

WSET®-Qualifikation Level 2 Weine und Spirituosen



SPEZIFIKATION

AUSGABE 14.1



www.WSETglobal.com

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
e-mail: wset@wset.co.uk
internet: www.WSETglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2014
Issue 14 in English 2014
Issue 14.1 in English 2017 (update with minor amendments)

German translation © Wine & Spirit Education Trust 2014
Issue 14 translated into German 2014
Issue 14.1 translated into German 2017

© Wine & Spirit Education Trust 2014
Ausgabe 14 auf Englisch 2014
Ausgabe 14.1 auf Englisch 2017 (Aktualisierung mit geringfügigen Veränderungen)

Deutsche Übersetzung © Wine & Spirit Education Trust 2014
Ausgabe 14 ins Deutsche übersetzt 2014
Ausgabe 14.1 ins Deutsche übersetzt 2017

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Weitergabe in jedweder Form und durch jedwede Mittel, elektronische oder mechanische, einschließlich Fotokopieren, Aufnahme oder Speicherung auf Informationssysteme, auch in Teilen, sind ohne vorherige schriftliche Genehmigung der Herausgeber verboten.

UMSCHLAGABBILDUNGEN
Hintergrund: Victoria Clare
Oben: Michael Buriak
Mitte: Antony Moss
Unten: The Dalmore Distillery

Übersetzung: Martin Waller, München
Gestaltung: Peter Dolton
Produktion: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Inhalt

Einführung	3
Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust	4
Einführung in die WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen	7
Elemente der WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen	9
Das WSET Level 2 Systematische Verkosten von Wein®	18
Empfohlene Verkostungen	19
Prüfungsablauf	21
Muster-Prüfungsfragen	23
Prüfungsvorschriften	24

Einführung

Diese Spezifikation enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Kursanbieter (*Approved Programme Providers, APPs*) über die WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen.

Der größte Teil der Spezifikation bietet eine detaillierte Beschreibung des angestrebten Lernziels und der Elemente der WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen. Kursanbieter sollten ihr Lehrprogramm und Prüfungskandidaten ihr Studium darauf abstimmen, da die Prüfung daran ausgerichtet ist.

Die Spezifikation enthält darüber hinaus eine Liste der empfohlenen Verkostungsproben, eine Hilfestellung zur Prüfung (einschließlich der Gewichtung der einzelnen Lerneinheiten und Muster-Prüfungsfragen) sowie die Prüfungsvorschriften.

Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust

WSET® Awards

WSET® Awards ist die für die Qualifikation zuständige Abteilung des Wine & Spirit Education Trust, die qualitätsgesicherte Qualifikationen anbietet und damit den Studierenden hilft, mehr über alkoholische Getränke zu erfahren und ihre Fähigkeiten zum Verkosten zu entwickeln. Die geschieht durch:

- Verbindungen zur Getränkeindustrie, um sinnvolle Lerninhalte auszuarbeiten.
- Anerkennung von Kursanbietern, die das Wissen vermitteln.
- Festlegung von Prüfungsinhalten.
- Ausstellung von Zertifikaten für erfolgreiche Absolventen.

Die Ausarbeitung und Zuerkennung von Qualifikationen aus dem Regelwerk des WSET® liegen in der alleinigen Verantwortlichkeit von WSET® Awards, der Vergabe-Institution des Wine & Spirit Education Trust.

Die britische Regierung hat eine Regulierungsbehörde eingerichtet, das **Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual)**. Es setzt die Vorgaben für Organisationen, die die Vergabe von Qualifikationen anbieten.

Einige WSET-Qualifikationen sind unten aufgeführt.

Titel: WSET®-Qualifikation Level 1, Weine

Ofqual-Nummer 600/1504/4

Beschreibung: Diese Qualifikation vermittelt Basiswissen über die wichtigsten Weinstile, mit denen das Personal, das in Verkauf oder Service im Kundenkontakt steht, zu tun hat. Mit dieser Qualifikation sollen grundlegende Produkt- und Fachkenntnisse in Bezug auf die Lagerung und den Service von Wein erlernt werden, die bei einer ersten Anstellung in der Gastronomie oder im Einzelhandel von Wein benötigt werden.

Titel: WSET®-Qualifikation Level 1, Weinservice

Beschreibung: Diese Qualifikation baut auf die in der WSET-Qualifikation Level 1, Weine, vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten auf und zeigt, wie sie an einem Arbeitsplatz im Restaurant umgesetzt werden können. Sie ist ideal, um grundlegende Fertigkeiten beim Service von Wein zu erlernen und eignet sich auch für Personen, die erste Schritte in ihrer Karriere als Sommelier machen möchten.

Titel: WSET®-Qualifikation Level 1, Spirituosen

Ofqual-Nummer 600/1501/9

Beschreibung: Dieser Kurs vermittelt Basiswissen über die wichtigsten Kategorien von Spirituosen, das Personen, die mit dem Ausschank oder dem Verkauf von Spirituosen zu tun haben, geläufig sein sollte. Dies beinhaltet das grundlegende Produktwissen und die Fachkenntnisse, die zur Berufsausübung in der Gastronomie oder Spirituosenindustrie verlangt werden.

Titel: WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen

Ofqual-Nummer 600/1507/X

Beschreibung: Diese Qualifikation bietet ein bedeutend fundierteres Wissen über Spirituosen und Liköre als die allgemeiner angelegte Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen. Neben detaillierten Kenntnissen von allen Produktkategorien auf dem Gebiet der Spirituosen und ihren Verwendungsmöglichkeiten wird auch die Theorie der Verkostungstechnik vermittelt.

Titel: WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen

Ofqual-Nummer 600/1508/1

Beschreibung: Diese Qualifikation bietet ein breites Wissen über alle Produktkategorien von alkoholischen Getränken sowie die Theorie der Verkostungstechnik. Gewisse Vorkenntnisse sind dabei von Vorteil.

Titel: WSET®-Diplom Level 4, Weine und Spirituosen

Beschreibung: Diese Qualifikation kombiniert sehr detailliertes Wissen mit ökonomischen Zusammenhängen und einem ausgefeilten System zur professionellen Beurteilung von Weinen und Spirituosen. Das Diplom wird vom Institute of Masters of Wine als Grundlage für eine Mitgliedschaft empfohlen.



