

‘와인과 스피리츠의 이해’

WSET Level 2 Certificate in Wines and Spirits

프로그램 설명서

ISSUE SEVEN • JULY 2006

www.wset.co.uk

www.wsetinternational.com

The WSET® Level 2 Certificate in Wines and Spirits

이 프로그램 설명서는 Level 2 WSET® 과정에 관하여 프로그램 공급 기관과 응시자가 필수적으로 알아야 할 정보를 담고 있다.

이 문서의 주요 내용은 학습 목표(learning outcome)에 관한 세부적인 설명인데, 프로그램 공급자가 교육과정을 준비하고 응시자가 자신의 학습을 계획할 때 반드시 이를 참고 하여야 한다. 그 이유는 이 학습 목표에 대한 성취가 시험을 통해 평가되기 때문이다.

또한, 이 설명서는 과목별 출제 비중, 시험 규정을 포함한 학습과 시험에 관한 지침을 제공한다.

목차

1-4	소개
5	The WSET® Level 2 Certificate in Wines and Spirits
6-16	1단원 - 세계의 와인과 스피리츠
17-18	1단원 - 추천하는 테이스팅 샘플
19-21	시험 안내
22-23	시험 규정
24	노트

서론

The Wine & Spirit Education Trust Qualifications

WSET® Awards는 Wine & Spirit Education Trust의 자격증 관련 업무를 담당하는 부서이다.

WSET는 품질이 보증된 우수한 교육 프로그램을 제공하고 이를 통해 사람들이 주류에 관한 지식을 습득하고 시음 능력을 향상시키도록 한다.

이를 위해 WSET는 다음과 같은 일을 한다.

- 주류업계와 연계하여 적절한 교과 과정 수립
- 프로그램 제공자들에 대한 승인
- 인증 시험 실시
- 자격증 발급

국가 자격제도 구조 (The National Qualifications Framework)

영국 정부의 교육 관리당국인 자격 검증 및 교육 과정 평가원(Qualifications and Curriculum Authority: 이하 QCA)은 국가 자격제도 구조(National Qualifications Framework: 이하 NQF)를 개발했다. NQF는 개개인이 자신에게 알맞은 교육 진도를 계획할 수 있도록 국가적으로 승인된 모든 자격을 단계별로 보여 주도록 고안되었으며 1(기초 과정)에서부터 8(박사에 준하는)까지의 단계로 구성되어 있다. WSET® 자격증 과정은 몇 가지 다른 직업수행에 응용될 수 있는 기초 지식을 제공하며 이것은 NQF 상에서 '직업과 관련된'(vocationally related)것으로 분류된다. 아래의 표는 WSET 교육 과정과 NQF의 관계를 보여 준다.

Full Title : The WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines (Hospitality)

NQF Level : 1

설명: 이 과정은 현장에서 와인을 접대하는 이들이 알아야 할 대표적인 와인 스타일을 소개하며 서비스업에 종사하고자 하는 이들에게 와인에 관한 기본적인 지식과 그 서비스 방법을 교육하는 것을 목표로 한다.

Full Title : The WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines (Retail)

NQF Level : 1

설명: 이 과정은 와인 판매 현장에서 일하는 이들이 알아야 할 대표적인 와인 스타일을 소개하며 와인 판매업에 종사하고자 하는 이들에게 와인에 관한 기본적인 지식과 판매 현장에서의 고객 접대 기술을 교육하는 것을 목표로 한다.

Full Title : The WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits

NQF Level : 2

설명: 이 과정에서는 테이스팅 기술의 이론과 더불어 모든 주류 제품을 폭넓게 학습한다. 이 교육 과정은 주류 관련 산업에 약간의 경험이 있는 이들에게 적합하다.

서론에 이어서

국가 자격제도 구조에 이어서

Full Title : The WSET® Level 2 Professional Certificate in Spirits

NQF Level : 2

설명 : 이 과정에서는 Level 2 Certificate in Wines and Spirits보다 스피리츠와 리큐어가 폭넓고 깊이 있게 다루어진다. 이 과정은 스피리츠로 분류되는 모든 주류들을 집중적으로 교육하며 그 활용 방법과 기본적인 테이스팅 기술에 초점을 맞추고 있다.

Full Title : The WSET® Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits

NQF Level : 3

설명 : 이 과정에서는 세계의 와인과 스피리츠를 좀 더 포괄적으로 학습하며 전 단계보다 테이스팅 기술 훈련에 집중한다.

Full Title : The WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

NQF Level : 4

설명 : Level 4는 전문 자격증으로 이 과정을 통해 와인과 스피리츠에 대한 상세한 지식, 주류 산업과 관련된 상업적 요인의 이해 그리고 체계적이고 전문적인 와인과 스피리츠 평가 능력을 습득하게 된다. 이 과정은 the Institute of Masters of Wine의 회원이 되기를 원하는 이들에게 필요한 과정으로 추천되고 있다.

Full Title : The WSET® Level 5 Higher Diploma in Wines and Spirits

NQF Level : 5

설명 : 이 과정은 와인과 스피리츠를 주제로 한 개별적 연구 과제이다. 학생들은 그들이 선택한 와인과 스피리츠에 관한 전문적인 주제 연구를 통해 높은 수준의 연구 능력, 평가 및 분석 기술을 향상시킬 수 있다.

서론에 이어서

Level 2 Intermediate Certificate 을 위한 준비 과정

이 과정을 공부하는 가장 좋은 방법은 강의를 듣는 것이다. 자격을 갖춘 강사의 지도로 체계적인 테이스팅 기술을 배울 수 있기 때문이다. 영국을 비롯한 전 세계 공식 WSET 프로그램 운영자(Approved Programme Providers: 이하 APPs)들의 리스트를 WSET 홈페이지(www.wset.co.uk)에서 찾아 볼 수 있다. 구체적인 프로그램과 그 일정에 대해서는 가까운 APP에 직접 연락하기 바란다.

원거리 학습을 통해서 WSET 프로그램을 공부하는 것도 가능하며 이 경우 시험을 치르기를 원하는 APP에 등록해야 한다. 영국에서는 원거리 학습 패키지를 직접 WSET에서 구입할 수 있다. 국외 응시자는 해당 국가의 APP에 먼저 문의하기 바란다.

핵심 기술(Key Skills) 개발

영국 정부는 자격 검증 및 교육 과정 평가원(QCA)을 통해 여섯 가지의 핵심 기술을 단계별로 구분하고 있다: 커뮤니케이션, 수 응능력, 정보 및 기술(IT), 공동 업무 수행, 자기 개발 및 학습 능력 향상, 문제 해결 능력

WSET® Level 2 과정은 이 기술들을 직접적으로 평가하지는 않는다. 그러나 학생들은 이 교육 과정을 통해 위에 열거한 핵심 기술 중 일부를 습득하고 이를 포트폴리오를 통해 입증할 수 있다.

