

WSET® Taso 2

Viinit ja väkevät alkoholit



SISÄLTÖKUVAUS



Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
sähköposti 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)

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

© Wine & Spirit Education Trust 2014
Painos 14 englanniksi 2014
Painos 14.1 englanniksi 2017 (päivitetty vähäisin muutoksin)

Suomenkielinen käännös© Wine & Spirit Education Trust 2014
Painos 14 käännetty suomeksi 2014
Painos 14.1 käännetty suomeksi 2017

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän kirjan tekstin ja kuvien jäljentäminen painamalla, monistamalla, äänittämällä tai muulla tavoin ilman kustantajan kirjallista lupaa kielletään.

KANNEN KUVAT

Tausta: Victoria Clare
Ylä: Michael Buriak
Keski: Antony Moss
Ala: The Dalmore Distillery

Suomennos Pirkko Koivu
Ulkoasu Peter Dolton
Tuotanto Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Sisällys

Johdanto	3
Wine & Spirit Education Trustin tutkinnot	4
Johdatus WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit –kurssiin	7
WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -kurssin osiot	9
WSET® Taso 2 Järjestelmällinen viininmaistelu	18
Suosittelavat maistelunäytteet	19
Tenttiohjeistus	21
Tentin esimerkkikysymyksiä	23
Tenttisäännöt	24

Johdanto

Sisältökuvaus-kirjasesta löytyy WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -kurssille osallistujien ja Hyväksytyjen kouluttajien (Approved Programme Providers, APP) tarvitsema tieto.

Kirjassen sisällön pääosa kuvailee tarkkaa oppimistavoitetta ja WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -kurssin osioita. Kouluttajien tulisi ottaa nämä huomioon suunnitellessaan kurssin opetusohjelmaa ja osallistujien suunnitellessaan opintojaan, sillä tentti on nimenomaan laadittu testaamaan näiden saavuttamista.

Sisältökuvaus-kirjasessa on myös lista suositeltavista maistelunäytteistä, tenttiohjeistus (mukaan lukien opetusohjelman painotukset ja tentin esimerkkikysymyksiä) sekä tenttisäännöt.

Wine & Spirit Education Trustin tutkinnot

WSET® Awards

WSET® Awards on Wine & Spirit Education Trustin tutkinto-osasto, joka myöntää laadultaan varmistettuja tutkintoja. Ne antavat osallistujille tietoa alkoholijuomista ja auttavat heitä kehittämään maistamistaitojaan. Tämän saavuttamiseksi:

- teemme opintosuunnitelmia yhteistyössä juomateollisuuden kanssa
- hyväksymme kouluttajat (APP), jotka voivat tarjota tutkintojamme
- järjestämme tenttejä
- annamme todistuksen tentin läpäisseele kokelaalle.

WSET®:n vahvistamien tutkintojen kehittäminen ja myöntäminen on WSET® Awardsin eli Wine & Spirit Education Trustin tutkintoja myöntävän elimen yksinomaisella vastuulla.

Ison-Britannian hallitus on perustanut viranomaisen nimeltä **Office of the Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual)** valvomaan oppilaitoksia, jotka järjestävät tutkintoja.

Alla on lueteltu joitakin WSET:n tutkintoja.

Koko nimi: The WSET® Level 1 Award in Wines (Taso 1 Viinit)

Ofqual-numero 600/1504/4

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa johdannon viinien päätyyleihin, joita viinien tarjoilussa ja vähittäismyynissä käsitellään. Tutkinnon tavoitteena on antaa sellaiset perustuotetiedot sekä viinien varastointi- ja tarjoilutaidot, joita tarjoilussa ja vähittäismyynissä uransa aloittava työntekijä tarvitsee.

Koko nimi: The WSET® Level 1 Award in Wine Service (Taso 1 Viinin tarjoilu)

Kuvaus: Tämä tutkinto rakentuu Level 1 Award in Wines -kurssin tiedoille ja taidoille ja auttaa soveltamaan niitä ravintolaympäristössä. Kurssi sopii hyvin kaikille, jotka haluavat hankkia perustaidot viinin tarjoilussa ja myös heille, jotka ottavat ensimmäiset askeleensa sommelierin uralle.

Koko nimi: The WSET® Level 1 Award in Spirits (Taso 1 Väkevät juomat)

Ofqual-numero 600/1501/9

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa johdatuksen väkevien alkoholijuomien tuotekategorioihin, joita väkevien myynissä ja tarjoilussa käsitellään. Tutkinnon tavoitteena on antaa perustuotetiedot, jolla osallistuja valmistautuu työtehtäviin ravitsemusliikkeessä tai alkoholijuomateollisuudessa.

Koko nimi: The WSET® Level 2 Award in Spirits (Taso 2 Väkevät juomat)

Ofqual-numero 600/1507/X

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa laajempaa ja perusteellisempaa tietoa väkeivistä alkoholijuomista ja likööreistä kuin yleistasonen Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit. Tästä tutkinnosta saa tietoa kaikista väkevien juomien tuoteluokista, tuotteiden käyttötavoista sekä maistelutekniikan teoriaa.

Koko nimi: The WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits (Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit)

Ofqual-numero 600/1508/1

Kuvaus: Tämä tutkinto käsittää laajasti väkevien alkoholijuomien kaikki tuotekategoriat sekä maistelutekniikan teoriaa. Tämä tutkinto sopii niille, joilla on vähän aikaisempaa kokemusta.

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

Kuvaus: Tämä on asiantuntijatutkinto, jossa yksityiskohtaiset tiedot yhdistetään kaupallisiin näkökohtiin ja perusteelliseen viinien ja väkevien juomien ammatillisen arvioinnin järjestelmään. The Institute of Masters of Wine suosittelee tätä tutkintoa kokelaille, jotka tavoittelevat instituutin jäsenyyttä.

BS EN ISO 9001:2008



WSET® Awardsilla on laatu järjestelmä, joka noudattaa BS EN ISO 9001:2008 standardin vaatimuksia alkoholijuomien tuotetuntemusta ja maistelutaitoa koskevissa tutkinnoissa ja tenteissä.

