Quality Assurance Manager).

### Asiakaspalvelulupaus

Asiakaspalvelulupauksessamme (Customer Service Statement) on ilmaistu WSET® Awardsin palvelun laatu ja puitteet. Selosteen saa pyytämällä WSET® Awardsin keskuskoordinaattorilta (Centre Co-ordinator) ja laadunvarmistusjohtajalta (Quality Assurance Manager). Mikäli olette tyytymätön saamaanne palveluun, pyydämme teitä ottamaan välittömästi yhteyden Hyväksytyyn kouluttajaan (APP). Jos kokemaanne epäkohtaa ei selvitetty, olkaa hyvä ja ottakaa yhteys WSET® Awardsin Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manageriin.

### Ison-Britannian stipendijärjestelmä

Isossa-Britanniassa alkoholijuomiin liittyvissä ammateissa työskenteleviä kokelaita sekä osittain myös muita kokelaita varten WSET® Awards ylläpitää järjestelmää, jossa tutkintotehtävissään menestyneitä opiskelijoita palkitaan juomateollisuuden sponsoreiden stipendeillä. Palkinnot ovat yleensä viinin tai alkoholijuomien tuotantoalueille suuntautuvia vierailuja. Palkintokandidaatteja saatetaan myös haastatella. Stipendeistä saa lisätietoja June Grantilta ([jgrant@wset.co.uk](mailto:jgrant@wset.co.uk)).

Valitettavasti WSET® Awards ei myönnä stipendejä kokelaille, jotka haluavat suorittaa tutkintojamme.

**Kurssin tavoitteet**

Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi on tarkoitettu henkilöille, joilla on vähän tai ei ollenkaan aikaisempaa tietoa alkoholijuomista. Sen avulla voi parantaa perustason tuotetietoutta ja siihen liittyviä taitoja, esimerkiksi palvelualan asiakas- ja myyntitilanteissa sekä vähittäis- että tukkukaupassa. Siitä on hyötyä myös niille, jotka ovat muuten kiinnostuneita aiheesta.

Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin suorittanut osaa tulkita tärkeimpien alkoholijuomatuotteiden etikettejä, antaa palvelutehtävissä perusneuvoja valikoimista sekä oppii viinin maistelun ja arvioinnin peruseräatteen.

**Kurssin rakenne: WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi****Keskeinen sisältö****Osa 1 – Maailman viinit ja väkevät alkoholit**

- |     |  |
|-----|--|
| 1.1 | Viinin tyyliin, laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät |
| 1.2 | Rypälelajikkeet  |
| 1.3 | Tärkeimmät viinintuotantoalueet maailmassa             |
| 1.4 | Kuohuviinit  |
| 1.5 | Makeat viinit ja väkevöidyt viinit                     |
| 1.6 | Väkevät alkoholijuomat ja liköörit                     |
| 1.7 | Asiakaspalvelu ja tarjoilu                             |
| 1.8 | Viinimaailman merkittävimpien viinien kuvaileminen     |

**Kurssin tavoite**

Tämän kurssin suorittanut osallistuja pystyy

- osoittamaan ymmärtävänsä viinin tyyliin vaikuttavat tärkeimmät taustatekijät
- kuvaamaan tärkeimpien rypälelajikkeiden ominaisuudet
- päättämään pullon etiketin termien perusteella tärkeimpien alueiden ja tärkeimmistä rypälelajikkeista valmistettujen viinien tyylit ja aromit
- soveltamaan ruoan ja viinin yhdistämisen peruseräatteen saatavilla olevien viinien mukaan
- käyttämään WSET® Järjestelmällinen maistelu (keskitaso) -kaaviota viinien kuvaamisessa
- kertomaan viinien ja väkevien alkoholijuomien terveyteen vaikuttavista seikoista
- kertomaan ja neuvomaan viinien ja väkevien alkoholien oikeaoppisesta säilytyksestä ja tarjoilusta.

**Osallistuminen**

WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssille osallistumiselle ei ole asetettu mitään rajoituksia. Niissä maissa, joissa alkoholin ostamiseen on määrätty alaikäraja, eivät alaikäiset opiskelijat voi maistella viinejä, mutta voivat muuten osallistua kurssille ja läpäistä tentin. Samoin ne opiskelijat, jotka eivät joko terveydellisistä, uskonnollisista ja tai muista syistä voi osallistua maisteluun, voivat esteettä suorittaa kurssin.

**Ohjatut oppitunnit**

Opiskelijan tulisi suosituksen mukaan käyttää omaehtoiseen opiskeluun 28 tuntia, jotta hän pystyy suorittamaan kurssin molemmat osiot. Nämä tunnit jakautuvat tavallisesti kontaktiopetukseen ja itsenäiseen opiskeluun. Kurssin kontaktiopetuksen suositeltu osuus on vähintään 16 tuntia.

**Etenemisreitit****Wine & Spirit -organisaation kurssitarjonta**

Jotta opiskelija voi hakeutua WSET® Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits jatkokurssille, hänellä on oltava tiedot, jotka vastaavat WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tietoja.

**Muita tutkintoja, mukaan lukien kansalliset ammatilliset tutkinnot (National Vocational Qualifications, NVQs)**

Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi tarjoaa tarvittavat perustiedot useisiin NVQ-koulutuksiin. Tasoryhmitysoppaat matkailu-, ravitsemis- ja talousalalle sekä kaupan jakelusektoreille ovat saatavissa APP Handbookissa sekä WSET:n verkkosivuilla ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)).

