



WSET

와인과 증류주
교육 기관

**WSET® 2 단계
와인 인증 과정**

과정설명서



WSET
와인과 증류주
교육 기관

과정 설명서 (*Specification*)

WSET® 2 단계 와인 인증 과정

풍부한 와인 지식의 세계

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London, SE1 3XF, United Kingdom
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2019
Issue 1, 2019

Korean translation © Wine & Spirit Education Trust 2019
Issue 1 translated into Korean 2019

© Wine & Spirit Education Trust 2019
영문판 1권, 2019

한글 번역판 © Wine & Spirit Education Trust 2019
한글 번역판 1권 2019

본 교재와 관련된 모든 권한은 WSET가 보유합니다. 복사, 녹음 또는 정보 저장, 검색 시스템을 포함한 전자적 또는 기계적 수단을 막론하고 어떤 형태로든 편집자의 사전 승인 없이 본 교재의 어떤 부분도 복제 또는 전재될 수 없습니다.

디자인: Peter Dolton

한국어 조판: Lotus Graphics & Translations 및 First Edition Translations Ltd 공동 작업

번역: 이정화 (JoungHwa Yi)

교열 및 교정: 구계원 (Kelly Ku)

기술 교정: 정수지 (Suzie Chung)

제작: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd 및 Armstrong Ink Ltd

목차

서문	3
WSET 2단계 와인 인증 과정 개요	4
학습 성과	5
추천 시음 샘플	13
시험 가이드	14
시험 문제 예시	15
시험 규정	16
WSET 자격 과정	19
WSET Awards(인증위원회)	20

서문

본 과정 설명서는 수강생 및 Approved Programme Providers(APPs, 공인 교육과정 제공기관)을 위한 WSET 2단계 와인 인증 과정의 필요 정보를 담고 있다.

과정 설명서 본문은 WSET 2단계 와인 인증 과정의 학습 성과에 대해 상세히 설명한다. 인증 시험은 특히 학습 성과 평가를 위해 구성되므로 APPs는 학습 과정 준비를 위해, 지원자는 학습 계획 수립을 위해 학습 성과를 활용한다.

과정 설명서는 또한 추천 시음 샘플 예시 목록, 시험 관련 가이드(가중치 포함 강의 계획서), 시험 문제 예시, 시험 규정에 관한 정보를 제공한다.

과정 설명서 마지막 부분에는 WSET에서 제공하는 자격 과정 및 WSET 자격 관리 부서인 WSET Awards(인증위원회)에 관한 정보를 제공한다.

WSET 2단계 와인 인증 과정 개요

자격 과정 목표

WSET 2단계 와인 인증 과정은 와인에 관한 사전 지식이 거의 없거나 전무한 이들을 대상으로 한다. 서비스 업종 고객 응대나 판매 업무, 소매 및 도매업 영역에서 직업 기술 및 역량 강화를 위해 양호한 수준의 와인 지식이 요구되는 경우 적합한 과정이다. 와인에 관해 일반적 관심이 있거나 지식을 넓히고자 하는 사람들에게도 유용하다.

과정을 성공적으로 이수한 지원자는 국제적, 지역적으로 중요한 포도 품종을 기반으로 생산되는 와인의 스타일을 서술, 비교할 수 있으며, 전세계 주요 와인 산지의 와인 라벨을 해석할 수 있고, 와인 시음 및 평가의 원칙을 이해함과 동시에 적절한 와인 선택 및 서비스와 관련된 기본적인 지침을 제공할 수 있다.

자격 과정 구성

학습 성과

자격 과정의 목표달성을 위해 학습 성과는 아래 6가지로 구성되어 있다.

- 학습 성과 1** 환경적 영향과 포도 재배 시 포도밭에서 활용 가능한 옵션을 이해하고, 와인 스타일과 품질에 어떠한 영향을 미치는지 파악한다.
- 학습 성과 2** 양조와 병 숙성이 와인 스타일 및 품질에 미치는 영향을 이해한다.
- 학습 성과 3** 환경적 영향, 포도 재배 옵션, 양조, 병 숙성이 주요 포도 품종으로 생산되는 와인의 스타일 및 품질에 미치는 영향을 이해한다
- 학습 성과 4** 지역적으로 중요한 적포도 및 청포도 품종을 기반으로 생산된 와인의 스타일과 품질을 이해한다.
- 학습 성과 5** 양조 과정이 스파클링과 주정 강화 와인의 스타일에 미치는 영향을 이해한다.
- 학습 성과 6** 와인 보관 및 서비스와 관련된 핵심 원칙과 절차 및 음식과 와인의 조화를 이해한다.

등록

WSET 2단계 와인 인증 과정 등록 자격의 제한은 없다.

더 자세한 정보는 ‘시험 규정 입실 자격’을 참조한다.

Total Qualification Time(TQT, 총 학습 시간) 및 Guided Learning Hours (GLH, 지도 학습 시간)

총 학습 시간(TQT)은 학습자의 자격 취득에 필수 성취 수준으로 합리적으로 추산되는 총 시간량을 시 단위로 측정한 것이다. 지도 학습 시간(GLH)과 개인 학습 시간으로 구성된다. GLH에는 강사 지도 수업 및 지도 평가가 포함된다.

2단계 와인 인증 과정의 TQT는 총 28시간이다. 17시간의 GLH(시험 1시간 포함)과 11시간의 개인 학습 시간으로 구성된다.

권장 후행 학습 과정

WSET 3단계 와인 인증 과정 입학을 위해서는 WSET 2단계 와인 인증 과정 또는 이에 상응하는 수준의 지식이 권장된다.

학습 성과

학습 성과 1

환경적 영향과 포도 재배 시 포도밭에서 활용 가능한 옵션을 이해하고, 와인 스타일과 품질에 어떠한 영향을 미치는지 파악한다.