BS EN ISO 9001:2008

WSET® Awards unterhält ein Qualitätsmanagementsystem, das den Anforderungen der britischen Norm BS EN ISO 9001:2008 für das Management bei der Anerkennung von Qualifikationen und Prüfungen in Bezug auf Produktkenntnis und Verkostungskompetenz bei alkoholischen Getränken entspricht.

Die Vorbereitung auf eine WSET®-Qualifikation

WSET®-Qualifikationen können nur von Organisationen angeboten werden, die von WSET® Awards anerkannt sind. Studierende, die eine WSET-Qualifikation erwerben möchten, müssen sich bei einem solchen anerkannten Ausbildungs- und Prüfungscenter, einem *Approved Programme Provider (APP)*, einschreiben. Das Vertragsverhältnis besteht zwischen dem oder der Studierenden und dem APP, welches auch für die Durchführung des Kurses und die Ablegung der Prüfung verantwortlich ist. Die Prüfungsaufgaben werden von WSET® Awards gestellt.

Das Verkosten lernt man am besten in einer Studiengruppe in einem APP, manche Ausbildungs- und Prüfungszentren bieten aber auch die Vorbereitung für unsere Prüfungen per Fernstudium an.

Auf der WSET-Website www.WSETglobal.com finden Sie eine Liste der *Approved Programme Providers* (APPs). Bitte informieren Sie sich direkt bei den jeweiligen Kursanbietern über deren Programm.

Falls Sie selbst Interesse haben, als APP tätig zu werden, setzen Sie sich bitte mit dem *APP Administration Team* unter appadmin@wset.co.uk in Verbindung.

Vielfalt und Gleichheit

WSET® Awards unterstützt das Prinzip der Vielfalt und Gleichheit vorbehaltlos und trägt dafür Sorge, dass alle Studierenden in allen Qualifikationen fair und gleich behandelt werden. Ein Exemplar unserer *Diversity and Equality Policy* mit den entsprechenden Vorschriften kann vom *APP Administration Team* unter appadmin@wset.co.uk angefordert werden.

Customer Service Statement

In unserem *Customer Service Statement* veröffentlichen wir Angaben über Qualität und Umfang der Betreuung, die Kandidaten von WSET® Awards erwarten können. Bitte fordern Sie das Statement beim *APP Administration Team* unter appadmin@wset.co.uk an.

Sollten Sie tatsächlich einmal Grund zu Beanstandungen haben, bitten wir Sie, zunächst mit dem zuständigen Ausbildungs- und Prüfungszentrum (APP) Kontakt aufzunehmen. Falls das Problem dort nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an das *APP Administration Team* unter appadmin@wset.co.uk.

Stipendien

Stipendien werden jeweils für ein akademisches Jahr vergeben, das vom 1. August bis zum 31. Juli dauert. Kandidaten, die in ihren Prüfungen herausragende Leistungen erzielen, können für ein Stipendium in Frage kommen. WSET® Awards, das die Stipendien verwaltet, kontaktiert potenziell geeignete Kandidaten nach dem Ende jedes akademischen Jahrs, sobald alle Ergebnisse der Prüfungen für die Qualifikationen vorliegen.

Genauere Informationen über die vielen angebotenen Stipendien finden Sie auf der WSET-Website wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

Bitte beachten Sie, dass diese Stipendien nicht als finanzielle Zuschüsse zur Ermöglichung des Studiums gedacht sind, sondern eine Anerkennung der Leistung in den Prüfungen darstellen.

Einführung in die WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen

Ziele der Qualifikation

Die WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen, ist für Personen gedacht, die im großen Themenbereich Weine und Spirituosen wenig oder keine Vorkenntnisse haben. Die Qualifikation hilft überall dort, wo ein solides, aber einfaches Produktwissen berufliche Fähigkeiten und Kompetenzen untermauern soll, etwa bei Personen, die in der Gastronomie, im Vertrieb und im Großhandel in Service oder Verkauf tätig sind. Auch zur allgemeinen Weiterbildung in diesem Thema ist sie geeignet.

Erfolgreiche Absolventen sind in der Lage, die Etiketten der wichtigsten Weine und Spirituosen weltweit zu erläutern und eine grundlegende Beratung für eine angemessene Auswahl und den richtigen Service von Wein zu leisten. Die Prinzipien des Verkostens und Bewertens von Wein sollen ebenfalls verstanden worden sein.

Qualifikationsstruktur

Um die Ziele der Qualifikation zu erreichen, wurde ein Lernziel festgelegt.

Lernziel

Die wichtigsten Einflüsse auf Weintypen und -stile identifizieren; die Eigenschaften der identifizierten Still-, Schaum- und gespritzten Weine identifizieren und beschreiben; angeben, wie Still-, Schaum- und gespritzte Weine zu lagern, auszuwählen und zu servieren sind; die wichtigsten Produktionsverfahren für internationale Spirituosen identifizieren und die Stile der identifizierten Spirituosen beschreiben.

Element 1: Ein Grundverständnis der Faktoren zeigen, die den Weinstil beeinflussen.

Element 2: Beschreibung der Eigenschaften der wichtigsten Rebsorten für die Produktion von Stillwein sowie von Stil und Qualität der Weine, die von diesen Sorten in den wichtigsten Weinbauländern und -regionen der Welt produziert werden.

Element 3: Beschreibung von Stil und Qualität der Stillweine, die aus regional bedeutenden Rebsorten bereitet werden, wie auch anderer regional bedeutender Weine mit Eigennamen, die in den wichtigsten Weinbauländern der Welt erzeugt werden.

Element 4: Umreißen der Methoden, die für die Schaumweinproduktion angewendet werden, und Beschreibung der Stile dieser Weine, die in den wichtigsten Weinbauländern der Welt erzeugt werden.

Element 5: Umreißen der Methoden, die für die Produktion von Süßweinen und gespritzten Weinen angewendet werden, und Beschreibung der Stile dieser Weine, die in den wichtigsten Weinbauländern der Welt erzeugt werden.

Element 6: Umreißen der wichtigsten Prinzipien und Methoden, die für die Produktion der wichtigsten Kategorien internationaler Spirituosen angewendet werden, und Beschreibung der Stile der erzeugten Spirituosen.

