

# Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET®



ESPECIFICAÇÕES

NÚMERO 14.1



[www.WSETglobal.com](http://www.WSETglobal.com)

Wine & Spirit Education Trust  
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF  
Reino Unido  
email: 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)

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

© Wine & Spirit Education Trust 2014  
Número 14 em inglês 2014  
Número 14.1 em inglês 2017(atualizado com pequenas modificações)

Versão em português © Wine & Spirit Education Trust 2014  
Número 14 traduzido para português 2014  
Número 14.1 traduzido para português

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida ou transmitida de qualquer forma ou por qualquer meio, eletrônico ou mecânico, incluindo fotocópia, gravação ou qualquer sistema de armazenamento ou recuperação de informação, sem a prévia autorização escrita dos editores.

FOTOGRAFIAS NA CAPA  
Fundo: Victoria Clare  
Superior: Michael Buriak  
Centro: Antony Moss  
Inferior: The Dalmore Distillery

Tradução: Maria Daniela Bomrad  
Revisão: Raul Riba D´Ave AIWS  
Desenhado por Peter Dolton  
Serviços de produção pela Wayment Print & Publishing Solutions Ltd



# Conteúdo

<b>Introdução</b>	<b>3</b>
<b>As Qualificações da Wine &amp; Spirit Education Trust</b>	<b>4</b>
<b>Introdução à Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET®</b>	<b>7</b>
<b>Elementos da Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET®</b>	<b>9</b>
<b>Técnica Sistemática de Prova de Vinhos WSET® – Nível 2</b>	<b>18</b>
<b>Recomendações de Exemplos de Vinhos a Provar</b>	<b>19</b>
<b>Orientações para o Exame</b>	<b>21</b>
<b>Exemplos de Questões de Exame</b>	<b>23</b>
<b>Regulamento do Exame</b>	<b>24</b>

## **Introdução**

Estas especificações contêm a informação necessária sobre a Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados, tanto para os candidatos como para os centros de ensino onde os cursos da WSET® são lecionados (conhecidos como APP – Approved Programme Providers).

A parte principal deste documento expõe de forma detalhada os resultados de aprendizagem e os elementos que conformam a Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET®. Estes resultados e estes elementos devem ser considerados não só pelos APP para preparar os programas de ensino, mas também pelos candidatos para organizarem os seus estudos, já que o exame a que estarão sujeitos é especificamente preparado com o objetivo de avaliar estes resultados de aprendizagem e estes elementos.

Estas especificações também oferecem uma lista dos exemplos de vinhos a provar, orientações sobre o exame (incluindo a descrição da importância de cada tema no programa do curso e exemplos de perguntas de exame), assim como o regulamento do exame.

## As Qualificações da Wine & Spirit Education Trust

### WSET® Awards

A WSET® Awards é a divisão de qualificações da Wine & Spirit Education Trust, a qual oferece qualificações com qualidade garantida que ajudam as pessoas interessadas a conhecer mais sobre as bebidas alcoólicas e a desenvolver as suas aptidões de prova. Para isto, a WSET Awards:

- estabelece ligações com a indústria das bebidas alcoólicas para desenvolver especificações adequadas
- acredita centros de ensino para que possam oferecer as qualificações da WSET
- prepara os exames
- emite os certificados dos candidatos bem-sucedidos.

O desenvolvimento e o outorgamento das qualificações reguladas da WSET® são da exclusiva responsabilidade da WSET® Awards, o Órgão de Acreditação da Wine & Spirit Education Trust.

O governo do Reino Unido estabeleceu uma autoridade reguladora, denominada **Office of the Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual)**, a qual regula as organizações de acreditação que oferecem qualificações. Algumas qualificações da WSET estão listadas abaixo.

#### **Título Completo: Qualificação de Nível 1 em Vinhos da WSET®**

**Número Ofqual 600/1504/4**

**Descrição:** Esta qualificação oferece ao pessoal diretamente relacionado com o serviço ou venda de vinho uma introdução básica aos principais estilos de vinhos existentes. A qualificação tem por objetivo proporcionar os conhecimentos básicos do produto e as competências necessárias para o armazenamento e serviço de vinho, preparando a pessoa para o seu primeiro trabalho na hotelaria ou no varejo/retalho.

#### **Título Completo: Qualificação de Nível 1 em Serviço de Vinho da WSET®**

**Descrição:** Esta qualificação toma como base os conhecimentos e aptidões adquiridos na Qualificação de Nível 1 em Vinhos e ensina como estes podem ser utilizados na restauração. É ideal para quem necessita de adquirir as aptidões básicas para o serviço de vinho, assim como para quem deseja dar os seus primeiros passos numa carreira como *sommelier*/escanção.

#### **Título Completo: Qualificação de Nível 1 em Destilados da WSET®**

**Número Ofqual 600/1501/9**

**Descrição:** Esta qualificação oferece ao pessoal diretamente relacionado com o serviço ou venda de destilados uma introdução básica às principais categorias de destilados existentes. A qualificação tem por objetivo proporcionar os conhecimentos básicos do produto, preparando a pessoa para uma posição na hotelaria ou no setor dos destilados.

**Título Completo: Qualificação de Nível 2 em Destilados da WSET®**

**Número Ofqual 600/1507/X**

**Descrição:** Esta qualificação oferece uma cobertura mais abrangente e profunda na área específica dos destilados e licores do que a abordagem mais generalista que é oferecida na Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados. Esta qualificação oferece uma cobertura focada em todas as categorias de produto na área dos destilados com o objetivo de utilizar estes produtos junto com a teoria da técnica de prova.

**Título Completo: Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados da WSET®**

**Número Ofqual 600/1508/1**

**Descrição:** Esta qualificação oferece uma extensa cobertura em todas as categorias de produtos na área das bebidas alcoólicas, juntamente com a teoria da técnica de prova. É apropriada para quem tiver pouca experiência prévia.

**Título Completo: Diploma em Vinhos e Destilados da WSET® - Nível 4**

**Descrição:** Esta é uma qualificação especializada, na qual os conhecimentos pormenorizados se combinam com fatores comerciais e com um rigoroso sistema para uma avaliação profissional de vinhos e destilados. O Diploma é recomendado pelo *Institute of Masters of Wine* como passo prévio para os candidatos que desejem prosseguir para uma admissão nesse instituto.

