

Τίτλος Επιπέδου 2 της WSET® στα Κρασιά και τα Οινοπνευματώδη



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ



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

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

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

© Wine & Spirit Education Trust 2014
Τεύχος 14 στα Αγγλικά 2014
Τεύχος 14.1 στα Αγγλικά 2017 (ενημερωμένο με ελάχιστες διαφορές)

Ελληνική μετάφραση © Wine & Spirit Education Trust 2014
Τεύχος 14 μεταφρασμένο στα ελληνικά 2014
Τεύχος 14.1 μεταφρασμένο στα ελληνικά 2017

Με την επιφύλαξη παντός νόμιμου δικαιώματος. Κανένα τμήμα αυτής της έκδοσης δεν μπορεί να αναπαραχθεί ή να μεταδοθεί σε οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε μέσο, ηλεκτρονικό ή μηχανικό, συμπεριλαμβανομένης της φωτοτύπησης, ηχογράφησης ή αποθήκευσης πληροφοριών ή συστήματος ανάκτησης, χωρίς την προηγούμενη έγγραφη άδεια των εκδοτών.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΕΞΩΦΥΛΛΩΝ
Οπισθόφυλλο: Victoria Clare
Πάνω: Michael Buriak
Μέση: Antony Moss
Κάτω: Το αποστακτήριο Dalmore

Μετάφραση: Intertranslations
Σχεδίαση: Peter Dolton
Υπηρεσίες παραγωγής: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	3
Τα επίπεδα των τίτλων σπουδών της Wine & Spirit Education Trust	4
Εισαγωγή στον Τίτλο Επιπέδου 2 της WSET® στα Κρασιά και Οινοπνευματώδη	8
Στοιχεία επιπέδου 2 του βραβείου WSET® σε κρασιά και οινοπνευματώδη	10
Συστηματική προσέγγιση στη γευσιγνωσία του κρασιού του Τίτλου Επιπέδου 2 της WSET®	19
Συνιστώμενες ποσότητες γευσιγνωσίας	20
Οδηγίες εξετάσεων	22
Ερωτήσεις εξέτασης γευσιγνωσίας	24
Κανονισμοί εξετάσεων	25

Εισαγωγή

Αυτή η ενότητα με τις διασαφήσεις περιέχει τις απαραίτητες πληροφορίες για τους υποψηφίους και τους Εγκεκριμένους Παρόχους του Προγράμματος (APP), σχετικά με τον Τίτλο Επίπεδου 2 της WSET® στα Κρασιά και Οινοπνευματώδη.

Το κύριο μέρος του εγγράφου είναι μια λεπτομερής δήλωση του μαθησιακού αποτελέσματος και τα στοιχεία του Επίπεδου 2 βραβείου WSET® σε κρασιά και οινοπνευματώδη. Αυτά θα πρέπει να χρησιμοποιούνται από τους APP για την προετοιμασία των εκπαιδευτικών προγραμμάτων, καθώς και από τους υποψηφίους για τον προγραμματισμό της μελέτης τους, διότι ο ουσιαστικός στόχος της εξέτασης είναι να ελέγξει αυτά τα αποτελέσματα.

Αυτή η ενότητα διαθέτει επίσης, μια λίστα με συνιστώμενες ποσότητες γευσιγνωσίας, οδηγίες αναφορικά με την εξέταση (όπως επιπλέον διδακτέα ύλη και δείγματα ερωτήσεων για τις εξετάσεις), καθώς και τους κανονισμούς των εξετάσεων.

Τα επίπεδα των τίτλων σπουδών της Wine & Spirit Education Trust

Τίτλοι της WSET®

Οι Τίτλοι της WSET® είναι η κατανομή των γνωσιακών επιπέδων της Trust Wine & Spirit Education, που προσφέρει διασφαλισμένης ποιότητας τίτλους σπουδών, οι οποίοι βοηθούν στην απόκτηση περαιτέρω γνώσεων για τα αλκοολούχα ποτά και στην ανάπτυξη των δεξιοτήτων γευσιγνωσίας. Αυτό επιτυγχάνεται μέσω:

- της συνεργασίας με τη βιομηχανία ποτών για τη δημιουργία των κατάλληλων εκπαιδευτικών προγραμμάτων
- της έγκρισης των παρόχων των προγραμμάτων που προσφέρουν τη δυνατότητα απόκτησης των τίτλων σπουδών μας
- της διεξαγωγής εξετάσεων
- της χορήγησης πιστοποιητικών σπουδών στους επιτυχόντες υποψηφίους.

Η ανάπτυξη και η χορήγηση των ελεγχόμενων τίτλων σπουδών είναι αποκλειστική ευθύνη του WSET® Awards, το Φορέα Απονομής Τίτλων του Wine and Spirit Education Trust.

Η Κυβέρνηση του ΗΒ έχει δημιουργήσει μια ρυθμιστική αρχή, το Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual), που ρυθμίζει τους οργανισμούς χορήγησης πιστοποιήσεων.

Ορισμένες πιστοποιήσεις του WSET αναγράφονται παρακάτω

Πλήρης τίτλος: Τίτλος Επιπέδου 1 στα Κρασιά της WSET® Αριθμός Ofqual 600/1504/4

Περιγραφή: αυτός ο τίτλος σπουδών παρέχει μια βασική εισαγωγή στα κύρια στυλ κρασιών, τα οποία είναι διαθέσιμα στο προσωπικό εξυπηρέτησης της πρώτης γραμμής ή πώλησης κρασιών. Στόχος αυτού του τίτλου είναι να παρέχει τη βασική προϊοντική γνώση, καθώς και τις δεξιότητες σχετικά με την αποθήκευση και το σερβίρισμα του κρασιού, που είναι απαραίτητα για την προετοιμασία των υποψηφίων για την πρώτη τους εργασία στο χώρο της εστίασης ή του λιανικού εμπορίου.

Πλήρης τίτλος: Τίτλος Επιπέδου 1 της WSET® στο Σερβίρισμα των Κρασιών

Περιγραφή: σε αυτό το επίπεδο δομούνται η γνώση και η δεξιότητες που διδάχτηκαν στον τίτλο επιπέδου 1 στα Κρασιά, ενώ υποδεικνύεται ο τρόπος χρήσης τους στο περιβάλλον ενός εστιατορίου. Είναι ιδανικό για οποιονδήποτε χρειάζεται να αποκτήσει βασικές δεξιότητες στο σερβίρισμα του κρασιού, συμπεριλαμβανομένων και εκείνων που επιθυμούν να κάνουν τα πρώτα τους βήματα ως σομελιέ.

Πλήρης τίτλος: Τίτλος Επιπέδου 1 της WSET® στα Οινοπνευματώδη

Αριθμός Ofqual 1 600/1501/9

Περιγραφή: αυτός ο τίτλος παρέχει μια βασική εισαγωγή στις κύριες κατηγορίες των οινοπνευματωδών, οι οποίες είναι διαθέσιμες στο προσωπικό εξυπηρέτησης της πρώτης γραμμής που απασχολείται στο σερβίρισμα και την πώληση των οινοπνευματωδών. Στόχος αυτού του τίτλου σπουδών είναι να παρέχει μια βασική προϊοντική γνώση, προκειμένου να προετοιμάσει τον υποψήφιο για μια θέση στο χώρο της εστίασης ή του τομέα των οινοπνευματωδών.

Πλήρης τίτλος: Τίτλος Επιπέδου 2 της WSET® στα Οινοπνευματώδη

Αριθμός Ofqual 600/1507/X

Περιγραφή: αυτός ο τίτλος σπουδών προσφέρει μεγαλύτερο εύρος και βάθος γνώσεων στο συγκεκριμένο τομέα των οινοπνευματωδών και των λικέρ από εκείνον που παρέχεται από τον ευρύτερο ενδιαφέροντος Τίτλο Επιπέδου 2 στα Κρασιά και τα Οινοπνευματώδη. Παρέχει ενδελεχή κάλυψη όλων των κατηγοριών προϊόντων στον τομέα των οινοπνευματωδών, της τελικής χρήσης των συγκεκριμένων προϊόντων και της θεωρίας που διέπει την τεχνική της γευσιγνωσίας.

Πλήρης τίτλος: Τίτλος Επιπέδου 2 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Αριθμός Ofqual 600/1508/1

Περιγραφή: αυτός ο τίτλος παρέχει ευρεία κάλυψη όλων των κατηγοριών των προϊόντων στον τομέα των αλκοολούχων ποτών, καθώς και τη θεωρία που διέπει την τεχνική της γευσιγνωσίας. Είναι κατάλληλος για υποψηφίους με ελάχιστη προηγούμενη εμπειρία.