학생들과 강사들의 편의를 위해 여섯 가지의 핵심 기술과 관련된 매핑 키(mapping key)가 개발되었다. 이 매핑 키는 WSET® Level 2 Certificate의 교과 과정을 통해 핵심 기술을 자연스럽게 습득할 수 있고 그것을 포트폴리오를 통해 입증할 수 있다는 것을 보여 준다. 다만, 핵심 기술 습득과 입증의 기회는 채택된 학습 방법에 영향을 받음을 주지하여야 한다.

WSET® Level 2 과정을 통해 모든 핵심 기술을 배우게 되는 것은 아니다. 따라서 핵심 기술 모두를 배우고 싶다면 자신에게 가장 적합한 과정을 조언해 줄 수 있는 교육 전문가를 찾아가 문의해 보라. 다음의 두 가지 핵심 기술은 이 학습을 통해서 개발되고 훈련될 수 있다.

그 핵심 기술은 다음과 같다.

- 커뮤니케이션
- 자기 개발 및 학습 능력

WSET® Level 2 Certificate 과정을 통해 학생들이 입증해야 하는 핵심 기술들을 알기 쉽게 보여 주고자 강사와 학생들을 위한 핵심 기술 트래킹 가이드(tracking guides)를 만들었다. 이 안내서는 APP 핸드북이나 WSET® 웹사이트에서 찾아볼 수 있다.

이 안내문은 강사 안내서(Recommended WSET® Tutor Guides)와 WSET® 학습 교재(WSET® Level 2 Certificate Study pack)를 사용해 Level 2 Certificate 과정을 교육할 경우 학생들이 습득할 수 있는 핵심 기술들을 알려 준다. 만약 강사가 다른 교육 방법을 도입할 경우 핵심 기술 습득과 입증의 기회는 달라질 수 있다.

서론에 이어서

기타 사항

Level 2 Intermediate Certificate는 국내 및 세계 와인 시장에서 와인과 스피리츠 생산에 영향을 미치는 문화와 정치적 영향을 이해하는 것을 주요 학습 목표로 한다. 이 교육 과정은 광범위한 와인 생산 지역을 다룸으로써 학생들이 유럽 국가를 포함한 여러 국가와 그들의 다양한 문화를 이해하도록 장려한다.

1단원 - 세계의 와인과 스피리츠에서는 음주와 관련된 건강 문제들을 이 과정에 적절한 수준에서 구체적으로 명시하고 있다.

기회균등 정책

WSET® Awards는 기회균등의 원칙을 전적으로 지지하며 모든 응시자들이 공평한 기회를 얻을 수 있도록 한다. WSET의 기회균등 정책의 사본은 WSET® Awards의 센터 코디네이터나 품질 보증 담당자(Quality Assurance Manager)로부터 얻을 수 있다.

소비자 서비스 규정

WSET® Awards는 소비자에게 제공하는 서비스의 품질과 범위를 소비자 서비스 규정에 명시한다. 이 규정의 사본 역시 센터 코디네이터나 품질 보증 담당자로부터 얻을 수 있다.

영국의 장학 제도

영국에서는 주류업에 종사하고 있는 이들뿐만 아니라 한정된 숫자의 일반인을 위해서도 WSET® Awards는 장학제도를 운영하고 있다. 시험 성적이 우수한 학생들을 포상하는 장학제도는 주류업체의 후원으로 운영되며 보통 와인이나 스피리츠의 생산 지역을 방문하는 기회를 주고 있다. 때로는 인터뷰를 통해 적절한 후보자를 결정하기도 한다. 좀 더 자세한 사항이나 장학금 리스트를 원한다면 학원을 방문하거나 장학제도 담당자에게 연락하라. 유감스럽게도 WSET® Awards가 자체적으로 응시자에게 장학금을 제공하지는 않는다.

The WSET® Level 2 Certificate in Wines and Spirits

자격증의 목적

Level 2 Intermediate Certificate는 다양한 종류의 와인과 스피리츠에 관해 조금 알거나 또는 전혀 알지 못하는 사람을 위한 과정이다. 이 과정은 간단하지만 정확한 와인 지식을 요구하는 직업, 예를 들어 접대 분야에서 판매나 고객 서비스를 담당하는 직업이나 소매 및 도매업계의 판매직에 종사하는 이들에게 적합하다. 이 과정은 와인에 관심이 있는 일반인을 위해서도 유용하다. WSET® Level 2 Certificate in Wines and Spirits의 자격증 소지자는 세계의 주요 와인과 스피리츠의 라벨을 해석할 수 있고 사람들이 적합한 와인을 고르는 데 기본적인 조언과 서비스를 제공할 수 있을 뿐만 아니라 와인 테이스팅과 평가의 원리를 이해한다.

과정 구성: WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits

핵심 단원 1단원: 세계의 와인과 스피리츠

- 1.1 스타일에 영향을 미치는 요소
- 1.2 포도 품종
- 1.3 세계의 주요 와인 생산 지역
- 1.4 스파클링 와인
- 1.5 스위트 와인과 포티파이드 와인
- 1.6 스피리츠와 리큐어
- 1.7 고객과 주류업 종사자를 위한 정보 및 조언
- 1.8 세계 주요 와인의 특성 묘사

자격증의 목표

이 과정을 이수한 이는 다음의 항목들을 수행할 수 있어야 한다.

- 와인의 주요 스타일에 영향을 미치는 요소를 이해하고 설명할 수 있다.
- 주요 포도 품종의 특성을 설명할 수 있다.
- 와인 라벨에 담긴 정보를 이해하고 이를 통해 주요 포도 품종이나 지역에서 생산된 와인의 풍미와 스타일을 추측할 수 있다.
- 대표적 스타일의 와인을 음식과 매치하는 원리를 이해하고 응용할 수 있다.
- WSET® 와인 테이스팅의 체계적 접근법(Systematic Approach to Tasting)을 통해 와인을 묘사할 수 있다.
- 와인과 스피리츠에 관련된 건강문제에 관한 정보를 제공할 수 있다.
- 와인과 스피리츠의 정확한 보관과 접대에 대한 정보와 조언을 제공할 수 있다.

1단원 – 세계의 와인과 스피리츠

교육 시간

이 과정을 제대로 마치려면 최소 28시간 이상을 학습하여야 한다. 이것은 강의 시간과 개별 학습 시간을 합한 것으로 이 중 적어도 16시간 이상 강의를 듣도록 권장한다.