**BS EN ISO 9001:2008**



A WSET® Awards utiliza um Sistema de Gestão da Qualidade que cumpre com os requisitos da norma BS EN ISO 9001:2008 para a gestão de creditações de qualificações e exames no domínio do conhecimento do produto e das competências de prova de bebidas alcoólicas.

**Como se preparar para uma Qualificação da WSET®**

As qualificações da WSET® apenas podem ser oferecidas pelas organizações que contam com a acreditação da WSET® Awards. Estas organizações denominam-se APP (Approved Programme Providers). Os candidatos que queiram estudar para obter uma qualificação da WSET® devem se inscrever em um APP. A relação do candidato é com o seu APP, sendo o APP o responsável por dar o curso e ministrar o exame, o qual é preparado pela WSET® Awards.

Estudar em grupo em um APP é a melhor maneira de aprender a provar vinhos e destilados. No entanto, alguns APP também preparam os candidatos através do ensino à distância.

A lista dos APP encontra-se publicada no *website* da WSET – [www.WSETglobal.com](http://www.WSETglobal.com). Por favor, contate diretamente com os APP para obter informações sobre os programas de que dispõem.

Se estiver interessado em se tornar um APP, por favor entre em contato com a Equipe de Administração de APP – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

### **Política de Diversidade e Igualdade**

A WSET® Awards apoia os princípios de diversidade e igualdade e é responsável por garantir que todos os candidatos às qualificações sejam tratados com justiça e equidade. Pode obter uma cópia da nossa política de diversidade e igualdade através da Equipe de Administração de APP – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

### **Serviço de Atendimento ao Cliente**

A qualidade e o âmbito dos serviços que os clientes podem esperar da WSET® Awards encontram-se publicados na nossa Declaração de Serviço de Atendimento ao Cliente. Pode obter uma cópia através da Equipe de Administração de APP – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

Se eventualmente tiver alguma insatisfação relativamente aos serviços prestados, por favor, entre em contato em primeiro lugar com o respectivo APP. Se a questão não for resolvida, agradecemos que entre em contato com a Equipe de Administração de APP – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

### **Programa de Bolsas de Estudo**

As bolsas de estudo são concedidas a cada ano letivo, o qual decorre de 1 de agosto a 31 de julho do ano seguinte. Os candidatos que obtenham excelentes notas nos exames *poderão* ser elegíveis para uma bolsa de estudo. As bolsas de estudo são geridas pela WSET® Awards e os possíveis candidatos às bolsas de estudo serão contactados pela WSET® Awards depois de finalizado cada ano letivo e depois de todas as notas dos exames das qualificações que dão direito a bolsas de estudo terem sido comparadas.

São várias as bolsas de estudo disponíveis. Para mais informações, visite a página Bolsas de Estudos no *website* da WSET – [wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries](http://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries).

Por favor, tenha em conta que estas bolsas não consistem em ajudas financeiras para custear os estudos, mas sim num reconhecimento ao desempenho nos exames.

# **Introdução à Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET®**

## **Objetivos da Qualificação**

A Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados da WSET® destina-se a quem tem poucos ou nenhuns conhecimentos prévios sobre a ampla variedade de vinhos e destilados. Esta qualificação é apropriada sempre que se pretenda um conhecimento básico, mas sólido, do produto, necessário para aprofundar as aptidões e competências necessárias no trabalho – por exemplo, nas funções de venda e de serviço de atendimento ao cliente na hotelaria e nos setores do atacado/comércio por grosso e do varejo/retalho. É também de utilidade para quem tiver um interesse geral nesta matéria.

Os candidatos que obtenham esta qualificação serão capazes de interpretar os rótulos dos principais vinhos e destilados do mundo e de oferecer orientações básicas sobre a escolha e serviço destas bebidas. Serão também capazes de entender os princípios da prova e avaliação de vinhos.

## **Estrutura da Qualificação**

Para atingir os objetivos desta qualificação, foi definido um resultado de aprendizagem.

### **Resultado de Aprendizagem**

Identificar os principais fatores que influenciam os tipos e estilos de vinho; identificar e descrever as características dos vinhos tranquilos, espumantes e fortificados identificados; dizer como armazenar, escolher e servir vinhos tranquilos, espumantes e fortificados; identificar os principais métodos de produção dos destilados internacionais e descrever os estilos dos destilados identificados.

- Elemento 1:** Demonstrar uma compreensão básica dos fatores que influenciam o estilo do vinho.
- Elemento 2:** Descrever as características das principais castas utilizadas na produção de vinho tranquilo e o estilo e a qualidade dos vinhos produzidos a partir dessas castas nos principais países e regiões produtoras de vinho do mundo.
- Elemento 3:** Descrever o estilo e a qualidade quer dos vinhos tranquilos feitos a partir de castas importantes a nível regional quer de outros vinhos com denominação importantes a nível regional produzidos nos principais países produtores de vinho do mundo.
- Elemento 4:** Resumir os métodos utilizados na produção de vinhos espumantes e descrever o estilo desses vinhos nos principais países produtores de vinho do mundo.
- Elemento 5:** Resumir os métodos utilizados na produção de vinhos doces e fortificados e descrever o estilo desses vinhos nos principais países produtores de vinho do mundo.
- Elemento 6:** Resumir os princípios e métodos-chaves utilizados na produção das principais categorias de destilados internacionais e descrever os estilos desses destilados.
- Elemento 7:** Demonstrar uma compreensão dos processos e princípios envolvidos no armazenamento, escolha e serviço de vinho.



## **Admissão**

Não existem restrições para ingressar na Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados da WSET®. Os alunos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado não poderão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. Porém, isto não representa um impedimento para completar satisfatoriamente a qualificação. Do mesmo modo, os alunos que escolham não provar bebidas alcoólicas por motivos de saúde, religiosos ou por qualquer outra razão, não encontrarão nesta decisão um obstáculo para completar satisfatoriamente a qualificação.