Element 7: Ein Verständnis der Vorgänge und Prinzipien zeigen, die mit der Lagerung, der Auswahl und dem Service von Wein zusammenhängen.

Einschreibung

Für die Zulassung zur WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen, gibt es keine Beschränkungen. Kandidaten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, dürfen zwar während des Kurses keinerlei alkoholische Getränke verkosten, dies stellt jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis dar. Ebenso ist es für Kandidaten, die sich aus gesundheitlichen, religiösen oder anderen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, kein Hindernis, die Qualifikation erfolgreich abzuschließen.

Total Qualification Time (TQT) (Gesamtzeit für die Qualifikation) und Guided Learning Hours (GLH) (angeleitete Unterrichtsstunden)

TQT ist eine Angabe der Gesamtdauer, angegeben in Stunden, die Lernende normalerweise benötigen, um den für die Erlangung der Qualifikation erforderlichen Leistungsstand zu erreichen. Sie setzt sich zusammen aus den GLH und der privaten Lernzeit. Zu den GLH zählen alle von einer Lehrkraft gehaltenen Unterrichtsstunden sowie Prüfungen unter Aufsicht.

Die TQT für die Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen, beträgt 28 Stunden, bestehend aus 17 GLH (einschließlich 1 Stunde Prüfung) und 11 Stunden privater Lernzeit.

Weiterführendes Studium

Die WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen, oder ein gleichwertiger Wissensstand wird für die Zulassung zum Programm der WSET®-Qualifikation Level 3, Weine, empfohlen.

Elemente der WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen

ELEMENT 1

Ein Grundverständnis der Faktoren zeigen, die den Weinstil beeinflussen.

Bewertungskriterien

1. Definition der Bedingungen, die eine Rebe braucht, um einen gesunden Ertrag hervorzubringen.
2. Beschreibung des Einflusses der Wachstumsumgebung auf die Trauben.
3. Umreißen der Aktivitäten im Weinberg, die für die Produktion von gesunden Trauben unternommen werden.
4. Umreißen der Abläufe bei der Weinbereitung, die für die identifizierten Weintypen zur Anwendung kommen, und Beschreibung ihrer Auswirkungen auf den Weinstil.
5. Umreißen der Abläufe bei der Reifung, die für die identifizierten Weintypen zur Anwendung kommen, und Beschreibung ihrer Auswirkungen auf den Weinstil.

Bereiche

Bereich 1: Bedingungen	
Bedingungen	Wärme, Sonnenlicht, Nährstoffe, Wasser

Bereich 2: Wachstumsumgebung	
Klima	Heiß, gemäßigt, kühl
Wetter	Unterschiedliche Jahrgänge
Boden und Hangneigung	Drainage, Nährstoffe, Wasser, Ausrichtung

Bereich 3: Aktivitäten im Weinberg	
Weinbergaktivitäten	Rebschnitt, Erträge, Schädlinge und Krankheiten, Ernte

Bereich 4: Weinbereitung	
Abläufe	Mahlen, Pressen, Gärung, Fasstypen, Temperatur
Stile	rot, rosé, weiß

Bereich 5: Reifung	
Reifung	Fasstypen, Sauerstoffeinfluss

ELEMENT 2

Beschreibung der Eigenschaften der wichtigsten Rebsorten für die Produktion von Stillwein sowie von Stil und Qualität der Weine, die von diesen Sorten in den wichtigsten Weinbauländern und -regionen der Welt produziert werden.

Bewertungskriterien

1. Beschreibung der Eigenschaften der wichtigsten Rebsorten.
2. Beschreibung der Auswirkungen des Klimas und, wo relevant, der Einflüsse der Kellerei auf Stil und Qualität der Stillweine, die von den wichtigsten Rebsorten produziert werden.
3. Identifizierung der wichtigsten Weinbauländer und -regionen der Welt, die Stillweine von den wichtigsten Rebsorten produzieren. Beschreibung der Stile und Qualitäten dieser Weine anhand des WSET Level 2 Systematischen Verkostens von Wein®.
4. Angabe der Bedeutung von regional bedeutenden und anderen Etikettbegriffen, die üblicherweise zur Bezeichnung von Stil und Qualität der Stillweine verwendet werden, die von den wichtigsten Rebsorten produziert werden.

Bereiche

Bereich 1: Hauptrebsorten	
Weiß	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling
Dunkel	Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz, Grenache/Garnacha

Bereich 2: Einflüsse des Klimas und der Kellerei	
Klima	Heiß, gemäßigt, kühl
Kellerei (wo relevant)	Biologischer Säureabbau (BSA), Hefesatz, Eiche, Reifung

Bereich 3: Wichtigste Länder und Regionen		
CHARDONNAY		
Premiumweine	Frankreich	Burgund: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
	USA	Kalifornien: Sonoma, Carneros
	Argentinien	Mendoza
	Chile	Casablanca Valley
	Australien	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
	Neuseeland	Marlborough
	Südafrika	Walker Bay
Billig- und Massenweine	Pays d'Oc, Süditalien, Kalifornien, Argentinien, Valle Central (Chile), South Eastern Australia, Western Cape	
Verschnitte	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + lokale Sorten	
SAUVIGNON BLANC		
Premiumweine	Frankreich	Loire: Sancerre, Pouilly-Fumé
		Bordeaux: Bordeaux Blanc
	USA	Kalifornien: Napa Valley
	Chile	Casablanca Valley
	Neuseeland	Marlborough
	Südafrika	Elgin, Constantia
Billig- und Massenweine	Pays d'Oc, Val de Loire, Kalifornien, Valle Central (Chile)	
Verschnitte	Sauvignon + Sémillon	
RIESLING		
Premiumweine	Frankreich	Elsass
	Deutschland	Mosel, Rheingau, Pfalz
	Österreich	
	Australien	Clare Valley, Eden Valley
Billig- und Massenweine	Deutschland	