Valmistautuminen WSET®-tutkintoon

WSET®-tutkintoja voivat tarjota ainoastaan WSET®:n hyväksymät kouluttajaorganisaatiot, Approved Programme Providers (APP). Kurseista kiinnostuneiden opiskelijoiden on ilmoitettava Hyväksytylle kouluttajalle. Opiskelija on sopimussuhteessa Hyväksytyyn kouluttajan kanssa ja kouluttaja vastaa opiskelijalle kurssin toteutuksesta ja WSET® Awardsin laatiman tentin valvonnasta.

Hyväksytyyn kouluttajan järjestämällä ryhmäkurssilla oppii parhaiten maistelemaan viinejä, mutta joidenkin Hyväksytyjen kouluttajien kautta kurssin ja tentin voi suorittaa myös etäopiskeluna.

Eri maissa toimivien Hyväksytyjen kouluttajien Approved Programme Provider (APP), luettelo on nähtävissä WSET:n verkkosivuilla www.WSETglobal.com. Ota yhteyttä suoraan kouluttajaorganisaatioon kysyäksesi heidän kurssiohjelmastaan.

Jos olet kiinnostunut ryhtymään Hyväksytyksi kouluttajaksi, ota yhteyttä sähköpostitse hallintotiimiin (APP Administration Team) osoitteeseen appadmin@wset.co.uk

Moniarvoisuus- ja tasa-arvopolitiikka

WSET® Awards tukee täysin moniarvoisuuden ja tasa-arvoisuuden periaatetta ja on vastuussa siitä, että sen tutkintojen kaikkia kokelaita kohdellaan oikeudenmukaisesti ja tasavertaisesti. Tasa-arvo- ja moniarvoisuuspolitiikan selosteen saa hallintotiimiltä osoitteesta appadmin@wset.co.uk.

Asiakaspalvelulupaus

Asiakaspalvelulupauksessamme (Customer Service Statement) on ilmaistu WSET® Awardsin palvelun laatu ja puitteet. Selosteen saa pyytämällä hallintotiimiltä appadmin@wset.co.uk.

Jos jostain syystä olet tyytymätön saamaasi palveluun, ota ensi tilassa yhteyttä Hyväksytyyn kouluttajaan (APP) . Ellei asia selviä, ota yhteys hallintotiimiin appadmin@wset.co.uk

Stipendijärjestelmä

Stipendejä myönnetään kullekin lukuvuodelle, joka ulottuu elokuun ensimmäisestä heinäkuun viimeiseen päivään. Tenteistään erinomaisesti suoriutuvat kokelaat voivat olla oikeutettuja stipendiin. Stipendijärjestelmää pitää yllä WSET® Awards, joka ottaa yhteyttä kokelaisiin kunkin lukuvuoden jälkeen tenttien tulosten selvittyä.

Tarjolla on useita stipendejä, joista löydät lisää tietoa WSET:n nettisivuilta osoitteesta wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

Huomaa, että nämä stipendit eivät ole rahallista tukea opiskeluun, vaan tunnustus tenttisuorituksista.

Johdatus WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -kurssiin

Kurssin tavoitteet

WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -kurssi on tarkoitettu henkilöille, joilla on vähän tai ei ollenkaan aikaisempaa tietoa alkoholijuomista. Kurssi sopii, kun tarvitaan oikeaa mutta tasoltaan yksinkertaista tuotetietoa täydentämään ammattiosaamista esimerkiksi asiakaspalvelussa, vähittäismyynnissä tai tukkukaupassa. Se sopii myös aiheesta yleisesti kiinnostuneille.

Kurssin suorittanut osaa tulkita maailman tärkeimpien alkoholijuomatuotteiden etikettejä, antaa perusneuvoja valikoimista ja tarjoilusta sekä ymmärtää viinin maistelun ja arvioinnin peruseriaatteet.

Tutkinnon rakenne

Kurssin tavoitteiden saavuttamiseksi on yksi oppimistavoite.

Oppimistavoite

Tunnistaa tärkeimmät viinin tyyppiin ja tyyliin vaikuttavat tekijät. Osaa tunnistaa ja kuvailla mietojen, kuohuvien ja väkevien viinien ominaisuuksia. Tietää, miten viinejä varastoidaan ja osaa valita ja tarjoilla mietoja, kuohuvia ja väkevöityjä viinejä. Tuntee tärkeimmät kansainvälisten väkevien juomien tuotantomenetelmät ja kuvailee väkevien juomien tyyliä.

- Osio 1:** Osoittaa ymmärtävänsä viinin tyyliin vaikuttavat perustekijät.
- Osio 2:** Kuvailee tärkeimpien mietojen viinien valmistuksessa käytettävien rypälelajikkeiden ominaisuuksia. Kuvailee, millainen tyyli ja laatu on viineillä, joita näistä rypäleistä valmistetaan maailman tärkeimmillä viinintuotantoalueilla.
- Osio 3:** Kuvailee maailman tärkeimmiltä viinintuotantoalueilta tulevien alueellisesti merkittävistä rypälelajikkeista tehtyjen tai alueellisesti merkittävien nimettyjen viinien laatua ja tyyliä.
- Osio 4:** Tuntee kuohuviinien valmistusmenetelmät. Kuvailee maailman tärkeimmissä viinintuotantomaissa tuotettujen kuohuviinien tyyliä.
- Osio 5:** Tuntee maailman tärkeimmissä viinintuotantomaissa tuotettujen makeiden ja väkevöityjen viinien valmistusmenetelmät ja kuvailee näiden tyyliä.
- Osio 6:** Tuntee kansainvälisesti tärkeimpien väkevien juomakategorioiden valmistuseriaatteet ja -menetelmät ja kuvailee näiden juomien tyyliä.
- Osio 7:** Osoittaa ymmärtävänsä, mitä vaiheita ja periaatteita liittyy viinien varastointiin, valintaan ja tarjoiluun.

Osallistuminen

WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -kurssille osallistumiseen ei ole rajoituksia. Niissä maissa, joissa alkoholin ostamiseen on määrätty alaikäraja, eivät alaikäiset opiskelijat voi kurssilla maistella viinejä, mutta voivat muuten osallistua kurssille ja läpäistä tentin. Samoin ne opiskelijat, jotka eivät joko terveydellisistä, uskonnollisista ja tai muista syistä voi maistella alkoholia, voivat esteettä suorittaa kurssin.