평가 기준

- 포도의 각 부분이 와인 양조자에게 제공하는 요소를 파악한다.
- 포도 재배를 위해 포도나무가 필요로 하는 요소를 파악한다.
- 포도 열매가 형성되고 익어가는 핵심 단계를 파악한다.
- 포도의 구성 요소, 아로마, 풍미가 포도의 완숙에 따라 어떻게 변화하는지 설명한다.
- 포도밭의 환경적 영향이 포도의 완숙도와 품질에 어떠한 영향을 미치는지 설명한다.
- 포도의 완숙도가 와인의 스타일과 품질에 어떤 영향을 미치는지 설명한다.
- 포도밭에서 포도를 재배함에 있어 어떤 옵션들을 선택할 수 있는지 파악한다.
- 와인 산지 및 와인 규정 표시에 사용되는 주요 라벨 용어의 의미를 기술한다.
- 포도나무 수령과 포도 재배 옵션과 관련된 라벨 용어의 의미를 기술한다.

포도의 구조	껍질: 과육: 씨와 줄기:	색, 탄닌, 풍미 당분, 산미, 수분, 풍미 탄닌
포도나무 생장을		
위한 필수 요소		온기, 햇빛, 물, 영양분, 이산화탄소(CO_2)
포도 열매 형성과 완숙 단계	포도 열매 형성: 완숙도:	개화, 결과(結果), 베레종(<i>véraison</i>) 미완숙 포도, 완숙 포도, 파숙 포도(늦수확, 말린 포도)
포도의 완숙에 따른 변화	일반적인 구성 요소의 변화: 일반적인 향과 풍미의 변화:	색, 당분, 산도, 탄닌 청포도, 적포도
포도밭에서의 환경적 영향	일반적 기후의 영향: 기타 기후적 영향: 날씨의 영향:	서늘한 기후, 온화한 기후, 따뜻한 기후 위도, 고도, 산지, 경사, 향(向), 토양, 바다, 강, 공기, 안개, 구름, 박무 가뭄, 서리, 우박, 비, 햇빛, 기온
포도 재배 옵션	포도밭 옵션: 포도 당분 농축:	트레이닝, 가지치기, 관개, 약품 살포, 유기농 생산, 수확량, 수확 파숙 포도, 귀부병 포도, 얼린 포도
와인의 산지 및 규정을 나타내는 라벨 용어	지리적 표시(Geographical indications, GIs) 유럽연합: 프랑스: 이탈리아: 스페인: 독일: 유럽연합 외 지역:	원산지 지정 보호 와인(Protected Designation of Origin, PDO), 지리적 표시 보호 와인(Protected Geographical Indication, PGI) 아펠라시옹 도리진 콘트롤레(Appellation d'Origine Contrôlée, AOC), 아펠라시옹 도리진 프로테제(Appellation d'Origine Protégée, AOP), 뱅 드 페이(Vin de Pays, VdP), 인디카시옹 제오그라피크 프로테제(Indication Géographique Protégée, IGP) 데노미나치오네 디 오리지네 콘트롤라타에 가란티타(Denominazione di Origine Controllata e Garantita, DOCG), 데노미나치오네 디 오리지네 콘트롤라타 (Denominazione di Origine Controllata, DOC), 인디카치오네 제오그라피카 티피카(Indicazione Geografica Tipica, IGT) 데노미나시온 데 오리헨 칼리피카다(Denominación de Origen Calificada, DOCa), 데노미나시온 데 오리헨(Denominación de Origen, DO), 비노 델 라 티에라(Vino de la Tierra) 크발리테이츠바인(Qualitätswein), 프래디카츠바인(Prädikatswein), 란트바인(Landwein) 지리적 표시(GIs)
포도나무 수령 및 수확과 관련된 용어	포도나무 수령: 포도 재배 옵션:	올드 바인(Old vine)/비에뉴 비뉴(Vieilles vignes) 빈티지, 늦수확(Late Harvest)/방당지 타르디브(Vendanges Tardives), 보트리티스(Botrytis)/귀부병(Noble Rot), 아이스와인(Icewine)/아이스바인(Eiswein)

학습 성과 2

양조와 병 숙성이 와인 스타일 및 품질에 미치는 영향을 이해한다.

평가 기준

1. **알코올 발효 과정**의 핵심 단계를 기술한다.
2. 레드, 로제, 화이트 와인에 활용되는 **양조 과정**의 핵심 단계를 파악한다.
3. **와인 양조 과정의 옵션**이 생산되는 와인의 스타일과 품질에 미치는 영향을 서술한다.
4. **병 숙성** 중 와인에 일어나는 주요 변화를 파악한다.

알코올 발효 과정	효모가 당분을 알코올과 이산화탄소로 전환.	
양조 과정	양조 과정의 단계	으깨기, 발효, 압착, 보관 및/또는 숙성, 블렌딩, 포장
와인 양조 과정에서의 옵션	조정: 발효 온도: 레드 와인: 로제 와인: 스위트 와인: 발효 용기 유형: 오크 용기 유형: 유산 전환(Malolactic conversion) 앙금(Lees) 블렌딩:	당분 첨가, 산도 조절 저온 발효, 따뜻한 온도 발효 추출 단기 침용, 블렌딩 발효 중단, 당분 첨가 스테인리스 스틸, 콘크리트, 오크 소형, 대형, 새 오크통, 사용한 오크통, 굽기의 정도 일관성, 복합적 풍미, 스타일
병 숙성	레드 와인: 화이트 와인:	색, 탄닌, 아로마, 풍미 색, 아로마, 풍미

학습 성과 3

환경적 영향, 포도 재배 옵션, 양조, 병 숙성이 주요 포도 품종으로 생산되는 와인의 스타일 및 품질에 미치는 영향을 이해한다.

평가 기준

- 주요 포도 품종의 특징을 서술한다.
- 환경적 영향과 포도 재배 과정의 옵션이 주요 포도 품종의 특징에 어떤 영향을 미치는지 서술한다.
- 와인 양조 옵션이 주요 포도 품종을 기반으로 생산되는 와인의 스타일에 미치는 영향을 서술한다.
- 병 숙성이 주요 포도 품종으로 생산되는 와인의 스타일에 어떠한 영향을 미치는지 서술한다.
- 지정된 지리적 표시(GI) 지역에서 주요 포도 품종을 기반으로 생산되는 와인의 스타일과 품질을 기술한다.
- 지정된 지역에서 주요 포도 품종을 기반으로 생산되는 와인의 스타일과 품질을 비교한다.
- 주요 포도 품종으로 만든 와인의 스타일 및 품질을 명시하는 지역적으로 중요한 라벨 용어의 의미를 기술한다.