이후의 교육 과정

와인과 스피리츠 자격증 (Wine and Spirit Qualifications)

WSET® Level 2 자격증을 가졌거나 이에 등등한 수준의 업무 경험이 있는 경우 WSET® Level 3 Certificate in Wines and Spirits 과정을 시작할 수 있다.

NVQs 를 포함한 다른 자격증

Level 2 Certificate 과정은 몇 가지의 NVQ 과정에서 이용될 수 있는 기본 지식을 제공한다. 유통과 서비스 분야에 관련된 적절한 NVQ 과정에 관한 정보는 APP 안내서와 WSET® website(www.wset.co.uk)를 통해 제공되는 트래킹 가이드(Tracking guides)를 통해 찾아볼 수 있다.

1과

- 스타일에 영향을 미치는 요소

학습 목표

1. 포도나무가 건강한 열매를 생산하는데 필요한 조건과 이에 영향을 미치는 환경적 요소를 이해한다.
2. 포도 재배법(grape growing)이 와인 생산 비용과 와인 스타일에 미치는 영향을 이해한다.
3. 와인 양조법(winemaking)이 와인 생산 비용과 와인 스타일에 미치는 영향을 이해한다.
4. 숙성(maturation)이 와인 생산 비용과 와인 스타일에 미치는 영향을 이해한다.

RANGE A	조건
조건	온기, 일광, 영양분, 수분
RANGE B	환경적 요소
기후와 날씨	기후: 더운 기후, 온화한 기후, 서늘한 기후 날씨: 빈티지, 빈티지에 미치는 날씨의 영향, 와인 스타일에 미치는 영향
토양과 경사	배수, 영양분, 수분, 각도
RANGE C	포도 재배법
포도원	재해와 질병, 수확
RANGE D	와인 양조법
생산	으깨기, 압착, 발효, 통(vessels)의 종류, 온도
스타일	레드, 로제, 화이트, 스파클링, 포티파이드, 스위트, 미디움, 드라이
RANGE E	숙성
숙성	통(vessels)의 종류, 산소의 영향, 풍미에 미치는 영향

1단원 – 세계의 와인과 스피리츠에 이어서

2과

- 포도 품종

학습 목표

1. 와인 생산에 사용되는 주요 포도 품종을 알아낸다.
2. 각각의 품종별로 가장 중요한 와인 지역(저렴한 대량 생산 지역과 프리미엄 와인 생산 지역 모두)을 알아낸다.
3. 이들 지역에서 생산된 와인의 스타일을 설명한다.
4. 주요 품종들을 혼합해 만든 가장 일반적인 다품종 블렌딩(multi-varietal blended) 와인을 알아내고 설명한다.

주요 청포도 품종

RANGE A	가장 중요한 지역
샤르도네(CHARDONNAY)	
프랑스	버건디: 부르고뉴(Bourgogne), 샤블리(Chablis), 뿔리니-몽라셰(Puligny-Montrachet), 뒤투르(Meursault), 마콩(Mâcon), 푸이-피쎈(Pouilly-Fuissé); 뱅드페이독(Vin de Pays d'Oc)
호주	헌터 밸리(Hunter Valley), 빅토리아(Victoria), 라임스톤 해안(Limestone Coast), 아들레이드 힐(Adelaide Hills), 마가렛 리버(Margaret River)
뉴질랜드	헉스 베이(Hawkes Bay), 기스본(Gisborne), 말보로(Marlborough)
캘리포니아	해안 지역(Coastal region), 소노마(Sonoma), 카네로스(Carneros)
칠레	센트럴 밸리(Central Valley), 카사블랑카(Casablanca)
아르헨티나	멘도사(Mendoza)
남아프리카공화국	해안 지역(Coastal region)
대량생산/저가	남동부 호주, 서부 케이프(Western Cape), 캘리포니아, 칠레 센트럴 밸리(Central Valley), 뱅드페이독(Vin de Pays d'Oc), 뱅드페이뒤자르덴드라프랑스(Vin de Pays du Jardin de la France), 남부 이탈리아, 헝가리, 아르헨티나
블렌딩	샤르도네(Chardonnay) + 세미옹(Semillon), 샤르도네(Chardonnay) + 토착 품종
쏘비뇽 블랑(SAUVIGNON BLANC)	
프랑스	상세르(Sancerre), 푸이-피메(Pouilly-Fumé), 보르도 블랑(Bordeaux Blanc)
뉴질랜드	말보로(Marlborough)
캘리포니아	나파 퓨메 블랑(Napa Fumé Blanc)
칠레	카사블랑카(Casablanca)
남아프리카공화국	해안 지역(Coastal region)
대량생산/저가	뱅드페이뒤자르덴드라프랑스(Vin de Pays du Jardin de la France), 뱅드페이독(Vin de Pays d'Oc), 캘리포니아, 칠레 센트럴 밸리(Central Valley)
블렌딩	쏘비뇽 블랑(Sauvignon Blanc) + 세미옹(Sémillon)

1단원 – 세계의 와인과 스피리츠에 이어서

주요 청포도 품종에 이어서

RANGE A	가장 중요한 지역
리즐링(RIESLING)	
독일	모젤-자르-루버(Mosel-Saar-Ruwer), 라인가우(Rheingau), 팔츠(Pfalz)
프랑스	알자스(Alsace)
호주	클레어 밸리(Clare Valley), 에덴 밸리(Eden Valley)
뉴질랜드	말보로(Marlborough)
대량생산/저가	독일(블렌드)
블렌딩	립프라우 밀히(Liebfraumilch)와 다른 저렴한 와인, 리즐링과 다른 향이 강한 품종