## **Total Qualification Time (TQT) e Guided Learning Hours (GLH)**

A duração total da qualificação (TQT, nas suas siglas em inglês) é uma estimativa da quantidade total de tempo, medida em horas, que um aluno, de forma razoável, precisaria para mostrar o nível de aproveitamento necessário para a atribuição de uma qualificação, e é constituída pelas horas letivas (GLH) e pelo tempo de estudo privado. As horas letivas (GLH) incluem a totalidade de horas de aprendizagem supervisionada pelo formador e as avaliações supervisionadas.

A TQT da Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados é de 28 horas, sendo que 17 horas são GLH (incluindo 1 hora de exame) e 11 horas são de estudo privado.

## **Vias de Progressão Recomendadas**

Recomenda-se possuir a Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET®, ou um nível de experiência equivalente, para se matricular no curso da Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET®.

# Elementos da Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET®

## ELEMENTO 1

*Demonstrar uma compreensão básica dos fatores que influenciam o estilo do vinho.*

### Critérios de Avaliação

1. Definir as condições necessárias para que uma videira produza uvas sãs.
2. Descrever o impacto que o meio onde a videira é cultivada tem nas uvas.
3. Resumir as atividades desenvolvidas na vinha para produzir uvas sãs.
4. Resumir os processos de vinificação utilizados para os tipos de vinhos identificados e descrever os seus efeitos no estilo do vinho.
5. Resumir os processos de estágio utilizados para os tipos de vinhos identificados e descrever os seus efeitos no estilo do vinho.

### Blocos

<b>Bloco 1: Condições</b>	
<b>Condições</b>	Calor, luz solar, nutrientes, água

<b>Bloco 2: Meio onde cresce a videira</b>	
<b>Clima</b>	Quente, moderado, fresco
<b>Tempo</b>	Variações entre safras/colheitas
<b>Solos e inclinação</b>	Drenagem, nutrientes, água, orientação

<b>Bloco 3: Atividades na vinha</b>	
<b>Atividades na vinha</b>	Poda, rendimentos, pragas e doenças, vindima

<b>Bloco 4: Vinificação</b>	
<b>Processos</b>	Esmagamento, prensagem, fermentação, tipos de recipientes, temperaturas
<b>Estilos</b>	Tinto, rosé, branco

<b>Bloco 5: Estágio</b>	
<b>Estágio</b>	Tipos de recipientes, efeito do oxigênio

## ELEMENTO 2

**Descrever as características das principais castas utilizadas na produção de vinho tranquilo e o estilo e a qualidade dos vinhos produzidos a partir dessas castas nos principais países e regiões produtoras de vinho do mundo.**

### Critérios de Avaliação

1. Descrever as características das principais castas.
2. Descrever o efeito do clima e, quando relevante, as influências do trabalho de adega no estilo e na qualidade dos vinhos tranquilos produzidos a partir das principais castas.
3. Identificar os principais países e regiões produtoras de vinho do mundo para a produção de vinho tranquilo a partir das principais castas. Descrever os estilos e as qualidades desses vinhos utilizando a Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 2.
4. Definir o significado dos termos de rotulagem importantes a nível regional e de outros termos de rotulagem que são comumente utilizados para indicar o estilo e a qualidade de vinhos tranquilos produzidos a partir das principais castas.

### Blocos

Bloco 1: Principais castas	
<b>Branças</b>	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling
<b>Tintas</b>	Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz, Grenache/Garnacha

Bloco 2: Influências do clima e do trabalho de adega	
<b>Clima</b>	Quente, moderado, fresco
<b>Adega (quando relevante)</b>	Fermentação malolática, borras (lias), madeira, estágio

Bloco 3: Países e regiões mais importantes		
<b>CHARDONNAY</b>		
<b>Qualidade Superior</b>	<b>França</b> <b>EUA</b> <b>Argentina</b> <b>Chile</b> <b>Austrália</b> <b>Nova Zelândia</b> <b>África do Sul</b>	<b>Borgonha:</b> Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon Pouilly-Fuissé <b>Califórnia:</b> Sonoma, Carneros Mendoza Casablanca Valley Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River Marlborough Walker Bay
<b>Produção massiva/econômico</b>	Pays d’Oc, Sul de Itália, Califórnia, Argentina, Valle Central (Chile), South Eastern Australia, Western Cape	
<b>Cortes (lotes)</b>	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + castas locais	
<b>SAUVIGNON BLANC</b>		
<b>Qualidade Superior</b>	<b>França</b> <b>EUA</b> <b>Chile</b> <b>Nova Zelândia</b> <b>África do Sul</b>	<b>Loire:</b> Sancerre, Pouilly-Fumé <b>Bordéus:</b> Bordeaux Blanc <b>Califórnia:</b> Napa Valley Casablanca Valley Marlborough Elgin, Constantia
<b>Produção massiva/econômico</b>	Pays d’Oc, Val de Loire, Califórnia, Valle Central (Chile)	
<b>Cortes (lotes)</b>	Sauvignon + Semillon	

<b>RIESLING</b> Qualidade Superior	<b>França</b> <b>Alemanha</b> <b>Áustria</b> <b>Austrália</b>	Alsácia (Alsace) Mosel, Rheingau, Pfalz  Clare Valley, Eden Valley
<b>Produção massiva/ econômico</b>	Alemanha	
<b>PINOT NOIR</b> Qualidade Superior	<b>França</b> <b>Alemanha</b> <b>EUA</b> <b>Chile</b> <b>Austrália</b> <b>Nova Zelândia</b> <b>África do Sul</b>	<b>Borgonha:</b> Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard Pfalz, Baden <b>Califórnia:</b> Sonoma, Carneros, Santa Barbara County <b>Oregon</b> Casablanca Valley Yarra Valley, Mornington Peninsula Marlborough, Central Otago Walker Bay
<b>Produção massiva/ econômico</b>	Chile	
<b>CABERNET SAUVIGNON E MERLOT</b> Qualidade Superior	<b>França</b>  <b>EUA</b> <b>Argentina</b> <b>Chile</b> <b>Austrália</b> <b>Nova Zelândia</b> <b>África do Sul</b>	<b>Bordéus:</b> Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac- Léognan, Saint-Émilion, Pomerol, Bordeaux <b>Califórnia:</b> Napa Valley, Oakville, Rutherford, Alexander Valley Mendoza Maipo Valley, Colchagua Valley, Cachapoal Valley Margaret River, Coonawarra Hawke's Bay Stellenbosch
<b>Produção massiva/ econômico</b>	Pays d'Oc, Califórnia, Valle Central (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Norte de Itália	
<b>Cortes (lotes)</b>	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz	
<b>SYRAH/SHIRAZ E GRENACHE/GARNACHA</b> Qualidade Superior	<b>França</b>  <b>Espanha</b> <b>Austrália</b>	<b>Norte do Ródano:</b> Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie <b>Sul do Ródano:</b> Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+nome), Châteauneuf-du-Pape <b>Languedoc-Roussillon:</b> Minervois Rioja, Navarra, Priorat Barossa Valley, McLaren Vale, Hunter Valley
<b>Produção massiva/ econômico</b>	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Languedoc, Pays d'Oc, Espanha	
<b>Cortes (lotes)</b>	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Grenache + castas locais, Shiraz/Syrah + castas locais	