**AIHEALUE 1 – VIININ TYYLIIN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT****Oppimistulokset**

1. Ymmärtää vaadittavat **kasvuolosuhteet**, joissa viiniköynnös tuottaa terveen sadon, ja ympäristötekijät, jotka vaikuttavat näiden kasvuolosuhteiden muodostumiseen.
2. Ymmärtää **rypäleiden kasvatuksen** merkityksen viinin tuotantokustannuksiin ja viinityyleihin.
3. Ymmärtää **viinin valmistuksen** vaikutukset viinin tuotantokustannuksiin ja viinityyleihin.
4. Ymmärtää **viinin kypsytyksen** vaikutuksen viinin tuotantokustannuksiin ja viinityyleihin.

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>AIHE A</b>             | <b>KASVUOLOSUHTEET</b>   |
| <b>Kasvuolosuhteet</b>    | lämpö, auringonvalo, ravinteet, vesi   |
| <b>AIHE B</b>             | <b>YMPÄRISTÖTEKIJÄT</b>  |
| <b>Ilmasto ja sää</b>     | Ilmastot: kuuma, lauhkea, viileä<br>Sää: vuosikerta, sään vaikutukset vuosikertaan, vaikutus viiniin tyyliin |
| <b>Maaperä ja rinteet</b> | veden läpäisykyky, ravinteet, vesi, auringonvalon kohdentuminen  |
| <b>AIHE C</b>             | <b>VIININVILJELY</b>   |
| <b>Viinitarha</b>         | tuhoeläimet ja taudit, sadonkorjuu   |
| <b>AIHE D</b>             | <b>VIININVALMISTUS</b>   |
| <b>Viininvalmistus</b>    | murskaus, puristus, käyminen, käymisastiat, lämpötilat   |
| <b>Tyyli</b>              | punaviini, rosee, valkoviini, kuohuviini, väkevöity, makea, puolimakea, kuiva                                |
| <b>AIHE E</b>             | <b>KYPSYTYS</b>  |
| <b>Kypsyty</b>            | kypsytyksastiat, hapen vaikutus, vaikutus aromeihin  |

## AIHEALUE 2 – RYPÄLELAJIKKEET

### Oppimistulokset

1. Tunnistaa **tärkeimmät** viininvalmistuksessa **rypälelajikkeet**.
2. Tunnistaa näitä rypäleitä viljelevät **tärkeimmät viinialueet** sekä huokeiden massaviinien että parhaiden laatuviinien tuotannossa.
3. Osaa kuvailla näistä rypäleistä kyseisillä alueilla valmistettujen viinien **tyylit**.
4. Tunnistaa ja osaa kuvailla yleisimmät näistä rypäleistä valmistetut **monirypäleiset sekoiteviinit**.

### Tärkeimmät vaaleat rypälelajikkeet

| AIHE A                 | TÄRKEIMMÄT VIINIALUEET   |
|------------------------|--|
| <b>CHARDONNAY</b>      |  |
| <b>Ranska</b>          | <b>Burgundi:</b> Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé  |
| <b>Australia</b>       | Hunter Valley, Victoria, Limestone Coast, Adelaide Hills, Margaret River   |
| <b>Uusi-Seelanti</b>   | Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough  |
| <b>Kalifornia</b>      | Coastal Region, Sonoma, Carneros   |
| <b>Chile</b>           | Central Valley, Casablanca   |
| <b>Argentiina</b>      | Mendoza  |
| <b>Etelä-Afrikka</b>   | Coastal Region   |
| <b>Massatuotanto</b>   | South Eastern Australia, Western Cape, Kalifornia, Central Valley (Chile), Vin de Pays d’Oc, Vin de Pays du Val de Loire, Etelä-Italia, Unkari, Argentiina |
| <b>Sekoitukset</b>     | Chardonnay + Semillon, Chardonnay + paikalliset lajikkeet, Chardonnay + Pinot Noir (kuohuviinit)   |
| <b>SAUVIGNON BLANC</b> |  |
| <b>Ranska</b>          | Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux Blanc   |
| <b>Uusi-Seelanti</b>   | Marlborough  |
| <b>Kalifornia</b>      | Napa Fumé Blanc  |
| <b>Chile</b>           | Casablanca   |
| <b>Etelä-Afrikka</b>   | Coastal Region   |
| <b>Massatuotanto</b>   | Vin de Pays du Val du Loire, Vin de Pays d’Oc, Kalifornia, Central Valley (Chile)  |
| <b>Sekoitukset</b>     | Sauvignon Blanc + Sémillon   |

## Tärkeimmät vaaleat rypälelajikkeet jatkuu

| AIHE A               | TÄRKEIIMMÄT VIINIALUEET                                  |
|----------------------|--|
| <b>RIESLING</b>      |  |
| <b>Saksa</b>         | Mosel, Rheingau, Pfalz                                   |
| <b>Ranska</b>        | Alsace   |
| <b>Australia</b>     | Clare Valley, Eden Valley                                |
| <b>Uusi-Seelanti</b> | Marlborough  |
| <b>Massatuotanto</b> | Saksa (sekoituksissa)                                    |
| <b>Sekoitukset</b>   | Rieslingiä sekoitetaan muihin aromaattisiin lajikkeisiin |

## Tärkeimmät tummat rypälelajikkeet

| AIHE A                              | TÄRKEIIMMÄT VIINIALUEET  |
|-------------------------------------|--|
| <b>PINOT NOIR</b>                   |  |
| <b>Ranska</b>                       | <b>Burgundi:</b> Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard  |
| <b>Uusi-Seelanti</b>                | Martinborough, Marlborough, Central Otago  |
| <b>Yhdysvallat</b>                  | <b>Kalifornia:</b> Coastal Region, Sonoma, Carneros<br><b>Oregon</b>   |
| <b>Chile</b>                        | Central Valley, Casablanca   |
| <b>Etelä-Afrikka</b>                | Coastal Region   |
| <b>Massatuotanto</b>                | Chile  |
| <b>Sekoitukset</b>                  | Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (kuohuviinit)  |
| <b>CABERNET SAUVIGNON JA MERLOT</b> |  |
| <b>Ranska</b>                       | <b>Bordeaux:</b> Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Pomerol                          |
| <b>Kalifornia</b>                   | Napa Valley, Sonoma  |
| <b>Chile</b>                        | Central Valley, Maipo, Rapel   |
| <b>Argentiina</b>                   | Mendoza, Cafayate  |
| <b>Australia</b>                    | Coonawarra, Margaret River   |
| <b>Uusi-Seelanti</b>                | Hawkes Bay   |
| <b>Etelä-Afrikka</b>                | Stellenbosch   |
| <b>Massatuotanto</b>                | Vin de Pays d'Oc, Kalifornia, Central Valley (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Bulgaria, Pohjois-Italia |
| <b>Sekoitukset</b>                  | Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz   |