주요 적포도 품종

RANGE A	가장 중요한 지역
삐노 누아(PINOT NOIR)	
프랑스	버건디: 부르고뉴(Bourgogne), 쥬브레-상베르땡(Gevrey-Chambertin), 누-생-조르쥬(Nuits-Saint-Georges), 본(Beaune), 뽀마르(Pommard)
뉴질랜드	마틴버러(Martinborough), 말보로(Marlborough), 센트럴 오타고(Central Otago)
캘리포니아	해안 지역(Coastal Region), 소노마(Sonoma), 카네로스(Carneros)
칠레	센트럴 밸리(Central Valley), 카사블랑카(Casablanca)
남아프리카공화국	해안 지역(Coastal Region)
대량생산/저가	루마니아
블렌딩	삐노 누아(Pinot Noir) + 가메(Gamay)
까베르네 소비뇽(CABERNET SAUVIGNON) 과 메를로(MERLOT)	
프랑스	보르도: 메독(Médoc), 오-메독(Haut-Médoc), 뽀이악(Pauillac), 마고(Margaux), 그라브(Graves), 삐삭-레오냥(Pessac-Léognan), 생-떼밀리옹(Saint-Emilion), 뽀므롤(Pomerol)
캘리포니아	나파 밸리(Napa Valley), 소노마(Sonoma)
칠레	센트럴 밸리(Central Valley), 마이포(Maipo), 라펠(Rapel)
아르헨티나	멘도싸(Mendoza), 까파야테(Cafayate)
호주	쿠나와라(Coonawarra), 마가렛 리버(Margaret River)
뉴질랜드	헉스 베이(Hawkes Bay)
남아프리카공화국	스텔렌보쉬(Stellenbosch)
대량생산/저가	뱅 드 삐이 독(Vin de Pays d'Oc), 캘리포니아, 칠레 센트럴 밸리(Central Valley), 멘도싸(Mendoza), 남동부 호주, 서부 케이프(Western Cape), 불가리아, 북부 이탈리아
블렌딩	까베르네(Cabernet) + 메를로(Merlot), 까베르네(Cabernet) + 쉬라즈(Shiraz)

1단원 – 세계의 와인과 스피리츠에 이어서

주요 적포도 품종에 이어서

RANGE A	가장 중요한 지역
시라(SYRAH)/쉬라즈(SHIRAZ) 그르나슈(GRENACHE)/가르나차(GARNACHA)	
프랑스	북부 론: 크로제-에르미타주(Crozes-Hermitage), 에르미타주(Hermitage), 꼬뜨-로띠(Côte-Rôtie) 남부 론: 꼬뜨 뒤 론(Côtes du Rhône), 꼬뜨 뒤 론 빌라주(Côtes du Rhône Villages) + 이름(name) 샤또네프-뒤-빠쁘(Châteauneuf-du-Pape)
호주	남부 호주: 바로싸(Barossa), 맥라렌 베일(McLaren Vale) 서부와 중부 빅토리아, 뉴 사우스 웨일즈(New South Wales), 헌터 밸리(Hunter Valley), 서부 호주
대량생산/저가	남동부 호주, 꼬뜨 뒤 론(Côtes du Rhône), 남부 프랑스: 피투(Fitou), 꼬르비에르(Corbières), 꼬뜨 뒤 루씨옹(Côtes du Roussillon), 꼬뜨 뒤 랑그독(Coteaux du Languedoc), 미네르부아(Minervois)
블렌딩	그르나슈(Grenache) + 쉬라즈(Shiraz), 쉬라즈(Shiraz) + 까베르네(Cabernet), 쉬라즈(Shiraz) + 비오니에(Viognier)

1단원 – 세계의 와인과 스피리츠에 이어서

3과

- 세계의 주요 와인 생산 지역

학습 목표

1. 각 와인 생산지의 와인 스타일을 설명하고 와인 생산에 사용된 주요 포도 품종들과 일반적 지역적 라벨 용어의 의미를 알아낸다.
2. 품질이나 스타일을 나타내는 일반적 라벨 용어의 의미를 이해한다.

RANGE A	와인-생산 지역
프랑스	<p>버건디: 부르고뉴(Bourgogne), 샤블리(Chablis), 쥬브레-상베르탱(Gevrey-Chambertin), 뉘-생-조르주(Nuits-Saint-Georges), 켈리나-몽라세(Puligny-Montrachet), 뮈르소(Meursault), 본(Beaune), 뽀마르(Pommard), 마콩(Mâcon), 푸이-푸세(Pouilly-Fuissé), 보졸레(Beaujolais), 플로리(Fleurie), 부루이(Brouilly), 모르공(Morgon), 몰랭-아-방(Moulin-à-Vent)</p> <p>보르도: 보르도(Bordeaux), 메독(Médoc), 오-메독(Haut-Médoc), 뽀야악(Pauillac), 마고(Margaux), 생-에밀리옹(Saint-Émilion), 뽀므롤(Pomerol), 그라브(Graves), 뽀삭-레오냥(Pessac-Léognan), 소테른(Sauternes)</p> <p>론: 꼬뜨-로띠(Côte-Rôtie), 에르미타주(Hermitage), 크로즈-에르미타주(Crozes-Hermitage), 샤또네프-뒤-빠쁘(Châteauneuf-du-Pape), 꼬뜨 뒤 론(Côtes du Rhône)</p> <p>루아르: 뮈스까데(Muscadet), 부브레이(Vouvray), 상쎬르(Sancerre), 푸이-푸메(Pouilly-Fumé)</p> <p>알자스</p> <p>지역적 주요 포도 품종:</p> <p>적포도(Black): 가메(Gamay)</p> <p>청포도(White): 뮈스까데(Muscadet), 세미옹(Sémillon), 게뷔르츠트라미너(Gewurztraminer), 슈닝 블랑(Chenin Blanc), 삐노 그리(Pinot Gris)</p>
독일	<p>모젤-자르-루버(Mosel-Saar-Ruwer), 라인가우(Rheingau), 팔츠(Pfalz)</p>
이탈리아	<p>삐에몬테(Piedmont)과 NW: 바롤로(Barolo), 바르바레스코(Barbaresco)</p> <p>베네토(Veneto)와 NE: 발폴리첼라(Valpolicella), 소아베(Soave)</p> <p>토스카나(Tuscany)와 중부 이탈리아: 끼안티 클래식코(Chianti Classico)</p> <p>끼안티 루피나(Chianti Rufina), 프라스카티(Frascati), 오르비에토(Orvieto)</p> <p>남부 이탈리아: 풀리아(Puglia), 시실리(Sicily)</p> <p>지역적 주요 포도 품종:</p> <p>적포도(Black): 샹지오베제(Sangiovese), 네비올로(Nebbiolo), 몬테풀치아노(Montepulciano), 바르베라(Barbera), 프리미티보(Primitivo)</p> <p>청포도(White): 삐노 그리지오(Pinot Grigio), 트레비아노(Trebbiano), 베르디치오(Verdicchio)</p>
스페인	<p>리오하(Rioja), 나바라(Navarra), 리베라 델 듀에로(Ribera del Duero), 까탈루냐(Catalunya), 라 만차(La Mancha), 발데페ñas(Valdepeñas)</p> <p>지역적 주요 포도 품종: 적포도(Black): 템쁘라니요(Tempranillo)</p>
포르투갈	<p>비뉴 베르데(Vinho Verde), 도오루(Douro), 다옹(Dão), 알렌테주(Alentejo)</p>
미국	<p>캘리포니아: 해안 지역(Coastal Region), 나파(Napa), 소노마(Sonoma), 카네로스(Carneros)</p> <p>오레곤</p> <p>워싱턴</p> <p>지역적 주요 포도 품종:</p> <p>적포도(Black): 진판델(Zinfandel)</p>