PINOT NOIR Premiumweine	Frankreich Deutschland USA Chile Australien Neuseeland Südafrika	Burgund: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard Pfalz, Baden Kalifornien: Sonoma, Carneros, Santa Barbara County Oregon Casablanca Valley Yarra Valley, Mornington Peninsula Marlborough, Central Otago Walker Bay
Billig- und Massenweine	Chile	
CABERNET SAUVIGNON UND MERLOT Premiumweine	Frankreich USA Argentinien Chile Australien Neuseeland Südafrika	Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol, Bordeaux Kalifornien: Napa Valley, Oakville, Rutherford, Alexander Valley Mendoza Maipo Valley, Colchagua Valley, Cachapoal Valley Margaret River, Coonawarra Hawke's Bay Stellenbosch
Billig- und Massenweine	Pays d'Oc, Kalifornien, Valle Central (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Norditalien	
Verschnitte	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz	
SYRAH/SHIRAZ UND GRENACHE/GARNACHA Premiumweine	Frankreich Spanien Australien	Nördliche Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Südliche Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône-Villages (+ Name), Châteauneuf-du-Pape Languedoc-Roussillon: Minervois Rioja, Navarra, Priorat Barossa Valley, McLaren Vale, Hunter Valley
Billig- und Massenweine	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Languedoc, Pays d'Oc, Spanien	
Verschnitte	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Grenache + lokale Sorten, Shiraz/Syrah + lokale Sorten	

Bereich 4: Übliche Etikettangaben in Bezug auf Stil oder Qualität	
Frankreich	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Allgemein: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Burgund: Premier Cru, Grand Cru, Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Elsass: Grand Cru
Deutschland	Qualitätswein, Prädikatswein, trocken, halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
Spanien	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
USA	Fumé Blanc
Allgemein	Cuvée, oaked/unoaked (mit/ohne Eichennote), Fassgärung bzw. im Barrique vergoren/Barrique-Reifung, Biowein, ungeschönt/unfiltriert, Alte Reben/vieilles vignes, Jahrgang, Alkoholgehalt

ELEMENT 3

Beschreibung von Stil und Qualität der Stillweine, die aus regional bedeutenden Rebsorten bereitet werden, wie auch anderer regional bedeutender Weine mit Eigennamen, die in den wichtigsten Weinbauländern der Welt erzeugt werden.

Bewertungskriterien

1. Identifizierung der regional bedeutenden Rebsorten, die in den wichtigsten Weinbauländern der Welt verwendet werden, und Beschreibung von Stil und Qualität der Stillweine, die aus diesen Trauben erzeugt werden.
2. Identifizierung der regional bedeutenden Weine mit Eigennamen in den wichtigsten Weinbauländern der Welt und Beschreibung von Stil und Qualität dieser Weine anhand des WSET Level 2 Systematischen Verkostens von Wein®.
3. Angabe der Bedeutung von regional bedeutenden und anderen Etikettbegriffen, die üblicherweise zur Bezeichnung von Stil und Qualität der regional bedeutenden Stillweine verwendet werden.

Bereiche

Bereich 1 & 2: Regional bedeutende Rebsorten und Weine mit Eigennamen	
FRANKREICH	
Rebsorten	Weiß: Chenin Blanc, Pinot Gris, Gewürztraminer, Viognier Dunkel: Gamay
Weine mit Eigennamen	Loire: Muscadet, Vouvray Elsass Beaujolais: Beaujolais, Beaujolais Villages, Fleurie
ITALIEN	
Rebsorten	Weiß: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio Dunkel: Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Primitivo, Aglianico
Weine mit Eigennamen	Piemont: Barolo, Barbaresco, Gavi Venetien: Valpolicella, Soave Toskana: Chianti, Brunello di Montalcino
SPANIEN	
Rebsorten	Weiß: Albariño Dunkel: Tempranillo
Weine mit Eigennamen	Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
PORTUGAL	
Weine mit Eigennamen	Douro
USA	
Rebsorten	Dunkel: Zinfandel
ARGENTINIEN	
Rebsorten	Weiß: Torrontés Dunkel: Malbec
Weine mit Eigennamen	Cafayate, Mendoza
CHILE	
Rebsorten	Dunkel: Carmenère
AUSTRALIEN	
Rebsorten	Weiß: Semillon
Weine mit Eigennamen	Hunter Valley
SÜDAFRIKA	
Rebsorten	Weiß: Chenin Blanc Dunkel: Pinotage

Bereich 3: Übliche Etikettangaben in Bezug auf Stil oder Qualität	
Frankreich	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Allgemein: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Burgund: Premier Cru, Grand Cru, Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Elsass: Grand Cru
Deutschland	Qualitätswein, Prädikatswein, trocken, halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
Spanien	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
USA	Fumé Blanc
Allgemein	Cuvée, <i>oaked/unoaked</i> (mit/ohne Eichennote), Fassgärung bzw. im Barrique vergoren/Barrique-Reifung, Biowein, ungeschönt/unfiltriert, Alte Reben/ <i>vieilles vignes</i> , Jahrgang, Alkoholgehalt

ELEMENT 4

Umreißen der Methoden, die für die Schaumweinproduktion angewendet werden, und Beschreibung der Stile dieser Weine, die in den wichtigsten Weinbauländern der Welt erzeugt werden.

Bewertungskriterien

1. Umreißen der wichtigsten Produktionsverfahren zu Erzeugung von Schaumwein.
2. Identifizierung der wichtigsten Länder und Regionen für die Schaumweinproduktion und, wo relevant, der verwendeten Rebsorten. Beschreibung von Stil und Qualität dieser Weine anhand des WSET Level 2 Systematischen Verkostens von Wein®.
3. Angabe der Bedeutung von regional bedeutenden und anderen Etikettbegriffen, die üblicherweise zur Bezeichnung von Stil und Qualität von Schaumweinen verwendet werden.

Bereiche

Bereich 1: Produktionsverfahren	
Verfahren	Flaschengärungsverfahren (traditionelle Methode, Transvasierverfahren), Tankgärungsverfahren (trocken, süß)

Bereich 2: Die wichtigsten Länder, Regionen und Rebsorten	
LÄNDER UND REGIONEN	
Frankreich	Champagne, Crémant, Saumur
Deutschland	Sekt
Italien	Asti, Prosecco
Spanien	Cava
Südafrika	
Kalifornien	
Australien	
Neuseeland	
REBSORTEN	
Trauben	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat/Moscato

Bereich 3: Übliche Etikettangaben in Bezug auf Stil oder Qualität	
Allgemein	Brut, Jahrgang/ohne Jahrgang, Traditionelles Verfahren/Méthode Traditionelle/Flaschengärung, Méthode Cap Classique

ELEMENT 5

Umreißen der Methoden, die für die Produktion von Süßweinen und gespriteten Weinen angewendet werden, und Beschreibung der Stile dieser Weine, die in den wichtigsten Weinbauländern der Welt erzeugt werden.