## Tärkeimmät tummat rypälelajikkeet jatkuu

| AIHE A                                    | TÄRKEIMMÄT VIINIALUEET  |
|---|---|
| <b>SYRAH/SHIRAZ<br/>GRENACHE/GARNACHA</b> |   |
| <b>Ranska</b>                             | <b>Pohjois-Rhône:</b> Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie<br><b>Etelä-Rhône:</b> Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ nimi),<br>Châteauneuf-du-Pape |
| <b>Espanja</b>                            | Rioja, Navarra  |
| <b>Australia</b>                          | <b>Etelä-Australia:</b> Barossa, McLaren Vale, Länsi- ja Keski-Victoria<br><b>New South Wales:</b> Hunter Valley, Länsi-Australia                             |
| <b>Massatuotanto</b>                      | South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Etelä-Ranska (Fitou,<br>Corbières, Côtes du Roussillon, Languedoc, Minervois), Espanja<br>(La Mancha, Valdepeñas)    |
| <b>Sekoitukset</b>                        | Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Shiraz + Viognier   |

## AIHEALUE 3 – MAAILMAN TÄRKEIMMÄT VIININTUOTANTOALUEET

## Oppimistulokset

1. Tunnistaa kullakin **viinintuotantoalueella** viinin valmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet, osaa kuvata niistä valmistettujen viinien tyyliä ja tulkita **yleisimmät alueelliset etikettimerkinnot**.
2. Ymmärtää viinin **laatuun tai tyyliin viittaavat yleisimmät etikettimerkinnot**.

| AIHE A             | VIININTUOTANTOALUEET   |
|--------------------|--|
| <b>Ranska</b>      | <b>Burgundi:</b> Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent |
|                    | <b>Bordeaux:</b> Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes   |
|                    | <b>Rhône:</b> Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Chateauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône   |
|                    | <b>Loire:</b> Muscadet, Vouvrey, Sancerre, Pouilly-Fumé  |
|                    | <b>Alsace</b>  |
|                    | <b>Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet:</b><br>Tumma: Gamay<br>Vaaleat: Muscadet, Sémillon, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris   |
| <b>Saksa</b>       | Mosel, Rheingau, Pfalz   |
| <b>Italia</b>      | <b>Piemonte ja luoteinen:</b> Barolo, Barbaresco   |
|                    | <b>Veneto ja koillinen:</b> Valpolicella, Soave  |
|                    | <b>Toscana ja Keski-Italia:</b> Chianti Classico, Chianti Rufina, Frascati, Orvieto  |
|                    | <b>Etelä-Italia:</b> Apulia, Sisilia   |
|                    | <b>Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet:</b><br>Tummat: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo<br>Vaaleat: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio   |
| <b>Espanja</b>     | Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Katalonia, La Mancha, Valdepeñas   |
|                    | <b>Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet:</b><br>Tummat: Tempranillo, Garnacha   |
| <b>Portugali</b>   | Vinho Verde, Douro, Dão, Alentejo  |
| <b>Yhdysvallat</b> | <b>Kalifornia:</b> Coastal, Napa, Sonoma, Carneros   |
|                    | <b>Oregon</b>  |
|                    | <b>Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet:</b><br>Tumma: Zinfandel  |

| AIHE A               | VIININTUOTANTOALUEET (jatkuu)   |
|----------------------|---|
| <b>Argentiina</b>    | Mendoza, Cafayate   |
|                      | <b>Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet:</b><br>Tumma: Malbec<br>Vaalea: Torrontès   |
| <b>Chile</b>         | Central Valley, Maipo, Rapel, Casablanca  |
|                      | <b>Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet:</b><br>Tumma: Carmenère   |
| <b>Australia</b>     | Etelä-Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, Länsi- ja Keski-Victoria, Hunter Valley, Länsi-Australia, Margaret River |
|                      | <b>Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet:</b><br>Vaalea: Semillon   |
| <b>Uusi-Seelanti</b> | Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago   |
| <b>Etelä-Afrikka</b> | Western Cape, Stellenbosch  |
|                      | <b>Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet:</b><br>Tumma: Pinotage<br>Vaalea: Chenin Blanc  |

| AIHE B               | VIINIIN LAATUUN TAI TYYLIIN VIITTAAVAT TAVALLISEMMAT ETIKETTIMERKINNÄT  |
|----------------------|---|
| <b>Ranska</b>        | Appellation d'Origine Contrôlée (AC), Vin de Pays, Vin de Table<br><b>Yleiset:</b> rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages<br><b>Burgundi ja Beaujolais:</b> Premier Cru, Grand Cru, Nouveau<br><b>Bordeaux:</b> Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé<br><b>Loire:</b> Sur Lie<br><b>Alsace:</b> Grand Cru |
| <b>Saksa</b>         | Tafelwein, Landwein, QbA, Prädikatswein, Classic, Selection, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein  |
| <b>Italia</b>        | DOCG, DOC, IGT, Vino da Tavola, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva   |
| <b>Espanja</b>       | DOCa, DO, vino de la tierra, vino de mesa, tinto, rosado, blanco, seco, vino joven, crianza, reserva, gran reserva  |
| <b>Portugali</b>     | DOC, Vinho Regional, Vinho de Mesa, tinto, rosado, branco, seco, Reserva  |
| <b>Yhdysvallat</b>   | <b>Kalifornia:</b> Coastal regions  |
| <b>Australia</b>     | South Eastern Australia   |
| <b>Etelä-Afrikka</b> | Coastal   |
| <b>Yleiset</b>       | cuvee, oaked (tammitettu), barrel/barrique-fermented/aged (tynnyrikäytetty viini / kypsytetty tynnyreissä), botrytis/noble rot (botrytis/jalohomeisista), organic (luomu), unfiltered/unfiltered (kirkastamaton/suodattamaton).   |