Total Qualification Time (TQT) (tutkinnon kokonaisaika) ja Guided Learning Hours (GLH) (ohjatut oppitunnit)

TQT on arvioitu kokonaisaika tunteina, jonka opiskelijan katsotaan tarvitsevan tutkinnon suorittamiseen onnistuneesti. Tämä koostuu GLH-tunneista eli ohjatuista oppitunneista ja itsenäisestä opiskelusta. GLH-tunnit käsittävät kaikki opettajan opettamat oppitunnit ja valvotut arvioinnit.

TQT on 28 tuntia Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -tutkinnolle, ja se käsittää 17 GLH-tuntia (1 tunnin koe mukaan lukien) ja 11 tuntia itsenäistä opiskelua.

Suosittelut etenemisreitit

WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -kurssia tai vastaavia tietoja suositellaan, jotta opiskelija voi hakeutua WSET® Level 3 Award in Wines -kurssille (Taso 3).

WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -kurssin osiot

OSIO 1

Osoittaa ymmärtävänsä viinin tyyliin vaikuttavat perustekijät.

Arviointiperusteet

1. Määrittelee olosuhteet, jotka viiniköynnös tarvitsee tuottaakseen terveet rypäleet.
2. Kuvailee, kuinka kasvuympäristö vaikuttaa rypäleisiin.
3. Kertoo viinitarhalla tehtävistä toimista terveiden rypäleiden tuotannossa.
4. Kertoo eri viinityyppien valmistusprosesseista ja näiden vaikutuksesta viinityyliin.
5. Kertoo eri viinityyppien kypsytyksestä ja sen vaikutuksesta viinin tyyliin.

Aihealueet

Aihe 1: Olosuhteet	
Olosuhteet	Lämpö, auringonvalo, ravinteet, vesi
Aihe 2: Kasvuympäristö	
Ilmasto	Kuuma, lauhkea, viileä
Sää	Vuosikertavaihtelu
Maaperä ja rinteet	Veden läpäisykyky, ravinteet, vesi, auringonvalon kohdentuminen
Aihe 3: Toimet viinitarhalla	
Viinitarhan toimet	Köynnösten leikkaus, sadot, tuhoeläimet ja taudit, sadonkorjuu
Aihe 4: Viininvalmistus	
Prosessit	Murskaus, puristus, käyminen, käymisastiat, lämpötilat
Tyylit	Punaviini, rosee, valkoviini
Aihe 5: Kypsytytys	
Kypsytytys	Kypsytytysastiat, hapen vaikutus

OSIO 2

Kuvailee mietojen viinien valmistuksessa käytettävien tärkeimpien rypälelajikkeiden ominaisuuksia. Kuvailee, millainen tyyli ja laatu on viineillä, joita näistä rypäleistä valmistetaan maailman tärkeimmissä viinintuotantomaissa ja -alueilla.

Arviointiperusteet

1. Osaa kuvailla tärkeimpien rypälelajikkeiden ominaisuudet.
2. Osaa kuvailla ilmaston ja jos aihetta, myös viinivalmistamon vaikutuksen tärkeimmistä rypälelajikkeista valmistettujen viinien tyyliin ja laatuun.
3. Tuntee maailman merkittävimmät viinintuotantomaat ja -alueet, jotka tuottavat viiniä tärkeimmistä rypälelajikkeista. Osaa kuvailla näitä viinejä käyttäen WSET järjestelmällistä viininmaistelua®.
4. Osaa määritellä, mitä merkitsevät alueellisesti merkittävät ja muut etikettermerkinnät, joita yleisesti käytetään osoittamaan tärkeimmistä rypälelajikkeista valmistettujen viinien tyyliä ja laatua.

Aiheet

Aihe 1: Tärkeimmät rypälelajikkeet	
Vaaleat	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling
Tummat	Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz, Grenache/Garnacha

Aihe 2: Ilmaston ja viinivalmistamon vaikutus	
Ilmasto	Kuuma, lauhkea, viileä
Viinivalmistamo (jos merkitystä)	Malolaktinen käyminen, hiivasakka, tammi, kypsyy

Aihe 3: Tärkeimmät viinimaat ja -alueet		
CHARDONNAY		
Laadukkaimmat	Ranska	Burgundi: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
	Yhdysvallat	Kalifornia: Sonoma, Carneros
	Argentiina	Mendoza
	Chile	Casablanca Valley
	Australia	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
	Uusi-Seelanti	Marlborough
	Etelä-Afrikka	Walker Bay
Massatuotanto/huokea	Pays d'Oc, Etelä-Italia, Kalifornia, Argentiina, Central Valley (Chile), South Eastern Australia, Western Cape	
Sekoitteet	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + paikalliset lajikkeet	
SAUVIGNON BLANC		
Laadukkaimmat	Ranska	Loire: Sancerre, Pouilly-Fumé
	Yhdysvallat	Bordeaux: Bordeaux Blanc
	Chile	Kalifornia: Napa Valley
	Uusi-Seelanti	Casablanca Valley
	Etelä-Afrikka	Marlborough
		Elgin, Constantia
Massatuotanto/huokea	Pays d'Oc, Val de Loire, California, Central Valley (Chile)	
Sekoitteet	Sauvignon + Semillon	
RIESLING		
Laadukkaimmat	Ranska	Alsace
	Saksa	Mosel, Rheingau, Pfalz
	Itävalta	
	Australia	Clare Valley, Eden Valley
Massatuotanto/huokea	Saksa	