Πλήρης τίτλος: Δίπλωμα Επιπέδου 4 της WSET® στα Κρασιά και τα Οινοπνευματώδη

Περιγραφή: αυτός ο τίτλος απευθύνεται σε εμπειρογνώμονες, καθώς συνδυάζει τις λεπτομερείς γνώσεις με εμπορικούς παράγοντες και με ένα ολοκληρωμένο σύστημα επαγγελματικής αξιολόγησης κρασιών και οινοπνευματωδών. Το Institute of Masters of Wine συνιστά αυτόν τον τίτλο στους υποψηφίους που επιθυμούν να γίνουν μέλη του.



BS EN ISO 9001:2008

Το WSET® Awards εφαρμόζει ένα Σύστημα διαχείρισης ποιότητας το οποίο συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του BS EN ISO 9001:2008 για τη διαχείριση της απονομής των τίτλων και των εξετάσεων που αφορούν στην προϊοντική γνώση και την ικανότητα γευσιγνωσίας αλκοολούχων ποτών.

Μέθοδος προετοιμασίας για τους τίτλους σπουδών της WSET®

Οι τίτλοι σπουδών της WSET® παρέχονται μόνο από οργανισμούς εγκεκριμένους από το WSET® Awards, που είναι γνωστοί ως Εγκεκριμένοι Πάροχοι του Προγράμματος (APP), σε έναν εκ των οποίων πρέπει να εγγραφούν οι σπουδαστές που επιθυμούν να τους χορηγηθεί τίτλος σπουδών της WSET®. Ο υποψήφιος απευθύνεται στον APP του και ο APP είναι υπεύθυνος για την παράδοση των μαθημάτων και τη διεξαγωγή της εξέτασης, η οποία υπόκειται στους κανονισμούς του WSET Awards.

Η ομαδική μελέτη υπό την καθοδήγηση του APP είναι ο καλύτερος τρόπος για να εξοικειωθούν οι υποψήφιοι με την τεχνική της γευσιγνωσίας, ενώ μερικοί APP προετοιμάζουν τους υποψηφίους και για τις εξετάσεις με εξ' αποστάσεως εκπαίδευση.

Ο κατάλογος των Εγκεκριμένων Παροχών του Προγράμματος (APP) δημοσιεύεται στο δικτυακό τόπο της WSET www.WSETglobal.com. Επικοινωνήστε απευθείας με τον APP για πληροφορίες σχετικά με τα παρεχόμενα προγράμματα.

Αν ενδιαφέρεστε να συμπεριληφθείτε στους APP, επικοινωνήστε με την Ομάδα διαχείρισης των APP, appadmin@wset.co.uk.

Πολιτική ίσων ευκαιριών

Το WSET Awards στηρίζει πλήρως την αρχή των ίσων ευκαιριών και είναι στην ευθύνη του να διασφαλίζει ότι, για την χορήγηση των τίτλων σπουδών του, όλοι οι υποψήφιοι τυγχάνουν δίκαιης και ίσης μεταχείρισης. Για αντίγραφο της Πολιτικής ίσων ευκαιριών απευθυνθείτε στην Ομάδα διαχείρισης των APP, appadmin@wset.co.uk.

Δήλωση περί εξυπηρέτησης πελατών

Η ποιότητα και το επίπεδο εξυπηρέτησης που μπορούν να αναμένουν οι πελάτες από το WSET Awards, δημοσιεύεται στη Δήλωση περί εξυπηρέτησης πελατών. Για αντίγραφο της δήλωσης απευθυνθείτε στην Ομάδα διαχείρισης των APP, appadmin@wset.co.uk.

Σε περίπτωση μη ικανοποίησης σχετικά με την παρεχόμενη εξυπηρέτηση, επικοινωνήστε άμεσα με τον APP στον οποίο είστε εγγεγραμμένοι. Αν δεν επιλυθεί το πρόβλημα, απευθυνθείτε στην Ομάδα διαχείρισης των APP, appadmin@wset.co.uk.

Πρόγραμμα υποτροφιών

Σε κάθε ακαδημαϊκό έτος, που διαρκεί από την 1η Αυγούστου έως τις 31 Ιουλίου, απονέμεται μια σειρά υποτροφιών. Οι υποψήφιοι με εξαιρετική βαθμολογία στις εξετάσεις *μπορεί* να έχουν το δικαίωμα να διεκδικήσουν υποτροφία. Τις υποτροφίες τις διαχειρίζεται το WSET Awards, ενώ οι υποψήφιοι που έχουν το δικαίωμα να διεκδικήσουν μία από αυτές, θα ειδοποιούνται από το WSET® Awards, μετά το τέλος του ακαδημαϊκού έτους, αφού συλλεχθούν όλα τα αποτελέσματα των εξετάσεων.

Διατίθεται μια σειρά υποτροφιών, πληροφορίες για τις οποίες μπορείτε να βρείτε στη σελίδα των υποτροφιών του δικτυακού τόπου της WSET, wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

Έχετε υπόψη σας ότι αυτές οι υποτροφίες δεν έχουν τη μορφή επιδομάτων για τη χρηματοδότηση των σπουδών, αλλά αποτελούν αναγνώριση των επιδόσεων των υποψηφίων στις εξετάσεις.

Εισαγωγή στον Τίτλο Επιπέδου 2 της WSET® στα Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Στόχοι του τίτλου σπουδών

Ο Τίτλος Επιπέδου 2 της WSET® στα Κρασιά και Οινοπνευματώδη απευθύνεται σε άτομα χωρίς καθόλου ή με ελάχιστη εμπειρία στην ευρεία γκάμα των κρασιών και των οινοπνευματωδών. Είναι κατάλληλος όταν απαιτείται ένα εύλογο, αλλά βασικό επίπεδο γνώσεων προϊόντων, συμπληρωματικά ως προς τις δεξιότητες και τις ικανότητες μιας θέσης εργασίας, όπως για παράδειγμα, στο σερβίρισμα πελατών και τα τμήματα πωλήσεων του τομέα της εστίασης, της λιανικής και της χονδρικής πώλησης. Είναι επίσης χρήσιμος για εκείνους που έχουν γενικότερο ενδιαφέρον για το θέμα.

Οι επιτυχόντες υποψήφιοι θα μπορούν να ερμηνεύουν τις ετικέτες γνωστών κρασιών και οινοπνευματωδών του κόσμου και να δίνουν βασικές κατευθύνσεις για την κατάλληλη επιλογή και το σερβίρισμα, ενώ θα κατανοήσουν και τις αρχές της γευσιγνωσίας και της αξιολόγησης των κρασιών.

Δομή του τίτλου σπουδών

Για να πληρούνται οι στόχοι πρέπει να επιτευχθεί ένα μαθησιακό αποτέλεσμα.

Αποτέλεσμα Εκμάθησης

Προσδιορίστε τις βασικές επιρροές των τύπων οίνου και τα στυλ, προσδιορίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά του αναγνωρισμένου άμβυκα, αφρώδεις και ενισχυμένοι οίνοι, αναφέρετε τον τρόπο αποθήκευσης, επιλογή και σερβίρισμα άμβυκα, αφρώδεις και ενισχυμένοι οίνοι, προσδιορίστε τις βασικές μεθόδους παραγωγής για διεθνή οινοπνευματώδη και περιγράψτε τα στυλ των αναγνωρισμένων οινοπνευματωδών.

Στοιχείο 1: Επιδείξτε βασική κατανόηση των συντελεστών που επηρεάζουν το στυλ του οίνου.

Στοιχείο 2: Περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των κυριότερων ποικιλιών σταφυλιών που χρησιμοποιούνται σε παραγωγή ήρεμο οίνου και το στυλ και την ποιότητα των οίνων που παράγονται από αυτά τα σταφύλια στις κύριες οινοπαραγωγικές χώρες και περιοχές του κόσμου.

Στοιχείο 3 Περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα των δύο ήρεμων κρασιών που γίνονται από σημαντικές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών και άλλα σημαντικά τοπικά επονομαζόμενα κρασιά που γίνονται σε βασικές οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου.

Στοιχείο 4 Περιγράψτε τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων και περιγράψτε το στυλ αυτών των οίνων που παράγονται σε βασικές οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου.