**AIHEALUE 4**  
**– KUOHUVIINIT**  
**Oppimistulokset**

1. Tunnistaa **tärkeimmät** kuohuviinejä tuottavat **maat/viinialueet**.
2. Tunnistaa kuohuviinien tuotannossa käytettävät **tärkeimmät rypälelajikkeet**.
3. Osaa kuvailla viinien **tyylit** etikettimerkintöjen perusteella.
4. Osaa kuvailla tavallisimpien kuohuviinien **valmistusmenetelmät**.
5. Ymmärtää brändien merkityksen kuohuviinien tuotannossa.

| AIHE A        | TÄRKEIMMÄT MAAT/VIINIALUEET |
|---------------|-----------------------------|
| Ranska        | Champagne, Crémant, Saumur  |
| Espanja       | Cava                        |
| Saksa         | Sekt                        |
| Italia        | Asti, Prosecco              |
| Australia     |                             |
| Uusi-Seelanti |                             |
| Kalifornia    |                             |

| AIHE B   | TÄRKEIMMÄT RYPÄLELAJIKKEET     |
|----------|--------------------------------|
| Rypäleet | Chardonnay, Pinot Noir, Muscat |

| AIHE C     | LAATUA TAI TYYLIÄ KUVAAVAT TAVALLISEMMAT ETIKETTIMERKINNÄT                   |
|------------|--|
| Tavalliset | Brut, Non-Vintage,<br>Traditional Method/Méthode Traditionelle/Pullokäytetty |

| AIHE D     | VALMISTUSMENETELMÄT           |
|------------|-------------------------------|
| Menetelmät | Pullokäyminen, tankkikäyminen |

**AIHEALUE 5**  
**– MAKEAT VIINIT JA VÄKEVÖIDYT VIINIT**
**Oppimistulokset**

1. Tunnistaa makeiden viinien ja väkevöityjen viinien **tärkeimmät etikettimerkinnot** sekä huokeiden massaviinien että parhaiden laatuviinien tuotannossa.
2. Osaa kuvailla viinien **tyylit** näiden etikettimerkintöjen perusteella.
3. Tunnistaa makeiden ja väkevöityjen viinien valmistuksessa käytettävät **tärkeimmät rypälelajikkeet**.
4. Ymmärtää brändien merkityksen väkevöityjen viinien tuotannossa.

| AIHE A        | TÄRKEIMMÄT ETIKETTIMERKINNÄT                              |
|---------------|---|
| Ranska        | Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise                    |
| Espanja       | Moscatel de Valencia, Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso) |
| Saksa         | Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein              |
| Portugali     | Portviini (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)                     |
| Unkari        | Tokaji  |
| Australia     | Botrytis Semillon, Liqueur Muscat                         |
| Massatuotanto | Ruby Portviini, Cream Sherryt, Valencia                   |

| AIHE B          | TÄRKEIMMÄT RYPÄLELAJIKKEET           |
|-----------------|--------------------------------------|
| Rypälelajikkeet | Semillon, Muscat, Riesling, Palomino |

| AIHE C                 | VALMISTUSMENETELMÄT  |
|------------------------|--|
| Sherry                 | Väkevöinti käymisen päätyttyä, kypsytytys                    |
| Portviinit, VdN:it     | Käymisen keskeytys väkevöinnillä, kypsytytys                 |
| Parhaat, luonnonmakeat | Jalohome/botrytis, icewine, kutistuneet rypäleet             |
| Massatuotanto          | Hiivan suodatus, käymättömän rypälemehun/tiivisteiden lisäys |

## AIHEALUE 6 – VÄKEVÄT ALKOHOLIT JA LIKÖÖRIT

### Oppimistulokset

1. Tunnistaa väkevien alkoholien ja liköörien **tärkeimmät etikettimerkinnot** sekä huokeiden massatuotteiden että parhaiden väkevien alkoholien tuotannossa.
2. Osaa kuvailla väkevien alkoholien ja liköörien **tyylit** näiden etikettimerkintöjen perusteella.
3. Osaa kuvailla tavallisimpien väkevien alkoholien ja liköörien **valmistusmenetelmät**.
4. Ymmärtää brändien merkityksen väkevien alkoholijuomien tuotannossa.