주요 포도 품종	적포도 품종:	메를로(Merlot), 카베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon), 시라/шу라즈(Syrah/Shiraz), 피노 누아(Pinot Noir)
	특징:	색, 탄닌 수준, 당분(잠재적 알코올 도수), 산도, 아로마, 풍미
청포도 품종:	청포도 품종:	샤르도네(Chardonnay), 피노 그리지오/피노 그리(Pinot Grigio/Pinot Gris), 리슬링(Riesling), 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc)
	특징:	색, 당분(잠재적 알코올 도수), 산도, 아로마, 풍미
환경적 영향 및 포도 재배 옵션	기후:	서늘한 기후, 온화한 기후, 따뜻한 기후
	수확:	조기 수확 포도, 완숙 포도, 과숙 포도
	포도 당도의 농축:	과숙 포도, 귀부병 포도, 얼린 포도
와인 양조 옵션	발효 유형:	스테인리스 스틸, 콘크리트, 오크
	오크 배럴통 유형:	소형, 대형, 새 오크통, 사용한 오크통, 굽기의 정도
	젖산 전환(Malolactic conversion)	
	양금(Lees)	
	블렌딩:	일관성, 복합적 풍미, 스타일
병 숙성	레드 와인:	색, 탄닌, 아로마, 풍미
	화이트 와인:	색, 아로마, 풍미
적포도 품종의 지리적 표시	메를로(MERLOT)	
	EU 내의 지리적 표시:	PGI 생산
		프랑스 남부
	PDO	프랑스: 보르도(Bordeaux), 생-테밀리옹(Saint-Émilion), 포모를(Pomerol)
	기타 와인 생산국의 지리적 표시:	미국: 캘리포니아(California), 나파밸리(Napa Valley), 소노마(Sonoma) 칠레: 센트럴밸리(Central Valley) 남아프리카 공화국: 스텔렌보쉬(Stellenbosch) 호주: 마가렛리버(Margaret River) 뉴질랜드: 호크스베이(Hawke's Bay)
카베르네 소비뇽(CABERNET SAUVIGNON)	EU 내의 지리적 표시:	PGI 생산
		프랑스 남부
	PDO	프랑스: 보르도(Bordeaux), 메독(Médoc), 오-메독(Haut-Médoc), 포이약(Pauillac), 마고(Margaux), 그라브(Graves), 페삭-레오낭(Pessac-Léognan)
	기타 와인 생산국의 지리적 표시:	미국: 캘리포니아(California), 나파밸리(Napa Valley)(오크빌(Oakville), 러더퍼드(Rutherford), 칼리스토가(Calistoga)), 소노마(Sonoma) 칠레: 센트럴밸리(Central Valley), 마이포밸리(Maipo Valley), 콜차구아밸리(Colchagua Valley) 남아프리카 공화국: 스텔렌보쉬(Stellenbosch) 호주: 쿠나와라(Coonawarra), 마가렛리버(Margaret River) 뉴질랜드: 호크스베이(Hawke's Bay)



시라/쉬라즈(SYRAH/SHIRAZ)	
EU 내의	PGI 생산
지리적 표시:	프랑스 남부 PDO 프랑스: 북부 룬: 크로즈-에르미타주(Crozes-Hermitage), 에르미타주(Hermitage), 코트-로티(Côte Rôtie)

기타 와인 생산국의	호주: 사우스 이스턴 오스트레일리아(South Eastern Australia), 바로사 밸리(Barossa Valley), 헌터 밸리(Hunter Valley)
------------	--

피노 누아(PINOT NOIR)	
EU 내의 지리적 표시:	PGI 생산 프랑스: 부르고뉴(Bourgogne), 제브레-샹베르탱(Gevrey-Chambertin), 누-쌩-조르주(Nuits-Saint-Georges), 본(Beaune), 포마르(Pommard)

기타 와인 생산국의	미국: 소노마(Sonoma), 카네로스(Carneros), 산타 바바라 카운티(Santa Barbara County), 오리건(Oregon) 칠레: 카사블랑카 밸리(Casablanca Valley) 남아프리카 공화국: 워커 베이(Walker Bay)
지리적 표시:	호주: 야라 밸리(Yarra Valley), 모닝턴 페닌슐라(Mornington Peninsula) 뉴질랜드: 마틴버러(Martinborough), 말버러(Marlborough), 센트럴 오타고(Central Otago)

청포도 품종의	샤르도네(CHARDONNAY)
지리적 표시	EU 내의 PGI 생산 프랑스 남부 PDO 프랑스: 부르고뉴(Bourgogne), 샤블리(Chablis), 펠리니-몽라세(Puligny-Montrachet), 뢰르소(Meursault), 마콩(Mâcon), 푸이-퓌세(Pouilly-Fuissé)
기타 와인	미국: 캘리포니아(California), 소노마(Sonoma), 카네로스(Carneros), 나파 밸리(Napa Valley), 산타 바바라 카운티(Santa Barbara County), 오리건(Oregon) 칠레: 센트럴 밸리(Central Valley), 카사블랑카 밸리(Casablanca Valley)
생산국의	남아프리카 공화국: 웨스턴 케이프(Western Cape), 워커 베이(Walker Bay)
지리적 표시:	호주: 사우스 이스턴 오스트레일리아(South Eastern Australia), 야라 밸리(Yarra Valley), 애들레이드 힐스(Adelaide Hills), 마가렛 리버(Margaret River) 뉴질랜드: 말버러(Marlborough), 호크스 베이(Hawke's Bay)

리슬링(RIESLING)	
EU 내의	PGO 프랑스: 알자스(Alsace) 독일: 모젤(Mosel), 라인가우(Rheingau), 팔츠(Pfalz)

기타 와인 생산국의	
지리적 표시:	호주: 클레어 밸리(Clare Valley), 에덴 밸리(Eden Valley)

