

*‘Verkenning van wijn en gedistilleerd’*



Toelichting bij het  
**WSET® International**  
**Higher Certificate**  
in Wines and Spirits

## Het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits

Het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits is opgezet voor studenten die het WSET® Intermediate Certificate in een andere taal dan het Engels hebben gedaan, en hun studie in die taal willen voortzetten. Dit certificaat levert een bredere kennis op van de wijnen en distillaten van de wereld dan het Intermediate Certificate en is bovendien sterker op het proeven gericht.

Het International Higher Certificate is alleen toegankelijk via door de WSET® goedgekeurde opleidingsaanbieders (Approved Programme Providers – APP's). Een lijst van aanbieders en de beschikbare talen kun je vinden op de website van de WSET®: [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com).

### Inhoud

---

1-3	Inleiding
4-5	WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits
6-13	Deel I – Leerdoelen
14-17	Deel II – Leerdoelen
18	Examengids
19-21	Meerkeuzevragen
22	Proefexamen
23-24	Examenreglement
25-28	Notities

---

**WSET® Awards is het onderdeel van de Wine & Spirit Education Trust dat toeziet op het niveau van de opleidingen.**

Wij voorzien in cursussen van gegarandeerde kwaliteit, waarin cursisten meer leren over alcoholische dranken en hun vaardigheid in het proeven kunnen vergroten. We doen dat door:

- contact te onderhouden met de drankenindustrie, zodat we een geschikt opleidingsprogramma kunnen samenstellen;
- goede uitvoerders van ons opleidingsprogramma te selecteren;
- examens te organiseren;
- certificaten uit te reiken aan succesvolle kandidaten.

De ontwikkeling en toekenning van door de WSET® erkende kwalificaties is uitsluitend voorbehouden aan WSET® Awards, het daarvoor bestemde onderdeel van de Wine and Spirit Education Trust.

**Het National Qualifications Framework\***

\*De navolgende tekst heeft vooral betrekking op de Britse situatie.

**Kwalificaties van de Wine & Spirit Education Trust**

De regulerende Britse overheidsinstantie voor onderwijs, de **Qualifications and Curriculum Authority (QCA)**, heeft het **National Qualifications Framework (NQF)**; een nationaal kader voor opleidingen) ontwikkeld. Dit wordt ondersteund door de **Office of the Qualifications and Examinations Regulator (Ofqual)**, de nieuwe regulerende instantie voor opleidingen in Engeland. Voornoemd kader bevat alle opleidingen die nationaal erkend zijn op verschillende niveaus, zodat iedereen zelf zijn voortgang door het opleidingsstelsel kan plannen. De niveaus zijn genummerd van 1 (basis) tot en met 8 (doctoraal niveau). Opleidingen van de WSET® voorzien in een goede basiskennis, die kan worden toegepast in diverse werksituaties en functies. In het NQF zijn ze geïnclassificeerd als 'beroepsgerelateerd'. De tabel hieronder laat de band tussen de opleidingen en het opleidingskader zien.

---

**Titel: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines (horeca)**

---



**NQF Level: 1**

Omschrijving: deze cursus geeft een basisinleiding in de belangrijkste typen wijn waarmee personeelsleden die wijn serveren te maken krijgen. De cursus wil voorzien in de basale productkennis van en vaardigheden voor het serveren van wijn, nodig om iemand voor te bereiden op zijn of haar eerste baan in de horeca.

---

**Titel: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines (detailhandel)**

---

**NQF Level: 1**

Omschrijving: deze cursus geeft een basisinleiding in de belangrijkste typen wijn waarmee personeelsleden die wijn verkopen te maken krijgen. De cursus wil voorzien in de basale productkennis en vaardigheden voor de omgang met klanten, nodig om iemand voor te bereiden op zijn of haar eerste baan in de wijnhandel.

---

**Titel: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Spirits (detailhandel)**

---

**NQF Level: 1**

Omschrijving: deze cursus geeft een basisinleiding in de belangrijkste typen gedistilleerde dranken waarmee personeelsleden die deze dranken verkopen te maken krijgen. De cursus wil voorzien in de basale productkennis en vaardigheden voor de omgang met klanten, nodig om iemand voor te bereiden op zijn of haar eerste baan in de horeca of drankenindustrie.

---

**Titel: WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits**

---



**NQF Level: 2**

Omschrijving: deze cursus biedt een ruime kennis van alle productcategorieën op het gebied van alcoholische dranken, plus de theorie van de proeftechniek. Hij is geschikt voor mensen die weinig voorkennis hebben.

---

**Titel: WSET® Level 2 Professional Certificate in Wines and Spirits**

---



**NQF Level: 2**

Omschrijving: deze cursus biedt meer en diepgaande kennis op het specifieke gebied van distillaten en likeuren dan het breder opgezette Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits. De cursus beslaat alle productcategorieën op het gebied van distillaten, het gebruik van de diverse producten en de basisproeftechnieken.

Het National Qualifications Framework vervolg

---

**Titel: WSET® Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits**

---

**NQF Level: 3**



Omschrijving: het certificaat op niveau 3 biedt een uitgebreidere behandeling van de wijnen en distillaten van de wereld, met een grotere nadruk op proeftechniek.

---

**Titel: WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits**

---

**NQF Level: 4**

Omschrijving: dit is een gespecialiseerde cursus die gedetailleerde kennis combineert met commerciële aspecten en een gedegen systematiek voor een professionele beoordeling van wijnen en distillaten. De diplomacursus wordt door het Institute of Masters of Wine aanbevolen voor kandidaten die Master of Wine willen worden.

---

**Titel: WSET® Level 5 Higher Diploma in Wines and Spirits**

---

**NQF Level: 5**

Omschrijving: dit is een individueel onderzoeksproject, waarmee studenten hun vaardigheden kunnen aanscherpen in het onderzoek naar en de beoordeling en analyse van een gespecialiseerd onderwerp naar keuze op het gebied van wijn of gedistilleerd.

**BS EN ISO 9001:2000**

WSET® Awards werkt volgens een kwaliteitsmanagementsysteem dat voldoet aan de vereisten van BS EN ISO 9001:2000 voor het beheer van de toekenningen van cursussen en examens in de productkennis van alcoholische dranken en de vaardigheid in het proeven daarvan.



**Studeren voor het International Higher Certificate**

Wij raden je aan om een cursus te volgen. Studeren in een groep met een gekwalificeerde docent is de beste manier om te leren proeven. Op de website van de WSET® ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)) staat een lijst van alle erkende opleidingsaanbieders (Approved Programme Providers) in de wereld. Je kunt zelf contact opnemen met opleidingsaanbieders over hun programma. Het is ook mogelijk om je voor te bereiden op het examen door zelfstudie, wat een flexibelere aanpak is. Elke student moet zich echter wel aanmelden bij de erkende opleidingsaanbieder waar

hij of zij examen wil doen. Neem altijd eerst contact op met de lokale opleidingsaanbieder.

**Ontwikkeling van hoofdvaardigheden**

De Britse regering heeft via de Office of the Qualifications and Examinations Regulator de te bereiken niveaus van zes hoofdvaardigheden vastgelegd: communicatie, rekenvaardigheid, informatietechnologie, samenwerken met anderen, zelfstudie en prestaties verbeteren, problemen oplossen. Het WSET® International Higher Certificate is niet speciaal gericht op een van deze

hoofdvaardigheden. De cursus biedt studenten echter wel de mogelijkheid om bepaalde belangrijke vaardigheden te ontwikkelen en materiaal voor hun portfolio te verzamelen. Ten behoeve van docenten en studenten is een 'routeplanner' gemaakt voor de zes belangrijkste vaardigheden. Deze planner bevat voorbeelden van momenten in de studie voor het WSET® International Higher Certificate waarop deze vaardigheden geoefend kunnen worden en waarbij materiaal voor een portfolio geproduceerd kan worden. Merk wel op dat de mogelijkheden tot ontwikkeling van vaardigheden en het produceren

van portfoliomateriaal beïnvloed kunnen worden door de gekozen manier van studeren.