| AIHE A   | TÄRKEIMMÄT ETIKETTIMERKINNÄT   |
|----------|--|
| Brandy   | Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, espanjalaiset, VS, VSOP, XO, Napoleon |
| Viski    | <b>Skottilainen:</b> Blended, Malt                                       |
|          | <b>Irlantilainen</b>   |
|          | <b>Amerikkalainen whiskey:</b> Bourbon, Tennessee, kanadalainen          |
| Rommi    | valkoinen, kullankeltainen, tumma  |
| Tequila  | silver/plata, golden, Reposado, Añejo                                    |
| Gini     | Tislattu (distilled), London Dry   |
| Vodka    |  |
| Liköörit |  |

| AIHE B       | VALMISTUSMENETELMÄT JA RAAKA-AINEET  |
|--------------|--|
| Tavanomaiset | pannutislaus, jatkuvakäyttöinen  |
| Brandy       | rypäleet, viini, tislaus, kypsytytys   |
| Viski        | mallastettu ohra, muut viljat, mäsäys, käyminen, tislaus, kypsytytys   |
| Rommi        | sokeriruoko, melassi, kypsytytys, värjäys  |
| Tequila      | agave, mäsäys, kypsytytys  |
| Gini         | <b>Maustesekoitus:</b> katajanmarja, korianteri, väinönputki, sitrushedelmien kuoret<br><b>Maustaminen:</b> kylmäuuttaminen, tislaus |
| Vodka        | viljat, muut raaka-aineet ("mikä tahansa"), suodatus   |
| Liköörit     | hedelmä, yrtti, papu/siemen/pähkinä, kerma ja muna, makeutus, maustaminen, värjäys   |

## AIHEALUE 7

## – ASIAKASPALVELU JA TARJOILU

## Oppimistulokset

1. Osaa kertoa maailman tärkeimpien, erityyppisten viinien ja väkevien alkoholijuomien ominaisuuksista.
2. Osaa suositella tuotetuntemuksensa perusteella asiakkaille ostotilanteissa tyyliältään, laadultaan ja hintatasoltaan sopivia viinejä ja väkeviä alkoholijuomia sekä osaa esittää muita tyyliältään sopivia vaihtoehtoja.
3. Ymmärtää **viinin ja ruuan yhdistämisen peruseriaatteen**.
4. Osaa esittää suosituksia asiakkaille ja henkilökunnalle viinien ja väkevien alkoholijuomien **varastoinnista ja tarjoilusta**.
5. Tunnistaa viinien **yleisimmät virheet**.
6. Ymmärtää viinien ja väkevien alkoholijuomien nauttimiseen liittyvät **yhteiskunnalliset, terveydelliset, turvallisuuteen ja lainsäädäntöön vaikuttavat seikat**.

| AIHE A  | OMINAISPIIRTEET                   |
|---|-----------------------------------|
| Kuvailu WSET® järjestelmällinen maistelu -kaavakkeen avulla | ulkonäkö, tuoksu, maku, päätelmät |

| AIHE B              | VIININ JA RUUOAN YHDISTÄMISEN PERUSERIAATTEET  |
|---------------------|--|
| Viinin huomioiminen | aromien voimakkuus, aromien luonne, täyteläisyys, hapokkuus, tanniinit, makeus   |
| Ruuan huomioiminen  | aromien voimakkuus, aromien luonne, happamuus, makeus, suolaisuus, mausteisuus, savuisuus, täyteläisyys, rasvainen ja öljyinen |

| AIHE C         | VARASTOINTI JA TARJOILU  |
|----------------|--|
| Varastointi    | ihanteelliset olosuhteet, huonon varastoinnin vaikutukset                            |
| Tarjoilu       | tarjoilujärjestys, tarjoilulämpötilat, avaaminen ja dekantointi, lasit ja välineistö |
| Viinin valinta | asiakkaan maku, hinta, tilaisuus, järjestäjän toiveet                                |

| AIHE D | VIININ VIAT                         |
|--------|-------------------------------------|
| Viat   | korkkivika, hapettunut, pilaantunut |

| AIHE E                   | YHTEISKUNNALLISET, TERVEYDELLISET, TURVALLISUUTEEN JA LAINSÄÄDÄNTÖÖN VAIKUTTAVAT SEIKAT |
|--------------------------|---|
| Yhteiskunnallinen vastuu | alkoholin turvallinen nauttiminen   |

**AIHEALUE 8**  
**– VIINIMAAILMAN MERKITTÄVIMPIEN VIINIEN KUVAILEMINEN**
**Oppimistulokset**

1. Ymmärtää WSET® järjestelmällisen maistelun (keskitaso) **oleelliset vaatimukset ja vaiheet**.
2. Tunnistaa WSET® järjestelmällisen maistelun (keskitaso) avulla viineihin liittyvät **tärkeimmät** alueelliset, rypälelajikkeelliset, tyylilliset ja laatua ilmaisevien etiketterimerkintöjen **ominaispiirteet**.

| WSET® JÄRJESTELMÄLLINEN MAISTELU (keskitaso) |                         |   |
|--|-------------------------|---|
| <b>Ulkonäkö</b>                              | <b>Kirkkaus</b>         | kirkas – samea  |
|  | <b>Voimakkuus</b>       | vaalea – keskisyvä – syvä   |
|  | <b>Väri</b>             | Valkoviini: sitruunankeltainen – kullankeltainen –<br>meripihkanvärinen<br>Roseeviini: vaaleanpunainen – oranssi<br>Punaviini: purppura – rubiini – granaatti – kellertävänruskea |
| <b>Tuoksu</b>                                | <b>Kunto</b>            | puhdas – epäpuhdas  |
|  | <b>Intensiteetti</b>    | heikko – kohtalainen – voimakas   |
|  | <b>Aromien luonne</b>   | hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasvipiperäinen –<br>tamminen – muuta  |
| <b>Maku</b>                                  | <b>Makeus</b>           | kuiva – kuivahko – puolikuiva – puolimakea – makea  |
|  | <b>Hapokkuus</b>        | vähäinen – kohtalainen – runsas   |
|  | <b>Tanniinit</b>        | vähän – kohtalaisesti – runsaasti   |
|  | <b>Täyteläisyys</b>     | kevyt – keskitäyteläinen – täyteläinen  |
|  | <b>Flavorien luonne</b> | hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasvipiperäinen –<br>tamminen – muuta  |
|  | <b>Pituus</b>           | lyhyt – kohtalainen – pitkä   |
| <b>Päätelmät</b>                             | <b>Laatu</b>            | kehno – hyväksyttävä – hyvä – erittäin hyvä – erinomainen   |