PINOT NOIR		
Laadukkaimmat	Ranska	Burgundi: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits Saint-Georges, Beaune, Pommard
	Saksa	Pfalz, Baden
	Yhdysvallat	Kalifornia: Sonoma, Carneros, Santa Barbara County
		Oregon
	Chile	Casablanca Valley
	Australia	Yarra Valley, Mornington Peninsula
	Uusi-Seelanti	Marlborough, Central Otago
	Etelä-Afrikka	Walker Bay
Massatuotanto/huokea	Chile	
CABERNET SAUVIGNON JA MERLOT		
Laadukkaimmat	Ranska	Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol, Bordeaux
	Yhdysvallat	Kalifornia: Napa Valley, Oakville, Rutherford, Alexander Valley
	Argentiina	Mendoza
	Chile	Maipo Valley, Colchagua Valley, Cachapoal Valley
	Australia	Margaret River, Coonawarra
	Uusi-Seelanti	Hawke's Bay
	Etelä-Afrikka	Stellenbosch
Massatuotanto/huokea	Pays d'Oc, Kalifornia, Central Valley (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Pohjois-Italia	
Sekoitteet	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz	
SYRAH/SHIRAZ JA GRENACHE/GARNACHA		
Laadukkaimmat	Ranska	Pohjois-Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie
		Etelä-Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+nimi), Châteauneuf-du-Pape
		Languedoc-Roussillon: Minervois
	Espanja	Rioja, Navarra, Priorat
	Australia	Barossa Valley, McLaren Vale, Hunter Valley
Massatuotanto/huokea	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Languedoc, Pays d'Oc, Spain	
Sekoitteet	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Grenache + paikalliset lajikkeet, Shiraz/Syrah + paikalliset lajikkeet	

Aihe 4: Laatu ja tyyliä osoittavat yleiset etikettimerkinnot	
Ranska	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Yleiset: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Burgundi: Premier Cru, Grand Cru, Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Alsace: Grand Cru
Saksa	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
Espanja	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Yhdysvallat	Fumé Blanc
Yleiset	cuvée, oaked/unoaked, barrel/barrique-fermented/aged, organic, unfiltered/unfiltered, vieilles vignes/old vines, vintage, alkoholipitoisuus

OSIO 3

Kuvailee maailman tärkeimmistä viinintuotantomaista tulevien alueellisesti merkittävistä rypälelajikkeista tehtyjen tai alueellisesti merkittävien nimettyjen viinien laatua ja tyyliä.

Arviointiperusteet

1. Tunnistaa tärkeimpien viinintuotantomaiden alueellisesti merkittävät rypälelajikkeet. Osaa kuvata näistä lajikkeista tehtyjen viinien laatua ja tyyliä.
2. Tuntee tärkeimpien viinintuotantomaiden alueellisesti merkittävät nimetyt viinit. Osaa kuvailla näiden viinien laatua ja tyyliä käyttäen WSET järjestelmällistä viininmaistelua®.
3. Osaa määrittellä, mitä merkitsevät alueellisesti tärkeimmät ja muut etikettimerkinnot, joita yleisesti käytetään osoittamaan näiden viinien laatua ja tyyliä.

Aiheet

Aiheet 1 & 2: Alueellisesti merkittävät rypälelajikkeet ja nimetyt viinit	
RANSKA	
Rypälelajikkeet	Vaaleat: Chenin Blanc, Pinot Gris, Gewurztraminer, Viognier Tummat: Gamay
Nimetyt viinit	Loire: Muscadet, Vouvray Alsace Beaujolais: Beaujolais, Beaujolais Villages, Fleurie
ITALIA	
Rypälelajikkeet	Vaaleat: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio Tummat: Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Primitivo, Aglianico
Nimetyt viinit	Piemonte: Barolo, Barbaresco, Gavi Veneto: Valpolicella, Soave Toscana: Chianti, Brunello di Montalcino
ESPANJA	
Rypälelajikkeet	Vaalea: Albariño Tumma: Tempranillo
Nimetyt viinit	Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero, Katalonia
PORTUGALI	
Nimetyt viinit	Douro
YHDYSVALLAT	
Rypälelajikkeet	Tumma: Zinfandel
ARGENTIINA	
Rypälelajikkeet	Vaalea: Torrontés Tumma: Malbec
Nimetyt viinit	Cafayate, Mendoza
CHILE	
Rypälelajikkeet	Tumma: Carmenère
AUSTRALIA	
Rypälelajikkeet	Vaalea: Semillon
Nimetyt viinit	Hunter Valley
ETELÄ-AFRIKKA	
Rypälelajikkeet	Vaalea: Chenin Blanc Tumma: Pinotage

Aihe 3: Tavalliset laatua ja tyyliä osoittavat etikettimerkinnot	
Ranska	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Yleiset: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Beaujolais: Nouveau Loire: Sur Lie Alsace: Grand Cru
Italia	DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva, Amarone
Espanja	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Yhdysvallat	Fumé Blanc
Yleiset	cuvée, oaked/unoaked, barrel/barrique-fermented/aged, botrytis/noble rot, organic, unfiltered/unfiltered, vieilles vignes/old vines, vintage, alkoholipitoisuus

OSIO 4

Tuntee kuohuviinien valmistusmenetelmät. Kuvailee maailman tärkeimmissä viinintuotantomaissa tuotettujen kuohuviinien tyyliä.

Arviointiperusteet

1. Osaa kuvailla tärkeimmät kuohuviinien valmistusmenetelmät.
2. Tuntee merkittävimmät kuohuviinejä tuottavat maat ja viinialueet. Jos aiheellista, tuntee kuohuviinien tuotannossa käytettävät tärkeimmät rypälelajikkeet. Osaa kuvailla näiden viinien laatua ja tyyliä käyttäen WSET järjestelmällistä viininmaistelua®.
3. Osaa määritellä, mitä merkitsevät yleisimmät alueelliset ja muut etikettimerkinnät, joita yleisesti käytetään osoittamaan kuohuviinin laatua ja tyyliä.

Aiheet

Aihe 1: Valmistusmenetelmät	
Menetelmät	Pullokäyminen (perinteinen, transfer), tankkikäyminen (kuiva, makea)
Aihe 2: Tärkeimmät maat, alueet ja rypälelajikkeet	
MAAT JA ALUEET	
Ranska	Champagne, Crémant, Saumur
Saksa	Sekt
Italia	Asti, Prosecco
Espanja	Cava
Etelä-Afrikka	
Kalifornia	
Australia	
Uusi-Seelanti	
GRAPE VARIETIES	
Rypälelajikkeet	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat/Moscato
Aihe 3: Laatua tai tyyliä osoittavat yleisimmät etikettimerkinnät	
Yleiset	Brut, Vintage/Non-Vintage, Traditional Method/Méthode Traditionelle/ Bottle-Fermented, Méthode Cap Classique

OSIO 5

Tuntee maailman tärkeimmässä viinintuotantomaissa tuotettujen makeiden ja väkevöityjen viinien valmistusmenetelmät ja kuvailee näiden viinien tyyliä.