Niet alle hoofdvaardigheden komen terug in het WSET® International Higher Certificate. Studenten die willen voldoen aan de eisen voor deze vaardigheden raden we daarom aan een hierin gespecialiseerde adviseur te raadplegen; deze zal de student kunnen vertellen hoe hij of zij alle vereiste taken kan vervullen. Er zijn echter twee vaardigheden die je wel kunt ontwikkelen en oefenen tijdens de cursus:

- communicatie;
- verbetering zelfstudie en prestatie.

Om studenten en docenten op dit vlak te ondersteunen, hebben we naslaggidsen gemaakt voor de hoofdvaardigheden die een student in de praktijk zou moeten brengen tijdens de studie voor een WSET® International Higher Certificate. Deze zijn te vinden in het APP Handboek en op de WSET®-website ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)).

De gidsen geven de momenten aan waarop je de vaardigheden kunt trainen (voorwaarde is dan wel dat de aanbevolen WSET®-docentengidsen en de studiegids voor het International Higher Certificate gebruikt worden als onderdeel van de studie voor het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits). Docenten die een alternatieve benadering voor hun lessen kiezen, kunnen mogelijk anders andere kansen creëren voor het ontwikkelen en in de praktijk brengen van de zes hoofdvaardigheden.

### **Andere zaken**

Een belangrijk leerdoel van het International Higher Certificate is dat de kandidaten gevraagd wordt na te denken over de culturele en politieke invloeden op de productie van wijn en distillaten, zowel op de nationale als de internationale markten. Gezien de brede geografische dekking van de cursus, stimuleert dit de kandidaten om zich bewust te worden van de verschillende landen en culturen, met name, maar niet uitsluitend, binnen Europa.

Studenten worden geacht:

- algemene kennis te hebben van de invloed van het landbouwbeleid van de Europese Unie op de ontwikkeling van wijnproductie in EU-landen;
- meer gedetailleerde kennis te bezitten van de voorschriften voor de beschrijving en etikettering van wijn die binnen de EU verkocht wordt, ongeacht waar de wijn is gemaakt. Hiermee ontstaat de mogelijkheid voor een analyse van het zeer nauw omschreven gebied waarbinnen de EU werkt en wordt een belangrijk cultureel verschil belicht tussen met name het Verenigd Koninkrijk en enkele andere landen.

**Deel 1: Wijnen en distillaten van de wereld** verwijst specifiek, en zo gedetailleerd als past bij het niveau van de cursus, naar de gezondheidsvraagstellingen rond de consumptie van alcohol.

### **Beleid voor gelijke kansen**

WSET® Awards staat geheel achter het principe van gelijke kansen en is er verantwoordelijk voor dat alle kandidaten voor de

opleidingen eerlijk en op gelijke basis behandeld worden. Een exemplaar van ons gelijkheidsbeleid is verkrijgbaar bij de Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager, WSET® Awards.

### **Klantenservice**

De kwaliteit en reikwijdte van de service die klanten kunnen verwachten van WSET® Awards is gepubliceerd in ons Customer Service Statement. Een exemplaar is verkrijgbaar bij de Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager, WSET® Awards. Mocht er ontevredenheid bestaan over de verleende service, neem dan eerst contact op met je geregistreerde opleidingsaanbieder. Wordt er geen oplossing gevonden, wend je dan tot de Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager, WSET® Awards.

### **Beloning studieresultaten in het Verenigd Koninkrijk**

Voor kandidaten die werkzaam zijn in de drankenindustrie in het Verenigd Koninkrijk en voor een beperkt aantal overige kandidaten, beheert WSET® Awards een programma waarin opvallend goede kandidaten in aanmerking kunnen komen voor prijzen die door industriële sponsors beschikbaar zijn gesteld. Meestal zijn dat bezoeken aan wijn- of distillaatproducerende gebieden. In sommige gevallen worden gesprekken gehouden om geschikte kandidaten te selecteren. Neem voor meer informatie en een actuele lijst van beurzen contact op met June Grant in Londen ([jgrant@wset.co.uk](mailto:jgrant@wset.co.uk)). Helaas is het voor WSET® Awards niet mogelijk om beurzen te verlenen aan studenten die onze opleidingen willen volgen.

**Leerdoelen**

De cursus International Higher Certificate is bedoeld om de cursist een grondige kennis te geven van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld en van hun commerciële belang op de wereldmarkt. De cursus is een hulpmiddel voor diegenen die professionele beoordelingen moeten geven van wijn en gedistilleerd met het oog op kwaliteit en commerciële waarde. De cursus biedt grondige productkennis, ter ondersteuning van de vaardigheden en competentie die noodzakelijk zijn voor functies waarbij bijvoorbeeld producten geselecteerd moeten worden, zoals in de detailhandel en gastvrijheidsindustrie.

Bezitters van het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits zijn in staat de kenmerken te beschrijven van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld en informatie te verstrekken over de essentiële factoren die stijl, kwaliteit en waarde beïnvloeden. Ze zijn in staat het management te adviseren, vragen van klanten met kennis van zaken te beantwoorden en een doordachte keuze uit wijnen en distillaten te maken voor uiteenlopende gelegenheden.

<b>Cursusopbouw</b>	<b>WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits</b>
<b>Belangrijkste onderdelen</b>	<b>Deel I – Wijnen en distillaten van de wereld</b>
	<b>Deel II – Wijn proeven</b>

*Om het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits te halen, moet de student beide onderdelen halen.*

**Cursusdoelen**

Na het behalen van het certificaat is de student in staat om:

- de factoren toe te lichten die van invloed zijn op de productie van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld, en de rol die deze factoren spelen bij de stijl, kwaliteit en prijs;
- een gedetailleerde beschrijving te geven van de kenmerken van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld;
- kennis van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld te gebruiken om klanten aanbevelingen te doen voor uiteenlopende gelegenheden;
- de principes van het combineren van wijn en spijs toe te passen op de belangrijkste beschikbare wijnstijlen;
- wijnen te analyseren door gebruik te maken van de systematische WSET®-proefmethode en de stijl, kwaliteit en prijsklasse te benoemen van wijnen en distillaten;
- klanten en personeel van informatie te voorzien over de gezondheidsaspecten van wijnen en distillaten;
- klanten en personeel van informatie en advies te voorzien over het op de juiste manier bewaren en serveren van wijnen en distillaten.

De twee cursusonderdelen zijn als volgt ingedeeld:

Titel onderdeel	Hoofdstuk	Hoofdstuktitel
<b>Deel I</b> Wijnen en distillaten van de wereld (6 studiepunten)	1.1	Wijnproductie
	1.2	Lichte wijnen van de wereld
	1.3	Mousserende wijnen van de wereld
	1.4	Versterkte (likeur)wijnen van de wereld
	1.5	Distillaten en likeuren van de wereld
	1.6	Informatie en advies voor klanten en personeel
<b>Deel II</b> Wijn proeven (2 studiepunten)	2.1	De kenmerken van de voornaamste wijnen van de wereld benoemen
	2.2	De kwaliteit en commerciële waarde van wijnen benoemen en inschatten

### Inschrijving

Er zijn geen beperkingen voor de deelname aan het WSET® International Higher Certificate. Studenten onder de minimumleeftijd voor het kopen van alcoholische dranken geldig in het land waar zij examen doen, of studenten die geen alcohol willen drinken om gezondheids- of religieuze redenen, mogen tijdens de cursus geen alcoholische dranken proeven. Deze kandidaten kunnen dan ook niet het examen doen voor Deel II van het WSET® International Higher Certificate. In zulke gevallen krijgt de kandidaat een getuigschrift van het met succes afronden van Deel I, maar krijgt geen certificaat voor het WSET® International Higher Certificate. Potentiële kandidaten doen er verstandig aan hun huidige kennisniveau te bespreken met de opleidingsaanbieder, zodat ze zeker weten dat deelname aan de cursus zinvol is.