| VIINIT JA VÄKEVÄT ALKOHOLIT             |             |  |
|---|-------------|--|
| <b>TAVANOMAISET</b>                     | Punaviinit  | Jokin huokea, massatuotettu brändipunaviini<br>Jokin laadukas, täyteläinen, tammikypsytetty Uuden maailman punaviini (ei kuitenkaan Aihealue 2 mainituista rypälelajikkeista, esim. Zinfandel)<br>Jokin laadukas Uuden maailman Cabernet Sauvignon<br>Jokin laadukas Uuden maailman Pinot Noir<br>Jokin huokea, massatuotettu Uuden maailman Merlot  |
|   | Roseeviini  | Jokin kuiva roseeviini (esim. Navarran Rosado tai Tavel)   |
|   | Valkoviinit | Jokin tammikypsyttämätön neutraali valkoviini (esim. Soave, italialainen Pinot Gris)<br>Jokin tammikypsyttämätön aromaattinen valkoviini (esim. Gewurztraminer, Torrontes)<br>Jokin huokea, massatuotettu Chardonnay<br>Jokin tammikäytetty Uuden maailman Chardonnay<br>Jokin kuiva, tammikypsytetty valkoviini, ei Chardonnay (esim. Fumé Blanc, tammikypsytetty Chenin Blanc)<br>Jokin ei-jalohomeinen jälkiruokaviini (esim. Vin Doux Naturel)<br>Jokin puolimakea tai makea valkoviini (esim. makea Vouvray tai Tokaji) |
| ALUEELLISET VIINIT JA VÄKEVÄT ALKOHOLIT |             |  |
| <b>BORDEAUX</b>                         | Punaviinit  | Saint-Emilion Grand Cru<br>Grand Cru Classé (Haut-Medoc/Pauillac/Margaux)  |
|   | Valkoviini  | Sauternes  |
| <b>BURGUNDI</b>                         | Punaviinit  | Côte d'Or kuntataso tai Premier Cru<br>Beaujolais tai Beaujolais Village   |
|   | Valkoviinit | Chablis Premier Cru<br>Côte d'Or kuntataso tai Premier Cru   |
| <b>LOIRE</b>                            | Valkoviinit | Sancerre tai Pouilly-Fumé<br>Muscadet de Sèvre-et-Maine Sur Lie  |
| <b>RHÔNEN LAAKSO</b>                    | Punaviinit  | Côtes du Rhône tai Côtes du Rhône Villages<br>Châteauneuf-du-Pape<br>Pohjois-Rhône Syrah   |
| <b>SAKSA</b>                            | Valkoviini  | Mosel Einzellage Riesling Kabinett tai Spätlese  |
| <b>ITALIA</b>                           | Punaviinit  | Barolo<br>Valpolicella<br>Chianti Classico Riserva   |
| <b>ESPANJA</b>                          | Punaviinit  | Huokea espanjalainen punaviini (esim. perus Rioja Joven)<br>Rioja Reserva tai Gran Reserva   |

| <b>ALUEELLISET VIINIT JA VÄKEVÄT ALKOHOLIT</b> jatkuu |            |   |
|---|------------|---|
| <b>AUSTRALIA</b>                                      | Punaviini  | Laadukas Barossa Shiraz   |
|   | Valkoviini | Clare Valley tai Eden Valley Riesling   |
| <b>UUSI-SEELANTI</b>                                  | Valkoviini | Marlborough Sauvignon Blanc   |
| <b>KUOHUVIINIT</b>                                    |            | NV Champagne<br>Cava<br>Prosecco tai Asti<br>Jokin Uuden maailman pullokäytetty kuohuviini    |
| <b>VÄKEVÖIDYT VIINIT</b>                              | Portviini  | LBV   |
|   | Sherry     | Fino  |
| <b>VÄKEVÄT ALKOHOLIT</b>                              |            | Maustamaton valkoinen rommi tai vodka<br>London Dry Gini<br>Cognac VSOP<br>Skottilainen viski |

## 1. Arviointimenetelmä

Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tentti arvostellaan WSET® Awardsin määrittelemänä ilman kirjoja suoritettavana tenttinä, ja se koostuu 50 yhden pisteen arvoisista monivalintakysymyksistä. Aikaa tentin suorittamiseen saa käyttää 60 minuuttia.

Kaikki tenttikysymykset pohjautuvat Sisältökuvauksessa mainittuihin oppimistuloksiin ja kurssin oppimateriaaliin sisältyy koko se informaatio, jonka perusteella tenttikysymyksiin pystyy vastaamaan oikein.

Tentin läpipääsy edellyttää, että oikeita vastauksia on vähintään 55 %.

WSET® Awards ei myönnä tenttikäytäntöön poikkeuksia, vaan kaikki arviointivaatimukset tulee täyttyä.

## 2. Tentin valvonta

Tenttien valvonnasta vastaa WSET:n Hyväksytyt kouluttajat (APP). Hyväksytyjen kouluttajien tulee täyttää Operation Handbookissa määritetyt kriteerit ja menettelytavat.

## 3. Tulokset ja todistukset

Hyväksytty kouluttaja (APP) toimittaa Certificate -todistukset tentin läpäisseille.

Tenttituloksista ilmoittaminen ja todistusten toimittaminen tapahtuu viikon kuluttua siitä, kun tentit ovat saapuneet tentin laatijalle.

## 4. WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tentti

Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tentti koostuu 50 monivalintakysymyksestä. Jokaiseen kysymykseen on vain yksi oikea vastaus, joka tulee merkitä tietokoneella tarkastettavaan vastauslomakkeeseen. Tentin valvoja neuvoo ennen tentin alkua, kuinka vastauslomakkeelle tehdään oikeat merkinnät. Kukin oikein vastattu monivalintakysymys on yhden pisteen arvoinen, EIKÄ vääristä vastauksista tule virhepisteitä.