- Στοιχείο 5** Περιγράψτε τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή γλυκών και ενισχυμένων κρασιών και περιγράψτε το στυλ αυτών των οίνων που παράγονται σε βασικές οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου.
- Στοιχείο 6** Περιγράψτε τις βασικές αρχές και τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των κυριότερων κατηγοριών διεθνών οινοπνευματώδων και περιγράψτε το στυλ των οινοπνευματώδων που παράγονται.
- Στοιχείο 7** Επίδειξη κατανόηση της διαδικασίας και των αρχών που εμπλέκονται στην αποθήκευση, την επιλογή και το σερβίρισμα του κρασιού.

Εγγραφή

Δεν υπάρχουν περιορισμοί στην εισαγωγή σπουδαστών στον Τίτλο Επιπέδου 2 της WSET® στα Κρασιά και Οινοπνευματώδη. Δεν θα επιτραπεί σε σπουδαστές, των οποίων η ηλικία είναι κάτω της επιτρεπόμενης για την αγορά των αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου διεξάγονται οι εξετάσεις, η δοκιμή αλκοολούχων ποτών, ως μέρος του μαθήματος, αλλά αυτό δεν αποτελεί εμπόδιο για την επιτυχή ολοκλήρωση των μαθημάτων. Ομοίως, η τυχόν επιλογή σπουδαστών να μην δοκιμάσουν αλκοόλ για λόγους υγείας, θρησκευτικούς ή άλλους, δεν θα αποτελεί εμπόδιο για την επιτυχή ολοκλήρωση των μαθημάτων.

Total Qualification Time (TQT) και Guided Learning Hours (GLH)

TQT είναι η εκτίμηση του συνολικού χρόνου σε ώρες που ένας υποψήφιος λογικά θα χρειαστεί για να επιτύχει το απαιτούμενο επίπεδο γνώσεων, ώστε να λάβει την πιστοποίηση και αποτελείται από τις GLH και τον ιδιωτικό χρόνο μελέτης. Στις GLH συμπεριλαμβάνονται όλες οι ώρες διδασκαλίας και οι αξιολογήσεις υπό την επίβλεψη των καθηγητών.

Ο TQT για την Πιστοποίηση Επιπέδου 2 στο Κρασί και στα Αποστάγματα είναι 28 ώρες, οι οποίες αποτελούνται από 17 GLH (όπου συμπεριλαμβάνεται 1 ώρα εξέτασης) και 11 ώρες προσωπικής μελέτης

Προτεινόμενα επίπεδα εξέλιξης

Συνιστάται η προηγούμενη απόκτηση του Τίτλου Επιπέδου 2 της WSET® στα Κρασιά και Οινοπνευματώδη, ή αντίστοιχη εμπειρία ισοδύναμης αξίας, για την εγγραφή στο πρόγραμμα του Τίτλου Επιπέδου 3 της WSET® στα Κρασιά.

Στοιχεία επιπέδου 2 του βραβείου WSET® σε κρασιά και οινοπνευματώδη

ΣΤΟΙΧΕΙΟ 1

Επιδείξτε βασική κατανόηση των συντελεστών που επηρεάζουν το στυλ του οίνου.

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Καθορίστε τις συνθήκες που απαιτούνται ώστε το αμπέλι να παράγει υγιή σταφύλια.
2. Περιγράψτε τις επιπτώσεις του περιβάλλοντος καλλιέργειας στα σταφύλια.
3. Περιγράψτε τις δραστηριότητες αμπελώνα που πρέπει να εκτελεστούν ώστε να παραχθούν υγιή σταφύλια.
4. Περιγράψτε τις διαδικασίες οινοποίησης που χρησιμοποιούνται για τους διαθέσιμους τύπους οίνων και περιγράψτε τις επιπτώσεις τους στο στυλ κρασιού.
5. Περιγράψτε τις διαδικασίες ωρίμανσης που χρησιμοποιούνται για τους διαθέσιμους τύπους οίνων και περιγράψτε τις επιπτώσεις τους στο στυλ κρασιού.

Κριτήρια

Τομέας 1: Συνθήκες	
Συνθήκες	Ζέση, ηλιακό φως, θρεπτικά συστατικά, νερό

Τομέας 2: Περιβάλλον καλλιέργειας	
Κλίμα	Ζεστό, μέτρια, δροσερό
Καιρός	Ποικιλία στη συγκομιδή
Έδαφος και κλίση εδάφους	Αποστράγγιση, θρεπτικά συστατικά, νερό, προσανατολισμός

Τομέας 3: Δραστηριότητες αμπελώνα	
Αμπελώνας δραστηριότητες	Κλάδεμα, αποδόσεις, παράσιτα και ασθένειες, συγκομιδή

Τομέας 4: Οινοποίηση	
Διαδικασίες	Σύνθλιψη, πίεση, ζύμωση, τύποι συσκευασίας, θερμοκρασίες
Στυλ	Κόκκινο, ροζέ, λευκό

Τομέας 5: Ωρίμανση	
Ωρίμανση	Τύπους σκαφών, επίδραση του οξυγόνου

ΣΤΟΙΧΕΙΟ 2

Περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των κυριότερων ποικιλιών σταφυλιών που χρησιμοποιούνται σε παραγωγή ήρεμου οίνου και το στυλ και την ποιότητα των οίνων που παράγονται από τα σταφύλια στις βασικές οινοπαραγωγικές χώρες και περιοχές του κόσμου.

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Περιγράψτε τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά των κύριων ποικιλιών σταφυλιών.
2. Περιγράψτε την επίδραση του κλίματος και, κατά περίπτωση, τις επιρροές οινοποιείου στο στυλ και την ποιότητα του ήρεμου οίνου που παράγεται από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιών.
3. Προσδιορίστε τις βασικές οινοπαραγωγικές χώρες και περιοχές του κόσμου για την παραγωγή ήρεμου οίνου που παράγεται από τις κυριότερες ποικιλίες σταφυλιών. Περιγράψτε το στυλ και τα χαρακτηριστικά αυτών των οίνων χρησιμοποιώντας το WSET Επίπεδο 2 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία®.
4. Προσδιορίστε την έννοια των σημαντικών τοπικών και άλλων όρων ετικέτας που χρησιμοποιούνται συνήθως για να υποδηλώσουν το στυλ και την ποιότητα των ήρεμων οίνων που παράγονται από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιών.

Κριτήρια

Τομέας 1: Κύριες ποικιλίες σταφυλιών	
Λευκό	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling
Μαύρη	Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz, Grenache/Garnacha

Τομέας 2: Επιδράσεις κλίματος και οινοποιείου	
Κλίμα	Ζεστό, μέτρια, δροσερό
Οινοποιείο (κατά περίπτωση)	Μηλογαλακτική ζύμωση, κατακάθια, δρυς, ωρίμανση

Τομέας 3: Οι σημαντικότερες χώρες και περιοχές		
CHARDONNAY		
Premium	Γαλλία	Βουργουνδία: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
	Η.Π.Α.	Καλιφόρνια: Sonoma, Carneros
	Αργεντινή	Mendoza
	Χιλή	κουλάδα Casablanca
	Αυστραλία	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
	Νέα Ζηλανδία	Marlborough
	Νότιος Αφρική	Walker Bay
Χύδην/φθηνό	Pays d'Oc, Southern Italy, California, Argentina, Central Valley (Chile), South Eastern Australia, Western Cape	
Μίξεις	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + local varieties	
SAUVIGNON BLANC		
Premium	Γαλλία	Λίγηρας: Sancerre, Pouilly-Fumé
	Η.Π.Α.	Μπορντό: Bordeaux Blanc
	Χιλή	Καλιφόρνια: Κοιλάδα Νάπα
	Νέα Ζηλανδία	κουλάδα Casablanca
	Μαρλμπορ	Marlborough
	Νότιος Αφρική	Elgin, Constantia
Χύδην/φθηνό	Pays d'Oc, Val de Loire, California, Central Valley (Chile)	
Μίξεις	Sauvignon + Semillon	