### Begeleide studie

We raden je aan om ten minste 80 uur te studeren om het hele cursusprogramma succesvol af te kunnen ronden. Deze uren zijn doorgaans een combinatie van lessen en zelfstudie. We adviseren verder dat het aantal lessen voor dit cursusprogramma niet minder dan 28 uur bedraagt.

### Voortgezette studie

#### WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

Om door te kunnen stromen naar het Diploma, moeten bezitters van het International Higher Certificate een examen in de Engelse taal afleggen (het English Language Diploma Entry Examination).

Je kunt zelf contact opnemen met de opleidingsaanbieder over de mogelijkheid van het afleggen van dit examen.

## Deel I – Wijnen en distillaten van de wereld

### Deel 1 - Wijnproductie

#### Leerdoelen

1. Het effect van **locatie** begrijpen en de belangrijkste factoren die een rol spelen in de **wijnbouw** kunnen benoemen; uitleggen hoe ze de stijl, kwaliteit en prijs van de geproduceerde wijn beïnvloeden.

2. De voornaamste mogelijkheden die er zijn voor **vinificatie, rijping en botteling** benoemen; uitleggen hoe ze de stijl, kwaliteit en prijs van de geproduceerde wijn beïnvloeden.
3. Inzicht in de **wettelijke vereisten voor etikettering** van wijnen bestemd voor de verkoop binnen de EU.
4. Inzicht in de **prijsopbouw** van wijn voor de lokale markt.

GROEP A	LOCATIE
<b>Klimaat</b>	Algemeen klimaat, microklimaat en jaarlijkse weersomstandigheden
<b>Bodem</b>	Invloed van grondsoorten, ligging wijngaard, terroir
GROEP B	WIJNBOUW
<b>De wijnstok</b>	Definitie van soorten, wijnstokvariëteiten, kruisingen, hybriden, klonen, phylloxera, wortelstokken, enten en wijnstokselectie, problemen met de wijnstok
<b>De wijngaard</b>	Jaarlijkse wijngaardcyclus, opbrengsten, geleiding, snoeien, problemen in wijngaard, oogsten
GROEP C	WIJN MAKEN
<b>Vergisting</b>	Principes van alcoholische vergisting, aanpassingen vóór de gisting
<b>Volgorde van productie, apparatuur en werkzaamheden</b>	Rood, rosé, wit, zoet Persen, apparatuur voor vergisting
GROEP D	RIJPING EN BOTTELING
<b>Rijping</b>	Invloed van rijping, eigenschappen die wijn geschikt maken voor rijping, vaten gebruikt voor rijping, besparingen op de handelingen voor en duur van rijping
<b>Klaren</b>	Definitie van klaren, klaringsmiddelen
<b>Filtratie</b>	Definitie van filteren, soorten filters die gebruikt worden
<b>Stabilisatie</b>	Chemische en microbiologische instabiliteit en oplossingen
<b>Botteling</b>	Koude steriele en hete botteling
GROEP E	EU-REGELS VOOR ETIKETTERING
<b>Stille wijnen</b>	QWPSR, tafelwijn met geografische aanduiding, tafelwijn, wijn met geografische aanduiding, wijn
<b>Mousserende wijnen</b>	QSWPSR, mousserende kwaliteitswijn, mousserende wijn, mousserende wijn met toegevoegd koolzuur
<b>Algemeen</b>	Vermelding variëteit, oogstjaar

## Deel 2

## – Lichte wijnen van de wereld

## Leerdoelen

1. De belangrijkste **regio's en districten** kunnen benoemen voor de productie van lichte wijnen in de voornaamste wijnproducerende landen van de wereld, en, indien van toepassing, de belangrijke gemeenten.
2. De **belangrijkste factoren** kunnen benoemen die de stijl, kwaliteit en prijs van de wijnen uit voornoemde regio's en districten beïnvloeden.
3. De kenmerken van de belangrijkste wijnen beschrijven uit voornoemde **regio's en districten**.

GROEP A	REGIO'S EN DISTRICTEN
<b>FRANKRIJK</b>	
<b>Bordeaux</b>	Médoc, Haut-Médoc (Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux), Graves (Pessac-Léognan), Sauternes (Barsac), Saint-Émilion (Saint-Émilionssatellieten), Pomerol, Fronsac, Côtes de Bourg, Côtes de Bordeaux (Premières Côtes de Blaye, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Franc, Côtes de Castillon), Entre-Deux-Mers
<b>Zuidwest-Frankrijk</b>	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Vin de Pays (VdP) des Côtes de Gascogne, VdP du Gers
<b>Bourgogne</b>	Chablis, Côte de Nuits (Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges), Côte de Beaune (Aloxe-Corton, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet), Côte Chalonnaise, Mâconnais (Pouilly-Fuissé), Beaujolais (Beaujolais Crus)
<b>Loire</b>	Muscadet, Muscadet de Sèvre-et-Maine (Sur Lie), Anjou, Savennières, Coteaux du Layon, Saumur, Touraine, Chinon, Bourgueil, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon
<b>Elzas</b>	Elzas, Elzas Grand Cru
<b>Rhône</b>	Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône-Villages, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel, Rhônesatellieten
<b>Zuid-Frankrijk</b>	Provence (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bandol), VdP des Bouches-du-Rhône, VdP du Vaucluse, Languedoc-Roussillon (Languedoc, Fitou, Minervois, Corbières, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon-Villages), VdP d'Oc, VdP de l'Hérault, VdP du Gard, VdP de l'Aude
<b>ITALIË</b>	
<b>Piemonte</b>	Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi, Langhe
<b>Trentino-Alto Adige</b>	Trentino, Alto Adige
<b>Friuli-Venezia Giulia</b>	Collio, Friuli Grave
<b>Veneto</b>	Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Soave, Bardolino, Veneto, Indicazione Geographica Tipica (IGT)
<b>Emilia-Romagna</b>	Sangiovese di Romagna, Trebbiano di Romagna
<b>Toscana</b>	Brunello di Montalcino, Chianti, Chiantidistricten (Classico, Rufina, Colli Senesi), Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano, Toscaanse IGT
<b>Marche</b>	Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi
<b>Umbria</b>	Orvieto
<b>Lazio</b>	Frascati

<b>GROEP A</b>	<b>REGIO'S EN DISTRICTEN (vervolg)</b>
<b>ITALIË (vervolg)</b>	
<b>Abruzzo</b>	Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo
<b>Campanië</b>	Taurasi IGT
<b>Puglia</b>	Copertino, Salice Salentino IGT
<b>Basilicata</b>	Aglianico del Vulture IGT
<b>Sicilië</b>	Sicilië IGT
<b>SPANJE</b>	
<b>Noordelijke Ebro</b>	Navarra, Rioja, Somontano, Calatayud, Cariñena
<b>Catalunya</b>	Catalunya, Costers del Segre, Penedès, Priorato, Tarragona
<b>Het Duerodal</b>	Ribera del Duero, Rueda, Toro
<b>Galicie</b>	Rías Baixas, Bierzo
<b>Levante</b>	Valencia, Jumilla
<b>Castilla-La Mancha</b>	La Mancha, Valdepeñas
<b>PORTUGAL</b>	
<b>Noord-Portugal</b>	Bairrada, Dão, Douro, Vinho Verde
<b>Zuid-Portugal</b>	Vinho Regional Alentejano, Alentejo, Ribatejo
<b>DUITSLAND</b>	
<b>Mosel</b>	Bernkastel, Piesport, Ruwer, Saar
<b>Nahe</b>	Schlossböckelheim
<b>Rheingau</b>	Geisenheim, Johannisberg, Rudesheim
<b>Rheinhessen</b>	Nierstein
<b>Pfalz</b>	Forst, Deidesheim
<b>Baden</b>	Kaiserstuhl-Tuniberg
<b>MIDDEN- EN ZUIDOOST-EUROPA</b>	
<b>Oostenrijk</b>	Burgenland, Niederösterreich
<b>Griekenland</b>	Naoussa, Nemea, Santorini, Vin de Pays
<b>Hongarije</b>	Eger, Tokaj-Hegyalja, cépagewijnen
<b>ZUID-AFRIKA</b>	
<b>Westkaap</b>	Constantia, Paarl, Stellenbosch, Walker Bay, Worcester, Robertson
<b>AUSTRALIË</b>	
<b>Interregionaal</b>	Zuidoost-Australië, Sunraysia