<b>Bloco 4: Termos de rotulagem mais comuns que indicam estilo ou qualidade</b>	
<b>França</b>	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) <b>Gerais:</b> Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux <b>Borgonha:</b> Premier Cru, Grand Cru, <b>Bordéus:</b> Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé <b>Alsácia:</b> Grand Cru
<b>Alemanha</b>	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
<b>Espanha</b>	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
<b>EUA</b>	Fumé Blanc
<b>Gerais</b>	cuvée; oaked/unoaked (com madeira/sem madeira); barrel/barrique-fermented/aged (fermentado/envelhecido em barril/barrica); organic (biológico/orgânico); unfiltered/unfiltered (sem clarificação/sem filtração); vieilles vignes/old vines (vinhas velhas); vintage (safra/colheita); alcohol content (teor alcoólico)

### ELEMENTO 3

**Descrever o estilo e a qualidade quer dos vinhos tranquilos feitos a partir de castas importantes a nível regional quer de outros vinhos com denominação importantes a nível regional produzidos nos principais países produtores de vinho do mundo.**

#### Critérios de Avaliação

1. Identificar as castas importantes a nível regional utilizadas nos principais países produtores de vinho do mundo e descrever o estilo e a qualidade dos vinhos tranquilos produzidos a partir dessas castas.
2. Identificar os vinhos com denominação importantes a nível regional dentro dos países produtores de vinho do mundo e descrever o estilo e a qualidade desses vinhos utilizando a Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 2.
3. Definir o significado dos termos de rotulagem importantes a nível regional e de outros termos de rotulagem que são comumente utilizados para indicar a qualidade e o estilo de vinhos tranquilos que são importantes a nível regional.

#### Blocos

<b>Blocos 1 e 2: Castas e vinhos com denominação importantes a nível regional</b>	
<b>FRANÇA</b>	
<b>Castas</b>	<b>Branças:</b> Chenin Blanc, Pinot Gris, Gewurztraminer, Viognier <b>Tinta:</b> Gamay
<b>Vinhos com denominação</b>	<b>Loire:</b> Muscadet, Vouvray <b>Alsácia:</b> Alsace <b>Beaujolais:</b> Beaujolais, Beaujolais Villages, Fleurie
<b>ITÁLIA</b>	
<b>Castas</b>	<b>Branças:</b> Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio <b>Tintas:</b> Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Primitivo, Aglianico
<b>Vinhos com denominação</b>	<b>Piemonte:</b> Barolo, Barbaresco, Gavi <b>Veneto:</b> Valpolicella, Soave <b>Toscana:</b> Chianti, Brunello di Montalcino
<b>ESPANHA</b>	
<b>Castas</b>	<b>Branca:</b> Albariño <b>Tinta:</b> Tempranillo
<b>Vinhos com denominação</b>	Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero, Priorat, Catalunya
<b>PORTUGAL</b>	
<b>Vinhos com denominação</b>	<b>Douro</b>
<b>EUA</b>	<b>Tinta:</b> Zinfandel
<b>Castas</b>	
<b>ARGENTINA</b>	
<b>Castas</b>	<b>Branca:</b> Torrontés <b>Tinta:</b> Malbec
<b>Vinhos com denominação</b>	Cafayate, Mendoza
<b>CHILE</b>	
<b>Castas</b>	<b>Tinta:</b> Carmenère



<b>AUSTRÁLIA</b>	<b>Branca:</b> Semillon
<b>Casta</b>	
<b>Vinho com denominação</b>	Hunter Valley
<b>ÁFRICA DO SUL</b>	
<b>Castas</b>	<b>Branca:</b> Chenin Blanc <b>Tinta:</b> Pinotage

<b>Bloco 3: Termos de rotulagem mais comuns que indicam estilo ou qualidade</b>	
<b>França</b>	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) <b>Gerais:</b> Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux <b>Borgonha:</b> Premier Cru, Grand Cru, <b>Bordéus:</b> Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé <b>Alsácia:</b> Grand Cru
<b>Alemanha</b>	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
<b>Espanha</b>	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
<b>EUA</b>	Fumé Blanc
<b>Gerais</b>	cuvée; oaked/unoaked (com madeira/sem madeira); barrel/barrique-fermented/aged (fermentado/envelhecido em barril/barrica); organic (biológico/orgânico); unfined/unfiltered (sem clarificação/sem filtração); vieilles vignes/old vines (vinhas velhas); vintage (safra/colheita); alcohol content (teor alcoólico)

## ELEMENTO 4

**Resumir os métodos utilizados na produção de vinhos espumantes e descrever o estilo desses vinhos nos principais países produtores de vinho do mundo.**

### Critérios de Avaliação

1. Resumir os métodos de produção mais importantes utilizados para produzir vinhos espumantes.
2. Identificar os países e as regiões mais importantes para a produção de vinhos espumantes e, quando relevante, as castas utilizadas. Descrever o estilo desses vinhos utilizando a Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 2.
3. Definir o significado dos termos de rotulagem importantes a nível regional e de outros termos de rotulagem que são comumente utilizados para indicar o estilo e a qualidade dos vinhos espumantes.