소비뇽 블랑(SAUVIGNON BLANC)	
EU 내의	PGI 생산
지리적 표시:	프랑스 남부 PDO 프랑스: 루아르: 상세르(Sancerre), 푸이-퓌메(Pouilly-Fumé), 투렌(Touraine) 보르도: 보르도 (Bordeaux), 그라브(Graves), 페삭-레오냥(Pessac-Léognan)
기타 와인	미국: 나파 밸리(Napa Valley) 칠레: 센트럴 밸리(Central Valley), 카사블랑카 밸리(Casablanca Valley)
생산국의	남아프리카 공화국: 엘긴(Elgin), 콘스탄시아(Constantia)
지리적 표시:	호주: 애들레이드 힐스(Adelaide Hills), 마가렛 리버(Margaret River) 뉴질랜드: 말버러(Marlborough)

피노 그리/피노 그리지오(PINOT GRIS/PINOT GRIGIO)	
EU 내의	PGI 생산
지리적 표시:	이탈리아: 베네토(Veneto) PDO 프랑스: 알자스(Alsace) 이탈리아: 텔레 베네찌에(Delle Venezie), 프리울리-베네치아 줄리아(Friuli-Venezia Giulia)

주요 포도 품종으로 만든 와인의 스타일 및 품질을 명시하는 지역적으로 중요한 라벨 용어	프랑스: 버건디: 프리미에 크뤼(Premier Cru), 그랑 크뤼(Grand Cru) 보르도: 보르도(Bordeaux), 보르도 쇠페리외르(Bordeaux Supérieur), 크뤼 부르주아(Cru Bourgeois), 그랑 크뤼 클라세(Grand Cru Classé) 알자스: 그랑 크뤼(Grand Cru) 독일: 프레디카츠바인(Prädikatswein), 카비넷(Kabinett), 슈페트레제(Spätlese), 아우스레제(Auslese), 베렌아우스레제(Beerenauslese, BA), 트로肯베렌아우스레제(Trockenbeerenauslese, TBA), 아이스바인(Eiswein), 트로肯(Trocken), 할프트로肯(Halbtrocken)
--	--

학습 성과 4

지역적으로 중요한 적포도 및 청포도 품종을 기반으로 생산된 와인의 스타일과 품질을 이해한다.

평가 기준

- 지역적으로 중요한 적포도, 청포도 품종의 **특징**을 서술한다.
- 지정된 **지리적 표시 지역(GI)**의 지역적으로 중요한 적포도, 청포도로 생산된 와인의 스타일과 품질을 서술한다.
- 지역적으로 중요한 적포도, 청포도 품종으로 만든 와인의 스타일과 품질을 명시하는 **라벨 용어**의 의미를 기술한다.

적포도 품종

특징

색, 탄닌 수준, 당분(잠재적 알코올 도수), 산도, 아로마, 풍미

가메(GAMAY)

지리적 표시

프랑스: 보졸레(Beaujolais), 보졸레 빌라주(Beaujolais Villages),
보졸레 크루(Beaujolais Cru) (플로리(Fleurie))

그르나슈(GRENACHE)/가르나차(GARNACHA)

지리적 표시

프랑스:
남부 룬: 코트 뒤 룬(Côtes du Rhône), 코트 뒤 룬 빌라주(Côtes du Rhône Villages),
샤토뇌프-뒤-파프(Châteauneuf-du-Pape)
프랑스 남부: 미네르부아(Minervois)
스페인: 리오하(Rioja), 나바라(NAVARRA), 프리오랏(Priorat)
호주: 바로사 벌리(Barossa Valley), 맥라렌 베일(McLaren Vale)

템프라니뇨(TEMPRANILLO)

지리적 표시

스페인: 리오하(Rioja), 리베라 델 두에로(Ribera del Duero), 카탈루냐(Catalunya)
호벤(Joven), 크리안자(Crianza), 레제르바(Reserva), 그란 레제르바(Gran Reserva)

네비올로(NEBBIOLO)

지리적 표시

이탈리아: 바롤로(Barolo), 바르바레스코(Barbaresco)

바르베라(BARBERA)

지리적 표시

이탈리아: 바르베라 다스티(Barbera d'Asti)

산지오베제(SANGIOVESE)

지리적 표시

이탈리아: 키안티(Chianti), 키안티 클라시코(Chianti Classico), 브루넬로 디 몬탈치노(Brunello di Montalcino)

라벨 용어

클라시코(Classico), 리제르바(Riserva)

코르비나(CORVINA)

지리적 표시

이탈리아: 발폴리첼라(Valpolicella), 발폴리첼라 클라시코(Valpolicella Classico)
클라시코(Classico), 아마로네(Amarone), 레치오토(Recioto)

몬테풀치아노(MONTEPULCIANO)

지리적 표시

이탈리아: 몬테풀치아노 다브루초(Montepulciano d'Abruzzo)

진판델(ZINFANDEL)/프리미티보(PRIMITIVO)

지리적 표시

미국: 캘리포니아(California)
이탈리아: 풀리아(Puglia)

피노타지(PINOTAGE)

지리적 표시

남아프리카 공화국: 웨스턴 케이프(Western Cape)
케이프 블렌드(Cape Blend)

카르메네르(CARMENÈRE)

지리적 표시

칠레: 센트럴 벌리(Central Valley)

말벡(MALBEC)

지리적 표시

아르헨티나: 멘도사(Mendoza)

청포도 품종**특징**

색, 당도(잠재적 알코올 도수), 산도, 아로마, 풍미

슈냉 블랑(CHENIN BLANC)

지리적 표시

프랑스:

루아르(Loire): 부브레(Vouvray)

남아프리카 공화국

세미옹(SÉMILLON/SEMILLON)

지리적 표시

프랑스: 보르도(Bordeaux), 소테른(Sauternes)**호주:** 헌터 밸리(Hunter Valley), 바로사 밸리(Barossa Valley)**비오니에(VIognier)**

지리적 표시

프랑스:

북부 론: 콩드리유(Condrieu)

게뷔르초트라미너(GEWURZTRAMINER)

지리적 표시

프랑스: 알자스(Alsace), 알자스 그랑 크뤼(Alsace Grand Cru)**베르디키오(VERDICCHIO)**

지리적 표시

이탈리아: 베르디키오 데이 카스텔리 디 예지(Verdicchio dei Castelli di Jesi)**코르테제(CORTESE)**

지리적 표시

이탈리아: 가비(Gavi)**가르가네가(GARGANEGA)**

지리적 표시

이탈리아: 소아베(Soave), 소아베 클라시코(Soave Classico)

라벨 용어

클라시코(Classico), 레치오토(Recioto)

피아노(FIANO)

지리적 표시

이탈리아: 피아노 디 아벨리노(Fiano di Avellino)**알바리뇨(ALBARIÑO)**

지리적 표시

스페인: 리아스 바이사스(Rías Baixas)**푸르민트(FURMINT)**

지리적 표시

헝가리: 토카이(Tokaj)

라벨 용어

아수(Aszú)

학습 성과 5

양조 과정이 스파클링과 주정 강화 와인의 스타일에 미치는 영향을 이해한다.