RIESLING		
Premium	Γαλλία Γερμανία ΑΥΣΤΡΙΑ Αυστραλία	Αλσατία Mosel, Rheingau, Pfalz Clare Valley, Eden Valley
Χύδην/φθηνό	Γερμανία	
PINOT NOIR		
Premium	Γαλλία Γερμανία Η.Π.Α. Χιλή Αυστραλία Νέα Ζηλανδία Νότιος Αφρική	Βουργουνδία: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard Pfalz, Baden Καλιφόρνια: Sonoma, Carneros, επαρχίας Santa Barbara Όρεγκον κουλάδα Casablanca Yarra Valley, Mornington Peninsula Marlborough, Central Otago Walker Bay
Χύδην/φθηνό	Χιλή	
CABERNET SAUVIGNON ΚΑΙ MERLOT		
Premium	Γαλλία Η.Π.Α. Αργεντινή Χιλή Αυστραλία Νέα Ζηλανδία Νότιος Αφρική	Μπορντό: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol, Bordeaux Καλιφόρνια: Κοιλάδα Napa, Oakville, Rutherford, κοιλάδα Alexander Mendoza κουλάδα Maipo, κοιλάδα Colchagua, κοιλάδα Cachapoal Margaret River, Coonawarra Hawke's Bay Stellenbosch
Χύδην/φθηνό	Pays d'Oc, Καλιφόρνια, Κεντρική Κοιλάδα (Χιλή), Μεντόζα, Νοτιοανατολική Αυστραλία, Western Cape, Βόρεια Ιταλία	
Μίξεις	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz	
SYRAH/SHIRAZ ΚΑΙ GRENACHE/GARNACHA		
Premium	Γαλλία Ισπανία Αυστραλί	Βόρεια κοιλάδα Ροδανού: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Νότια κοιλάδα Ροδανού: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+όνομα), Châteauneuf-du-Pape Languedoc-Roussillon: Minervois Rioja, Navarra, Priorat Κοιλάδα Barossa, McLaren Vale, κοιλάδα Hunter
Χύδην/φθηνό	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Languedoc, Pays d'Oc, Spain	
Μίξεις	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Grenache + local varieties, Shiraz/Syrah + local varieties	

Τομέας 4: Κοινοί όροι ετικέτας που υποδηλώνουν ποιότητα ή στυλ	
Γαλλία	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Γενικά: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Βουργουνδία: Premier Cru, Grand Cru, Μπορντό: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Αλσατία: Grand Cru
Γερμανία	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
Ισπανία	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Η.Π.Α.	Fumé Blanc
Γενικά	cuvée, oaked/unoaked (με παλαίωση σε δρυ/χωρίς παλαίωση σε δρυ), barrel/barrique-fermented/aged (με ζύμωση σε βαρέλι/παλαιωμένο), organic (οργανικό), unfined/unfiltered (χωρίς διήθηση/αφιλτράριστο), Vieilles Vignes/Old Vines (παλαιοί αμπελώνες), vintage (έτος συγκομιδής), alcohol content (περιεκτικότητα σε αλκοόλ)

ΣΤΟΙΧΕΙΟ 3

Περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα των δύο ήρεμων οίνων που γίνονται από σημαντικές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών και άλλα σημαντικά επονομαζόμενα κρασιά που γίνονται σε βασικές οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου.

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε τις σημαντικές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται σε βασικές οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου και περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα των ήρεμων οίνων που παράγονται από τα σταφύλια αυτά.
2. Αναγνωρίστε τις σημαντικές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται σε βασικές οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου και περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα αυτών των κρασιών χρησιμοποιώντας το WSET Επίπεδο 2 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία®.
3. Προσδιορίστε την έννοια των σημαντικών τοπικών και άλλων όρων ετικέτας που χρησιμοποιούνται συνήθως για να υποδηλώσουν την ποιότητα και το στυλ των σημαντικών τοπικών ήρεμων οίνων.

Κριτήρια

Τομείς 1 & 2: Σημαντικές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών και επονομαζόμενα κρασιά	
ΓΑΛΛΙΑ Ποικιλίες σταφυλιών	Λευκό: Chenin Blanc, Pinot Gris, Gewurztraminer, Viognier Μαύρη: Gamay
Κατονομαζόμενα Κρασιά	Λίγηρας: Muscadet, Vouvray Αλσατία Beaujolais: Beaujolais, Beaujolais Villages, Fleurie
ΙΤΑΛΙΑ Ποικιλίες σταφυλιών	Λευκό: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio Μαύρη: Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Primitivo, Aglianico
Κατονομαζόμενα Κρασιά	Piemonte: Barolo, Barbaresco, Gavi Veneto: Valpolicella, Soave Τοσκάνη Chianti, Brunello di Montalcino
ΙΣΠΑΝΙΑ Ποικιλίες σταφυλιών	Λευκό: Albariño Μαύρη: Tempranillo
Κατονομαζόμενα Κρασιά	Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ Κατονομαζόμενα Κρασιά	Douro
Η.Π.Α. Ποικιλίες σταφυλιών	Μαύρη: Zinfandel
ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ Ποικιλίες σταφυλιών	Λευκό: Torrontés Μαύρη: Malbec
Διασημα Κρασιά	Cafayate, Mendoza
ΧΙΛΗ Ποικιλία σταφυλιού	Μαύρη: Carmenère
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ Ποικιλίες σταφυλιών	Λευκό: Semillon
Κατονομαζόμενα Κρασιά	Κοιλάδα Hunter
ΝΟΤΙΟΣ ΑΦΡΙΚΗ Ποικιλίες σταφυλιών	Λευκό: Chenin Blanc Μαύρη: Pinotage

Τομέας 3: Κοινοί όροι ετικέτας που υποδηλώνουν ποιότητα ή στυλ	
Γαλλία	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Γενικά: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Βουργουνδία: Premier Cru, Grand Cru, Μπορντό: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Αλσατία: Grand Cru
Γερμανία	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
Ισπανία	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Η.Π.Α.	Fumé Blanc
Γενικά	cuvée, oaked/unoaked (με παλαίωση σε δρυ/χωρίς παλαίωση σε δρυ), barrel/barrique-fermented/aged (με ζύμωση σε βαρέλι/παλαιωμένο), organic (οργανικό), unfined/unfiltered (χωρίς διήθηση/αφιλτράριστο), Vieilles Vignes/Old Vines (παλαιοί αμπελώνες), vintage (έτος συγκομιδής), alcohol content (περιεκτικότητα σε αλκοόλ)

Στοιχείο 4

Περιγράψτε τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων και περιγράψτε το στυλ αυτών των οίνων που παράγονται σε βασικές οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Περιγράψτε τις σημαντικές μεθόδους παραγωγής που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων.
2. Προσδιορίστε τις πιο σημαντικές χώρες και περιοχές, για την παραγωγή αφρωδών οίνων και, κατά περίπτωση, τις ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται. Περιγράψτε το στυλ των οίνων αυτών χρησιμοποιώντας το WSET Επίπεδο 2 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία®.
3. Προσδιορίστε την έννοια των σημαντικών τοπικών και άλλων όρων ετικέτας που χρησιμοποιούνται συνήθως για να υποδηλώσουν το στυλ και την ποιότητα των αφρωδών οίνων.

Κριτήρια

Τομέας 1: Μέθοδοι παραγωγής	
Μέθοδοι	Μέθοδος ζύμωση στη φιάλη (παραδοσιακά, μεταφορά), μέθοδος της δεξαμενής (ξηρό, γλυκό)

Τομέας 2: Οι πιο σημαντικές χώρες, περιοχές και ποικιλίες σταφυλιών	
ΧΩΡΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΧΕΣ	
Γαλλία	Champagne, Crémant, Saumur
Γερμανία	Sekt
Ιταλία	Asti, Prosecco
Ισπανία	Cava
Νότιος Αφρική	
Καλιφόρνια	
Αυστραλία	
Νέα Ζηλανδία	
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ	
Σταφύλια	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat/Moscato

Τομέας 3: Κοινοί όροι ετικέτας που υποδηλώνουν ποιότητα ή στυλ	
Γενικά	Brut, Vintage/Non-Vintage, Traditional Method/Méthode Traditionnelle/Bottle-Fermented, Méthode Cap Classique

ΣΤΟΙΧΕΙΟ 5

Περιγράψτε τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή γλυκών και ενισχυμένων κρασιών και περιγράψτε το στυλ αυτών των οίνων που παράγονται σε βασικές οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Περιγράψτε τις σημαντικές μεθόδους παραγωγής που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή γλυκών και ενισχυμένων κρασιών.
2. Προσδιορίστε τις πιο σημαντικές χώρες και περιοχές για την παραγωγή γλυκών και ενισχυμένων κρασιών και, κατά περίπτωση, τις ποικιλίες των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται. Περιγράψτε το στυλ των οίνων αυτών χρησιμοποιώντας το WSET Επίπεδο 2 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία®.
3. Προσδιορίστε την έννοια των σημαντικών τοπικών και άλλων όρων ετικέτας που χρησιμοποιούνται συνήθως για να υποδηλώσουν το στυλ και την ποιότητα των γλυκών και ενισχυμένων κρασιών.