### Blocos

<b>Bloco 1: Métodos de produção</b>	
<b>Métodos</b>	Método de fermentação em garrafa (tradicional, transferência), método de tanque (seco, doce)

<b>Bloco 2: Países, regiões e castas mais importantes</b>	
<b>PAÍSES E REGIÕES</b>	
<b>França</b>	Champagne, Crémant, Saumur
<b>Alemanha</b>	Sekt
<b>Itália</b>	Asti, Prosecco
<b>Espanha</b>	Cava
<b>África do Sul</b>	
<b>Califórnia</b>	
<b>Austrália</b>	
<b>Nova Zelândia</b>	
<b>África do Sul</b>	
<b>CASTAS</b>	
<b>Uvas</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat/Moscato (Moscatel)

<b>Bloco 3: Termos de rotulagem mais comuns que indicam estilo ou qualidade</b>	
<b>Geral</b>	Brut, Vintage/Non-Vintage, Traditional Method/Méthode Traditionelle/ Método Tradicional/Bottle-Fermented/Fermentado em garrafa, Méthode Cap Classique

## ELEMENTO 5

**Resumir os métodos utilizados na produção de vinhos doces e fortificados e descrever o estilo desses vinhos nos principais países produtores de vinho do mundo.**

### Critérios de Avaliação

1. Resumir os métodos de produção mais importantes utilizados para produzir vinhos doces e fortificados.
2. Identificar os países e as regiões mais importantes para a produção de vinhos doces e fortificados e, quando relevante, as castas utilizadas. Descrever o estilo desses vinhos utilizando a Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 2.
3. Definir o significado dos termos de rotulagem importantes a nível regional e de outros termos de rotulagem que são comumente utilizados para indicar o estilo e a qualidade dos vinhos doces e fortificados.

### Blocos

<b>Bloco 1: Métodos de produção</b>	
<b>VINHOS DOCES</b>	
<b>Métodos</b>	Filtragem das leveduras, adição de suco de uva sem fermentar/concentrado, uvas secas, podridão nobre, uvas congeladas
<b>VINHOS FORTIFICADOS</b>	
<b>Xerez,</b>	Fortificação depois da fermentação, envelhecimento
<b>Porto, VdNs</b>	Fortificação para interromper a fermentação, envelhecimento

<b>Bloco 2: Países, regiões e castas mais importantes</b>	
<b>PAÍSES E REGIÕES</b>	
<b>França</b>	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
<b>Alemanha</b>	
<b>Itália</b>	
<b>Espanha</b>	Xerez
<b>Portugal</b>	Porto
<b>Hungria</b>	Tokay
<b>CASTAS</b>	
<b>Uvas</b>	Sémillon, Muscat (Moscatel), Riesling

<b>Bloco 3: Termos de rotulagem mais comuns que indicam estilo ou qualidade</b>	
<b>Alemanha</b>	Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
<b>Itália</b>	Recioto
<b>Espanha</b>	Xerez/Sherry/Jerez (Fino, Amontillado, Oloroso, PX, Cream)
<b>Portugal</b>	Porto/Port/Oporto (Ruby, LBV, Vintage, Tawny)
<b>Geral</b>	botrytis/noble rot/podridão nobre

## ELEMENTO 6

**Resumir os princípios e métodos chaves utilizados na produção das principais categorias de destilados internacionais e descrever os estilos desses destilados.**

### Critérios de Avaliação

1. Resumir os princípios e métodos utilizados na produção de destilados.
2. Resumir os métodos de produção utilizados para as principais categorias de destilados internacionais e descrever os estilos desses destilados.
3. Definir o significado dos termos de rotulagem importantes a nível regional e de outros termos de rotulagem que são comumente utilizados para indicar a qualidade e o estilo dos destilados internacionais.

### Blocos

<b>Bloco 1: Princípios e métodos</b>	
<b>Princípios da destilação</b>	Aquecimento de um líquido alcoólico, evaporação (diferença no ponto de ebulição do etanol e da água), condensação
<b>Tipos de destilador</b>	Alambique (destilação por lotes), colunas de destilação (destilação contínua)
<b>Depois da destilação</b>	Estágio, adição de cor, filtração, rebaixamento ao teor alcoólico de engarrafamento

<b>Bloco 2: As principais categorias de destilados internacionais</b>	
<b>BRANDY</b>	
<b>Matéria-prima</b>	Uvas
<b>Produção</b>	Fermentação, destilação, estágio em madeira
<b>WHISK(E)Y</b>	
<b>Matéria-prima</b>	Grãos de cereais (cevada, centeio, milho)
<b>Produção</b>	Conversão, fermentação, destilação, estágio em madeira
<b>RUM</b>	
<b>Matéria-prima</b>	Cana-de-açúcar (melaço)
<b>Produção</b>	Fermentação, destilação, estágio em madeira (opcional)
<b>TEQUILA</b>	
<b>Matéria-prima</b>	Agave
<b>Produção</b>	Conversão, fermentação, destilação, estágio em madeira (opcional)
<b>VODKA</b>	
<b>Matéria-prima</b>	Qualquer uma
<b>Produção</b>	Fermentação, destilação, filtragem com carvão (opcional)
<b>VODKA AROMATIZADA/ GIN/LICORES</b>	
<b>Ingredientes</b>	Espirituoso neutro ou com sabor, ingredientes botânicos, essências, adição de cor, açúcar
<b>Métodos de aromatização</b>	Maceração, redestilação, essências

<b>Bloco 3: Termos de rotulagem mais comuns que indicam qualidade ou estilo</b>	
<b>Vodka</b>	[Aromatizantes]
<b>Gin</b>	Distilled, London Dry
<b>Brandy</b>	Cognac, Armagnac, VS, VSOP, XO, Napoléon
<b>Whisk(e)y</b>	Single Malt Scotch Whisky, Blended Scotch Whisky Irish Bourbon, Tennessee
<b>Rum</b>	White (branco), golden (dourado), dark (escuro), spiced (temperado)
<b>Tequila</b>	Silver/Blanco (prata), Gold/Joven/Oro (dourada), Reposado, Añejo

## ELEMENTO 7

**Demonstrar uma compreensão dos processos e princípios envolvidos no armazenamento, escolha e serviço de vinho.**

### Critérios de Avaliação

1. Resumir os procedimentos corretos para o armazenamento, escolha e serviço de vinho.
2. Identificar os defeitos mais comuns nos vinhos.
3. Identificar as considerações-chave quando se fizer uma recomendação de harmonização de vinho e comida.
4. Dizer quais as questões sociais, de saúde e de segurança relacionadas com o consumo de vinhos e destilados.