Kaikki WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tentin kysymykset on koottu niin, että ne vastaavat painotusarvoltaan opetussuunnitelmassa mainittuja aihealueita. Sivulla 23 olevasta luettelosta ilmenee kunkin aihealueen kysymysten määrä. WSET® Awards julkaisee tenttitulokset seuraavasti:

Kaikkien tenttiin osallistujien nimiluettelo sekä opiskelijoiden tulokset lähetetään Hyväksytylle kouluttajalle (APP), joka toimittaa tulokset tenttiin osallistujille.

**Osa 1 – Monivalintatentti**

Monivalintatenttikysymykset on koottu niin, että ne vastaavat painotusarvoltaan kurssin aihealueita. Seuraavasta luettelosta ilmenee kunkin aihealueen kysymysten määrä.

| AIHEALUE   | SISÄLTÖ  | KYSYMYSTEN MÄÄRÄ |
|--|--|------------------|
| <b>Viinin tyyliin vaikuttavat tekijät</b>            | Kasvuolosuhteet<br>Ympäristötekijät<br>Viininviljely<br>Viininvalmistus<br>Kypsytytys  | 6                |
| <b>Rypälelajikkeet</b>                               | Chardonnay<br>Sauvignon Blanc<br>Riesling<br>Pinot Noir<br>Cabernet Sauvignon ja Merlot<br>Shiraz/Syrah ja Grenache/Garnacha   | 8                |
| <b>Maailman tärkeimmät viinintuotantoalueet</b>      | Ranska<br>Saksa<br>Italia<br>Espanja<br>Portugali<br>Yhdysvallat<br>Argentiina<br>Chile<br>Australia<br>Uusi-Seelanti<br>Etelä-Afrikka<br>Viinin laatuun ja tyyliin viittaavat tavallisemmat etikettimerkinnät | 16               |
| <b>Kuohuviinit</b>                                   | Tärkeimmät etikettimerkinnät<br>Valmistusmenetelmät  | 3                |
| <b>Makeat viinit ja väkevöidyt viinit</b>            | Tärkeimmät etikettimerkinnät<br>Valmistusmenetelmät  | 3                |
| <b>Väkevät alkoholit ja liköörit</b>                 | Tärkeimmät etikettimerkinnät<br>Valmistusmenetelmät ja raaka-aineet  | 4                |
| <b>Asiakaspalvelu ja tarjoilu</b>                    | Ominaisuudet, myynti, tarjoilu ja tavallisimmat viat<br>Viinin ja ruuan yhdistämisen perusperiaatteet<br>Yhteiskunnalliset, terveydelliset, turvallisuuteen ja lainsäädäntöön vaikuttavat seikat               | 4                |
| <b>Viinimaailman merkittävimpien viinien kuvailu</b> | Järjestelmällinen maistelu   | 6                |
| <b>Kysymyksiä yhteensä</b>                           |  | <b>50</b>        |

**Viinit ja väkevät alkoholit  
– keskitason kurssin tentin mallikysymyksiä**

Wine & Spirit Education Trust ei julkista aikaisempien tenttien kysymyksiä. Ohessa on joitakin mallikysymyksiä sekä oikeat vastaukset, jotta kurssille osallistuja voi hahmottaa, minkä tyyppisiä tenttikysymykset ovat. Tentti koostuu 50 samantyyppisestä kysymyksestä.

1. Kun verrataan valkoviiniä punaviiniin, niin valkoviinin käyminen tapahtuu yleensä
  - a) joko korkeammassa tai alhaisemmassa lämpötilassa
  - b) samassa lämpötilassa
  - c) korkeammassa lämpötilassa
  - d) alhaisemmassa lämpötilassa.
2. Mistä rypälelajikkeesta valmistetaan korkealaatuisia valkoviinejä sekä Saksassa että Australiassa?
  - a) Merlotista.
  - b) Semillonista.
  - c) Shirazista.
  - d) Rieslingistä.
3. Pinotage on rypälelajike, josta valmistetaan etupäässä
  - a) eteläafrikkalaisia punaviinejä
  - b) portugalilaisia väkevöityjä viinejä
  - c) australialaisia valkoviinejä
  - d) kalifornialaisia roseeviinejä.
4. Mikä seuraavista sanoista viittaa siihen, että viiniä on kypsytetty tammitynnyrissä?
  - a) Chenin Blanc.
  - b) Classico.
  - c) Côtes du Rhône.
  - d) Crianza.
5. Tawny Port on
  - a) kullankeltainen, aromeiltaan hiivainen
  - b) viini, jossa on runsaasti tanniinia ja hapokkuutta
  - c) makea, aromeiltaan pähkinäinen
  - d) tyyliltään kuohuva ja kuiva

Mallikysymysten oikeat vastaukset:

- 1) d.
- 2) d.
- 3) a.
- 4) d.
- 5) c.

## 1 Pääsyaatimukset

### 1.1 Kelpoisuus

- 1.1.1 Tenttiin osallistujan tulee iältään ylittää laissa määritelty vähimmäisikä, joka vaaditaan alkoholijuomien ostamiseen vähittäiskaupassa siinä maassa, jossa tentti järjestetään, tai hänen tulee olla valmistautumassa tenttiin osana kokopäiväistä opinto-ohjelmaa tai hänellä on vanhempiensa suostumus.
- 1.1.2 WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssille pääsyyn ei ole mitään rajoituksia, jotka liittyvät päällekkäisyyksiin muiden kurssien tai osatutkintojen kanssa.
- 1.1.3 Sellaiset kurssille osallistujat, jotka eivät yllä alkoholijuomien laissa määriteltyyn ostoikärajaan siinä maassa missä tentti pidetään, eivät voi osallistua kurssilla pidettävään maisteluun, mutta voivat siitä

huolimatta suorittaa kurssin. Vastaavasti myös sellaiset kurssille osallistujat, jotka eivät halua osallistua alkoholin maisteluun terveydellisistä, uskonnollisista tai muista syistä, voivat suorittaa kurssin.