<b>GROEP A</b>	<b>REGIO'S EN DISTRICTEN (vervolg)</b>
<b>AUSTRALIË (vervolg)</b>	
<b>Zuid-Australië</b>	Adelaide Hills, Barossa Valley, Clare Valley, Coonawarra, Eden Valley, Limestone Coast, McLaren Vale, Langhorne Creek, Padthaway, Riverland
<b>New South Wales</b>	Hunter Valley, Riverina (MIA)
<b>Victoria</b>	Mornington Peninsula, Rutherglen, Yarra valley, Geelong
<b>West-Australië</b>	Frankland River, Margaret River, Mount Barker, Swan Valley
<b>NIEUW-ZEELAND</b>	
<b>Noordereiland</b>	Auckland, Gisborne, Hawkes Bay, Martinborough
<b>Zuidereiland</b>	Canterbury, Marlborough, Nelson, Otago
<b>NOORD-AMERIKA</b>	
<b>Californië</b>	Noordkustregio, Carneros, Mendocino, Napa Valley, Sonoma Valley, Centrale Noordkust, Monterey, Centrale Zuidkust, Santa Barbara County, San Luis Obispo County, Centrale Valleï, Sierra Foothills
<b>Oregon</b>	
<b>Washington</b>	
<b>De staat New York</b>	
<b>Andere landen</b>	Canada
<b>ZUID-AMERIKA</b>	
<b>CHILI</b>	
<b>Coquimbo</b>	Elqui, Limarí
<b>Aconcagua</b>	Casablanca, Leyda, San Antonio
<b>Central Valley</b>	Curicó, Maipo, Rapel (Cachapoal, Colchagua)
<b>Zuidelijke regio</b>	Bío-Bío, Itata
<b>ARGENTINIË</b>	Cafayate, Mendoza, Rio Negro, San Juan
<b>ANDERE LANDEN</b>	Uruguay
<b>GROEP B</b>	<b>FACTOREN DIE STIJL, KWALITEIT EN PRIJS BEÏNVLOEDEN</b>
<b>PRIJS EN KWALITEIT</b>	
<b>Categorieën</b>	Goedkoop, gemiddelde prijs, hoge prijs, topprijs
<b>Kostenopbouw</b>	Af-kelder/'free on board'-prijs (vracht- en verzekeringskosten bij vervoer over zee), commissie voor tussenpersoon, wisselkoers, transport, opslag en distributie, belastingen, winstmarge
<b>INVLOEDEN</b>	
<b>Stijl</b>	Klimaat, grondsoorten, druiven, wijnbouw, vinificatie, rijping, wijnproductie, voorschriften, commerciële waarde
<b>Kwaliteit</b>	Microklimaten, variaties in oogstjaren, grondsoorten, druiven, wijnbouw, vinificatie, blending, rijping, voorschriften voor wijnproductie
<b>Overig</b>	Marktwerking, productieniveau, merkvorming, culturele en politieke factoren, invloeden van buitenaf en investeringen

## Deel 3

## – Mousserende wijnen van de wereld

## Leerdoelen

1. De belangrijkste **regio's en districten** voor mousserende wijn kunnen benoemen voor de voornaamste wijnlanden van de wereld en, indien van toepassing, de belangrijkste gemeenten.
2. De **productiemethode** voor mousserende wijn beschrijven.
3. De **belangrijkste factoren kunnen benoemen die de stijl, kwaliteit en prijs** van de mousserende wijnen uit voornoemde regio's en districten beïnvloeden.
4. De kenmerken van de belangrijkste mousserende wijnen beschrijven uit voornoemde **regio's en districten**.

<b>GROEP A</b>	<b>REGIO'S EN DISTRICTEN</b>
Frankrijk	Elzas, Bourgogne, Champagne, Limoux, Loire (Saumur, Vouvray)
Spanje	Cava
Italië	Asti, Prosecco, Lambrusco
Duitsland	Sekt
Nieuwe Wereld	Australië, Californië, Nieuw-Zeeland, Zuid-Afrika
<b>GROEP B</b>	<b>PRODUCTIEMETHODEN</b>
Methoden	Traditioneel, transfer, tankmethode, koolzuurinjectie
<b>GROEP C</b>	<b>FACTOREN DIE STIJL, KWALITEIT EN PRIJS BEÏNVLOEDEN</b>
<b>PRIJS EN KWALITEIT</b>	
Categorieën	Goedkoop, gemiddelde prijs, hoge prijs, topprijs
Kwaliteit	Non-vintage, vintage, prestigecuvée
Kostenopbouw	Af-kelder/'free on board'-prijs (vracht- en verzekeringskosten bij vervoer over zee), commissie voor tussenpersoon, wisselkoers, transport, opslag en distributie, belastingen, winstmarge
<b>INVLOEDEN</b>	
Stijl	Klimaat, druiven, blend, productiemethode, rijping, vereisten voor diverse stijlen, wettelijke vereisten, commerciële waarde, herkenbaarheid van het merk
Kwaliteit	Microklimaten, variaties in oogstjaren, grondsoorten, druiven, wijnbouw, vinificatie, blending, rijping, voorschriften voor wijnproductie
Andere	Marktwerking, productieniveau, merkvorming, culturele en politieke factoren, invloeden van buitenaf en investeringen

## Deel 4

## – Versterkte (likeur)wijnen van de wereld

## Leerdoelen

1. De belangrijkste **regio's en districten** voor versterkte wijn kunnen benoemen voor de voornaamste wijnlanden van de wereld.
2. De **productiemethode** voor versterkte wijn beschrijven.
3. De **belangrijkste factoren kunnen benoemen die de stijl, kwaliteit en prijs** van de versterkte wijnen uit voornoemde **regio's en districten** beïnvloeden.
4. De kenmerken van de belangrijkste versterkte wijnen beschrijven uit voornoemde **regio's en districten**.

<b>GROEP A</b>	<b>REGIO'S EN DISTRICTEN</b>
<b>Portugal</b>	Madeira, Port (het Douro dal)
<b>Spanje</b>	Montilla-Moriles, Jerez (sherry)
<b>Frankrijk</b>	Vins Doux Naturels: Languedoc-Roussillon, Rhône
<b>Australië</b>	Rutherglen
<b>GROEP B</b>	<b>PRODUCTIEMETHODEN</b>
<b>Methoden</b>	Versterking om vergisting te onderbreken, versterking na vergisting
<b>GROEP C</b>	<b>FACTOREN DIE STIJL, KWALITEIT EN PRIJS BEÏNVLOEDEN</b>
<b>PRIJS EN KWALITEIT</b>	
<b>Categorieën</b>	Goedkoop, gemiddelde prijs, hoge prijs, topprijs
<b>Kostenopbouw</b>	Af-kelder/'free on board'-prijs (vracht- en verzekeringskosten bij vervoer over zee), commissie voor tussenpersoon, wisselkoers, transport, opslag en distributie, belastingen, winstmarge
<b>INVLOEDEN</b>	
<b>Stijl</b>	Klimaat, druiven, blend, productiemethode, rijping, vereisten voor diverse stijlen, wettelijke vereisten, commerciële waarde, herkenbaarheid van het merk
<b>Kwaliteit</b>	Microklimaten, variaties in oogstjaren, grondsoorten, druiven, wijnbouw, vinificatie, blending, rijping, voorschriften voor wijnproductie
<b>Andere</b>	Marktwerking, productieniveau, merkvorming, culturele en politieke factoren, invloeden van buitenaf en investeringen

## Deel 5

## – Distillaten en likeuren van de wereld

## Leerdoelen

1. Het begrijpen van de productieprocessen voor **distillaten en likeuren** van de wereld.
2. Het kunnen benoemen van de belangrijkste **distillaten en likeuren** van de wereld.
3. De **belangrijkste factoren kunnen benoemen die de stijl, kwaliteit en prijs** van de voornoemde distillaten en likeuren beïnvloeden.
4. De kenmerken van de belangrijkste **distillaten en likeuren** beschrijven.