Κριτήρια

Τομέας 1: Μέθοδοι παραγωγής	
ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ	
Μέθοδοι	Φίλτρο μαγιά, προσθήκη δεν έχουν υποστεί ζύμωση χυμού σταφυλιών / πυκνό, σταφίδες ευγενή σήψη, κατεψυγμένα σταφύλια
ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ	
Σέρι	Ενίσχυση μετά από ζύμωση, ωρίμανση
Port, VdNs	Ενίσχυση με διακοπή της ζύμωσης, ωρίμανση

Τομέας 2: Οι πιο σημαντικές χώρες, περιοχές και ποικιλίες σταφυλιών	
ΧΩΡΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΧΕΣ	
Γαλλία	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Γερμανία	
Ιταλία	
Ισπανία	Σέρι
Πορτογαλία	Πόρτο
Ουγγαρία	Tokaj
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ	
Σταφύλια	Sémillon, Muscat, Riesling

Τομέας 3: Κοινοί όροι ετικέτας που υποδηλώνουν ποιότητα ή στυλ	
Γερμανία	Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Ιταλία	Recioto
Ισπανία	Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso, PX, Cream)
Πορτογαλία	Port (Ruby, LBV, Vintage, Tawny)
Γενικά	βοτρύτης/ευγενής σήψη

ΣΤΟΙΧΕΙΟ 6

Περιγράψτε τις βασικές αρχές και τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των κυριότερων κατηγοριών διεθνών οινοπνευματωδών και περιγράψτε το στυλ των οινοπνευματωδών που παράγονται

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Περιγράψτε τις αρχές και τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οινοπνευματωδών.
2. Περιγράψτε τις μεθόδους παραγωγής που χρησιμοποιούνται για τις κύριες κατηγορίες των διεθνών οινοπνευματωδών και περιγράψτε τα στυλ των οινοπνευματωδών που παράγονται.
3. Προσδιορίστε την έννοια των σημαντικών τοπικών και άλλων όρων ετικέτας που χρησιμοποιούνται συνήθως για να υποδηλώσουν την ποιότητα και το στυλ των διεθνών οινοπνευματωδών.

Κριτήρια

Τομέας 1: Αρχές και μέθοδοι	
Οι Αρχές της απόσταξης	Θέρμανση αλκοολούχου υγρού, εξάτμιση (διαφορά στο σημείο βρασμού αιθανόλης και ύδατος), συμπύκνωση
Τύποι αποστακτήρα	Άμβυκα (απόσταξη παρτίδας), αποστακτήρας στήλης (συνεχή απόσταξη)
Μετά την απόσταξη	Ωρίμανση, χρωματισμός, φιλτράρισμα, μείωση σε ένταση εμφιάλωσης

Τομέας 2: Οι κύριες κατηγορίες διεθνών οινοπνευματωδών	
ΜΠΡΑΝΤΙ	
Πρώτες ύλες	Σταφύλια
Παραγωγή	Ζύμωση, απόσταξη, ωρίμανση σε δρυ
ΟΥΙΣΚΙ	
Πρώτες ύλες	Σπόροι (κριθάρι, σίκαλη, καλαμπόκι)
Παραγωγή	Μετατροπή, ζύμωση, απόσταξη, ωρίμανση, ανάμιξη
ΡΟΥΜΙ	
Πρώτες ύλες	Ζαχαροκάλαμο (μελάσα)
Παραγωγή	Ζύμωση, απόσταξη, ωρίμανση σε δρυ (προαιρετικό)
ΤΕΚΙΛΑ	
Πρώτες ύλες	Αγαύη
Παραγωγή	Μετατροπή, ζύμωση, απόσταξη, ωρίμανση, ανάμιξη (προαιρετικά)
ΒΟΤΚΑ	
Πρώτες ύλες	Όλα
Παραγωγή	Ζύμωση, απόσταξη, ανθρακική διήθηση (προαιρετικό)
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝ ΒΟΤΚΑ/ΤΖΙΝ/ΛΙΚΕΡ	
Συστατικά	Ουδέτερο βάση ή οινοπνευματώδες, βότανα, αιθέρια έλαια, χρωματισμός, ζάχαρη
Μέθοδοι αρωματισμού	Διαβροχή, εκ νέου απόσταξη, αποστάγματα

Τομέας 3: Κοινοί όροι ετικέτας που υποδηλώνουν ποιότητα ή στυλ	
Βότκα	(Αρωματικές ύλες)
Τζιν	Distilled, London Dry
Μπράντι	Cognac, Armagnac, VS, VSOP, XO, Napoléon
Ουίσκι	Single Malt Scotch Whisky, Blended Scotch Whisky Ιρλανδικό Bourbon, Tennessee
Ρούμι	Λευκό, κίτρινο, μαύρο, πικάντικο
Τεκίλα	Λευξή/Blanco, κίτρινη/Joven/Oro, Reposado, Añejo

ΣΤΟΙΧΕΙΟ 7

Επίδειξη κατανόηση της διαδικασίας και των αρχών που εμπλέκονται στην αποθήκευση, την επιλογή και το σερβίρισμα του κρασιού

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Περιγράψτε τις σωστές διαδικασίες για την αποθήκευση, την επιλογή και το σερβίρισμα του κρασιού.
2. Εντοπίστε τα συνηθισμένα ελαττώματα που συναντώνται στα κρασιά.
3. Προσδιορίστε τους βασικούς παράγοντες κατά την πραγματοποίηση σύστασης συνδυασμού φαγητού και κρασιού.
4. Αναφέρετε τα κοινωνικά θέματα, καθώς και τα θέματα υγείας και ασφάλειας που σχετίζονται με την κατανάλωση κρασιού και οινοπνευματωδών.

Κριτήρια

Τομέας 1 Αποθήκευση και σερβίρισμα	
Αποθήκευση	Βέλτιστες συνθήκες, συνέπειες κακής αποθήκευσης
Κριτήρια για την επιλογή κρασιού	Στυλ κρασιού, ποιότητα οίνου, ατομικές προτιμήσεις, τιμή, περίσταση
Σερβίρισμα	Σειρά σερβιρίσματος, θερμοκρασίες σερβιρίσματος, άνοιγμα και μετάγγιση, ποτήρια και εξοπλισμός

Τομέας 2: Συνήθη ελαττώματα	
Ελαττώματα	Αλλοιωμένος φελλός, οξείδωση, κακή συντήρηση

Τομέας 3: Αρχές συνδυασμού φαγητού και κρασιού	
Παράγοντες σχετικά με το κρασί	Γλυκύτητα, οξύτητα, τανίνες/υφή, πολυπλοκότητα, φρουτώδης χαρακτήρας, επίπεδο αλκοόλ
Παράγοντες σχετικά με το φαγητό	Γλυκύτητα, οξύτητα, umami, γεύση αλμυρή, πικρή, πικάντικη, λιπαρή, ένταση αρώματος

Τομέας 4: Ζητήματα νομικά, κοινωνικά, υγείας και ασφάλειας	
Κοινωνική ευθύνη	Ασφαλής κατανάλωση αλκοόλ

Συστηματική προσέγγιση στη γευσιγνωσία του κρασιού του Τίτλου Επιπέδου 2 της WSET®

Συστηματική προσέγγιση στη γευσιγνωσία του κρασιού του Τίτλου Επιπέδου 2 της WSET®	
ΕΜΦΑΝΙΣΗ	
Διαύγεια	καθαρό – θολό
Ένταση	ωχρό - μέτριο - βαθύ
Χρώμα	<i>Λευκό:</i> λεμονί – χρυσό – κεχριμπαρένιο <i>Ροζέ:</i> ροζ - σομόν - πορτοκαλί <i>Κόκκινο:</i> πορφυρό - ρουμπινί - γκρενά - κεραμιδί
ΜΥΤΗ	
Κατάσταση	καθαρή – μη καθαρή
Ένταση	ελαφρύ – μέτριο – έντονη
Αρωματικά χαρακτηριστικά	π.χ. φρούτα, λουλούδια, μπαχαρικά, λαχανικά, αρώματα δρυός, άλλο
ΣΤΟΜΑ	
Γλυκύτητα	ξηρό – σχεδόν ξηρο – ημίγλυκό– γλυκό
Οξύτητα	χαμηλή – μέτρια – υψηλή
Τανίνες	χαμηλές – μέτριες – υψηλές
Σώμα	ελαφρύ – μέτριο – γεμάτο
Γευστικά χαρακτηριστικά	π.χ. φρούτα, λουλούδια, μπαχαρικά, λαχανικά, γεύσεις δρυός, άλλο
Επίγευση	κοντή– μέτρια – μακρά
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	
Ποιότητα	ελαττωματικό – φτωχή – αποδεκτή – καλή – πολύ καλή – εξαιρετική

Συνιστώμενες ποσότητες γευσιγνωσίας

Συνιστάται ο σπουδαστής να δοκιμάσει τα ακόλουθα δείγματα κατά τη διάρκεια των σπουδών του. Τα ακόλουθα παραδείγματα έχουν διευθετηθεί για να δείξουν πώς μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε συνδυασμό με τις συνεδρίες στην τάξη.