Bewertungskriterien

1. Umreißen der wichtigsten Produktionsverfahren zur Erzeugung von Süßweinen und gespriteten Weinen.
2. Identifizierung der wichtigsten Länder und Regionen für die Produktion von Süßweinen und gespriteten Weinen und, wo relevant, der verwendeten Rebsorten. Beschreibung von Stil und Qualität dieser Weine anhand des WSET Level 2 Systematischen Verkostens von Wein®.
3. Angabe der Bedeutung von regional bedeutenden und anderen Etikettbegriffen, die üblicherweise zur Bezeichnung von Stil und Qualität von Süßweinen und gespriteten Weinen verwendet werden.

Bereiche

Bereich 1: Produktionsverfahren	
SÜSSWEINE	
Verfahren	Ausfiltern der Hefe, Zugabe von unvergorenem Traubensaft/Konzentrat, getrocknete Trauben, Edelfäule, gefrorene Trauben
GESPRITETE WEINE	
Sherry	Aufspritzen nach der Gärung, Reifung
Port, VdN	Aufspritzen zum Stoppen der Gärung, Reifung

Bereich 2: Die wichtigsten Länder, Regionen und Rebsorten	
LÄNDER UND REGIONEN	
Frankreich	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Deutschland	
Italien	
Spanien	Sherry
Portugal	Port
Ungarn	Tokaji
REBSORTEN	
Trauben	Sémillon, Muscat, Riesling

Bereich 3: Übliche Etikettangaben in Bezug auf Stil oder Qualität	
Deutschland	Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Italien	Recioto
Spanien	Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso, PX, Cream)
Portugal	Port (Ruby, LBV, Vintage, Tawny)
Allgemein	Botrytis/Edelfäule

ELEMENT 6

Umreißen der wichtigsten Prinzipien und Methoden, die für die Produktion der wichtigsten Kategorien internationaler Spirituosen angewendet werden, und Beschreibung der Stile der erzeugten Spirituosen.

Bewertungskriterien

1. Umreißen der Prinzipien und Methoden, die für die Produktion von Spirituosen angewendet werden.
2. Umreißen der Produktionsverfahren für die wichtigsten Kategorien von internationalen Spirituosen und Beschreibung der Stile der erzeugten Spirituosen.
3. Angabe der Bedeutung von regional bedeutenden und anderen Etikettbegriffen, die üblicherweise zur Bezeichnung von Stil und Qualität von internationalen Spirituosen verwendet werden.

Bereiche

Bereich 1: Prinzipien und Methoden	
Prinzipien der Destillation	Erhitzung einer alkoholhaltigen Flüssigkeit, Verdunstung (unterschiedliche Siedepunkte von Ethanol und Wasser), Kondensation
Arten von Destillierapparaten	Brennblase (Destillation in Chargen), Kolonnenbrennanlage (kontinuierliche Destillation)
Nach der Destillation	Reifung, Färben, Filtrieren, auf Abfüllstärke herabsetzen

Bereich 2: Die Hauptkategorien internationaler Spirituosen	
WEINBRAND	
Rohstoff	Trauben
Produktion	Gärung, Destillation, Reifung in Eiche
WHISK(E)Y	
Rohstoff	Getreide (Gerste, Roggen, Mais)
Produktion	Umwandlung, Gärung, Destillation, Reifung in Eiche
RUM	
Rohstoff	Zuckerrohr (Melasse)
Produktion	Gärung, Destillation, Reifung in Eiche (optional)
TEQUILA	
Rohstoff	Agave
Produktion	Umwandlung, Gärung, Destillation, Reifung in Eiche (optional)
WODKA	
Rohstoff	Beliebig
Produktion	Gärung, Destillation, Holzkohlefiltration (optional)
AROMATISIERTER WODKA/GIN/LIKÖRE	
Zutaten	Neutrale Spirituose oder mit Eigengeschmack, Pflanzenzusätze, Essenzen, Färben, Zucker
Aromatisierungsverfahren	Mazeration, erneute Destillation, Essenzen

Bereich 3: Übliche Etikettangaben in Bezug auf Stil oder Qualität	
Wodka	(Aromastoffe)
Gin	Destilliert, London Dry
Brand	Cognac, Armagnac, VS, VSOP, XO, Napoléon
Whisk(e)y	Single Malt Scotch Whisky, Blended Scotch Whisky Irish Bourbon, Tennessee
Rum	Weiß, golden, dunkel, gewürzt
Tequila	Silver/Blanco, Gold/Joven/Oro, Reposado, Añejo

LERNZIEL 7

Ein Verständnis der Vorgänge und Prinzipien zeigen, die mit der Lagerung, der Auswahl und dem Service von Wein zusammenhängen

Bewertungskriterien

1. Umreißen des richtigen Vorgehens bei der Lagerung, der Auswahl und dem Service von Wein.
2. Identifizierung von häufigen Weinfehlern.
3. Identifizierung der wichtigsten Überlegungen, die zur Empfehlung einer Kombination von Wein und Speisen führen.
4. Benennung der sozialen, gesundheitlichen und Sicherheitsaspekte in Bezug auf den Konsum von Wein und Spirituosen.