<b>GROEP A</b>	<b>PRODUCTIEPROCESSEN</b>
<b>Distillatie</b>	Productie van een alcoholische basisvloeistof, verdamping door hitte, condensatie
<b>Distilleerketels</b>	Koperen distilleerketel ( <i>pot still</i> ), patentdistilleerketel ( <i>continuous still</i> , Coffey)
<b>GROEP B</b>	<b>DISTILLATEN EN LIKEUREN</b>
<b>Brandy en andere vruchtendistillaten</b>	Druiven: cognac, armagnac, druivenbrandy, marc, grappa, Spaanse brandy Appels: calvados Ander fruit: eau-de-vie de kirsch, poire Williams, eau-de-vie de framboise
<b>Whisky</b>	Schots, Iers, Canadees, Bourbon, rye
<b>Rum en andere suikerrietdistillaten</b>	Cuba, Jamaica, Barbados, Guyana, Martinique en Guadeloupe, Brazilië
<b>Tequila en mezcal</b>	Plata, joven abocado, reposado, añejo
<b>Wodka</b>	Oosters, westers, gearomatiseerd
<b>Gin en andere gearomatiseerde distillaten</b>	Gin, aquavit, met anijs gearomatiseerde distillaten
<b>Likeuren</b>	Kruiden, citrusvruchten, steenvruchten, zaden, pitten en bonen, zuivel
<b>GROEP C</b>	<b>FACTOREN DIE STIJL, KWALITEIT EN PRIJS BEÏNVLOEDEN</b>
<b>PRIJS EN KWALITEIT</b>	
<b>Categorieën</b>	Goedkoop, gemiddelde prijs, hoge prijs, topprijs
<b>Kostenopbouw</b>	Droge waren, productiekosten, verlies gedurende rijping, winst voor producent, marge voor distributeur, transport, marketing, belastingen, marge voor detailhandel
<b>INVLOEDEN</b>	
<b>Stijl</b>	Ruwe grondstoffen, productiegebied, type distilleerketel, productiemethode, aromastoffen, rijping, blending en merkprofilering
<b>Kwaliteit</b>	Ruwe grondstoffen, productiegebied, type distilleerketel, productiemethode, blending, rijping, merkprofilering
<b>Andere</b>	Marktwerving, productieniveau, merkvorming, culturele en politieke factoren, invloeden van buitenaf en investeringen

## Deel 6

## – Informatie en advies voor klanten en personeel

## Leerdoelen

1. Informatie geven over de **stijlkenmerken** van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld.
2. Productkennis gebruiken om aanbevelingen te doen die tegemoetkomen aan de eisen van de klant omtrent **stijl, kwaliteit en prijs** bij de aankoop van wijnen en distillaten.
3. De **principes van het maken van wijn-spijsgcombinaties** begrijpen.
4. Klanten en personeel aanbevelingen doen voor de **verkoop en het serveren van wijnen en distillaten**.
5. **Gangbare fouten** in wijn kunnen herkennen en informatie kunnen geven over de mogelijke oorzaken.
6. De **sociale, gezondheids-, veiligheids- en juridische aspecten** van alcoholconsumptie begrijpen.

<b>GROEP A</b>	<b>STIJLKENMERKEN</b>
<b>Beschrijving volgens de systematische WSET®-proefmethode</b>	Uiterlijk, geur, smaak/textuur, conclusie
<b>GROEP B</b>	<b>KWALITEIT EN PRIJS</b>
<b>Categorieën</b>	Goedkoop, gemiddelde prijs, hoge prijs, topprijs
<b>GROEP C</b>	<b>PRINCIPES VAN WIJN-SPIJSCOMBINATIES</b>
<b>Waar je bij de wijn op let</b>	Zwaarte, smaakintensiteit en fruitkarakter, zuurgraad, textuur/tannines, zoetheid
<b>Waar je bij het eten op let</b>	Smaakintensiteit, zuur, zoet, zout, pikant/gekruid, rokerigheid, rijkheid (zwaarte), vettingheid
<b>GROEP D</b>	<b>VERKOOP EN SERVICE</b>
<b>Opslag</b>	Optimale omstandigheden, lange- en kortetermijnopslag, voorraadbeheer
<b>Service</b>	Opeenvolging van handelingen, serveertemperaturen, flessen openen en decanteren, glazen en toebehoren, overige benodigdheden
<b>Wijn</b>	Smaak van de klant, prijs, gelegenheid, wensen van de organisatie
<b>GROEP E</b>	<b>GANGBARE FOUTEN</b>
<b>Fouten</b>	Geoxideerd, kurk, hoog zwavelgehalte, hergisting, azijnsteek, zwavelwaterstof, wijnsteenzuurkristallen
<b>GROEP F</b>	<b>SOCIALE, GEZONDHEIDS-, VEILIGHEIDS- EN JURIDISCHE ASPECTEN</b>
<b>Sociale verantwoordelijkheid</b>	Veilig alcoholgebruik

## Deel 1

## – Kenmerken van de belangrijkste wijnen van de wereld herkennen en vastleggen

## Leerdoelen

1. Inzicht in de belangrijkste vereisten en fasen van de **systematische WSET®-proefmethode (Advanced)**.
2. Inzicht in de **commerciële** redenen om een archief aan te leggen van correcte proefnotities.
3. Correcte proefnotitie kunnen schrijven bij het wijn proeven volgens de **systematische WSET®-proefmethode (Advanced)**.

## GROEP A

## COMMERCIEEL

## Reden voor beoordelen van wijn

Kwaliteit, authenticiteit, waarde, voortgang vastleggen

## Deel 2

## – Kwaliteit en commerciële waarde van wijnen herkennen en beoordelen

## Leerdoelen

1. De belangrijkste kenmerken van wijnen benoemen door toepassing van de **systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate)**.
2. De stijl benoemen van de **belangrijkste wijnen uit de regio's en districten** van de voornaamste wijnproducerende landen door toepassing van de **systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate)**.
3. De kwaliteit en prijs beoordelen van de **belangrijkste wijnen uit de regio's en districten** van de voornaamste wijnproducerende landen door toepassing van de **systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate)**.
4. Correcte proefnotities maken tijdens het wijn proeven door gebruik te maken van de **systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate)**.

## Systematische WSET®-proefmethode Level 3

UITERLIJK	
<b>Helderheid</b>	helder – troebel
<b>Intensiteit</b>	kleurloos – licht – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – diep – ondoorzichtig
<b>Kleur</b>	Wit kleurloos – lichtgeel met groene zweem – citroen – goud – amber – bruin Rosé roze – zalmroze – oranje Rood paars – robijnrood – granaatrood – bruinrood - bruin
<b>Andere observaties</b>	Bijvoorbeeld rand t.o.v. kern, tranen, bezinksel, belletjes, kleurschakeringen, glanspunten
GEUR	
<b>Conditie</b>	zuiver – onzuiver ( <i>fout: geoxideerd – slechte conditie – kurk – anders</i> )
<b>Intensiteit</b>	licht – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – uitgesproken
<b>Ontwikkeling</b>	jeugdig – in ontwikkeling – volledig ontwikkeld – vermoeid/beste tijd gehad (doelbewust geoxideerd?)
<b>Aromakenmerken</b>	fruit – bloemen – specerijen – plantaardig – eikenhout – anders
SMAAK	
<b>Zoetheid</b>	droog – bijna droog – halfdroog – gemiddeld – halfzoet – zoet – weelderig zoet
<b>Zuurgraad</b>	laag – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – hoog
<b>Tanningehalte</b>	laag – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – hoog
<b>Alcoholgehalte</b>	laag – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – hoog versterkt: (laag/gemiddeld/hoog gehalte)
<b>Body</b>	licht – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – vol
<b>Mousse</b>	delicaat – romig – agressief
<b>Smaakintensiteit</b>	licht – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – uitgesproken
<b>Smaakkenmerken</b>	fruit – bloemen – specerijen – plantaardig – eikenhout – anders
<b>Afdronk</b>	kort – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – lang
CONCLUSIES	
<b>Kwaliteit</b>	slecht – acceptabel – goed – zeer goed – uitstekend
<b>Prijscategorie</b>	goedkoop – gemiddelde prijs – hoge prijs – topprijs
<b>Rijpheid</b>	moet nog rijpen – nu op dronk, maar kan rijpen – nu op dronk, maar wel te bewaren – nu op hoogtepunt, snel drinken – vermoeid/beste tijd gehad

## Copyright Wine &amp; Spirit Education Trust 2009

Het copyright van de 'systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate)' is eigendom van de Wine & Spirit Education Trust, die ook de morele rechten hierop bezit. WSET is een Geregistreerd Handelsmerk van de Wine & Spirit Education Trust.

De systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate) mag vrijelijk gereproduceerd worden, zonder betaling van royalty's of andere kosten, mits aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- i. ze wordt in haar geheel gereproduceerd, zonder aanpassing, weglating of toevoeging
- ii. de titel 'systematische WSET®-proefmethode (International Higher Certificate)' wordt er altijd bij vermeld
- iii. de Wine & Spirit Education Trust wordt vermeld als de auteur van deze methode
- iv. de copyright-claim hierboven wordt bij elke publicatie van de methode volledig vermeld

<b>GROEP B</b>		
<b>Land / regio</b>	<b>Wijnstijl</b>	<b>Naam van de te proeven wijn</b>
<b>LICHTE WIJNEN</b>		
<b>BORDEAUX</b>	Rood	Algemene Bordeaux AC Médoc of Haut-Médoc Cru Classé Saint-Émilion Grand Cru
	Droog wit	Bordeaux AC, Graves of Pessac-Léognan
	Zoet wit	Sauternes of Barsac
<b>ZUIDWEST-FRANKRIJK</b>	Rood	Cahors of Madiran
<b>BOURGOGNE</b>	Rood	Beaujolais en Beaujolais Villages of Cru Algemene Bourgogne Rouge AC Côte d'Or uit specifieke gemeente of van Premier-Cruniveau
	Wit	Chablis uit specifieke gemeente of van Premier-Cruniveau Chassagne-Montrachet, Meursault of Puligny-Montrachet (gemeente of Premier Cru)
<b>RHÔNEDAL</b>	Rood	Côtes du Rhône of Côtes du Rhône-Villages Châteauneuf-du-Pape of Gigondas Cornas, Saint-Joseph, Côte-Rôtie of Hermitage
<b>ZUID-FRANKRIJK</b>	Rood	Corbières, Fitou of Minervois Elke vin de pays van één internationale druivenvariëteit
<b>LOIREDAL</b>	Wit	Muscadet Sur Lie Vouvray sec, Vouvray demi-sec, Savennières of andere op chenin blanc gebaseerde wijn Pouilly-Fumé of Sancerre
<b>ELZAS</b>	Wit	Riesling Gewurztraminer, Pinot Gris of Pinot Blanc
<b>DUITSLAND</b>	Wit	Riesling QbA of Kabinett Riesling Spätlese of Auslese Droge Duitse Riesling van instap- of gemiddeld niveau Droge Riesling Erstes Gewächs (of vergelijkbare hoge kwaliteit)
<b>OOSTENRIJK</b>	Wit	Grüner Veltliner uit Wachau
<b>HONGARIJE</b>	Wit	Tokaji Aszú
<b>ITALIË</b>	Rood	Barolo of Barbaresco Valpolicella of Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Rode wijn uit Zuid-Italië
	Wit	Soave of Pinot Grigio Modern gemaakte witte IGT van één druivenvariëteit
<b>SPANJE</b>	Rood	Modern gemaakte rode wijn uit Catalunya, Costers del Segre, Navarra of Somontano Ribera del Duero Rioja Reserva of Rioja Gran Reserva
	Wit	Rías Baixas of Rueda
<b>PORTUGAL</b>	Rood	Douro, Dão of Alentejo

<b>GROEP B</b>		
<b>Land/ regio</b>	<b>Wijnstijl</b>	<b>Naam van de te proeven wijn</b>
<b>LICHTE WIJNEN</b>		
<b>GRIEKENLAND</b>	Rood	Naoussa of Nemea
<b>ZUID-AFRIKA</b>	Rood	Op Cabernet Sauvignon gebaseerde blend uit hoge prijsklasse Pinotage
	Wit	Chenin Blanc
<b>AUSTRALIË</b>	Rood	Shiraz uit Barosso Cabernet Sauvignon uit Coonawarra Goedkope massaal geproduceerde merkwijn
	Wit	Houtgerijpte Chardonnay uit hoge prijsklasse Riesling uit Clare Valley of Eden Valley Semillon uit Hunter Valley
<b>NIEUW-ZEELAND</b>	Rood	Pinot Noir
	Wit	Sauvignon Blanc Chardonnay
<b>VERENIGDE STATEN</b>	Rood	Cabernet Sauvignon uit Napa (of subzone) Pinot Noir uit hoge prijsklasse (bijv. Carneros, Russian River, Santa Barbara, Oregon) Zinfandel uit Californië
	Wit	Houtgerijpte Chardonnay van goede kwaliteit Houtgerijpte Sauvignon Blanc van goede kwaliteit (Fumé Blanc)
<b>CHILI</b>	Rood	Carmenère Cabernet Sauvignon
<b>ARGENTINIË</b>	Wit	Sauvignon Blanc van gemiddelde kwaliteit
	Rood	Cabernet Sauvignon Malbec
	Wit	Torrontés
<b>MOUSSERENDE WIJNEN</b>		
<b>ALGEMEEN</b>		Basale bubbelwijn volgens tankmethode gemaakt
<b>CHAMPAGNE</b>		Non-vintage champagne
<b>FRANKRIJK</b>		Crémant AC, Vouvray of Saumur
<b>ITALIË</b>		Asti
<b>SPANJE</b>		Cava
<b>NIEUWE WERELD</b>		Mousserende wijn uit hoge prijsklasse
<b>VERSTERKTE WIJNEN</b>		
<b>SPANJE</b>		Fino of manzanilla
		Droge amontillado of droge oloroso
		Gemengde halfzoete of zoete sherry
<b>PORTUGAL</b>		LBV-port 10 jaar oude tawny
<b>NIEUWE WERELD</b>		Australische Liqueur Muscat
<b>GEDISTILLEERD</b>		
<b>SCHOTSE WHISKY</b>		Single malt Schotse whisky
<b>ANDERE WHISK(E)Y</b>		Blended Schotse whisky, Ierse whiskey, Bourbon, Canadese whisky
<b>COGNAC</b>		VSOP, XO
<b>ANDERE BRANDY</b>		Armagnac, grappa, marc, Spaanse brandy
<b>ANDERE DISTILLATEN</b>		Rum, tequila, wodka, gin

## 1 Wijze van examinering

### Deel I

- Het examen voor deel I bestaat uit een door WSET® Awards samengesteld geslotenboekexamen. Om te slagen moeten kandidaten minimaal 55% van de punten behalen.

Het examen bestaat uit vijftig meerkeuzevragen die binnen 45 minuten beantwoord moeten worden. Hiermee worden de kennis en het begrip van deel I getest.

Alle examenvragen zijn gebaseerd op de gepubliceerde leerdoelen en het aanbevolen studiemateriaal bevat de informatie die nodig is om de vragen juist te beantwoorden.

### Deel II

- Deel II bestaat uit het blind proeven van één wijn. De proefnotitie laat zien hoe de student de praktische leerdoelen toepast. De instructies voor dit examenonderdeel worden door WSET® Awards gegeven. Het praktische proefexamen moet in 15 minuten afgelegd worden. Dit examen voor deel II mag alleen opgezet en nagekeken worden door een WSET® erkende examinerator. Kandidaten moeten over beide delen examen afleggen. Alleen kandidaten die een herexamen doen en al voor een van beide delen geslaagd zijn, mogen examen voor één deel doen.