Τεχνική Γευσιγνωσίας
Οποιοδήποτε οικονομικά προσιτό, ιταλικό Pinot Grigio Οποιοδήποτε Gewurztraminer Οποιοδήποτε μη αρωματικό λευκό που έχει παλαιωθεί σε δρυ (π.χ. λευκό Rioja Crianza) Οποιοδήποτε οικονομικά προσιτό, φρουτώδες Valpolicella Barolo Οποιοδήποτε γλυκό κρασί που δεν έχει περάσει από ευγενή σήψη (π.χ. Tokaji, Beerenauslese)
Αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση
Vouvray Demi-sec Oaked South African Chenin Οποιοδήποτε ξηρό ροζέ κρασί (π.χ. Navarra Rosado) Californian White Zinfandel Beaujolais ή Beaujolais Villages Ανώτερης ποιότητας, παλαιωμένο σε δρυ Zinfandel Καλιφόρνιας
Κύριες ποικιλίες σταφυλιών
Chardonnay Chablis Premier Cru Côte d'Or Commune ή Premier Cru Οποιοδήποτε προσιτό οικονομικά Chardonnay του Νέου Κόσμου με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ Οποιοδήποτε ανώτερης ποιότητας Chardonnay του Νέου Κόσμου
Sauvignon Blanc Sancerre ή Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc Νέας Ζηλανδίας
Riesling Ανώτερης ποιότητας Kabinett Γερμανίας ή Spätlese (π.χ. Einzellage) Clare Valley ή Eden Valley Riesling
Pinot Noir Côte d'Or Commune ή Premier Cru Οποιοδήποτε ανώτερης ποιότητας Pinot Noir του Νέου Κόσμου
Cabernet Sauvignon και Merlot Οποιοδήποτε οικονομικά προσιτό Merlot με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ και φρουτώδη χαρακτήρα Saint-Émilion Grand Cru Grand Cru Classé (π.χ. Haut-Médoc/Pauillac/Margaux) Οποιοδήποτε ανώτερης ποιότητας Cabernet Sauvignon του Νέου Κόσμου
Shiraz και Grenache Côtes du Rhône or Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Βόρεια του Ροδανού Syrah: Ανώτερης ποιότητας Barossa Shiraz

Σημαντικές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών και επονομαζόμενα κρασιά
<p>Γενικά Viognier</p> <p>Ιταλία Chianti Classico ή Chianti Classico Riserva Soave ή Gavi</p> <p>Ισπανία Οικονομικά προσιτό, ισπανικό κόκκινο (π.χ. Rioja Joven) Rioja Reserva ή Gran Reserva Rías Baixas Albariño</p> <p>Αργεντινή και Χιλή Ανώτερης ποιότητας Malbec από την Αργεντινή ή Carmenère από τη Χιλή Torrontés από την Αργεντινή</p> <p>Νότιος Αφρική Ανώτερης ποιότητας Pinotage από τη Νότιο Αφρική</p>
Αφρώδεις οίνοι
<p>NV Champagne Cava Prosecco ή Asti Οποιοδήποτε αφρώδες κρασί του Νέου Κόσμου με ζύμωση σε φιάλη</p>
Γλυκά και ενισχυμένα κρασιά
<p>Sauternes Οποιοδήποτε επιδόρπιο κρασί που δεν έχει περάσει από ευγενή σήψη (π.χ. Vin Doux Naturel) LBV Port Fino Sherry</p>
Οινοπνευματώδη
<p>Ουδέτερο λευκό ρούμι ή βότκα London Dry Gin Cognac VSOP Σκοτσέζικο ουίσκι</p>

Οδηγίες εξετάσεων

Διαχείριση εξετάσεων

Οι εξετάσεις διεξάγονται από τους Εγκεκριμένους Παρόχους του Προγράμματος (APP) της WSET. Από διοικητικής άποψης, οι APP πρέπει να συμμορφώνονται με τα κριτήρια και τους κώδικες πρακτικής που ορίζονται στο *Εγχειρίδιο λειτουργίας*.

Μέθοδος αξιολόγησης

Η αξιολόγηση για τον Τίτλο Επιπέδου 2 της WSET® στα Κρασιά και Οινοπνευματώδη θα διεξάγεται μέσω γραπτού διαγωνισμού, με κλειστά βιβλία, του WSET® Awards και θα περιλαμβάνει 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, οι οποίες θα πρέπει να απαντηθούν εντός μιας ώρας.

Όλες οι ερωτήσεις των εξετάσεων βασίζονται στα μαθησιακά αποτελέσματα και στοιχεία που έχουν δημοσιευτεί και στην προτεινόμενη διδακτέα ύλη, από όπου προέρχονται και οι απαντήσεις για τις ερωτήσεις.

Ένας υποψήφιος για να περάσει θα πρέπει να έχει ελάχιστη βαθμολογία 55%. Το WSET® Awards δεν χορηγεί δικαιολογητικά λόγω ασθένειας. Όλες οι απαιτήσεις αξιολόγησης της εξέτασης πρέπει να πληρούνται.

Σχετικά με τον Τίτλο Επιπέδου 2 της WSET® στα Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Η εξέταση του Τίτλου Επιπέδου 2 της WSET® στα Κρασιά και Οινοπνευματώδη περιλαμβάνει 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής. Κάθε ερώτηση έχει μόνο μία σωστή απάντηση, η οποία θα πρέπει να υποδεικνύεται με τη συμπλήρωση ενός απαντητικού φύλλου που είναι αναγνώσιμο από υπολογιστή. Ο επιτηρητής της εξέτασης θα δώσει τις πλήρεις οδηγίες σχετικά με τη συμπλήρωση του απαντητικού φύλλου κατά την ημέρα της εξέτασης. Σε κάθε ερώτηση πολλαπλής επιλογής αντιστοιχεί ένας βαθμός και οι βαθμοί ΔΕΝ αφαιρούνται για εσφαλμένες απαντήσεις.

Όλα τα διαγωνίσματα εξέτασης για τον Τίτλο Επιπέδου 2 της WSET® στα Κρασιά και Οινοπνευματώδη δημιουργούνται προσεκτικά έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στη διδακτέα ύλη. Ακολουθεί γράφημα που δίνει μια λεπτομερή ανάλυση της εξέτασης.

Στοιχείο	Αρ. ερωτήσεων
1. Επιδείξτε βασική κατανόηση των συντελεστών που επηρεάζουν το στυλ του οίνου	6
2. Περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των κυριότερων ποικιλιών σταφυλιών που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή κρασιού ακόμα και το στυλ και την ποιότητα των οίνων που παράγονται από τα σταφύλια αυτά στις βασικές οινοπαραγωγικές χώρες και περιοχές του κόσμου.	19
3. Περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα των δύο ήρεμων κρασιών που γίνονται από σημαντικές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών και άλλα σημαντικά τοπικά επονομαζόμενα κρασιά που γίνονται στις βασικές οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου.	10

4. Περιγράψτε τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων και να περιγράψτε το στυλ αυτών των οίνων που παράγονται στις βασικές οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου.	4
5. Περιγράψτε τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή γλυκών και ενισχυμένων κρασιών και να περιγράψτε το στυλ αυτών των οίνων που παράγονται στις βασικές οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου.	4
6. Περιγράψτε τις βασικές αρχές και τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των κυριότερων κατηγοριών διεθνών οινοπνευματώδων και περιγράψτε το στυλ των οινοπνευματώδων που παράγονται.	4
7. Επίδειξη κατανόηση της διαδικασίας και των αρχών που εμπλέκονται στην αποθήκευση, την επιλογή και το σερβίρισμα του κρασιού	3
Σύνολο ερωτήσεων	50

Έκδοση αποτελεσμάτων

Τα αποτελέσματα των εξετάσεων εκδίδονται από το WSET® Awards ως εξής:

- το WSET® Awards χορηγεί τη λίστα με τις βαθμολογίες όλων των υποψηφίων στον APP, ο οποίος και θα πρέπει να ενημερώσει τους υποψηφίους για τα αποτελέσματα. Αυτή η λίστα με τις βαθμολογίες εκδίδεται εντός δύο εβδομάδων από την παραλαβή των συμπληρωμένων φύλλων απαντήσεων από το WSET® Awards.
- Το WSET® Awards χορηγεί τις επιστολές και τα πιστοποιητικά των υποψηφίων στους APP, οι οποίοι έχουν την ευθύνη για την προώθησή αυτών των εγγράφων προς τους υποψηφίους.