Arviointiperusteet

1. Osaa kuvailla tunnetuimmat makeiden ja väkevöityjen viinien valmistusmenetelmät.
2. Tuntee merkittävimmät makeita ja väkevöityjä viinejä tuottavat maat ja viinialueet ja tarvittaessa rypälelajikkeet. Osaa kuvailla näiden viinien laatua ja tyyliä käyttäen WSET järjestelmällistä viininmaistelua®.
3. Osaa määritellä, mitä merkitsevät alueelliset ja muut etikettimerkinnät, joita yleisesti käytetään osoittamaan makeiden ja väkevöityjen viinien laatua ja tyyliä.

Aiheet

Aihe 1: Valmistusmenetelmä	
MAKEAT VIINIT	
Menetelmät	Hiivan suodatus, käymättömän rypälemehun /tiivisteiden lisäys, kuivatut rypäleet, jalohome, jäätyneet rypäleet
VÄKEVÖIDYT VIINIT	
Sherry	Väkevöinti käymisen jälkeen, kypsytykset
Port, VdN	Väkevöinti käymisen keskeyttämiseksi, kypsytykset

Aihe 2: Tärkeimmät maat, alueet ja rypälelajikkeet	
MAAT JA ALUEET	
Ranska	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Saksa	
Italia	
Espanja	Sherry
Portugali	Port
Unkari	Tokaj
RYPÄLELAJIKKEET	
Rypäleet	Sémillon, Muscat, Riesling

Aihe 3: Laatua tai tyyliä osoittavat yleisimmät etikettimerkinnät	
Saksa	Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Italia	Recioto
Espanja	Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso, PX, Cream)
Portugali	Port (Ruby, LBV Vintage, Tawny)
Yleiset	botrytis/noble rot

OSIO 6

Tuntee kansainvälisesti tärkeimpien väkevien juomakategorioiden valmistusperiaatteet ja -menetelmät ja kuvailee näiden juomien tyyliä.

Arviointiperusteet

1. Kuvailee väkevien juomien valmistuksen pääperiaatteet ja menetelmät.
2. Tuntee tärkeimpien kansainvälisten väkevien juomatyyppien valmistusmenetelmät. Osaa kuvailla tärkeimpien kansainvälisten väkevien juomakategorioiden tyyliä.
3. Osaa määrittellä, mitä merkitsevät alueellisesti tärkeimmät ja muut etikettimerkinnät, joita yleisesti käytetään osoittamaan kansainvälisten väkevien juomien laatua ja tyyliä.

Aiheet

Aihe 1: Periaatteet ja menetelmät	
Tislausmenetelmä	Alkoholipitoisen nesteen kuumennus, haihtuminen (etanolin ja veden eri kiehumispisteet), tiivistyminen
Laitetyypit	Tislauspannu (erä kerrallaan), tislauskolonni (jatkuva tislaus)
Tislauksen jälkeen	Kypsytytys, värjäys, suodatus, laimennus pullotusvahvuuteen

Aihe 2: Tärkeimmät kansainväliset juomakategoriat	
BRANDY	
Raaka-aine	Rypäleet
tuotanto	Käyttäminen, tislaus, tammikypsytytys
WHISK(E)Y	
Raaka-aine	Vilja (ohra, ruis, maissi)
tuotanto	Tärkkelyksen muuntaminen sokeriksi, käyttäminen, tislaus, tammikypsytytys
RUM	
Raaka-aine	Sokeriruoko (molasses)
tuotanto	Käyttäminen, tislaus, tammikypsytytys (valinnainen)
TEQUILA	
Raaka-aine	Agaave
tuotanto	Tärkkelyksen muuntaminen sokeriksi, käyttäminen, tislaus, tammikypsytytys (valinnainen)
VODKA	
Raaka-aine	Erilaisia
tuotanto	Käyttäminen, tislaus, suodatus (valinnainen)
MAUSTETUT VODKA/GINI/LIKÖÖRIT	
Aineosat	Tisla neutraali tai luonteikas, kasvit, esanssit, värjäys, sokeri
Maustamismenetelmät	Uuttaminen, uudelleen tislaus, esanssit

Aihe 3: Tavalliset laatua tai tyyliä osoittavat etikettimerkinnät	
Vodka	(Mausteet)
Gini	Distilled, London Dry
Brandy	Cognac, Armagnac, VS, VSOP, XO, Napoléon
Viski	Single Malt Scotch Whisky, Blended Scotch Whisky Irish Bourbon, Tennessee
Rommi	Valkoinen, kullankeltainen, tumma, maustettu
Tequila	Silver/Blanco, Gold/Joven/Oro, Reposado, Añejo

OSIO 7

Osoittaa ymmärtävänsä, mitä vaiheita ja periaatteita liittyy viinien varastointiin, valintaan ja tarjoiluun.

Arviointiperusteet

1. Kuvailee, miten viini varastoidaan, valitaan ja tarjoillaan oikein.
2. Tunnistaa viinien yleiset virheet.
3. Tietää tärkeimmät huomioon seikat, kun suositellaan viinin ja ruokien yhdistelmiä.
4. Esittää yhteiskunnalliset, terveydelliset ja turvallisuusseikat, jotka liittyvät viinien ja väkevien nauttimiseen.