WSET® Awards geeft geen vrijstellingen voor examens; je moet aan alle eisen van de kwalificatie voldoen.

## 2 Bestuur examens

De examens worden geleid door Approved Programme Providers (APP's; erkende opleidingsaanbieders) van de WSET®. Deze moeten voldoen aan de criteria en regelgeving voor uitvoering zoals vastgelegd in het Operating Handbook (Praktijkhandboek) dat alle opleidingsaanbieders bezitten.

## 3 Bekendmaking uitslagen en uitreiking certificaten

De uitslagen van de examens worden door de WSET® Awards als volgt bekendgemaakt:

Een lijst van de resultaten van alle kandidaten wordt, samen met hun inschrijfbewijs, uitgereikt aan de opleidingsaanbieders, die vervolgens de individuele kandidaten van de uitslag op de hoogte stellen.

Geslaagde kandidaten krijgen hun certificaat via de opleidingsverstrekker.

Uitslagen en certificaten worden vier tot vijf weken na ontvangst van de examens naar de APP's (opleidingsaanbieders) verzonden.

#### 4 Over het examen voor het WSET® International Higher Certificate

De Wine & Spirit Education Trust geeft geen voorheen gebruikte examens voor het International Higher Certificate vrij.

##### Deel I Meerkeuzevragenexamen

De meerkeuzevragenexamens worden zorgvuldig samengesteld zodat ze de zwaarte van de cursusonderdelen van deel I weerspiegelen. Het schema hieronder geeft aan hoeveel vragen er per hoofdstuk van deel I gesteld worden.

Hoofdstuk	Onderdeel	Aantal examenvragen
1.1 Wijnproductie	Locatie	7
	Wijnbouw	
	Vinificatie	
	Rijping en botteling	
	Etikettering in EU	
1.2 Lichte wijnen van de wereld	Kostenopbouw van wijn	26
	Frankrijk	
	Italië	
	Spanje	
	Portugal	
	Duitsland	
	Midden- en Zuidoost-Europa	
	Australië	
	Nieuw-Zeeland	
	Zuid-Afrika	
	Noord-Amerika	
	Zuid- en Midden-Amerika	
	Andere wijnproducerende landen	
	Factoren die de stijl, kwaliteit en prijs van wijn beïnvloeden	
1.3 Mousserende wijnen van de wereld	Regio's en districten	4
	Productiemethoden	
	Factoren die de stijl, kwaliteit en prijs van wijn beïnvloeden	
1.4 Versterkte (likeur) wijnen van de wereld	Regio's en districten	4
	Productiemethoden	
	Factoren die de stijl, kwaliteit en prijs van wijn beïnvloeden	
1.5 Distillaten en likeuren	Productieprocessen	6
	Distillaten en likeuren	
	Factoren die de stijl, kwaliteit en prijs van distillaten beïnvloeden	
1.6 Informatie en advies voor klanten en personeel	Stijlkenmerken	3
	Kwaliteit en prijs	
	Principes van wijn-spijscombinaties	
	Verkoop en service	
	Gangbare fouten	
Sociale, gezondheids-, veiligheids- en juridische aspecten		
<b>Totaal aantal vragen</b>		<b>50</b>

**Meerkeuzevragenexamen  
deel I**

Om studenten een indruk te geven van de vragen die gesteld kunnen worden, geven we hier een selectie, met de antwoorden aan het eind. Het echte examen bestaat uit **50** vergelijkbare vragen.

1. Welke van de volgende omschrijvingen geeft het best de stijl weer van een Riesling uit de Elzas?
  - a) Droog met een hoge zuurgraad en een petroleumachtige geur.
  - b) Halfzoet met een hoge zuurgraad en een petroleumachtige geur.
  - c) Droog met een lage zuurgraad en een honingachtige geur.
  - d) Halfzoet met een lage zuurgraad en een honingachtige geur.
2. Wat is 'remontage'?
  - a) Opporren van het gistbezinksel tijdens de gisting.
  - b) Most over de schillen heen pompen tijdens de gisting.
  - c) Most verwarmen om gisting op gang te helpen.
  - d) Het bezinksel richting de kurk werken bij op fles vergiste mousserende wijn.
3. Wat is de belangrijkste druivenvariëteit in de Rosé d'Anjou-blend?
  - a) Gamay.
  - b) Grolleau.
  - c) Malbec.
  - d) Cabernet franc.
4. Wat is een voorbeeld van een onderhoudsysteem voor wijnstokken, waarbij ze laag geleid worden en de twijgen worden gesnoeid?
  - a) Enkele Guyot.
  - b) Gobelet.
  - c) Lenz Moser.
  - d) Cruzeta.
5. Welke van de volgende champagnestijlen is de droogste?
  - a) Sec.
  - b) Brut.
  - c) Extra sec.
  - d) Extra brut.
6. Wat betekent de term 'Erzeugerabfüllung' op een Duits wijnetiket?
  - a) De wijn heeft bij een regionale proefwedstrijd een medaille gewonnen.
  - b) De wijn is gebotteld door de producent.
  - c) De wijn is biologisch gemaakt.
  - d) De wijn is geschikt voor diabetici.
7. In welke Italiaanse regio ligt de DOCG-zone Gavi?
  - a) Piemonte.
  - b) Lombardije.
  - c) Veneto.
  - d) Toscane.
8. Welk paar hoort bij elkaar?
  - a) Condrieu en marsanne.
  - b) Saint-Péray en grenache.
  - c) Saint-Joseph en syrah.
  - d) Côte-Rôtie en cinsault.
9. Hoe neem je tannine waar bij het proeven van een gerijpte rode wijn?
  - a) Speekselstimulatie aan de zijkanten van de tong.
  - b) Brandend gevoel achterin de mond.
  - c) Monddrogend gevoel.
  - d) Houtachtige geur.
10. Wat betekent de term 'Quinta' op een fles port?
  - a) Vintage.
  - b) Wijnhuis.
  - c) Druivenvariëteit.
  - d) Stijl.
11. Welk distillaat wordt gebruikt als basis voor Grand Marnier?
  - a) Brandy.
  - b) Wodka.
  - c) Rum.
  - d) Gin.
12. Welke van de volgende beschrijvingen is NIET toegestaan op het etiket van een wijn die in de EU verkocht zal worden?
  - a) Cabernet Sauvignon uit Catalunya.
  - b) Shiraz uit Coonawarra.
  - c) Zinfandel uit Napa Valley.
  - d) Chablis uit Nieuw-Zeeland.
13. Welke van de volgende wijnstijlen mag/mogen zich AC Entre-Deux-Mers noemen?
  - a) Alleen witte wijn.
  - b) Alleen rode wijn.
  - c) Alleen rode en witte wijn.
  - d) Witte wijn, rode wijn en rosé.

14. Welke van de volgende uitspraken is waar?
- Bourbon mag overal in de VS gemaakt worden.
  - Bourbon wordt alleen van gemoute gerst gemaakt.
  - Canadese whisky wordt alleen van rogge gemaakt.
  - Canadese whisky wordt meestal gedistilleerd in een koperen ketel (*pot still*).
15. Wat zijn 'criaderas'?
- Fasen in het solerasysteem.
  - Opslaghuizen waar sherry rijpt.
  - Vaten om sherry in te verschepen.
  - Matten waarop men druiven droogt.
16. Welk dorp ligt in het district Grande Champagne?
- Bouzy.
  - Cramant.
  - Segonzac.
  - Ay.
17. In welke Australische staat ligt Margaret River?
- New South Wales.
  - Victoria.
  - Zuid-Australië.
  - West-Australië.
18. Hoe heet het proces waarbij het bezinksel uit een fles champagne wordt verwijderd?
- Débourbage.
  - Remuage.
  - Buttage.
  - Dégorgement.
19. Wat is de belangrijkste ondergrond in Noordoost-Spanje?
- Bazalt.
  - Grانيت.
  - Kalksteen.
  - Zandsteen.
20. Waar ligt de regio Aconcagua ?
- Spanje.
  - Chili.
  - Argentinië.
  - Uruguay.