1단원 – 세계의 와인과 스피리츠에 이어서

RANGE A	와인-생산 지역에 이어서
아르헨티나	멘도싸(Mendoza), 까파야떼(Cafayate) 지역적 주요 포도 품종: 적포도(Black): 말벡(Malbec) 청포도(White): 토론테스(Torrontés)
칠레	센트럴 밸리(Central Valley), 마이포(Maipo), 라펠(Rapel), 카사블랑카(Casablanca) 지역적 주요 포도 품종: 적포도(Black): 까르메네르(Carmenère)
호주	남부 호주, 아델레이드 힐(Adelaide Hills), 바로싸 밸리(Barossa Valley), 에덴 밸리(Eden Valley), 클레어 밸리(Clare Valley), 맥라렌 베일(McLaren Vale), 라임스톤 해안(Limestone Coast), 쿠나와라(Coonawarra), 서부와 남부 빅토리아, 헌터 밸리(Hunter Valley), 서부 호주, 마가렛 리버(Margaret River)
뉴질랜드	헉스 베이(Hawkes Bay), 기스본(Gisborne), 마틴버러(Martinborough), 말보로(Marlborough), 센트럴 오타고(Central Otago)
남아프리카공화국	서부 케이프(Western Cape), 스텔렌보쉬(Stellenbosch) 지역적 주요 포도 품종: 적포도(Black): 삐노타주(Pinotage) 청포도(White): 슈닝 블랑(Chenin Blanc)

RANGE B	품질과 스타일을 나타내는 일반 라벨 용어
프랑스	아펠라씨옹 도리진 콩뜨롤레(Appellation d'Origine Contrôlée) (AC), 뱅 드 페이(Vin de pays), 뱅 드 따블(Vin de Table) 일반(General): 루즈(rouge), 로제(rosé), 블랑(blanc), 섹(sec), 드미-섹(demi-sec), 무알외(moelleux), 두(doux), 빌라주(Villages) 버건디와 보졸레: 프르미에 크뤼(Premier Cru), 그랑 크뤼(Grand Cru), 누보(Nouveau) 보르도: 쉬페리에(Supérieur), 그랑 뱅(Grand Vin), 크뤼 부르주와(Cru Bourgeois), 그랑 크뤼 클라세(Grand Cru Classé) 루와르: 쉬르 리(Sur Lie) 알자스: 그랑 크뤼(Grand Cru)
독일	타펠바인(Tafelwein), 란트바인(Landwein), QbA, QmP, 클래식(Classic), 셀렉션(Selection), 리프라우밀히(Liebfraumilch), 트로켄(Trocken), 할프트로켄(Halbtrocken), 카비넷(Kabinett), 슈페트레제(Spätlese), 아우슬레제(Auslese), 베렌아우슬레제(Beerenauslese), 트로켄베렌아우슬레제(Trockenbeerenauslese), 아이스바인(Eiswein)
이탈리아	DOCG, DOC, IGT, 비노 다 따블라(Vino da Tavola), 로사토(rosato), 로쏘(rosso), 비앙코(bianco), 세코(secco), 클래식(Classico), 리제르바(Riserva)
스페인	DOCa, DO, 비노 데 라 띠티에라(Vino de la Tierra), 비노 데 메사(Vino de Mesa), 띠티(tinto), 로자도(Rosado), 블랑코(Blanco), 세코(seco), 비노(Vino) 호벤(Joven), 크리안싸(Crianza), 레제르바(Reserva), 그랑 레제르바(Gran Reserva)
포르투갈	DOC, 비뉴 레지오날(Vinho Regional), 비뉴 데 메사(Vinho de Mesa), 띠티(tinto), 로자도(Rosado), 브랑코(branco), 세코(seco), 레제르바(Reserva)
미국	캘리포니아: 해안 지역(Coastal region)
호주	남동부 호주
남아프리카공화국	해안(Coastal)
일반(General)	귀베(cuvee), 오크(oaked), 바렐(barrel)/바리끄(barrique)-발효(fermented)/숙성(aged), 보트리티스(botrytis)/노블 룯(noble rot), 유기농(organic), 무정제(unfined)/무여과(unfiltered)

1단원 – 세계의 와인과 스피리츠에 이어서

4과

- 스파클링 와인

학습 목표

1. 저가의 대량 생산 와인부터 프리미엄급까지 주요 스파클링 와인의 라벨 용어를 알아낸다.
2. 스파클링 와인들의 스타일을 설명한다.
3. 일반적인 스파클링 와인의 생산 방식을 설명한다.
4. 스파클링 와인 부문에 있어 브랜드의 중요성을 이해한다.

RANGE A	가장 중요한 라벨 용어
프랑스	샴페인(Champagne), 크레망(Crémant), 쏘뮈르(Saumur)
스페인	까바(Cava)
독일	젝트(Sekt)
이탈리아	아스티(Asti), 프로세코(Prosecco)
호주	
뉴질랜드	
캘리포니아	
RANGE B 생산 방식	

1단원 – 세계의 와인과 스피리츠에 이어서

5과

- 스위트 와인과 포티파이드 와인

학습 목표

1. 저가의 대량 생산 와인부터 프리미엄급까지 주요 스위트 와인과 포티파이드 와인의 라벨 용어를 알아낸다.
2. 스위트 와인과 포티파이드 와인들의 스타일을 설명한다.
3. 일반적인 스위트 와인과 포티파이드 와인의 생산 방식을 설명한다.
4. 포티파이드 와인 부문에 있어 브랜드의 중요성을 이해한다.