평가 기준

- 주요 스타일의 스파클링 와인 생산에 사용되는 핵심 **포도 품종**을 파악한다.
- 스파클링 와인과 주정 강화 와인 생산에 사용되는 **양조 과정**의 핵심 단계를 파악한다.
- 스파클링 와인과 주정 강화 와인의 **주요 지리적 표시 지역**을 파악한다.
- 지정된 스파클링 와인과 주정 강화 와인의 **스타일**을 서술한다.
- 스파클링 와인 및 주정 강화 와인과 연관된 스타일과 품질을 명시하는 라벨** 용어의 의미를 기술한다.

포도 품종	스파클링 와인: 샤르도네(Chardonnay), 피노 누아(Pinot Noir), 모니에(Meunier), 모스카토(Moscato)/뮈스카(Muscat), 글레라(Glera)
와인 양조 과정	스파클링 와인: 병 발효 방식: 전통 방식 탱크 방식: 드라이 스타일, 스위트 스타일
	주정 강화 와인: 세리: 발효 후 주정 강화, 플로르 접촉 상태에서 숙성, 산소 접촉 상태에서 숙성 포트: 주정 강화해 발효 중단, 숙성
지리적 표시	스파클링 와인: 프랑스: 샴페인(Champagne) 이탈리아: 아스티(Asti), 프로세코(Prosecco) 스페인: 카바(Cava) 기타 국가: 남아프리카 공화국, 미국, 호주, 뉴질랜드
	주정 강화 와인: 스페인: 세리(Sherry) 포르투갈: 포트(Port)
스파클링 및 주정 강화 와인의 스타일 및 품질과 연관된 라벨 용어	스파클링 와인: 브륄(Brut), 드미-섹(Demi-Sec), 빈티지(Vintage)/논-빈티지(Non-Vintage), 전통 방식(Traditional Method), 메쏘드 캡 클라시크(Méthode Cap Classique) 주정 강화 와인: 피노(Fino), 아몬티야도(Amontillado), 올로로소(Oloroso), 페일 크림(Pale Cream), 미디움(Medium), 크림(Cream), 페드로 시미네즈(PX, Pedro Ximénez) 포트: 루비(Ruby), 리저브 루비(Reserve Ruby), 레이트 보틀드 빈티지(Late Bottled Vintage, LBV), 빈티지(Vintage), 토니(Tawny)

학습 성과 6

와인 보관 및 서비스와 관련된 핵심 원칙과 절차 및 음식과 와인의 조화를 이해한다.

평가 기준

1. 와인 **보관**의 이상적 조건 및 와인 **저장** 방법을 파악한다.
2. 와인의 유형과 스타일 별 추천 **서비스 온도**를 기술한다.
3. **와인 개봉 및 서비스**의 올바른 절차를 기술한다.
4. **통상적인 결합**이 와인의 아로마와 풍미에 미치는 영향을 파악한다.
5. **음식과 와인**의 주요 **상호 작용**을 파악한다.

이상적인 보관 조건	온도, 빛, 병의 위치
와인의 저장	진공 방식, 덮는(blanket) 방식
서비스 온도	<p>화이트 및 로제 와인: 스파클링 와인 – 아주 차게 스위트 와인 – 아주 차게 가벼운 바디 및 중간 바디 화이트 와인과 로제 와인 – 차게 무거운 바디 화이트 와인 – 약간 차게</p>
	<p>레드 와인: 중간 바디 및 무거운 바디 레드 와인 – 실온 가벼운 바디 레드 와인 – 실온 또는 약간 차게</p>
와인 서비스	<p>개봉: 일반(스틸) 와인, 스파클링 와인 디캔팅</p>
	<p>와인 서비스: 와인잔, 와인의 외관 및 향 확인</p>
통상적인 결합	코르크 오염, 마개 결합, 열에 의한 손상
음식과 와인의 주요 상호 작용	<p>와인에 영향을 미치는 음식의 구성 요소: 단맛, 감칠맛, 신맛, 짠맛, 풍미의 강도, 기름진 맛, 고추류의 열감</p>
	<p>음식의 영향을 받는 와인의 구성 요소: 단맛, 신맛, 쓴맛(탄닌, 오크), 파일 풍미, 알코올 도수</p>

추천 시음 샘플

수강생은 본 과정 중 최소 43개의 샘플을 시음해 볼 것을 권고한다. 다음은 강의실 수업 진행을 위한 시음 목록이다.

세션 1

피노 그리지오 (Pinot Grigio)
 오크 숙성한 슈냉 블랑(Chenin Blanc) 또는
 오크 숙성한 세미옹(Semillon) 또는 오크 숙성한
 샤르도네(Chardonnay)
 게뷔르트라미너 알자스 그랑 크뤼
 (Gewurztraminer Alsace Grand Cru)
 보졸레 빌라주(Beaujolais Villages)
 바롤로(Barolo)

세션 2

제브레-샹베르탱(Gevrey-Chambertin), 누-쌩-조르주(Nuits-Saint-Georges), 본(Beaune) 또는
 포마르(Pommard)
 피노 누아(Pinot Noir) (뉴 월드 지역)
 레드 진판델(Red Zinfandel)

세션 3

화이트 진판델(White Zinfandel)
 드라이 호주 리슬링(Dry Australian Riesling)
 독일 슈페트레제 리슬링(Spätlese Riesling)
 드라이 또는 드미-섹 슈냉 블랑(Chenin Blanc)
 또는 드라이 세미옹(Semillon)
 토피아(Tokaji) 또는 소테른(Sauternes)