**Antwoorden op de examenvragen voor het International Higher Certificate**

1.	a	11.	a
2.	b	12.	d
3.	b	13.	a
4.	a	14.	a
5.	d	15.	a
6.	b	16.	c
7.	a	17.	d
8.	c	18.	d
9.	c	19.	c
10.	b	20.	b

**Deel II Proefexamen**

Bij vraag 1 wordt van de kandidaten gevraagd een enkele wijn blind te proeven en daarvan een proefnotitie te maken volgens de systematische WSET®-proefmethode.

De kandidaten moeten de wijn identificeren en de prijsklasse in de detailhandel aangeven.

Voor dit onderdeel worden 25 punten gegeven.

**1 Voorwaarden voor deelname**

**1.1 Geschiktheid**

- 1.1.1 Kandidaten die zich aanmelden voor deelname aan het examen, moeten de minimumleeftijd bereikt hebben voor het kopen van alcohol die geldt in het land waar ze examens doen, of zich op het examen voorbereiden als onderdeel van een erkende voltijdse opleiding, of toestemming van hun ouders hebben.
- 1.1.2 Studenten die nog niet de leeftijd hebben bereikt waarop het in het land waar zij examens doen toegestaan is om alcoholische dranken te kopen, of studenten die om redenen van gezondheid, religie en dergelijke geen alcohol willen drinken, kunnen geen alcoholische dranken proeven als onderdeel van de cursus. Zij komen daardoor niet in aanmerking voor het examen voor Deel II van het WSET® International Higher Certificate. In dergelijke gevallen ontvangt de student een schriftelijk bewijs voor het met succes voltooien van Deel I, maar krijgt geen certificaat voor het WSET® International Higher Certificate.
- 1.1.3 Deelname aan het WSET® International Higher Certificate wordt niet beperkt door overlap met andere opleidingen of onderdelen daarvan.

**1.2 Aanbevolen vooropleiding**

- 1.2.1 We adviseren kandidaten om eerst het WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits te halen. Kandidaten die menen dat zij voldoende kennis bezitten van de onderwerpen uit het cursusprogramma voor Level 2, kunnen voor zij zich inschrijven het best overleggen met de opleidingsaanbieder over de erkenning van hun vooropleiding.

**2 Opzet en resultaten**

- 2.1 Kandidaten moeten een geslotenboekexamen afleggen, dat twee delen omvat.

**Deel I:** een schriftelijk examen. Het bestaat uit 50 meerkeuzevragen die binnen 45 minuten beantwoord moeten worden. Een

score van 55% is nodig om dit deel van het examen te halen.

**Deel II:** een praktisch proefexamen in de vorm van het blind proeven van één wijn binnen 15 minuten. Een score van 55% is nodig om dit deel van het examen te halen.

Om het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits te halen, moeten kandidaten voor beide examenonderdelen de minimumscore van 55% halen.

- 2.2 Kandidaten die beide examenonderdelen met succes afleggen, ontvangen een WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits en krijgen een totaalwaardering gebaseerd op de opgetelde resultaten voor beide examenonderdelen.

Kandidaten die slechts één onderdeel halen, krijgen daar een bewijs van. De resultaten worden vastgelegd en bewaard en zodra beide onderdelen zijn gehaald, ontvangt de kandidaat het eindresultaat.

De resultaten worden als volgt beoordeeld:	
Totale score van 80% of hoger, en geen van beide examenonderdelen onder de 65%	Met onderscheiding geslaagd
Totale score tussen 65% en 79%	Met verdienste geslaagd
Totale score tussen 55% en 64%	Geslaagd
Totale score tussen 45% en 54%	Gezakt
Totale score van 44% of minder	Gezakt met minimale score

De opleidingsaanbieders ontvangen binnen vier tot vijf weken na ontvangst van de examens de uitslagen en certificaten.

### 3 Aanpassingen

Examenkandidaten die bepaalde aanpassingen nodig hebben bij het examen, aangetoond door een schriftelijke verklaring van een onafhankelijke bron, wordt verzocht zo snel mogelijk contact op te nemen met de verantwoordelijke voor de examens bij hun opleidingsverstrekker. Meer richtlijnen voor examinatoren en kandidaten zijn verkrijgbaar bij de WSET® Awards. Het beleid van WSET® Awards is erop gericht dat dergelijke kandidaten geen nadeel ondervinden bij de examinering. Kandidaten moeten voor elk examen zelf hun opleidingsaanbieder op de hoogte stellen.

### 4 Herexamens

Kandidaten die gezakt zijn, kunnen een herexamen aanvragen. Het aantal pogingen dat een kandidaat mag doen, is onbeperkt. Kandidaten die een onderdeel waarvoor ze gezakt waren, overdoen, komen voor het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits niet in aanmerking voor een hoger resultaat dan 'met verdienste geslaagd'. Kandidaten die geslaagd zijn, mogen het examen niet overdoen om hun score te verbeteren.

### 5 Vervolgstudie

Kandidaten die het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits gehaald hebben en door willen gaan met de WSET® Diploma Course, moeten eerst nog een examen afleggen: de WSET® Diploma Entrance Examination. Dit bestaat uit vier vragen waarop je schriftelijk korte antwoorden moet geven, in het Engels of Duits (wat van toepassing is), binnen één uur. Om hiervoor te slagen heb je een score van minimaal 55% nodig. Geslaagden kunnen zich aanmelden voor de Diploma Course.

### 6 Voorwaarden voor het examen en gedrag

6.1 Voor deelname aan het examen gelden de volgende specifieke voorwaarden:

- het examen moet afgelegd worden in de tijd die voor elk onderdeel is vastgesteld;
- er mag geen enkel materiaal gebruikt worden, in wat voor vorm dan ook, buiten het vragenformulier en het antwoordformulier;
- tussen de kandidaten is geen enkele vorm van communicatie toegestaan;

- het is verboden om elektronische apparaten in welke vorm dan ook te gebruiken;
- het is verboden om woordenboeken, wat voor soort dan ook, te gebruiken;
- het gebruik van klokjes of horloges met hoorbare signalen is verboden;
- kandidaten die na de aangegeven aanvangstijd komen, mogen alleen de zaal binnen als de surveillant toestemming geeft en andere kandidaten er geen last van hebben;
- kandidaten mogen de ruimte niet verlaten tot ten minste de helft van de examentijd verstreken is;
- kandidaten die snel klaar zijn met het examen mogen de ruimte verlaten, mits ze de andere kandidaten niet storen; terug naar binnen gaan is niet toegestaan;
- surveillanten mogen geen commentaar of toelichting geven bij examenvragen, of er hun mening over geven;
- kandidaten die van wangedrag worden verdacht, zullen de examenzaal onmiddellijk moeten verlaten; hun examen wordt voorgelegd aan de examencommissie, die de geldigheid ervan beoordeelt en kijkt of de kandidaat in de toekomst opnieuw examen mag doen;
- examenformulieren mogen de examenruimte niet verlaten; kandidaten die de examenvragen niet tegelijk met hun antwoorden inleveren, zijn schuldig aan wangedrag.

6.2 Kandidaten gaan ermee akkoord de instructies van de surveillant op te volgen. Gebeurt dat niet, dan kunnen de resultaten van een kandidaat ongeldig worden verklaard.

### 7 Informatie aanvragen over examens

Alle verzoeken om informatie over de uitslagen van de examens voor het International Higher Certificate moeten schriftelijk worden gericht aan de Administrations Manager van de WSET® binnen 20 WERKDAGEN nadat WSET® Awards de resultaten aan de opleidingsaanbieder bekend heeft gemaakt. Indien van toepassing wordt documentatie toegezonden voor verzoeken om feedback, inlichtingen en aanvechting van het resultaat.

### 8 WSET® Awards-reglement

WSET® Awards behoudt zich het recht voor om al deze regels uit te breiden of te wijzigen naar eigen inzicht.