### Blocos

<b>Bloco 1: Armazenamento e serviço</b>	
<b>Armazenamento</b>	Condições ótimas, efeitos de um armazenamento inadequado
<b>Critérios para a escolha de vinho</b>	Estilo de vinho, qualidade do vinho, preferências individuais, preço, ocasião
<b>Serviço</b>	Sequência do serviço, temperaturas de serviço, abertura e decantação, taças (copos) e acessórios

<b>Bloco 2: Defeitos mais comuns</b>	
<b>Defeitos</b>	Cheiro a rolha, oxidação, em más condições

<b>Bloco 3: Princípios de harmonização de vinho e comida</b>	
<b>A ter em conta no vinho</b>	Doçura, acidez, taninos/madeira, complexidade, fruta, nível de álcool
<b>A ter em conta na comida</b>	Doçura, acidez, <i>umami</i> , sal, amargor, picante, gordura, intensidade do sabor

<b>Bloco 4: Questões sociais, de saúde e de segurança</b>	
<b>Responsabilidade social</b>	Consumo moderado de bebidas alcoólicas



## Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 2

Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 2	
<b>ASPECTO</b>	
Claridade	límpido – turvo
Intensidade	pálida – média – profunda
Cor	<i>Branco:</i> limão – dourado – âmbar <i>Rosé:</i> rosa – salmão – laranja <i>Tinto:</i> púrpura – rubi – granada – alourado
<b>NARIZ</b>	
Condição	limpo – não limpo
Intensidade	ligeira – média – pronunciada
Características do Aroma	ex. frutas, flores, especiarias, hortaliças, aromas de madeira, outro
<b>BOCA</b>	
Doçura	seco – quase seco – doçura média – doce
Acidez	baixa – média – alta
Tanino	baixo – médio – alto
Corpo	ligeiro – médio – muito
Características do Sabor	ex. frutas, flores, especiarias, hortaliças, sabores de madeira, outro
Final	curto – médio – longo
<b>CONCLUSÕES</b>	
Qualidade	defeituosa – pobre – aceitável – boa – muito boa – excelente

## Recomendações de Exemplos de Vinhos a Provar

Recomenda-se que, ao longo dos seus estudos, o aluno prove os seguintes vinhos. Os seguintes exemplos foram organizados de maneira a mostrar como podem ser utilizados nas aulas.

<b>Técnica de prova de vinho</b>
Qualquer Pinot Grigio econômico da Itália Qualquer Gewurztraminer Qualquer vinho branco não aromático, com madeira (ex. Rioja Crianza branco) Um Valpolicella frutado econômico Barolo Qualquer vinho doce botritizado (ex. Tokay, Beerenauslese)
<b>Viticultura e vinificação</b>
Vouvray Demi-sec Chenin com madeira da África do Sul Qualquer vinho rosé seco (ex. Navarra Rosado) White Zinfandel da Califórnia Beaujolais ou Beaujolais Villages Zinfandel californiano de qualidade superior, com madeira
<b>Principais castas</b>
<b>Chardonnay</b> Chablis Premier Cru Côte d'Or (Comunal ou Premier Cru) Qualquer Chardonnay econômico, produzido em grande volume, do Novo Mundo Qualquer Chardonnay de qualidade superior do Novo Mundo
<b>Sauvignon Blanc</b> Sancerre ou Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc da Nova Zelândia
<b>Riesling</b> Kabinett ou Spätlese alemão de qualidade superior (ex. Einzellage) Riesling de Clare Valley ou de Eden Valley
<b>Pinot Noir</b> Côte d'Or (Comunal ou Premier Cru) Qualquer Pinot Noir de qualidade superior do Novo Mundo
<b>Cabernet Sauvignon e Merlot</b> Qualquer Merlot frutado econômico e produzido em grande volume Saint-Émilion Grand Cru Grand Cru Classé (ex. Haut-Médoc/Pauillac/Margaux) Qualquer Cabernet Sauvignon de qualidade superior do Novo Mundo
<b>Shiraz e Grenache</b> Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah do Norte do Ródano Shiraz de qualidade superior de Barossa

<b>Castas e vinhos com denominação importantes a nível regional</b>
<b>Geral</b> Viognier
<b>Itália</b> Chianti Classico ou Chianti Classico Riserva Soave ou Gavi
<b>Espanha</b> Vinho tinto econômico (ex. Rioja Joven) Rioja Reserva ou Gran Reserva Albariño de Rías Baixas
<b>Argentina e Chile</b> Malbec de qualidade superior de Argentina ou Carmenère de qualidade superior do Chile Torrontés da Argentina
<b>África do Sul</b> Pinotage de qualidade superior da África do Sul
<b>Vinhos espumantes</b>
Champagne Non-Vintage (sem indicação de safra/ano de colheita) Cava Prosecco ou Asti Qualquer vinho espumante do Novo Mundo fermentado em garrafa
<b>Vinhos doces e fortificados</b>
Sauternes Qualquer vinho de sobremesa sem botrytis (ex. Vin Doux Naturel) Porto LBV Xerez Fino
<b>Destilados</b>
Rum branco neutro ou Vodka Gin London Dry Cognac VSOP Whisky escocês

## Orientações para o Exame

### Questões Administrativas

Os exames são ministrados pelos APP (Approved Programme Providers) da WSET. Administrativamente, os APP devem cumprir com os critérios e os códigos de prática estabelecidos no *Manual Operativo*.

### Método de Avaliação

O candidato da Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados será avaliado através de um exame sem consulta, elaborado pela WSET® Awards. O exame consiste em 50 questões de múltipla escolha e deve ser completado no tempo máximo de uma hora.