Bereiche

Bereich 1: Lagern und Servieren	
Lagerung	Optimale Bedingungen, Auswirkungen von schlechter Lagerung
Kriterien der Weinauswahl	Weinstil, Weinqualität, individuelle Vorlieben, Preis, Gelegenheit
Servieren	Abfolge beim Servieren, Serviertemperatur, Entkorken und Dekantieren, Gläser und Zubehör

Bereich 2: Häufige Fehler	
Fehler	Korkengeschmack, oxidiert, verdorben

Bereich 3: Prinzipien der Kombination von Wein und Speisen	
Überlegungen zum Wein	Süße, Säure, Tannine/Eichennote, Komplexität, Fruchtigkeit, Alkoholgehalt
Überlegungen zum Essen	Süße, Säure, Umami, Salz, Bitterkeit, Schärfe, Fett, Geschmacksintensität

Bereich 4: Soziale, gesundheitliche und Sicherheitsaspekte	
Soziale Verantwortung	Risikoarmer Konsum von Alkohol

WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Wein®

WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Wein®	
OPTISCHER EINDRUCK	
Klarheit	klar – trüb
Farbtiefe	bläss – mittel – tief
Farbton	<i>Weiß:</i> zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb <i>Rosé:</i> hellrosa – lachsfarben – orange <i>Rot:</i> purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot
GERUCH	
Reintönigkeit	sauber – unsauber
Intensität	verhalten – mittel – ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere
GESCHMACK	
Süße	trocken – halbtrocken – mittel – süß
Säure	niedrig – mittel – hoch
Tannin	niedrig – mittel – hoch
Körper	schlank – mittel – voll
Geschmacksausprägung	z.B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere
Abgang	kurz – mittel – lang
GESAMTEINDRUCK	
Qualität	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend

Empfohlene Verkostungen

Den Studierenden wird empfohlen, während ihres Studiums die folgenden Proben zu verkosten. Die Reihenfolge der genannten Beispiele soll zeigen, wie sie in Zusammenhang mit den Kursstunden eingesetzt werden können.

Verkostungstechnik
Beliebiger preisgünstiger italienischer Pinot Grigio Beliebiger Gewürztraminer Beliebiger nicht aromatischer Weißwein mit Eichennote (z.B. weißer Rioja Crianza) Preisgünstiger fruchtiger Valpolicella Barolo Beliebiger Süßwein mit Edelfäule (z.B. Tokaji, Beerenauslese)
Weinbau und Weinbereitung
Vouvray Demi-sec Südafrikanischer Chenin Blanc mit Eichennote Beliebiger trockener Roséwein (z.B. Navarra Rosado) Kalifornischer White Zinfandel Beaujolais oder Beaujolais Villages Hochklassiger kalifornischer Zinfandel mit Eichennote
Wichtigste Rebsorten
Chardonnay Chablis Premier Cru Côte d'Or Commune oder Premier Cru Beliebiger preisgünstiger, in großen Mengen erzeugter Chardonnay aus der Neuen Welt Beliebiger Premium-Chardonnay aus der Neuen Welt
Sauvignon Blanc Sancerre oder Pouilly-Fumé Neuseeländischer Sauvignon Blanc
Riesling Hochklassiger deutscher Kabinett oder Spätlese (z.B. Einzellage) Clare Valley oder Eden Valley Riesling
Pinot Noir Côte d'Or Commune oder Premier Cru Beliebiger Premium-Pinot-Noir aus der Neuen Welt
Cabernet Sauvignon und Merlot Beliebiger preisgünstiger, in großen Mengen erzeugter fruchtiger Merlot Saint-Émilion Grand Cru Grand Cru Classé (z.B. Haut-Médoc/Pauillac/Margaux) Beliebiger Premium-Cabernet-Sauvignon aus der Neuen Welt
Shiraz und Grenache Côtes du Rhône oder Côtes du Rhône-Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah von der nördlichen Rhône Premium-Shiraz aus Barossa

Regional bedeutende Rebsorten und Weine mit Eigennamen
Allgemein Viognier
Italien Chianti Classico oder Chianti Classico Riserva Soave oder Gavi
Spanien Preisgünstiger spanischer Rotwein (z.B. Rioja Joven) Rioja Reserva oder Gran Reserva Rías Baixas Albariño
Argentinien und Chile Argentinischer Premium-Malbec oder chilenischer Carmenère Argentinischer Torrontés
Südafrika Südafrikanischer Premium-Pinotage
Schaumweine
Champagner ohne Jahrgangsangabe Cava Prosecco oder Asti Beliebiger Schaumwein aus der Neuen Welt mit Flaschengärung
Süßweine und gespritete Weine
Sauternes Beliebiger Dessertwein ohne Edelfäule (z.B. Vin Doux Naturel) LBV Port Fino Sherry
Spirituosen
Neutraler weißer Rum oder Wodka London Dry Gin Cognac VSOP Scotch Whisky

Prüfungsablauf

Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von den vom WSET anerkannten Ausbildungs- und Prüfungszentren (APPs) durchgeführt. In der Durchführung müssen sich die APPs an die Kriterien und Vorschriften halten, die im *Operating Handbook* dargelegt sind.

Prüfungsverfahren

Die Prüfung zur WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen, besteht aus einem von WSET® Awards vorgegebenen Fragebogen mit 50 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb einer Stunde beantwortet werden müssen.

Alle Prüfungsaufgaben beruhen auf dem veröffentlichten Lernziel und den Elementen; die empfohlenen Lehrmaterialien enthalten alle für die richtige Beantwortung der Fragen notwendigen Informationen.

Zum erfolgreichen Bestehen müssen mindestens 55% aller Fragen richtig beantwortet werden. Die Möglichkeit, Prüfungen lediglich durch Vorlage eines Attests aus Krankheitsgründen als bestanden zu werten, ohne sie tatsächlich abgelegt zu haben (sog. Aegrotat), besteht bei WEST Awards nicht. Alle Anforderungen für das Erreichen einer Qualifikation müssen vollständig erfüllt sein.

Die Prüfung zur WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen

Die Prüfungsunterlagen zur WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen, bestehen aus 50 Multiple-Choice-Fragen. Zu jeder Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die auf dem computerlesbaren Antwortblatt zu markieren ist. Die Prüfungsaufsicht gibt am Tag der Prüfung alle notwendigen Erläuterungen zum Ausfüllen der Antwortblätter. Jede Multiple-Choice-Frage entspricht einem Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge.

Die Prüfungsunterlagen zur WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen, wurden sorgfältig auf die Gewichtung der einzelnen Themenblöcke im Lehrplan abgestimmt. Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse.