세션 4

샤블리 프리미에 크뤼(Chablis Premier Cru)
 펠리니-몽라榭(Puligny-Montrachet), 뮤르소
 (Meursault) 또는 푸이-퓌세(Pouilly-Fuissé)
 샤르도네(Chardonnay) (뉴 월드 지역)
 상세르(Sancerre) 또는 푸이-퓌메(Pouilly-Fumé)
 말버러 소비뇽 블랑(Marlborough Sauvignon
 Blanc)
 알바리뇨(Albariño), 피노 그리(Pinot Gris) 또는
 비오니에(Viognier)

세션 5

메를로(Merlot) (IGP 또는 대량 생산 브랜드)
 생-테밀리옹 그랑 크뤼(Saint-Émilion Grand Cru)
 오-메독 크뤼 클라세(Haut-Médoc Cru Classé)
 카베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon)
 (뉴 월드 지역)
 북부 룬 시라(Syrah)
 바로사 밸리 쉬라즈(Barossa Valley Shiraz)

세션 6

일반적인 코트 뒤 룬(Côtes du Rhône) 와인
 샤토뇌프-뒤-파프(Châteauneuf-du-Pape)
 프랑스 또는 스페인 로제(rosé) 또는 리오하 호벤
 (Rioja Joven)
 리오하 레제르바(Rioja Reserva)
 멘도사 말벡(Mendoza Malbec) 또는 칠레
 카르메네르(Carmenère)
 남아프리카 공화국 피노타지(Pinotage)

세션 7

가비(Gavi) 또는 소아베(Soave) 또는 베르디키오
 (Verdicchio)
 피아노(Fiano) 또는 소아베(Soave) 또는
 베르디키오(Verdicchio)
 바르베라 다스티(Barbera d'Asti)
 발폴리첼라 클라시코(Valpolicella Classico)
 키안티 클라시코 리제르바(Chianti Classico
 Riserva)
 소테른(Sauternes) 또는 토피아(Tokaji)
 (세션 3에 열거된 와인의 대체 와인 선택)

세션 8

프로세코(Prosecco)
 카바(Cava)
 샴페인(Champagne)
 아스티(Asti)
 피노 셰리(Fino Sherry) 또는 올로로소 셰리
 (Oloroso Sherry)
 LBV 포트(LBV Port) 또는 토니 포트(Tawny Port)

시험 가이드

시험 관리

시험은 WSET의 APP가 시행한다. APP는 APP Handbook(운영 핸드북)에 명시된 정책 및 절차를 반드시 준수해야 한다.

평가 방식

WSET 2단계 와인 인증 과정은 50문항의 객관식 문제로 구성된 자료 참고 불가 방식의 시험으로 평가되며, 총 시험 시간은 60분이다.

모든 시험 문제는 공시된 학습 성과를 기준으로 해서 출제되며, 추천된 학습 자료(와인: 와인 라벨 이해하기)는 시험 문제를 답변하는데 필요한 정보를 담고 있다.

지원자는 최소 총점의 55% 이상을 획득해야 합격으로 인정된다.

WSET 2단계 와인 인증 과정 시험

WSET 2단계 와인 인증 과정 시험은 50문항의 객관식 문제로 구성된다. 각 문항의 정답은 하나이며, 컴퓨터 채점 답안지에 답안을 기록한다. 시험 감독관은 시험 당일 답안지 작성 방법에 관해 충분히 설명한다. 객관식 문항에 대한 각 정답에는 1점이 부여되며, 오답의 경우 감점되지 않는다.

모든 WSET 2단계 와인 인증 과정 시험지는 학습 성과를 반영해 신중히 구성된다. 시험 가중치 세부 구분은 다음과 같다.

학습 성과	객관식 문제 (문항 당 1점)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
50	

시험 문제 예시

Wine & Spirit Education Trust는 WSET 2단계 와인 인증 과정의 과거 시험지를 공개하지 않는다. 시험 출제 예상 문제에 대한 지원자의 이해를 돋기 위해 5장에서는 5개의 예상 시험 문제를 제시한다. 시험은 이 문제와 유사한 50개 문항으로 구성된다.

1. 레드 와인과 비교할 때 화이트 와인의 일반적인 발효 온도는?

- a. 높거나 낮은 온도
- b. 동일한 온도
- c. 높은 온도
- d. 낮은 온도

2. 다음 중 독일과 호주에서 탁월한 품질의 화이트 와인을 생산하는 것으로 알려진 포도 품종은?

- a. 메를로(Merlot)
- b. 세미옹(Semillon)
- c. 쉬라즈(Shiraz)
- d. 리슬링(Riesling)

3. 다음 와인 산지 중 라벨에 그랑 크뤼를 명시하는 지역은?

- a. 샤블리(Chablis)
- b. 부브레(Vouvray)
- c. 미네르부아(Minervois)
- d. 에르미타주(Hermitage)

4. 다음 중 스위트 와인 서비스에 이상적인 온도는?

- a. 실온
- b. 약간 차게
- c. 차게
- d. 아주 차게

5. 다음 중 토니 포트를 가장 잘 설명한 보기는?

- a. 효모 풍미를 지닌 금색의 와인
- b. 탄닌과 산도가 높은 와인
- c. 드라이한 파일 및 견파류 아로마를 지닌 스위트한 와인
- d. 드라이 스타일의 스파클링 와인

답안

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

시험 규정

1 입실 규정

1.1 입실 자격

1.1.1 WSET 2단계 와인 인증 시험장에 입실하고자 하는 지원자는 시험이 시행되는 국가에서 알코올 소매 구입 가능 최소 법정 연령 이상인 자거나, 인증된 정규 교육 학습 과정의 일환으로 시험을 준비하는 자, 또는 부모 또는 법률상 후견인으로부터의 동의를 받은 자여야 한다.

1.1.2 다른 자격 과정 또는 과정 일부와 겹치더라도 WSET 2단계 와인 인증 과정 등록에는 제한이 없다.

1.1.3 시험 시행 국가의 알코올 음료 소매 구입 가능 법적 최소 연령 미만인 지원자나, 건강 또는 종교상의 이유로 알코올 시음을 원치 않는 지원자의 경우 교육 과정의 일부인 알코올 음료 시음이 허용되지/ 요구되지 않으나, 자격 과정 수료에 제약이 되지는 않는다.