Aiheet

Aihe 1: Varastointi ja tarjoilu	
Varastointi	Ihanteelliset olosuhteet, huonon varastoinnin vaikutukset
Viinin valintakriteerit	Yksilölliset mieltymykset, hinta, tilanne
Tarjoilu	Tarjoilujärjestys, tarjoilulämpötilat, avaaminen ja dekantointi, lasit ja välineistö

Aihe 2: Tavalliset virheet	
Virheet	Korkkivika, hapettunut, pilaantunut

Aihe 3: Viinin ja ruoan yhdistämisen periaatteet	
Viinin huomioiminen	Makeus, hapokkuus, tanniinit/tammi, vivahteikkaus, hedelmäisyys, alkoholipitoisuus
Ruoan huomioiminen	Makeus, hapokkuus, umami, suola, karvaus, tulusuus, rasva, makujen voimakkuus

Aihe 4: Lainsäädäntö, yhteiskunnalliset, terveys- ja turvallisuusasiat	
Yhteiskunnallinen vastuu	Alkoholin turvallinen nauttiminen

WSET Taso 2 Järjestelmällinen viininmaistelu®

WSET Taso 2 Järjestelmällinen viininmaistelu®	
ULKONÄKÖ	
Kirkkaus	kirkas – samea
Voimakkuus	vaalea – keskisyvä – syvä
Väri	<i>Valkoviini:</i> sitruunankeltainen – kullankeltainen –meripihkanvärinen <i>Roseeviini:</i> vaaleanpunainen – lohenpunainen – oranssi <i>Punaviini:</i> purppura – rubiini – granaatti – kellertävänruskea
TUOKSU	
Kunto	puhdas – epäpuhdas
Intensiteetti	heikko – kohtalainen – voimakas
Aromien luonne	<i>esim.</i> hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasviperäinen – tamminen – muuta
MAKU	
Makeus	kuiva – kuivahko – puolikuiva – puolimakea – makea
Hapokkuus	vähäinen – kohtalainen – runsas
Tanniinit	vähän – kohtalaisesti – runsaasti
Täyteläisyys	kevyt – keskitäyteläinen – täyteläinen
Flavorien luonne	<i>esim.</i> hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasviperäinen – tamminen – muuta
Pituus	lyhyt – kohtalainen – pitkä
PÄÄTELMÄT	
Laatu	viallinen – keho – hyväksyttävä – hyvä – oikein hyvä – erinomainen

Suosittelavat maistelunäytteet

Opiskelijan suositellaan maistavan seuraavia viininäytteitä opintojen aikana. Seuraavat esimerkit osoittavat, kuinka näytteitä voidaan maistaa oppituntien yhteydessä.

Maistamistekniikka
Jokin huokea Italian Pinot Grigio Jokin Gewurztraminer Jokin tammettamaton neutraaliarominen valkoviini (esim. Valkoinen Rioja Crianza) Jokin huokea hedelmäinen Valpolicella Barolo Jokin jalohomeinen makea viini (esim. Tokaji, Beerenauslese)
Rypäleiden kasvatusta ja viininvalmistus
Vouvray Demi-sec Tammiarominen eteläafrikkalainen chenin blanc Jokin kuiva roseeviini (esim. Navarran Rosado) Kalifornialainen valkoinen zinfandel Beaujolais tai Beaujolais Villages Laadukas tammikypsytetty Kalifornian Zinfandel
Tärkeimmät rypälelajikkeet
Chardonnay Chablis Premier Cru Côte d'Or Commune tai Premier Cru Jokin huokea, massatuotettu Uuden maailman Chardonnay Jokin laadukas Uuden maailman Chardonnay
Sauvignon Blanc Sancerre tai Pouilly-Fumé Uuden-Seelannin Sauvignon Blanc
Riesling Laadukas saksalainen Kabinett tai Spätlese (esim. Einzellage) Clare Valley tai Eden Valley Riesling
Pinot Noir Côte d'Or Commune tai Premier Cru Jokin laadukas Uuden maailman Pinot Noir
Cabernet Sauvignon ja Merlot Jokin huokea, massatuotettu hedelmäinen Merlot Saint-Émilion Grand Cru Grand Cru Classé (esim. Haut-Médoc/Pauillac/Margaux) Jokin laadukas Uuden maailman Cabernet Sauvignon
Shiraz ja Grenache Côtes du Rhône tai Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Pohjois-Rhône Syrah Laadukas Barossa Shiraz

Alueellisesti merkittävät rypälelajikkeet ja nimetyt viinit
Yleinen Viognier
Italia Chianti Classico tai Chianti Classico Reserva Soave tai Gavi
Espanja Huokea espanjalainen punaviini (esim. Rioja Joven) Rioja Reserva tai Gran Reserva Rías Baixas Albariño
Argentiina ja Chile Laadukas Argentiinan Malbec tai Chilen Carmenère Argentiinan Torrontés
Etelä-Afrikka Laadukas Etelä-Afrikan Pinotage
Kuohuviinit
NV Champagne Cava Prosecco tai Asti Jokin Uuden maailman pullokäytetty kuohuviini
Makeat ja väkevöidyt viinit
Sauternes Jokin ei-jalohomeinen jälkiruokaviini (esim. Vin Doux Naturel) LBV Port Fino Sherry
Väkevät
Maustamaton vaalea rommi tai vodka London Dry Gin Cognac VSOP Skottiviski

Tenttiohjeistus

Tentin valvonta

WSET:n Hyväksytyt kouluttajat (APP) järjestävät tentit. Hyväksytyjen kouluttajien tulee täyttää *Operating Handbookissa* määritetyt kriteerit ja menettelytavat.

Arviointimenetelmä

WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -tentissä ei ole mukana kirjoja. WSET® Awards toimittaa tentin, jossa on 50 monivalintakysymystä. Aikaa tentin suorittamiseen saa käyttää tunnin.

Kaikki tenttikysymykset pohjautuvat julkistettuun oppimistulokseen ja osioihin. Suositeltuun oppimateriaaliin sisältyvät tiedot, joiden perusteella tenttikysymyksiin pystyy vastaamaan.

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

WSET Awards ei myönnä poikkeuksia; kaikkien arviointivaatimusten tulee täytyä.

WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -tentistä

WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -tentti koostuu 50 monivalintakysymyksestä. Jokaiseen kysymykseen on vain yksi oikea vastaus, joka tulee merkitä tietokoneella tarkastettavaan vastauslomakkeeseen. Tentin valvoja neuvoo ennen tentin alkua, kuinka vastauslomakkeelle tehdään merkinnät. Kukin oikein vastattu monivalintakysymys on yhden pisteen arvoinen, EIKÄ vääristä vastauksista tule virhepisteitä.