Todas as questões do exame baseiam-se no resultado de aprendizagem e nos elementos publicados neste guia de especificações. O material de estudo recomendado contém as informações necessárias para responder corretamente a estas questões.

Para passar no exame, o candidato deverá obter uma nota mínima de 55 %. A WSET® Awards não outorga certificados a candidatos que, devido a doença ou grave estado de saúde, não possam realizar o exame. Para obter a qualificação é necessário completar todos os requisitos da avaliação.

### Sobre o Exame da Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET®

O exame da Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET® consiste em 50 questões de múltipla escolha. Cada questão tem apenas uma única resposta correta. As respostas devem ser indicadas em uma folha de respostas legível por computador. No dia do exame, o supervisor dará as instruções sobre como completar a folha de respostas. Cada questão de múltipla escolha tem um valor de um ponto e NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorretas.

Todos os exames da Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET® são preparados cuidadosamente de modo a refletir a importância atribuída a cada um dos elementos, tal como é indicado no programa de ensino. A seguinte tabela oferece um detalhe da repartição das questões de exame entre cada um dos elementos.

Elemento	N.º de questões
1. Demonstrar uma compreensão básica dos fatores que influenciam o estilo do vinho.	6
2. Descrever as características das principais castas utilizadas na produção de vinho tranquilo e o estilo e a qualidade dos vinhos produzidos a partir dessas castas nos principais países e regiões produtoras de vinho do mundo.	19
3. Descrever o estilo e a qualidade quer dos vinhos tranquilos feitos a partir de castas importantes a nível regional quer de outros vinhos com denominação importantes a nível regional produzidos nos principais países produtores de vinho do mundo.	10
4. Resumir os métodos utilizados na produção de vinhos espumantes e descrever o estilo desses vinhos nos principais países produtores de vinho do mundo.	4

5. Resumir os métodos utilizados na produção de vinhos doces e fortificados e descrever o estilo desses vinhos nos principais países produtores de vinho do mundo.	4
6. Resumir os princípios e métodos-chaves utilizados na produção das principais categorias de destilados internacionais e descrever os estilos desses destilados.	4
7. Demonstrar uma compreensão dos processos e princípios envolvidos no armazenamento, escolha e serviço de vinho.	3
<b>Total de questões</b>	<b>50</b>

### Entrega dos Resultados do Exame

Os resultados dos exames são entregues pela WSET® Awards da seguinte forma:

- A WSET® Awards enviará ao APP uma lista com as notas de todos os candidatos para que o APP possa comunicar os resultados aos seus candidatos. Esta lista com as notas será enviada no prazo de duas semanas após a recepção por parte da WSET® Awards dos exames realizados pelos candidatos.
- A WSET® Awards enviará ao APP as cartas e os certificados dos candidatos, sendo o APP o responsável por remeter esses documentos aos candidatos.



## Exemplos de Questões de Exame

A Wine & Spirit Education Trust não divulga exames anteriores da Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET®. Para que os candidatos possam ter uma ideia do tipo de questões que podem surgir no exame, se incluem nesta seção cinco exemplos de questões de exame. O exame consiste em 50 perguntas similares a estas.

1. Em comparação com os vinhos tintos, os vinhos brancos são geralmente fermentados...
  - a) tanto a temperaturas mais altas como a temperaturas mais baixas.
  - b) à mesma temperatura.
  - c) a temperaturas mais altas.
  - d) a temperaturas mais baixas.
  
2. Que casta é considerada como sendo produtora de vinhos brancos de alta qualidade tanto na Alemanha como na Austrália?
  - a) Merlot.
  - b) Semillon.
  - c) Shiraz.
  - d) Riesling.
  
3. A Pinotage é uma casta utilizada principalmente para produzir...
  - a) vinhos tintos na África do Sul.
  - b) vinhos fortificados em Portugal.
  - c) vinhos brancos na Austrália.
  - d) vinhos rosés na Califórnia.
  
4. Qual dos seguintes termos indica que um vinho foi envelhecido em madeira durante um período de tempo?
  - a) Chenin Blanc.
  - b) Classico.
  - c) Côtes du Rhône.
  - d) Crianza.
  
5. Um vinho do Porto Tawny...
  - a) é de cor dourada, com sabores que lembram as leveduras.
  - b) tem níveis altos de taninos e de acidez.
  - c) é doce, com aromas de frutos secos.
  - d) é espumante e de estilo seco.

### Respostas

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

# Regulamento do Exame

## 1 Requisitos de Acesso

### 1.1 Elegibilidade

**1.1.1** Os candidatos que solicitem realizar o exame devem ter a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame tem lugar, ou estar se preparando para o exame como parte de um programa de ensino reconhecido e a tempo inteiro, ou contar com o consentimento dos pais ou tutores.

**1.1.2** Não existem restrições para aceder à Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET® por causa de sobreposições com outras qualificações ou parte de outras qualificações. **1.1.3** Os alunos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame tem lugar não poderão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. Porém, isto não representa um impedimento para completar satisfatoriamente a qualificação. Do mesmo modo, os alunos que escolham não provar bebidas alcoólicas por motivos de saúde, religiosos ou por qualquer outra razão, não encontrarão nesta decisão um obstáculo para completar satisfatoriamente a qualificação.

### 1.2 Conhecimentos Prévios Recomendados

**1.2.1** Não existem requisitos no que se refere a conhecimentos prévios ou experiência prévia na área das bebidas alcoólicas.

**1.2.2** Os conhecimentos de literacia e de numeracia requeridos para o exame são os seguintes:  
**literacia:** Nível 2 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou nível de literacia equivalente no idioma em que se realiza o exame.

**numeracia:** Nível 2 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou equivalente

## 2 Formato e Resultados

**2.1** A avaliação da Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET® consiste num exame de 50 questões de múltipla escolha. O exame é sem consulta e deve ser realizado no tempo máximo de 60 minutos. Cada resposta correta vale um ponto.

**2.2** Os resultados dos candidatos serão enviados para os APP no prazo de duas semanas após a recepção dos exames realizados pelos candidatos.