1.2 권장 선행 학습

1.2.1 알코올 음료에 대한 지원자의 사전 지식 또는 사전 경험은 요구되지 않는다.

1.2.2 영어가 모국어가 아닌 지원자가 영어로 응시하는 경우 IELTS 6단계 이상을 취득하거나 이에 상응하는 영어 능력을 제시할 것을 적극 권고한다.

1.2.3 기타 언어로 응시하는 지원자는 이에 상응하는 해당 시험 언어 능력을 보유해야 한다.

2 형식 및 결과

2.1 WSET 2단계 와인 인증 과정 평가는 60분 간 진행되는 자료 참고 불가 방식 시험이며, 문항 당 1점씩 배점 된 총 50개 객관식 문제로 구성된다.

2.2 시험 결과는 WSET Awards(인증위원회)가 다음과 같이 발행한다.

- WSET Awards는 모든 지원자의 전산 점수 목록을 해당 APP에 발행하여 APP에서 각 지원자에게 결과를 통보할 수 있도록 한다. 점수 목록은 WSET Awards가 완료된 시험 성적표를 수령한 날로부터 2주 내에 발행된다.
- WSET Awards는 지원자 발송 서신 및 자격 인증서를 APP에 발행하며, APP는 이 인증서를 각 지원자에 전달할 책임을 진다.

2.3 시험 결과는 다음과 같이 등급으로 평가된다

85% 이상 득점	Pass with distinction(최우수 합격)
70% ~ 84% 득점	Pass with merit(우수 합격)
55% ~ 69% 득점	Pass(합격)
45% ~ 54% 득점	Fail(불합격)
44% 이하 득점	Fail unclassified(불합격 (미 분류 대상))

3 합리적 조정

3.1 특별 시험 요건을 필요로 하는 지원자는 독립적인 서면 평가가 필요하며, 등록 지원 시 이 필요 요건에 대한 사실을 해당 APP 시험 담당관에게 통지해야 한다. 시험 담당관 및 지원자를 위한 추가 지침은 WSET Awards에서 제공한다.

3.2 WSET Awards 정책 상 특별 시험 대상 지원자는 시험에 있어 불이익을 받지 않는다. 지원자는 등록 시 이 필요 요건에 대한 사실을 해당 APP 시험 담당관에게 통지해야 한다.

4 재시험

4.1 지원자는 시험에 불합격한 경우 재 응시할 수 있다. 재 응시 횟수 제한은 없다.

4.2 시험에 합격한 경우 점수 개선을 위한 재 응시는 허용되지 않는다.

5 응시 조건 및 행동 지침

5.1 시험에 응시하는 시점에서 지원자는 다음과 같은 특별 조건을 숙지하고 이에 동의하는 것으로 간주한다:

- 시험 시작 시 모든 응시자는 사진이 포함된 신분증을 제시함으로써 감독관에게 신분을 입증할 의무가 있다.
- 시험은 60분 내에 완료한다.
- 시험지와 답안지 외에 그 형식을 불문하고 어떠한 자료도 참조할 수 없다.
- 시험 감독관이 시험장 조건이 준비된 것으로 시험 시작 선언을 한 이후에는, 지원자 모두 퇴실하거나 감독관이 시험 종료를 선언할 때까지 지원자 간 형식을 불문하고 어떠한 대화도 허용되지 않는다.
- 시험 중 지원자는 다음 항목만을 소지할 수 있다: 펜, 연필, 지우개, 마실 물.
- 지원자는 시험장 또는 시험 자료에 대한 어떠한 사진 촬영도 허용되지 않는다.
- 전자 장비는 그 형태를 불문하고 사용이 금지된다.
- 휴대폰은 시험장 책상에 올려 두어서는 안되며, 전원을 끈 후 보이지 않는 곳에 둔다.
- 사전은 그 형태를 불문하고 사용을 금지한다.
- 시계 또는 손목 시계의 소리 나는 “알람”류의 사용은 금지한다.
- 시험 시작 후 15분 경과 시까지 지원자는 시험장을 퇴실할 수 없다.
- 공지된 시작 시간 이후 시험장에 도착한 지원자는 시험장을 퇴실한 다른 지원자가 있는 경우 시험장에 입실할 수 없다.
- 시험장에 지각한 지원자는 다른 지원자에 방해가 되지 않는다는 전제 하에 감독관의 재량으로 입실이 허용될 수 있다. 단, 통상 공지된 시작 시간보다 30분 이상 늦게 도착한 지원자는 응시가 허용되지 않는다.
- 시험장을 이탈한 동안 항시 감독관을 동반하지 않는 한, 시험 시작 후 지원자는 시험장을 이탈하거나, 이탈 후 다시 입장할 수 없다.
- 시험을 제한 시간보다 먼저 완료한 지원자는 다른 지원자에게 방해가 되지 않는다는 조건 하에 종료 10분전까지는 퇴장할 수 있다. 퇴실한 경우 재 입실은 허용되지 않는다.
- 감독관은 시험 문제에 관한 어떠한 논평, 해석, 의견을 제시할 권리가 없다.
- 부정 행위가 의심되는 지원자는 즉시 퇴실 조치할 수 있으며, 퇴실한 지원자의 시험지는 유효성 결정을 위해 Examination Panel(시험감독위원회)에 제출된다.
- 시험지는 어떠한 경우라도 시험장 외부로 유출될 수 없다. 응시자가 시험지와 답안지 모두를 제출하지 않은 경우 부정 행위로 간주한다.
- 응시자가 시험지 내용을 타인에게 유출하거나, 방식을 불문하고 이를 복제하는 것은 금지된다.

5.2 응시자는 감독관의 지시를 준수할 것에 동의한다. 이를 위반한 경우 응시자의 수험 결과는 무효로 할 수 있다.

5.3 WSET는 부정행위를 한 응시자를 WSET 자격 과정에서 영구적으로 제외할 권리를 보유한다.

5.4 시험지와 답안지는 WSET Awards의 자산으로 응시자에게 반환하지 않는다.