Element	Anzahl der Fragen
1. Ein Grundverständnis der Faktoren zeigen, die den Weinstil beeinflussen.	6
2. Beschreibung der Eigenschaften der wichtigsten Rebsorten für die Produktion von Stillwein sowie von Stil und Qualität der Weine, die von diesen Sorten in den wichtigsten Weinbauländern und -regionen der Welt produziert werden.	19
3. Beschreibung von Stil und Qualität der Stillweine, die aus regional bedeutenden Rebsorten bereitet werden, wie auch anderer regional bedeutender Weine mit Eigennamen, die in den wichtigsten Weinbauländern der Welt erzeugt werden.	10
4. Umreißen der Methoden, die für die Schaumweinproduktion angewendet werden, und Beschreibung der Stile dieser Weine, die in den wichtigsten Weinbauländern der Welt erzeugt werden.	4

5. Umreißen der Methoden, die für die Produktion von Süßweinen und gespriteten Weinen angewendet werden, und Beschreibung der Stile dieser Weine, die in den wichtigsten Weinbauländern der Welt erzeugt werden.	4
6. Umreißen der wichtigsten Prinzipien und Methoden, die für die Produktion der wichtigsten Kategorien internationaler Spirituosen angewendet werden, und Beschreibung der Stile der erzeugten Spirituosen.	4
7. Ein Verständnis der Vorgänge und Prinzipien zeigen, die mit der Lagerung, der Auswahl und dem Service von Wein zusammenhängen.	3
Fragen gesamt	50

Bekanntgabe der Ergebnisse

Die Prüfungsergebnisse werden von WSET Awards wie folgt bekanntgegeben:

- WSET Awards übermittelt eine Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an den Kursanbieter (APP), dieser teilt den einzelnen Kandidaten ihre Ergebnisse mit. Die Ergebnisliste wird innerhalb von zwei Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen bei WSET Awards herausgegeben.
- WSET Awards versendet die Anschreiben an die Kandidaten und die Zertifikate an die APPs, die dafür verantwortlich sind, diese an ihre Kandidaten weitergeben.

Muster-Prüfungsfragen

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine früheren Prüfungsunterlagen zur Vorbereitung auf die WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen. Um aber den Studierenden einen Eindruck von der Art der Prüfungsfragen zu vermitteln, sind nachfolgend fünf Musterfragen aufgeführt. Die Prüfung besteht aus 50 ähnlichen Fragen.

1. Im Vergleich zu Rotweinen vergärt man Weißweine im Allgemeinen...
 - a) entweder bei höheren oder bei niedrigeren Temperaturen
 - b) bei gleicher Temperatur
 - c) bei höheren Temperaturen
 - d) bei niedrigeren Temperaturen

2. Welche Rebsorte hat den Ruf, sowohl in Deutschland als auch in Australien hochklassige Weine hervorzubringen?
 - a) Merlot
 - b) Semillon
 - c) Shiraz
 - d) Riesling

3. Die Rebsorte Pinotage wird hauptsächlich verwendet für...
 - a) Südafrikanische Rotweine
 - b) Portugiesische gespritete Weine
 - c) Australische Weißweine
 - d) Kalifornische Roséweine

4. Welcher der folgenden Begriffe zeigt an, dass ein Wein eine Zeit lang in Eiche gereift ist?
 - a) Chenin Blanc
 - b) Classico
 - c) Côtes du Rhône
 - d) Crianza

5. Ein Tawny Port ist...
 - a) goldfarben, mit hefigen Geschmacksnoten
 - b) tannin- und säurereich
 - c) süß, mit nussigen Aromen
 - d) schäumend und trocken im Stil.

Antworten

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

Prüfungsvorschriften

1 Zulassungsbedingungen

1.1 Voraussetzungen

1.1.1 Kandidaten, die an der Prüfung teilnehmen möchten, müssen in dem Land, in dem die Prüfung stattfindet, das Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken erreicht haben, die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis der Erziehungsberechtigten vorlegen.

1.1.2 Die Teilnahme an der Prüfung zur WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen, wird nicht an irgendwelche anderen Qualifikationen oder Teile von Qualifikationen geknüpft.

1.1.3 Kandidaten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke probieren; dies ist jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis. In gleicher Weise haben auch Kandidaten, die sich aus gesundheitlichen, religiösen oder anderen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, keine Nachteile bei der Erlangung der Qualifikation zu erwarten.

1.2 Empfohlene Vorkenntnisse

1.2.1 Von den Kandidaten wird kein Vorwissen oder sonstige Erfahrung in Bezug auf alkoholische Getränke erwartet.

1.2.2 Die typischen Anforderungen an die Lese- und Schreibfähigkeit sowie das Zahlenverständnis, die für die Prüfung benötigt werden, sind wie folgt:

Lese- und Schreibfähigkeit: Level 2 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertige Fähigkeiten in der Sprache, in der die Prüfung abgelegt wird.

Zahlenverständnis: Level 2 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertig.

2 Form und Ergebnisse

2.1 Bei der Prüfung zur WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen sind keine Hilfsmittel zugelassen. Sie dauert 60 Minuten und besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, die jeweils mit einem Punkt bewertet werden.

2.2 Die Ergebnisse für die Kandidaten werden innerhalb von zwei Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen den APPs zugestellt.

2.3 Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

Punktzahl von 85% oder besser	Bestanden mit Auszeichnung (<i>Pass with distinction</i>)
Punktzahl zwischen 70% und 84%	Sehr gut bestanden (<i>Pass with merit</i>)
Punktzahl zwischen 55% und 69%	Bestanden (<i>Pass</i>)
Punktzahl zwischen 55% und 54%	Nicht bestanden (<i>Fail</i>)
Punktzahl von 44% oder schlechter	Ungenügend (<i>Fail unclassified</i>)

3 Begründete Ausnahmen

3.1 Prüfungskandidaten, die für die Ablegung der Prüfung bestimmte, von unabhängiger Seite schriftlich bestätigte Bedürfnisse haben, werden gebeten, alle Umstände dieser Art bei der Einschreibung dem Prüfungsleiter ihres Ausbildungs- und Prüfungscenters mitzuteilen.

Weitere Unterstützung erhalten Prüfungsleiter und Kandidaten nach Bedarf von WSET® Awards.

3.2 Nach den Richtlinien von WSET® Awards dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht benachteiligt werden. Es obliegt den Kandidaten, ihr Ausbildungs- und Prüfungscenter bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderen Umstände in Kenntnis zu setzen.

4 Prüfungswiederholung

4.1 Kandidaten, die die Prüfung nicht bestanden haben, können eine Wiederholung beantragen. Es sind beliebig viele Wiederholungen möglich.