**2.3** Os resultados se classificam como se segue:

Nota de 85 % ou superior	Aprovado com distinção
Nota entre 70 % e 84 %	Aprovado com mérito
Nota entre 55 % e 69 %	Aprovado
Nota entre 45 % e 54 %	Reprovado
Nota de 44 % ou inferior	Reprovado sem classificar

## 3 Situações Especiais

**3.1** Os candidatos com necessidades especiais para a realização do exame, mas que possam realizar avaliações individuais escritas, deverão informar, no momento da inscrição no curso, o responsável pelos exames do APP sobre estas necessidades especiais. Mais informações para

os responsáveis pelos exames e para os candidatos podem ser solicitadas à WSET® Awards.

**3.2** É política da WSET® Awards que estes candidatos não fiquem em situação de desvantagem nos exames. Os candidatos são responsáveis por informar os seus correspondentes APP, no momento da inscrição no curso, sobre qualquer uma destas necessidades especiais para a realização do exame.

## 4 Repetir o Exame

**4.1** Os candidatos podem solicitar realizar novamente o exame se tiverem reprovado. Não há limite no número de tentativas.

**4.2** Os candidatos que tiverem aprovado não poderão repetir o exame para melhoria de nota.

## 5 Exame - Condições e Conduta

**5.1** Para poder realizar o exame, os candidatos devem aceitar cumprir as seguintes condições específicas:

- No início do exame, todos os candidatos deverão apresentar ao supervisor um documento de identificação que inclua fotografia.
- O exame deve ser completado no tempo máximo de 60 minutos.
- Não é permitido consultar nenhum tipo de material, em qualquer formato, que não seja a folha de perguntas e a folha de respostas.
- A partir do momento em que o supervisor tiver anunciado a entrada em vigor das regras para o exame, não será permitido nenhum tipo de comunicação entre os candidatos. Esta proibição se estende até que o candidato tenha saído da sala onde decorre o exame ou até que o supervisor tenha anunciado o término do exame.
- Durante o exame, só é permitido aos candidatos terem os seguintes itens: canetas, lápis, borrachas, água para beber e uma bolsa ou mala pequena, desde que contenha apenas itens pessoais.
- É proibido aos candidatos tirarem fotografias da sala onde decorre o exame ou dos materiais do exame.
- É proibido o uso de aparelhos eletrônicos de qualquer tipo.
- É proibido o uso de dicionários de qualquer tipo.
- É proibido o uso de “alarmes sonoros” em qualquer tipo de relógio.
- Os candidatos não poderão sair da sala se não tiverem transcorrido, no mínimo, 15 minutos desde o início do exame.
- Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame NÃO poderão realizar o exame se outro candidato já tiver saído do exame.
- Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame poderão ingressar na sala, a critério do supervisor, e unicamente se os outros candidatos não forem afetados. Em circunstâncias normais, os candidatos que chegarem depois de transcorridos mais de 30 minutos da hora estabelecida para o início do exame não serão autorizados a realizar o exame.
- Assim que o exame tiver começado, os candidatos não poderão sair de sala de exame e depois voltar a ingressar, a menos que possam ser acompanhados a tempo inteiro por um supervisor.
- Os candidatos que tiverem completado o exame antes dos últimos 10 minutos do tempo que dura o exame poderão sair da sala, procurando não incomodar os demais candidatos. Não será permitido o seu regresso na sala.
- Os supervisores não têm autorização para comentar, interpretar ou expressar opinião sobre qualquer pergunta do exame.

- Qualquer candidato suspeito de má conduta será solicitado a retirar-se imediatamente da sala de exame. O seu exame será enviado para o Painel de Avaliação para determinar a sua validade e uma eventual proibição futura para realizar exames.
- As folhas com as perguntas do exame não poderão sair da sala de exame. Os candidatos que não entregarem as folhas de perguntas juntamente com a sua folha de respostas serão acusados de má conduta.
- É proibido aos candidatos revelar o conteúdo dos exames a terceiros ou publicá-lo sob qualquer forma.

**5.2** Os candidatos também concordam em seguir as instruções do supervisor. Não seguir as instruções pode levar a que os resultados do candidato sejam anulados.

**5.3** Os testes e as folhas de respostas são propriedade da WSET Awards e não serão devolvidas aos candidatos.

## **6 Exame - Pedidos de Informação, Pedidos de Reavaliação e Reclamações**

Os candidatos que desejem informações e/ou a reavaliação (revisão da nota) dos seus exames deverão contatar o seus APP e solicitar um Formulário de Informação e Reavaliação dos Resultados do Exame. Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET® Awards, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de seis semanas a contar desde a data do exame. Não será considerado nenhum pedido recebido fora desse prazo. As respostas aos pedidos de informação e de reavaliação serão dadas dentro do prazo de duas semanas desde a sua recepção por parte da WSET® Awards.

**6.2** Qualquer candidato que não esteja satisfeito com a resposta ao pedido de reavaliação do exame deverá contatar o APP e solicitar um Formulário de Reclamação do Resultado do Exame. Este formulário deverá ser preenchido e devolvido à WSET® Awards, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 10 dias úteis a contar desde a notificação da resposta ao pedido de reavaliação. Não será considerada nenhuma reclamação recebida fora desse prazo. As respostas às reclamações serão dadas dentro do prazo de duas semanas desde a sua recepção por parte da WSET® Awards.

## **7 Satisfação do Aluno**

**7.1** Se algum aluno considerar que o seu APP não está prestando o serviço esperado ou atua de uma forma que não vai de encontro aos padrões requeridos no que respeita à administração, o ensino ou os exames, deverá em primeiro lugar comunicar estas situações ao seu APP. Se a questão não for resolvida de forma satisfatória, o aluno deverá entrar em contato com a nossa Equipe de Administração de APP: [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk). Por favor, tenha em conta que todas as reclamações serão tratadas de forma confidencial, mas a WSET® Awards não poderá dar seguimento às reclamações anónimas.

## **8 Regulamento da WSET® Awards**

**8.1** A WSET® Awards reserva-se o direito de adicionar ou alterar qualquer destas normas se assim o considerar necessário.

A WSET® agradece o apoio das seguintes **EMPRESAS PATROCINADORAS** na ajuda que prestam para promover a excelência dos nossos cursos e qualificações em vinhos e destilados:



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

Telephone: +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**