Kaikki WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -tentin kysymykset on huolellisesti suunniteltu vastaamaan opetussuunnitelman painotuksia. Tentin kysymysten painotuksista lisää luettelossa alla.

Osio	Kysymysten määrä
1. Osoittaa ymmärtävänsä viinin tyyliin vaikuttavat perustekijät.	6
2. Kuvailee tärkeimpien mietojen viinien valmistuksessa käytettävien rypälelajikkeiden ominaisuuksia. Kuvailee, millainen tyyli ja laatu on viineillä, joita näistä rypäleistä valmistetaan maailman tärkeimmillä viinintuotantoalueilla.	19
3. Kuvailee maailman tärkeimmiltä viinintuotantoalueilta tulevien alueellisesti merkittävistä rypälelajikkeista tehtyjen tai alueellisesti merkittävien nimettyjen viinien laatua ja tyyliä.	10
4. Tuntee kuohuviinien valmistusmenetelmät. Kuvailee maailman tärkeimmissä viinintuotantomaissa tuotettujen kuohuviinien tyyliä.	4
5. Tuntee maailman tärkeimmissä viinintuotantomaissa tuotettujen makeiden ja väkevöityjen viinien valmistusmenetelmät ja kuvailee näiden tyyliä.	4
6. Tuntee kansainvälisesti tärkeimpien väkevien juomakategorioiden valmistusperiaatteet ja -menetelmät ja kuvailee näiden juomien tyyliä.	4
7. Osoittaa ymmärtävänsä, mitä vaiheita ja periaatteita liittyy viinien varastointiin, valintaan ja tarjoiluun.	3
Yhteensä	50

Tulosten ilmoittaminen

WSET® Awards toimittaa tulokset seuraavasti:

- Kaikkien tenttiin osallistujien tuloslista lähetetään Hyväksytylle kouluttajalle (APP), joka tiedottaa tuloksista osallistujille. Tuloslista annetaan kahden viikon kuluessa siitä, kun tentit ovat saapuneet WSET® Awardsiin.
- WSET® Awards toimittaa osallistujien arvosanat ja todistukset Hyväksytylle kouluttajalle, joka lähettää ne eteenpäin osallistujille

Tentin mallikysymyksiä

Wine & Spirit Education Trust ei julkista aikaisempien WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -tenttien kysymyksiä. Ohessa on viisi mallikysymystä, jotta kurssille osallistuja voi hahmottaa, minkä tyyppisiä tenttikysymykset ovat. Tentti koostuu 50 samantyyppisestä kysymyksestä.

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

Vastaukset

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

Tenttisäännöt

1 Pääsyaatimukset

1.1 Kelpoisuus

1.1.1 Tenttiin osallistujan tulee iältään ylittää laissa määritelty vähimmäisikä, joka vaaditaan alkoholijuomien ostamiseen vähittäiskaupassa siinä maassa, jossa tentti järjestetään, tai hänen tulee olla valmistautumassa tenttiin osana kokopäiväistä opinto-ohjelmaa tai hänellä on vanhempiensa tai laillisen holhoajansa suostumus.

1.1.2 WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit –kurssille pääsyyn ei ole mitään rajoituksia, jotka liittyvät päällekkäisyyksiin muiden kurssien tai osatutkintojen kanssa.

1.1.3 Sellaiset kurssille osallistujat, jotka eivät yllä alkoholijuomien laissa määriteltyyn ostoikärajaan siinä maassa missä tentti pidetään, eivät voi osallistua kurssilla pidettävään maisteluun, mutta voivat siitä huolimatta suorittaa kurssin. Vastaavasti myös sellaiset kurssille osallistujat, jotka eivät halua osallistua alkoholin maisteluun terveydellisistä, uskonnollisista tai muista syistä, voivat suorittaa kurssin.

1.2 Suositeltavat aikaisemmat tiedot

1.2.1 Kurssille osallistujilta ei vaadita aikaisempia tietoja tai kokemusta alkoholijuomista.

1.2.2 Tentissä vaadittavan luku-, kirjoitus- ja laskutaidon taso on määritelty seuraavasti:
luku- ja kirjoitustaito: Ison-Britannian kansallisen standardin taso 1 tai vastaava taitotaso tentissä käytetyllä kielellä.

laskutaito: Ison-Britannian kansallisen standardin taso 2 tai vastaavat.

2 Tenttitoteutus ja tulokset

2.1 WSET® Taso 2 Viinit ja väkevät alkoholit -tentti on suoritettava ilman kirjoja ja on kestoltaan 60 minuuttia. Tentti koostuu 50 yhden pisteen arvoisista monivalintakysymyksistä.

2.2. Tentin tulokset lähetetään Hyväksytylle kouluttajalle (APP) kahden viikon kuluessa siitä, kun ne ovat saapuneet tentin laatijalle.

2.3. Tenttitulokset arvostellaan seuraavasti:

Kokonaistulos 85 % tai enemmän	Pass with distinction (erinomainen)
Kokonaistulos 70–84 %	Pass with merit (ansiokkaasti hyväksytty)
Kokonaistulos 55–69 %	Pass (hyväksytty)
Kokonaistulos 45-54 %	Fail (hylätty)
Kokonaistulos 44 % tai vähemmän	Fail unclassified (lajittelemattomana hylätty)

3 Kohtuulliset sovittelut

3.1 Sellaisia tenttiin pyrkiviä, joilla on erillisen kirjallisen arvioinnin osoittamia erityisiä tenttivaatimuksia, kehoitetaan ottamaan yhteyttä Hyväksytyn kouluttajan (APP) tentin valvojaan. Lisäohjeita tentin järjestäjille ja tenttiin pyrkiville on saatavana WSET Awardsista.

3.2 WSET Awardsin periaatteisiin kuuluu, että edellä mainitun kaltaisia pyrkijöitä ei tule asettaa epäedulliseen asemaan tenteissä. Tenttijöiden tulee itse huolehtia erityisvaatimustensa ilmoittamisesta ennen tenttiä Hyväksytylle kouluttajalle (APP).