Ερωτήσεις εξέτασης γευσιγνωσίας

Το Wine & Spirit Education Trust δεν εκδίδει παλαιά διαγωνίσματα για τις εξετάσεις του Τίτλου Επιπέδου 2 της WSET® στα κρασιά και τα Οινοπνευματώδη. Αυτή η ενότητα περιλαμβάνει πέντε παραδείγματα ερωτήσεων εξέτασεων, προκειμένου οι υποψήφιοι να έχουν μια ιδέα σχετικά με το είδος των ερωτήσεων που θα κληθούν να απαντήσουν. Η εξέταση αποτελείται από 50 ερωτήσεις, παρόμοιες με αυτές.

1. Σε σύγκριση με τα κόκκινα κρασιά, τα λευκά συνήθως υπόκεινται σε διαδικασία ζύμωσης
 - a. είτε σε υψηλότερες ή σε χαμηλότερες θερμοκρασίες
 - b. στην ίδια θερμοκρασία
 - c. σε υψηλότερες θερμοκρασίες
 - d. σε χαμηλότερες θερμοκρασίες.
2. Ποια ποικιλία σταφυλιών θεωρείται ότι παράγει υψηλής ποιότητας λευκά κρασιά, τόσο στη Γερμανία όσο και την Αυστραλία;
 - a. Merlot
 - b. Semillon
 - c. Shiraz
 - d. Riesling
3. Το Pinotage είναι μια ποικιλία σταφυλιών που χρησιμοποιείται κυρίως για
 - a. κόκκινα κρασιά από τη Νότια Αφρική
 - b. ενισχυμένα κρασιά από την Πορτογαλία
 - c. λευκά κρασιά από την Αυστραλία
 - d. ροζέ κρασιά από την Καλιφόρνια
4. Ποιες από τις παρακάτω λέξεις υποδεικνύουν ότι ένα κρασί έχει ωριμάσει κάποια περίοδο σε δρυ;
 - a. Chenin Blanc
 - b. Classico
 - c. Côtes du Rhône
 - d. Crianza
5. Το Tawny Port
 - a. έχει χρυσαφένιο χρώμα και αρώματα μαγιάς
 - b. έχει υψηλές τανίνες και οξύτητα
 - c. είναι γλυκό, με αρώματα ξηρών καρπών
 - d. είναι αφρώδες και ξηρό σε στυλ

Απαντήσεις

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

Κανονισμοί εξετάσεων

1 Προϋπαθέσεις συμμετοχής

1.1 Δικαίωμα συμμετοχής

1.1.1 Οι υποψήφιοι που κάνουν αίτηση για συμμετοχή στις εξετάσεις πρέπει να είναι πάνω από το ελάχιστο νόμιμο όριο ηλικίας για την αγορά λιανικής οινοπνευματωδών ποτών στη χώρα όπου διεξάγεται η εξέταση, ή να προετοιμάζονται για τις εξετάσεις στο πλαίσιο ενός αναγνωρισμένου πλήρους προγράμματος σπουδών, ή να έχουν λάβει τη συναίνεση των γονέων ή των νόμιμων κηδεμόνων τους.

1.1.2 Δεν υπάρχουν περιορισμοί στις εγγραφές για τον Τίτλο Επιπέδου 2 της WSET® στα Κρασιά και τα Οινοπνευματώδη λόγω επικαλύψεων με άλλους τίτλους σπουδών ή μέρη τίτλων σπουδών.

1.1.3 Δεν επιτρέπεται σε υποψηφίους, των οποίων η ηλικία είναι κάτω της επιτρεπόμενης για την αγορά των αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου διεξάγονται οι εξετάσεις, να δοκιμάσουν αλκοολούχο ποτό ως μέρος του μαθήματος, χωρίς όμως αυτό να αποτελεί εμπόδιο για την επιτυχημένη ολοκλήρωση του τίτλου σπουδών. Ομοίως, η τυχόν επιλογή σπουδαστών να μην δοκιμάσουν αλκοόλ για λόγους υγείας, θρησκευτικούς ή άλλους, δεν θα αποτελεί εμπόδιο για την επιτυχή ολοκλήρωση των μαθημάτων.

1.2 Συνιστώμενες προαπαιτούμενες γνώσεις

1.2.1 Δεν υπάρχει καμία απαίτηση προηγούμενης γνώσης ή εμπειρίας σχετικά με τα αλκοολούχα ποτά.

1.2.2 Τα ενδεικτικά επίπεδα ανάγνωσης, γραφής και μαθηματικών γνώσεων που απαιτούνται για τις εξετάσεις είναι τα εξής:

Ανάγνωση και γραφή: Επίπεδο 2 σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα βασικών δεξιοτήτων του H.B., ή ισοδύναμο επίπεδο ικανότητας ανάγνωσης και γραφής στη γλώσσα που χρησιμοποιείται για τις εξετάσεις.

Μαθηματικές γνώσεις: Επίπεδο 2 σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα κύριων δεξιοτήτων του H.B. ή ισοδύναμο.

2 Μορφή και αποτελέσματα

2.1 Η αξιολόγηση του Τίτλου Επιπέδου 2 της WSET® στα Κρασιά και Οινοπνευματώδη είναι μια εξέταση με κλειστά βιβλία, διάρκειας 60 λεπτών, και περιλαμβάνει 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, καθεμία εκ των οποίων αντιστοιχεί σε έναν βαθμό.

2.2 Τα αποτελέσματα θα δίνονται στα APP μέσα σε δύο εβδομάδες από την παραλαβή των γραπτών.

2.3 Η βαθμολογία έχει ως εξής:

Βαθμός 85% και άνω	Επιτυχία με διάκριση
Βαθμός μεταξύ 70% και 84%	Επιτυχία με έπαινο
Βαθμός μεταξύ 55% και 69%	Επιτυχία
Βαθμός μεταξύ 45% και 54%	Αποτυχία
Βαθμός 44% και κάτω	Αποτυχία χωρίς ταξινόμηση

3 Εύλογες προσαρμογές

3.1 Οι υποψήφιοι με ειδικές απαιτήσεις εξέτασης για ανεξάρτητη γραπτή αξιολόγηση, καλούνται να ενημερώνουν τον υπεύθυνο εξετάσεων του APP τους κατά την εγγραφή. Περαιτέρω καθοδήγηση για τους υπεύθυνους και τους υποψήφιους των εξετάσεων είναι διαθέσιμη από το WSET Awards, όπως απαιτείται.

3.2 Σύμφωνα με την πολιτική του WSET Awards, οι εν λόγω υποψήφιοι δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται μειονεκτικά στις εξετάσεις. Οι υποψήφιοι είναι υπεύθυνοι για την ενημέρωση των APP τους για κάθε τέτοια απαίτηση κατά την εγγραφή.

4 Επανεξέταση

4.1 Οι υποψήφιοι μπορούν να ζητήσουν να επανεξεταστούν σε περίπτωση αποτυχίας. Δεν υπάρχει όριο στον αριθμό των συμμετοχών στις εξετάσεις.

4.2 Οι επιτυχόντες υποψήφιοι δεν επιτρέπεται να επανεξεταστούν για τη βελτίωση της βαθμολογίας τους.

5 Προϋποθέσεις και διεξαγωγή των εξετάσεων

5.1 Σύμφωνα με τις προϋποθέσεις εγγραφής, οι υποψήφιοι συμφωνούν με τους ακόλουθους ειδικούς όρους της εξέτασης με κλειστά βιβλία.