RANGE A	가장 중요한 라벨 용어
프랑스	쏘테른(Sauternes), 뤼스까 드 뵘 드 베니스(Muscats de Beaumes-de-Venise)
스페인	모스카텔 드 발렌시아(Moscates de Valencia), 셰리(Sherry) (피노(Fino), 아몬띠야도(Amontillado), 올로로소(Oloroso))
독일	베렌아우슬레제(Beerenauslese), 트로켄베렌아우슬레제(Trockenbeerenauslese), 아이스바인(Eiswein)
포르투갈	포트(Port) (트니(Tawny), 빈티지(Vintage), LBV, 루비(Ruby))
헝가리	토카이(Tokaji)
호주	보트리티스 씨미옹(Botrytis Semillon), 리큐어 뤼스까(Liqueur Muscat)
대량생산/저가	루비 포트(Ruby Port), 크림 셰리(Cream Sherries), 발렌시아(Valencia)

RANGE B 생산 방식	
셰리	발효 후 알코올 강화(Fortification after fermentation), 숙성(ageing)
포트, VdNs	발효를 중단시켜 알코올 강화(Fortification to interrupt fermentation), 숙성(ageing)
년-포티파이드 프리미엄	보트리티스(botrytis), 아이스바인(icewine), 쭈글 쭈글 주름진 포도(shrivelled grapes)
대량생산/저가	이스트 여과(Filter yeast), 발효되지 않은 포도즙 첨가/농축액

1단원 – 세계의 와인과 스피리츠에 이어서

6과

- 스피리츠와 리큐어

학습 목표

1. 저가의 대량 생산 와인부터 프리미엄급까지 주요 스피리츠와 리큐어의 라벨 용어를 알아낸다.
2. 스피리츠와 리큐어의 스타일을 설명한다.
3. 일반적인 스피리츠와 리큐어에 사용되는 기본 재료와 생산 방식을 설명한다.
4. 스피리츠 부문에 있어 브랜드의 중요성을 이해한다.

RANGE A	가장 중요한 라벨 용어
브랜디	코냑(Cognac), 아르마냑(Armagnac), 브랜디드 헤레즈(Brandy de Jerez), 스페인산(Spanish), VS, VSOP, XO, 나폴레옹(Napoleon)
위스키	스카치(Scotch): 브랜드(Blended), 몰트(Malt) 아이리쉬(Irish) 아메리칸 위스키(American Whiskey): 버번(Bourbon), 테네시(Tennessee), 캐나다인(Canadian)
럼	화이트(white), 골든(golden), 다크(dark)
데킬라	실버(silver)/플라타(plata), 골든(golden), 레포사도(Reposado), 아녜호(Añejo)
진	증류(Distilled), 런던 드라이(London Dry)
보드카	특징이 없는(neutral), 특징이 있는(with character)
리큐어	과일, 허브, 콩/씨앗/견과류(Bean/ Kernel/ Nut), 유제품

RANGE B	생산 방식과 기본 재료
일반	팟 증류(pot still), 연속 증류(continuous still)
브랜디	포도, 와인, 증류, 숙성
위스키	맥아 보리, 다른 곡류, 변환, 발효, 증류, 숙성
럼	사탕수수, 당밀, 숙성, 색상 첨가(colouring)
데킬라	아가브(agave), 변환(conversion), 숙성(maturation)
진	식물성 향료(Botanicals): 주니퍼, 고수 풀, 안젤리카(angelica), 감귤류 껍질 맛의 방식: 기본 스피리츠에 단순히 향료 에센스를 더한 것(cold compounding), 증류(distillation)
보드카	곡류, 다른 어느 재료('any'), 여과
리큐어	당도 강화(sweetening), 맛 첨가(flavouring), 색상 첨가(colouring)

1단원 – 세계의 와인과 스피리츠에 이어서

7과

- 고객과 종사자를 위한 정보 및 조언

학습 목표

1. 세계 주요 와인과 스피리츠의 스타일과 그 특성에 대한 정보를 제공한다.
2. 와인 지식을 활용하여 고객이 원하는 스타일, 품질과 가격 조건에 맞는 와인과 스피리츠를 추천하거나 혹은 비슷한 스타일의 대체할 만한 와인을 조언할 수 있다.
3. 음식과 와인의 조화를 위한 원칙을 이해한다.
4. 고객과 종사자를 위해 와인과 스피리츠의 보관과 접대에 대한 조언을 제공한다.
5. 와인에서 발견되는 일반적인 결함을 알아낸다.
6. 와인과 스피리츠의 소비와 관련된 건강 문제를 이해한다.

RANGE A	스타일의 특성
WSET®	
와인 테이스팅의 체계적 접근	외관(appearance), 향(nose), 맛(palate), 결론(conclusions)
RANGE B	음식과 와인의 조화를 위한 원칙
와인 고려사항	맛의 강도(flavour intensity), 맛의 특성(flavour characteristics), 바디(body), 신맛(acidity), 탄닌(tannins), 단맛(sweetness)
음식 고려사항	맛의 강도(flavour intensity), 맛의 특성(flavour characteristics), 신맛(sour), 단맛(sweet), 짠맛(salt), 향료(spice), 훈제(smoke), 풍부함(richness), 지방(fat)과 기름(oiliness)
RANGE C	보관과 접대
보관	최적 조건, 좋지 못한 보관의 결과
접대	접대의 순서, 접대 온도, 병 열기와 디캔팅, 와인 잔과 도구
와인 선택 손님의 취향, 가격, 행사, 주최자의 요구	
RANGE D	일반 결함
결함	코르크(cork), 부패(taint), 산화(oxidized), 맛의 변질(out of condition)
RANGE E	건강 문제
안전한 소비	안전한 음주

1단원 – 세계의 와인과 스피리츠에 이어서

8과

- 세계 주요 와인의 특성

학습 목표

1. WSET® 와인 테이스팅의 체계적 접근법(Intermediate)의 핵심 원리와 단계를 이해한다.
2. WSET® 와인 테이스팅의 체계적 접근법(Intermediate)을 통해 지역, 품종, 스타일 및 품질로 분류되는 여러 종류의 와인의 주요 특성을 알아낸다.

LEVEL 2 INTERMEDIATE 와인 테이스팅의 체계적 접근법 (WSET® SYSTEMATIC APPROACH TO TASTING WINE)		
외관	투명도(Clarify)	맑음(clean) – 흐림(dull)
	강도(Intensity)	연함(pale) – 중간(medium) – 진함(deep)
	색(Colour)	화이트: 레몬(lemon) – 금색(gold) – 호박색(amber) 로제: 분홍색(pink) – 오렌지색(orange) 레드: 자주색(purple) – 진홍색(ruby) – 암홍색(garnet) – 황갈색(tawny)
향	상태(Condition)	깨끗함(clean) – 깨끗하지 않음(unclean)
	강도(Intensity)	가벼움(light) – 중간(medium) – 두드러짐(pronounced)
	향의 특성 과일(fruit)– 꽃(floral)– 향신료(spice)– 식물성(vegetal)– 오크(oak)– 기타(other)	
맛	단맛(Sweetness)	드라이(dry) – 약간 드라이(off-dry) – 중간(medium) – 스위트(sweet)
	신맛(Acidity)	낮음(low) – 중간(medium) – 높음(high)
	탄닌(Tannin)	낮음(low) – 중간(medium) – 높음(high)
	바디(Body)	라이트(light) – 미디엄(medium) – 풀(full)
	맛의 특성	과일(fruit) – 꽃(floral) – 향신료(spice) – 식물성(vegetal) – 오크(oak) – 기타(other)
	길이(Length)	짧음(short) – 중간(medium) – 긴 여운(long)
결론	품질(Quality)	나쁨(poor) – 양호함(acceptable) – 좋음(good) – 뛰어난(outstanding)