### 1.2 Suositeltavat aikaisemmat tiedot

- 1.2.1 Kurssille osallistujilta ei vaadita aikaisempia tietoja tai kokemusta alkoholijuomista.
- 1.2.2 Tentissä vaadittavan luku-, kirjoitus- ja laskutaidon taso on määritelty seuraavasti:

**luku- ja kirjoitustaidot:** Ison-Britannian kansallisen standardin taso 2 tai vastaavat  
**laskutaito:** Ison-Britannian kansallisen standardin taso 2 tai vastaavat

## 2 Tenttitoteutus ja tulokset

- 2.1 Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tentti on suoritettava ilman kirjoja ja on kestoaltaan 60 minuuttia. Tentti koostuu 50 yhden pisteen arvoisista monivalintakysymyksistä.

Tenttitulokset arvostellaan seuraavasti:

|  |   |
|--|---|
| Kokonaistulos vähintään 85 % tai enemmän | Pass with Distinction<br>(erinomaisesti hyväksytty) |
| Kokonaistulos 70–84 %                    | Pass with Merit<br>(ansiokkaasti hyväksytty)        |
| Kokonaistulos 55–69 %                    | Pass<br>(hyväksytty)                                |
| Kokonaistulos 45-54 %                    | Fail<br>(hylätty)                                   |
| Kokonaistulos 44 % tai vähemmän          | Fail unclassified<br>(lajittelemattomana hylätty)   |

- 2.2 Tenttitulokset ja tentin läpäisseiden todistukset lähetetään Hyväksytylle kouluttajalle (APP) viikon kuluttua siitä, kun ne ovat saapuneet tentin laatijalle.

### 3 Kohtuulliset sovittelut

Sellaisia tenttiin pyrkiviä, joilla on erillisen kirjallisen arvioinnin osoittamia erityisiä tenttivaatimuksia, kehoitetaan ottamaan yhteyttä tentin järjestävään Hyväksytyyn kouluttajaan (APP). Lisäohjeita tentin järjestäjille ja tenttiin pyrkiville on saatavana WSET® Awardsista. WSET® Awardsin periaatteisiin kuuluu, että edellä mainitun kaltaisia pyrkijöitä ei tule asettaa epäedulliseen asemaan tenteissä. Ko. tenttijöiden tulee itse huolehtia erityisvaatimusten ilmoittamisesta ennen tenttiä Hyväksytylle kouluttajalle (APP).

### Tentin uusiminen

#### 4 Tentin uusiminen

Hylätyn tentin voi uusia. Tentin uusimiskertoja ei ole rajoitettu.

Tentin läpäisseet eivät saa enää osallistua uusintatenttiin korottaakseen arvosanaa.

#### 5 Tenttikäytäntö ja valvonta

5.1 Tenttiin osallistujien on suostuttava seuraaviin ehtoihin:

- Tentti on suoritettava 60 minuutissa.
- Tentin kysymys- tai vastauspapereihin ei saa tehdä tentin aikana ylimääräisiä merkintöjä.
- Tenttijät eivät saa keskustella keskenään tentin aikana.

- Tentissä ei saa olla mukana mitään elektronisia laitteita.
- Tentissä ei saa käyttää sanakirjoja.
- Tentissä ei saa käyttää äänimerkillä varustettuja kelloja tai rannekelloja.
- Tentin virallisesta alkamisajasta myöhästyneet osallistujat voivat osallistua tenttiin vain tentin valvojan luvalla ja ainoastaan siinä tapauksessa, että siitä ei aiheudu häiriötä muille tenttiin osallistujille.
- Osallistujat eivät saa poistua tenttitilasta ennen kuin puolet tenttiajasta on kulunut.
- Osallistujat, jotka suoriutuvat tentistä nopeasti, voivat poistua tenttitilasta kunhan eivät häiritse muita osallistujia, mutta tenttitilaan ei saa enää palata takaisin.
- Tentin valvoja ei saa kommentoida, tulkita tai ilmaista mielipiteitään tenttikysymyksistä.
- Sellainen osallistuja, jota epäillään vilpistä, on poistettava tenttitilasta välittömästi ja hänen tenttipaperinsa toimitetaan tenttitoimikunnalle (Examination Panel) käsiteltäväksi. Tenttitoimikunta päättää jatkotoimenpiteistä.
- Tentin kysymyspapereita ei saa ottaa mukaan tenttitilasta. Sellaisia tenttiin osallistujia, jotka eivät palauta kysymys- ja vastauspapereita, voidaan tuomita väärinkäytöksistä.

5.2 Tenttiin osallistujien on noudatettava tentin valvojan antamia ohjeita. Jos ohjeita ei noudateta, tenttitulokset voidaan hylätä.

## **6 Tiedustelut tenttituloksista**

Kaikki tiedustelut Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tenttituloksista on tehtävä kirjallisesti WSET® Awardsin julkaisemien tenttitulosten jälkeisten 20 ARKIPÄIVÄN kuluessa Hyväksytylle kouluttajalle (APP). Tenttiin liittyvistä tiedusteluista, palautteesta ja valituksista on saatavilla myös virallinen pöytäkirja.

## **7 WSET® Awardsin säännöt**

WSET® Awards pidättää itsellään oikeudet lisätä tai muuttaa mitä tahansa näistä säännöistä sopivaksi katsomallaan tavalla.