- Κατά την έναρξη της εξέτασης όλοι οι υποψήφιοι πρέπει να προσκομίσουν στον επιτηρητή έγγραφο ταυτοποίησης που θα έχει τη μορφή ταυτότητας με φωτογραφία.
- Η εξέταση πρέπει να ολοκληρωθεί το πολύ μέσα σε 60 λεπτά.
- Καμία αναφορά δεν πρέπει να γίνεται σε οποιοδήποτε υλικό, σε οποιαδήποτε μορφή, πέραν του γραπτού και του φύλλου με τις ερωτήσεις των εξετάσεων.
- Μόλις ο επιτηρητής έχει δηλώσει ότι επικρατούν συνθήκες εξέτασης, δεν επιτρέπεται επικοινωνία οποιουδήποτε είδους μεταξύ των υποψηφίων μέχρι να αποχωρήσουν από την αίθουσα εξέτασης ή οι επιτηρητές ανακοινώσουν το τέλος της εξέτασης.
- Κατά τη διάρκεια της εξέτασης οι υποψήφιοι επιτρέπεται να έχουν μόνο τα ακόλουθα αντικείμενα μαζί τους: στυλό, μολύβια, γόμες, πόσιμο νερό και μια μικρή τσάντα ώμου ή εφ' όσον περιέχει μόνο προσωπικά αντικείμενα.
- Απαγορεύεται στους υποψηφίους να λάβουν οποιοσδήποτε φωτογραφίες από την αίθουσα εξέτασης ή υλικά εξέτασης.
- Απαγορεύεται η χρήση κάθε είδους ηλεκτρονικών συσκευών.
- Απαγορεύεται η χρήση κάθε είδους λεξικών.
- Απαγορεύεται η χρήση ηχητικών προειδοποιήσεων σε κάθε είδος ρολογιού.
- Απαγορεύεται η αποχώρηση των υποψηφίων από την αίθουσα πριν παρέλθουν τα πρώτα 15 λεπτά του χρόνου εξέτασης.
- ΔΕΝ επιτρέπεται η άφιξη των υποψηφίων στην αίθουσα μετά τη δημοσιευμένη ώρα έναρξης, αν έχει ήδη αποχωρήσει από την εξέταση άλλος υποψήφιος.
- Οι υποψήφιοι που προσέρχονται καθυστερημένα, μπορούν να εισέλθουν στην αίθουσα κατά την κρίση του επιτηρητή και μόνο αν δεν ενοχλούν τους άλλους υποψηφίους. Υπό κανονικές συνθήκες, δεν επιτρέπεται κανένας υποψήφιος να ξεκινήσει την εξέταση, αν προσέλθει πάνω από 30 λεπτά μετά τη δημοσιευμένη ώρα έναρξης.

- Οι υποψήφιοι δεν μπορούν να φύγουν, και στη συνέχεια να επιστρέψουν στο δωμάτιο εξέτασης όταν η εξέταση έχει αρχίσει, εκτός και αν συνοδεύονται από τον επιτηρητή ανά πάσα στιγμή, ενώ βρίσκονται έξω από την αίθουσα των εξετάσεων.
- Οι υποψήφιοι που ολοκληρώνουν την εξέταση νωρίς μπορούν να αποχωρήσουν από την αίθουσα εξέτασης μέχρι και τα τελευταία 10 λεπτά, υπό την προϋπόθεση ότι δεν ενοχλούν τους άλλους υποψηφίους. Δεν επιτρέπεται η είσοδος στην αίθουσα μετά από αυτήν την αποχώρηση.
- Οι επιτηρητές δεν έχουν δικαίωμα να σχολιάσουν, να ερμηνεύσουν ή να εκφέρουν γνώμη για οποιοδήποτε θέμα της εξέτασης.
- Κάθε υποψήφιος για τον οποίο υπάρχει υπόνοια ανάρμοστης συμπεριφοράς, θα καλείται να αποχωρήσει από την αίθουσα εξέτασης αμέσως και το γραπτό του θα υποβάλλεται στην Επιτροπή εξετάσεων, η οποία θα αποφασίζει αν ισχύει και αν απαιτείται να ληφθούν μέτρα μελλοντικού αποκλεισμού από τις εξετάσεις.
- Τα θέματα των εξετάσεων δεν επιτρέπεται να απομακρύνονται από την αίθουσα. Οι υποψήφιοι που δεν θα υποβάλουν το διαγώνισμα με το απαντητικό φύλλο, θα θεωρείται ότι δεν συμμορφώνονται με τους κανονισμούς.
- Απαγορεύεται οι υποψήφιοι να αποκαλύπτουν το περιεχόμενο των γραπτών σε άλλους, ή να το αναπαραγάγουν με οποιοδήποτε τρόπο.

5.2 Οι υποψήφιοι συμφωνούν επίσης, να συμμορφώνονται με τις οδηγίες του επιτηρητή. Σε αντίθετη περίπτωση, το γραπτό ενός υποψηφίου ενδέχεται να ακυρωθεί.

5.3 Τα γραπτά των εξετάσεων και τα απαντητικά φύλλα αποτελούν ιδιοκτησία του WSET Awards και δεν θα επιστρέφονται στους υποψηφίους.

6 Παρατηρήσεις, διευκρινίσεις και ενστάσεις σχετικά με τις εξετάσεις

6.1 Οι υποψήφιοι που επιθυμούν να έχουν πρόσβαση σε παρατηρήσεις ή/και χρειάζονται διευκρινίσεις (επαναβαθμολόγηση) για το γραπτό τους, πρέπει να απευθύνονται με τον APP τους και να ζητούν το έντυπο αίτησης για παρατηρήσεις και διευκρινίσεις γύρω από τα αποτελέσματα των εξετάσεων. Το έντυπο πρέπει να συμπληρώνεται και να υποβάλλεται στο WSET Awards, μαζί με το σχετικό τέλος, εντός έξι εβδομάδων από την ημερομηνία της εξέτασης. Κάθε αίτηση που λαμβάνεται μετά το πέρας αυτής της χρονικής περιόδου, δεν θα εξετάζεται. Οι παρατηρήσεις και οι διευκρινίσεις θα εκδίδονται εντός δύο εβδομάδων από την παραλαβή από το WSET Awards.

6.2 Αν ένας υποψήφιος δεν ικανοποιηθεί από το αποτέλεσμα των διευκρινίσεων του γραπτού του, πρέπει να επικοινωνεί με τον APP και να ζητάει το έντυπο αίτησης ένστασης για τα αποτελέσματα των εξετάσεων, το οποίο πρέπει να συμπληρώνεται και να επιστρέφεται στο WSET Awards, μαζί με το σχετικό τέλος, εντός 10 εργάσιμων ημερών το πολύ, μετά την ειδοποίηση της απόφασης για διευκρίνιση. Οι ενστάσεις που λαμβάνονται μετά το πέρας αυτής της χρονικής περιόδου, δεν θα εξετάζονται. Οι ενστάσεις θα εκδίδονται εντός δύο εβδομάδων από την παραλαβή από το WSET Awards.

7 Ικανοποίηση των σπουδαστών

7.1 Στην περίπτωση που ένας σπουδαστής έχει ενδιασμούς σχετικά με το προσδοκώμενο επίπεδο υπηρεσιών από τον APP του ή πιστεύει ότι ο τελευταίος δεν συμπεριφέρεται με τρόπο που να συνάδει με τα απαιτούμενα πρότυπα ως προς τη διοίκηση, τη διδασκαλία ή τις εξετάσεις, πρέπει πρώτα να απευθύνεται στον APP του. Αν κάτι τέτοιο δεν οδηγήσει στο επιθυμητό αποτέλεσμα, οι υποψήφιοι καλούνται να επικοινωνήσουν με την Ομάδα διαχείρισης των APP, appadmin@wset.co.uk. Να θυμάστε ότι όλες οι καταγγελίες θα εξετάζονται με εμπιστευτικό τρόπο, αλλά το WSET Awards δεν είναι δυνατό να ενεργήσει σε περίπτωση ανώνυμων καταγγελιών.

8 Κανονισμοί του WSET® Awards

8.1 Το WSET Awards διατηρεί το δικαίωμα να προσθέσει ή να τροποποιήσει οποιονδήποτε από τους εν λόγω κανονισμούς κατά την κρίση του.

Το WSET® αναγνωρίζει με ευγνωμοσύνη την υποστήριξη των ακόλουθων **ΕΤΑΙΡΙΚΩΝ ΧΟΡΗΓΩΝ**, που βοήθησαν στην επίτευξη κορυφαίου επιπέδου εκπαίδευσης και παροχής τίτλων στα κρασιά και τα οινοπνευματώδη:



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

Τηλ.: +44 (0)20 7089 3800
Φαξ: +44 (0)20 7089 3847
E-mail: wset@wset.co.uk
Ιστοσελίδα: www.WSETglobal.com

for the facts
drinkaware.co.uk