1 단원 – 추천하는 테이스팅 샘플

와인과 스피리츠		
일반	레드	<p>가격이 저렴하고 알코올 도수가 높은 블렌딩한 레드 와인 프리미엄 가격의 풀-바디, 오크 숙성한 뉴 월드 레드 와인 (2과에 기록되지 않은 포도 품종, 예, 진판델(Zinfandel)) 프리미엄 가격의 뉴 월드 까베르네 쏘비뇽(Cabernet Sauvignon) 프리미엄 가격의 뉴 월드 삐노 누아(Pinot Noir) 가격이 저렴하고 알코올 도수가 높은 메를로(Merlot)</p>
	로제	드라이 로제 와인
	화이트	<p>가격이 저렴하고 알코올 도수가 높은 샤르도네(Chardonnay) 통(barrique)에서 숙성한 뉴 월드 샤르도네(Chardonnay) 드라이하고 오크 숙성한 화이트 와인(샤르도네)는 안 됨, 예, 퓨메 블랑(Fumé Blanc) 보트리티스의 영향을 받지 않은 디저트 와인</p>
지역적 와인과 스피리츠		
보르도	레드	<p>생-에밀리옹(Saint-Emilion) 크뤼 부르주아(Cru Bourgeois) 혹은 그랑 크뤼 클라쎄(Grand Cru Classé) (오-메독(Haut-Médoc)/뵘이악(Pauillac)/마고(Margaux))</p>
	화이트	쏘테른(Sauternes)
버건디	레드	<p>코뜨 도르 코뮌(Côte d'Or Commune) 혹은 프르미에 크뤼(Premier Cru) 보졸레(Beaujolais) 혹은 보졸레 빌라주(Beaujolais Villages)</p>
	화이트	<p>샤블리 프르미에 크뤼(Chablis Premier Cru) 코뜨 도르 코뮌(Côte d'Or Commune) 혹은 프르미에 크뤼(Premier Cru)</p>
알자스	화이트	게뷔르츠트라마이너(Gewurztraminer)
루와르	화이트	<p>쌍쎄르(Sancerre) 혹은 푸이-푸메(Pouilly-Fumé) 부브레이 드미-쎄크(Vouvray demi-sec) 뮌스까데 드 세브르 에 맨느 쉬르 리(Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie)</p>
론 뵈리	레드	<p>코뜨 뒤 론(Côtes du Rhône) 혹은 코뜨 뒤 론 빌라주(Côtes du Rhône Villages) 샤또네프-뒤-빠쁘(Châteauneuf-du-Pape) 북부 론 시라(Syrah)</p>
독일	화이트	모젤 아인첼라게 리즐링 카비넷(Mosel Einzellage Riesling Kabinett) 혹은 슈페트레제(Spätlese)
이탈리아	레드	<p>바롤로(Barolo) 발폴리첼라(Valpolicella) 끼안티 클래식 리제르바(Chianti Classico Riserva) 남부 이탈리아 레드</p>
	화이트	<p>프라스카티(Frascati)/쏘아베(Soave)/오르비에토(Orvieto) 삐노 그리지오(Pinot Grigio)</p>
스페인	레드	<p>리오하 호벤(Rioja Joven) 혹은 다른 가격이 저렴한 스페인 레드 리오하 레제르바(Rioja Reserva) 혹은 그랑 레제르바(Gran Reserva)</p>

1 단원 - 추천하는 테이스팅 샘플에 이어서

지역적 와인과 스피리츠에 이어서		
포르투갈 레드	포르투갈 레드	
호주	레드	프리미엄 가격의 바로싸 쉬라즈(Shiraz)
	화이트	클레어 밸리(Clare Valley)/에덴 밸리(Eden Valley) 리즐링(Riesling)
뉴질랜드	화이트	말보로 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc)
헝가리	화이트	토카이 아수(Tokaji Aszú)
스파클링 와인		NV 샴페인(Champagne) 까바(Cava) 프로세코(Prosecco)/아스띠(Asti) 병 내 발효한 뉴 월드 스파클링 와인
포티파이드 와인	포트	LBV
	셰리	피노(Fino)
스피리츠		중성적 화이트 럼(White Rum) 혹은 보드카(Vodka) 런던 드라이 진(London Dry Gin) 코냑(Cognac) VSOP 스카치 위스키(Scotch Whisky)

시험 안내

1 평가 방식

Level 2 Certificated 인증 시험은 WSET® Awards가 주관하는 총 50개의 객관식 문제로 구성되어 있으며 다른 자료를 참고하지 않고 1시간 이내에 마쳐야 한다. 응시자는 55% 이상의 문제들을 맞춰야 시험에 합격할 수 있다.

2 시험 관리

시험은 WSET® APPs의 감독하에 이루어지며, 모든 APPs들은 배부된 시험 진행에 대한 안내문(Operating Handbook)에서 설명된 준수 사항과 기준을 따라야 한다.

3 결과 발표와 인증서 발급

시험 결과는 WSET® Awards에 의해 다음과 같이 통보된다.

모든 응시자 개개인에게 전달될 편지와 그들의 점수가 기록된 리스트가 해당 APP에 보내지고 합격한 수험생들에게는 APP를 통해 인증서가 전달된다.

시험 결과와 인증서 발급에 관한 전체적인 일정은 영국 본원 고객 서비스 규정(WSET® Awards Customer Service Statement)에 자세히 나와 있다.

4 WSET® Level 2 Certificate 시험에 관해서

Level 2 Certificate 시험은 총 50개의 객관식 문제로 구성되어 있다. 각 질문에는 한 개만의 정답이 있으며 컴퓨터용 정답지에 분명하게 표시하여야 한다. 시험 감독관이 시험 당일 정답지 작성 방법을 설명할 것이다. 문제당 1점이 유효하며 틀린 답안에 대한 감점은 없다.

모든 WSET® Level 2 Certificate 시험은 강의 요강에서 설명된 각 과의 비중을 신중하게 고려해서 출제되었으며 22페이지의 표에서 과별 출제 비중을 확인할 수 있다.

시험 안내에 이어서

1단원 객관식 문제

객관식 시험은 각 과의 비중을 고려해서 출제되었다. 아래의 표는 과별 출제 문항 수를 나타낸다.