4 Tentin uusiminen

4.1 Hylätyn tentin voi uusida. Tentin uusimiskertoja ei ole rajoitettu.

4.2 Tentin läpäisseet eivät saa osallistua uusintatenttiin korottaakseen arvosanaa.

5 Tenttiolosuhteet ja käyttäytyminen

5.1 Tenttiin osallistujien on pääsyyvaatimuksena suostuttava seuraaviin ehtoihin tenttitilaisuudessa:

- Tentin alussa on esitettävä valvojalle kuvallinen henkilöllisyystodistus.
- Tentti on suoritettava 60 minuutissa.
- Lähteitä ei saa käyttää eikä esillä saa olla mitään muuta materiaalia kuin kysymys- ja vastauslomakkeet.
- Kun valvoja on ilmoittanut tentin alkaneen, tenttijät eivät saa kommunikoida millään tavalla keskenään, elleivät he ole poistuneet tilasta tai ellei tentti ole päättynyt.
- Tentin aikana osallistujilla saa olla mukana seuraavat: kuulakärki- ja lyijykynät, pyyhkeet, juomavettä ja henkilökohtaisia tavaroita sisältävä pieni käsi- tai olkalaukku.
- Osallistujat eivät saa ottaa kuvia tenttitilasta tai –materiaalista.
- Tentissä ei saa olla mukana elektronisia laitteita.
- Tentissä ei saa käyttää sanakirjoja.
- Tentissä ei saa käyttää äänimerkillä varustettuja kelloja tai rannekelloja.
- Osallistujat eivät saa poistua tenttitilasta ennen kuin tenttiajasta on kulunut 15 minuuttia.
- Tentin virallisesta alkamisajasta myöhästyneet osallistujat EIVÄT voi osallistua tenttiin, jos toinen osallistuja on jo poistunut tenttitilasta.
- Myöhässä saapuneet osallistujat voivat osallistua tenttiin valvojan luvalla ja ainoastaan siinä tapauksessa, että siitä ei aiheudu häiriötä muille tenttiin osallistujille. Tavallisissa olosuhteissa tällaista lupaa ei tule myöntää, jos osallistuja saapuu yli 30 minuuttia myöhässä.
- Osallistuja ei voi lähteä pois ja palata tenttitilaan kokeen alettua, ellei seurana ole valvoja koko ajan.
- Osallistujat, jotka suoriutuvat tentistä nopeasti, voivat poistua tenttitilasta viimeistään 10 minuuttia ennen tentin loppua, kunhan eivät häiritse muita osallistujia. Tenttitilaan ei saa palata takaisin.
- Tentin valvoja ei saa kommentoida, tulkita tai ilmaista mielipiteitään tenttikysymyksistä.
- Vilpistä epäilty osallistuja on poistettava tenttitilasta välittömästi ja hänen tenttipaperinsa toimitetaan tenttitoimikunnan (Examination Panel) käsiteltäväksi. Tenttitoimikunta päättää jatkotoimenpiteistä.
- Tentin kysymyspapereita ei saa ottaa mukaan tenttitilasta. Kokelaan, joka ei palauta kysymys- ja vastauspapereita, katsotaan syyllistyneen väärinkäytökseen.
- Tentin osallistujat eivät saa paljastaa tenttikysymysten sisältöä muille tai julkaista niitä missään muodossa.

5.2 Tenttiin osallistuja suostuu noudattamaan valvojan ohjeita. Jos ohjeita ei noudateta, tenttitulokset voidaan hylätä.

5.3 Arvosteltavaksi jätetyt vastauspaperit ovat WSET® Awardsin omaisuutta ja niitä ei palauteta.

6 Palaute, tiedustelut ja vetoomukset tentistä

6.1 Kokelaat, jotka haluavat palautetta ja/tai tietoja (uuden arvioinnin) tentistään, tulisi ottaa yhteyttä Hyväksytyyn kouluttajaansa (APP) ja pyytää tätä tarkoitusta varten luotu kaavake (Application Form for Feedback and Enquiries Against Examination Results). Täytetty kaavake siihen liittyvine maksuineen jätetään WSET® Awardsiin kuuden viikon sisällä tenttiajankohdasta. Tämän ajan ulkopuolella vastaanotettuja tiedusteluja ei huomioida. Palaute tai vastaus annetaan kahden viikon kuluessa kaavakkeen saapumisesta WSET® Awardsiin.

6.2 Jos kokelas ei ole tyytyväinen tenttivastausta koskevan tiedustelunsa tulokseen, hänen tulee pyytää Hyväksytyltä kouluttajalta valituskaavake (Appeal against Examination Results Application Form), joka jätetään täytettynä siihen liittyvine maksuineen WSET® Awardsiin kymmenen työpäivän sisällä tiedustelun vastauksen saapumisesta. Tämän ajan ulkopuolella jätettyjä valituksia ei huomioida. Valitukseen vastataan kahden viikon kuluessa siitä, kun se ovat saapuneet WSET® Awardsiin.

7 Opiskelijan tyytyväisyys

7.1 Jos opiskelija kokee, ettei Hyväksyty kouluttaja (APP) tarjoa hänen odottamaansa palvelua tai menettely ei ole hallinnon, opetuksen tai tentin standardien mukaista, hänen tulisi ensin ottaa asia esille kouluttajansa kanssa. Ellei tämä johda tyydyttävään lopputulokseen, opiskelijaa kehoitetaan ottamaan yhteyttä hallintotiimiimme (APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk). Asiat käsitellään luottamuksellisesti, mutta WSET® Awards ei voi toimia nimettömien valitusten perusteella.

8 WSET® Awardsin säännöt

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

WSET® kiittää seuraavia **YHTEISTYÖKUMPPANEITA** tuesta, jonka avulla voimme järjestää laadukkaita viinien ja väkevien juomien tuotetietouskoulutuksia ja tutkintoja:



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

Puhelin: +44 (0)20 7089 3800
Fax: +44 (0)20 7089 3847
Sähköposti: wset@wset.co.uk
Internet: www.WSETglobal.com

for the facts
drinkaware.co.uk