4.2 Die Wiederholung einer bereits bestandenen Prüfung zur Verbesserung des Ergebnisses ist nicht erlaubt.

5 Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung

5.1 Voraussetzung für die Zulassung ist, dass der Kandidat die folgenden Prüfungsbedingungen anerkennt.

- Zu Beginn der Prüfung müssen alle Kandidaten bei der Prüfungsaufsicht ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
- Die Prüfung muss innerhalb von höchstens 60 Minuten abgelegt werden.
- Es dürfen keine wie auch immer gearteten Hilfsmittel außer den gestellten Frage- und Antwortbögen verwendet werden.
- Sobald die Prüfungsaufsicht erklärt, dass die Prüfungsbedingungen in Kraft gesetzt sind, ist jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten zu unterlassen, bis sie den Prüfungsraum wieder verlassen haben oder bis die Prüfungsaufsicht das Ende der Prüfung bekannt gibt.
- Während der Prüfung dürfen die Kandidaten nur folgende Gegenstände bei sich haben: Stifte, Bleistifte, Radiergummis, Trinkwasser und eine kleine Hand- oder Umhängetasche, sofern sie nur persönliche Gegenstände enthält.
- Es ist den Kandidaten verboten, den Prüfungsraum oder Prüfungsmaterialien zu fotografieren.
- Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art ist verboten.
- Der Gebrauch von Wörterbüchern und Lexika aller Art ist verboten.
- Der Gebrauch einer hörbaren Weck- oder Alarmfunktion an Uhren jedweder Art ist verboten.
- Kandidaten dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
- Kandidaten, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, dürfen die Prüfung NICHT mehr ablegen, wenn ein anderer Kandidat die Prüfung bereits verlassen hat.
- Kandidaten, die verspätet kommen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern andere Prüfungsteilnehmer dadurch nicht gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen der Prüfungsaufsicht. Normalerweise ist davon auszugehen, dass kein Kandidat, der später als 30 Minuten nach dem angesetzten Termin erscheint, noch zur Prüfung zugelassen wird.
- Sobald die Prüfung begonnen hat, dürfen Kandidaten nicht den Raum verlassen und wieder in ihn zurückkehren, sofern sie nicht während der gesamten Zeit, in der

sie sich außerhalb des Prüfungsraums aufhalten, von einem Mitglied der Prüfungsaufsicht begleitet werden.

- Kandidaten, die die Prüfung vorzeitig beendet haben, dürfen den Prüfungsraum bis zu 10 Minuten vor Prüfungsende verlassen, sofern andere Kandidaten dadurch nicht gestört werden. Ein erneutes Eintreten danach ist nicht mehr zulässig.
- Die Prüfungsaufsicht ist nicht befugt, die Prüfungsfragen zu kommentieren, zu interpretieren oder eine Meinung darüber abzugeben.
- Jeder Kandidat, dem Fehlverhalten vorgeworfen wird, muss den Prüfungsraum unverzüglich verlassen. Seine Prüfungsunterlagen werden dem Prüfungsausschuss vorgelegt, der über deren Gültigkeit sowie über einen eventuellen Ausschluss von weiteren Prüfungen entscheidet.
- Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.
- Die Kandidaten dürfen den Inhalt der Prüfungsbögen nicht anderen zur Kenntnis bringen oder auf wie auch immer geartete Weise reproduzieren.

5.2 Die Kandidaten verpflichten sich, den Anweisungen der Prüfungsaufsicht Folge zu leisten. Eine Nichtbeachtung kann den Ausschluss von der Prüfung zur Folge haben.

5.3 Prüfungsbögen und Antwortblätter sind Eigentum von WSET® Awards und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

6 Rückfragen zur Prüfung, Überprüfung des Ergebnisses und Einsprüche

6.1 Kandidaten, die Rückfragen zur Prüfung haben oder ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur), sollten sich mit ihrem Kursanbieter (APP) in Verbindung setzen und sich das entsprechende Antragsformular – *Application Form for Feedback and Enquiries against Examination Results* – aushändigen lassen. Das ausgefüllte Formular muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr innerhalb von 6 Wochen nach Prüfungsdatum an WSET® Awards gesandt werden. Anfragen außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt. WSET® Awards antwortet auf Rückfragen und Wünsche nach Ergebnisüberprüfungen innerhalb von 2 Wochen nach Erhalt.

6.2 Kandidaten, die mit dem Ergebnis der Überprüfung ihres Prüfungsergebnisses unzufrieden sind, sollten sich mit ihrem Ausbildungszentrum (APP) in Verbindung setzen und sich das Formular zum Einlegen von Einspruch – *Appeal against Examination Results Application Form* – aushändigen lassen. Es muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr spätestens innerhalb von 10 Arbeitstagen nach dem Bescheid über die Ergebnisüberprüfung ausgefüllt an WSET® Awards geschickt werden. Einsprüche außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht bearbeitet. WSET® Awards antwortet auf Einsprüche innerhalb von 2 Wochen nach Erhalt.

7 Studentenzufriedenheit

7.1 Studierende, die der Meinung sind, dass ihr Ausbildungs- und Prüfungscenter (APP) nicht den erwarteten Service bietet oder sich in einer Weise verhält, die mit den erforderlichen Standards in Bezug auf Verwaltung, Ausbildung oder Prüfung unvereinbar ist, sollten zunächst versuchen, dies direkt mit ihrem APP zu klären. Wenn dabei keine zufriedenstellende Lösung erzielt wird, werden die Studenten gebeten, sich mit unserem *APP Administration Team* unter

appadmin@wset.co.uk in Verbindung zu setzen. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, WSET® Awards auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

8 WSET®-Awards-Vorschriften

8.1 WSET® Awards behält sich das Recht vor, diese Prüfungsvorschriften jederzeit zu erweitern oder abzuändern.

WSET® ist folgenden CORPORATE PATRONS dankbar für ihre großzügige Förderung der Weiterbildung und Qualifikation im Umgang mit Weinen und Spirituosen:



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

Telefon: +44 (0)20 7089 3800
 Fax: +44 (0)20 7089 3847
 E-mail: wset@wset.co.uk
 Internet: www.WSETglobal.com

for the facts
drinkaware.co.uk