단위	구분	문제 수
스타일에 영향을 미치는 요소	조건 환경적 요소 포도 품종 와인 양조 속성	4
포도 품종	샤르도네(Chardonnay) 쏘비뇽 블랑(Sauvignon Blanc) 리즐링(Riesling) 삐노 누아(Pinot Noir) 가베르네 쏘비뇽(Cabernet Sauvignon) 과 메를로(Merlot) 쉬라즈(Shiraz)/시라(Syrah) 와 그르나슈(Grenache)/가르나차(Garnacha)	12
세계의 주요 와인 생산 지역	프랑스 독일 이탈리아 스페인 포르투갈 미국 아르헨티나 칠레 호주 뉴질랜드 남아프리카 공화국 품질이나 스타일을 나타내는 일반적인 라벨 용어	14
스파클링 와인	가장 중요한 라벨 용어 생산 방식	3
스위트 와인과 포티파이드 와인	가장 중요한 라벨 용어 생산 방식	3
스피리츠와 리큐어	가장 중요한 라벨 용어 생산 방식과 기본 재료	4
고객과 종사자를 위한 정보 및 조언	스타일의 특성, 판매, 서비스와 일반 결합 음식과 와인의 조화 요점 건강과 안전 문제	4
세계 주요 와인의 특성 설명	와인 테이스팅의 체계적 접근법(Systematic Approach to Tasting)	6
	총 문제	50

시험 안내에 이어서

Level 2 Certificate 참고 시험문제

The Wine & Spirit Education Trust는 WSET® Level 2 Certificate의 과거 시험문제를 공개하지 않는다. 학생들에게 주어질 문제의 예를 보여 주려고 몇 가지 예상 문제를 소개하며 정답은 문제의 끝에 있다. 시험 문제는 이와 비슷한 50문제로 구성되어 있다.

1. 레드 와인과 비교할 때 화이트 와인의 일반적인 발효 온도는?

- a) 온도가 높거나 낮다
- b) 같은 온도이다
- c) 더 높은 온도이다
- d) 더 낮은 온도이다

2. 다음 중 독일과 호주에서 품질이 좋은 화이트 와인 생산에 사용되는 포도 품종은?

- a) 메를로
- b) 씨미옹
- c) 쉬라즈
- d) 리즐링

3. 다음 중 삐노따쥬(Pinotage)가 주로 사용되는 와인은?

- a) 남아프리카 공화국의 레드 와인
- b) 포르투갈의 포트파이드 와인
- c) 호주의 화이트 와인
- d) 캘리포니아의 로제 와인

4. 다음 중 와인이 오크(oak) 통에서 일정 기간 숙성되었음을 나타내는 용어는?

- a) 슈넵 블랑
- b) 끌라시코
- c) 꼬뜨 뒤 론
- d) 크리안싸

5. 토니 포트(Tawny Port)를 바르게 설명한 것은?

- a) 금색, 이스트 풍미가 남
- b) 탄닌과 산도가 높음
- c) 견과류 향이 나는 스위트 스타일
- d) 스파클링, 드라이 스타일

예상 문제 답안지

- 1) d
- 2) d
- 3) a
- 4) d

5)c

시험 규정

1 지원 요건

1.1 자격

1.1.1 응시자는 시험이 시행되는 나라에서 정한 주류 구매가 가능한 최소 나이 이상이어야 하나 정규 학업 과정으로 인정된 과목의 연장선에서 시험을 준비하거나 부모 동의서가 있는 경우 응시할 수 있다.

1.1.2 WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits 시험에 응시하기 위해 별도의 다른 자격이 필요하지는 않다.

1.2 수강 전 알아야 할 사항

1.2.1 수강생들에게 와인에 대한 사전 지식이나 현장 경험이 필요하지는 않다.

1.2.2 시험을 치르기 위해 수험자가 갖추어야 할 문장 이해력과 수리 능력 수준은 다음과 같다.

문장 이해력(literacy): 영국 기준 Level 2 혹은 그에 상응하는 수준

수리 능력(numeracy): 영국 기준 Level 2 혹은 그에 상응하는 수준

2 시험의 구성과 결과

2.1 Level 2 Intermediate Certificate 시험은 책을 참고할 수 없으며 60분 동안 실행된다. 시험은 50개의 객관식 문제로 이루어져 있으며 각 문제당 한 개만의 답이 유효하다.

결과는 다음과 같이 매겨진다.

총점 85% 이상	Pass with Distinction (최우수 점수로 통과)
총점 70% 와 84% 사이	Pass with Merit (우수 점수로 통과)
총점 55% 와 69% 사이	Pass (통과)
총점 54% 이하	Fail (불합격)

3 정당한 조정

독자적인 시험 등의 특별한 도움이 필요한 응시자는 시험 감독관이나 APP에 먼저 알려야 한다. 시험 감독관이나 응시자는 WSET® Awards에 이에 관한 더 자세한 안내를 요청할 수 있다. 이 같은 응시자들이 불공정한 대우를 받지 않도록 하는 것이 WSET® Awards 의 방침이다.

4 재시험

응시자는 시험에 불합격했을 경우 재시험을 치를 수 있으며 그 횟수에는 제한이 없다. 단 시험에 이미 통과한 응시자가 점수를 높이려고 재시험을 치르는 것은 허용되지 않는다.

5 시험 시 지켜야 할 사항

5.1 아래 조건들을 지킨다는 동의하에 수험생들은 시험을 볼 수 있다:

- 시험은 앞서 명시한 제한 시간 내에 마쳐야 한다.
- 시험 시 책상 위에는 시험지와 답안지 외에 어떠한 것도 놓여 있어서는 안 된다.

- 응시자들 간에 어떤 의사소통도 있어서는 안 된다.
- 일체의 전자 기기를 사용할 수 없다.
- 어떤 종류의 사전도 사용할 수 없다.
- 시험지를 외부로 유출해서는 안 된다.

5.2 응시자는 시험장에서 시험 감독관의 지시에 따라야 한다. 이를 따르지 않을 경우 시험 결과가 무효 처리될 수도 있다.

시험 규정에 이어서

6 시험에 관한 문의

Level 2 Intermediate Certificate 시험 결과에 의문이 있을 때에는 결과가 발표된 날로부터 20일 이내(공휴일 제외)에 반드시 문서로 작성해 WSET® 시험 관리자에게 보내야 한다. 내용이 합당하다면 정식으로 조사가 진행될 것이다.

7 WSET® Awards 규정

WSET® Awards는 이상의 규정을 상황에 따라 더하거나 바꿀 수 있는 권리를 갖는다.