6 시험 관련 상세 의견, 질의, 이의 신청

6.1 시험지 관련 질의(재채점) 요청 및(또는) 상세 의견을 받고자 하는 지원자는 관련 APP에 연락해 Enquiries and Feedback Form(질의 및 상세의견 양식서)를 요청한다. 이 양식을 작성하여 시험일로부터 6주 이내에 적절한 수수료와 함께 WSET Awards에 제출한다. 규정 기간 경과 후 접수된 요청은 검토 대상에서 제외된다. 상세 의견 및 질의에 대한 답변은 WSET Awards가 이를 수령한 날로부터 2주 이내에 발행된다.

6.2 시험지 관련 질의에 대한 답변에 불 만족하는 지원자는 해당 APP에 연락하여 Appeal against Enquiry Application Form(질의 답변에 대한 이의 신청서)을 요청한다. 이 신청서를 작성하여, 질의(재 채점) 결과 수령 후 업무일 기준 10일 이내에 적절한 수수료와 함께 WSET Awards에 제출해야 한다. 규정 기간 경과 후 접수된 이의 신청은 검토 대상에서 제외된다. 이의에 대한 답변은 WSET Awards가 이를 수령한 날로부터 2주 이내에 발행된다.

7 수강생 만족도

7.1 해당 APP가 기대한 정도의 서비스를 제공하지 못하거나, 행정 관리, 수업료, 시험 관리에서 요구되는 기준에 부합하지 못할 우려가 있을 경우, 수강생은 APP에 먼저 이의를 제기해야 한다. 이를 통해 만족스러운 해결책을 찾지 못한 경우, 지원자는 Quality Assurance Team(품질 보증 관리팀, qa@wsetglobal.com)에 이메일을 보내 문의한다. 모든 불만 사항은 비공개로 처리되나, WSET Awards는 무기명의 불만 접수에는 대응하지 아니한다.

8 시험 관련 규정

8.1 WSET Awards는 적절하다고 판단되는 경우 규정을 추가 또는 변경할 권리를 보유한다.

WSET 자격 과정

WSET 자격 과정

WSET는 와인과 증류주 및 사케까지 포괄하는 다양한 범주의 자격 과정을 보유하고 있다. 이들 과정은 WSET Awards가 개발하고 관리한다. 자격 과정 전체 목록은 다음과 같다:

WSET® 1단계 와인 인증 과정(600/1504/4)

WSET® 1단계 증류주 인증 과정(600/1501/9)

WSET® 1단계 사케(Sake) 인증 과정(603/2051/5)

WSET® 2단계 와인 인증 과정(603/4432/5)

WSET® 2단계 증류주 인증 과정(600/1507/X)

WSET® 3단계 와인 인증 과정(601/6352/5)

WSET® 3단계 증류주 인증 과정

WSET® 3단계 사케(Sake) 인증 과정(603/2066/7)

WSET® 4단계 와인 학위 과정

자격 과정에 대한 자세한 정보는 WSET 웹사이트 wsetglobal.com을 방문하기 바란다.

WSET 자격 과정 제공 기관

WSET 자격 과정은 APP에 의해서만 제공될 수 있으며, WSET 인증 과정 학습을 희망하는 수강생은 반드시 APP에 등록해야만 한다. 수강생은 주로 해당 APP와 연계되며, WSET 위원회가 정한 교육 과정의 제공 및 시험 관리 책임은 해당 APP가 부담한다.

APP를 통한 집단 학습은 시음 방법을 배우는 데 있어 최선의 방법이나, 일부 APP의 경우 원격 학습을 통해 지원자가 시험에 대비할 수 있도록 한다.

APP 목록은 WSET 웹사이트(www.wsetglobal.com)에서 볼 수 있다. 기관별 자세한 프로그램 정보는 해당 APP에 직접 연락하기 바란다.

APP 등록에 관심이 있는 기관은, Quality Assurance Team(품질 보증 팀, qa@wsetglobal.com)에 이메일로 문의하기 바란다.

WSET Awards(인증위원회)

WSET 인증위원회 소개

WSET 인증위원회는 WSET 자격 인증 과정의 개발, 진행 및 평가 품질 관리를 담당하는 Wine & Spirit Education Trust의 부서이다. 영국 정부의 자격 및 시험 규제 기관인 Ofqual로부터 자격 인증 기관으로 인정받고 있다.

WSET Awards는 알코올 음료에 대한 제품 지식과 시음 역량을 위한 자격 인증, 시험 관리를 위해 **BS EN ISO 9001** 요건에 준하는 Quality Management System(품질 관리 시스템)을 운영한다.



다양성 및 형평성 정책

WSET Awards는 다양성 및 형평성 원칙을 전적으로 지원하며, 모든 자격 인증 지원자가 공평하고 동등한 처우를 받는 것을 담보할 책임이 있다. 다양성 및 형평성 관련 정책 사본은 Quality Assurance Team(품질 보증 관리팀, qa@wsetglobal.com)에 이메일을 보내 수령할 수 있다.

고객 서비스 현장

고객이 WSET Awards에 기대할 수 있는 서비스 품질과 범위는 Customer Service Statement(고객서비스현장)에 명시되어 있다. 서비스 현장 사본은 Quality Assurance Team(품질 보증 관리팀, qa@wsetglobal.com)에 이메일을 보내 수령할 수 있다.

서비스에 불만족 하는 경우, 먼저 등록된 APP에 연락한다. 이를 통해 해당 문제가 해결되지 않을 경우, Quality Assurance Team(품질 보증 관리팀, qa@wsetglobal.com)에 이메일로 문의하기 바란다.

WSET 우수상

매년 8월 1일부터 다음 해 7월 31일을 기준으로 학업 성과에 따라 시상한다. 시상 기준에 따라 탁월한 시험 성적을 거둔 지원자에 시상한다. WSET Awards는 10월 또는 11월에 수상 후보자에 통지한다. 자세한 시상 목록은 다음 사이트를 참고하라: wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/

시상제도는 학습 지원을 위한 기금 형식은 아니며, 시험 성과에 대한 인정 형식이라는 것에 유념한다.



WSET

와인과 증류주
교육 기관

풍부한 와인 지식의 세계

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

↳ +44(0)20 7089 3800
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

1차 한글판