

»Was das Etikett verrät«



Inhalte und Lernziele für den
WSET[®] Level 2 Award
in Wines and Spirits

Der WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

Diese Broschüre enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Kursanbieter über den WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits.

Der größte Teil bietet eine detaillierte Beschreibung der angestrebten Lernziele. Kursanbieter sollten ihr Lehrprogramm auf diese Lernziele abstimmen, potenzielle Prüfungskandidaten bekommen damit einen Leitfaden an die Hand, um ihr Selbststudium zu planen. Die Abschlussprüfungen sind an diesen Lernzielen ausgerichtet.

Die Broschüre enthält darüber hinaus die Gewichtung der einzelnen Lerneinheiten innerhalb des Lehrplans, Hilfen zum Selbststudium und Informationen zum Prüfungsablauf einschließlich der Prüfungsvorschriften.

Inhalt

2–6	Einführung
7	Der WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits
8–19	Produktwissen zu Weinen und Spirituosen
20–21	Empfohlene Verkostungen
22–24	Prüfungsablauf
25–27	Prüfungsvorschriften
28	Notizen

Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust

WSET® Awards ist die für die Qualifikation zuständige Abteilung des Wine & Spirit Education Trust

Wir vermitteln Ihnen ein fundiertes Wissen über die meisten alkoholischen Getränke und verhelfen Ihnen zu mehr Erfahrung bei der Verkostung, und zwar durch:

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

Die Ausarbeitung und Zuerkennung von Qualifikationen, die vom WSET® anerkannt sind, liegen in der alleinigen Verantwortlichkeit von WSET® Awards, der Vergabe-Institution des Wine & Spirit Education Trust.

Qualifikationsrahmen

Die britische Regierung hat eine neue Regulierungsbehörde eingerichtet, **das Office of the Qualifications and Examinations Regulator (OfQual)**. Es setzt die Vorgaben für Organisationen, die die Vergabe von Qualifikationen innerhalb des Qualifications and Curriculum Framework (QCF) anbieten. Welche WSET®-Qualifikationen im QCF-Qualifikationsrahmen enthalten sind, ist in der folgenden Liste angegeben.

Qualifications and Curriculum Framework

Titel: WSET® Level 1 Award in Wines

QCF Level: 1 Accreditation Number: 600/1504/4

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

Qualifications and Curriculum Framework Fortsetzung

Titel: WSET® Level 1 Award in Wine Service

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

Titel: WSET® Level 1 Award in Spirits

QCF Level: 1 Accreditation Number: 600/1501/9

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

Titel: WSET® Level 2 Award in Spirits

QCF Level: 2 Accreditation Number: 600/1507/X

Beschreibung: Diese Qualifikation bietet ein bedeutend fundierteres Wissen über Spirituosen und Liköre als der allgemeiner angelegte Level 2 Award in Wines and Spirits. Neben detaillierten Kenntnissen aller Produktkategorien auf dem Gebiet der Spirituosen und ihren Verwendungsmöglichkeiten wird auch die Theorie der Verkostungstechnik vermittelt.

Titel: WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

QCF Level: 2 Accreditation Number: 600/1508/1

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

Titel: WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits

Beschreibung: Das International Higher Certificate bietet umfassendere Kenntnisse über die Weine und Spirituosen der Welt, mit stärkerer Betonung der Verkostungstechnik.

Qualifications and Curriculum Framework Fortsetzung

Titel: WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits

QCF Level: 3 Accreditation Number: 600/1511/1

Beschreibung: Der Level 3 Award in Wines and Spirits vermittelt ein noch umfassenderes Wissen über Weine und Spirituosen der Welt. Besonderes Augenmerk wird auf die Verkostungstechnik gelegt.

Titel: WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

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

Titel: WSET® Level 5 Honours Diploma in Wines and Spirits

Beschreibung: In diesem eigenständigen Forschungsprojekt können Studenten anhand eines selbstgewählten Themas aus der Welt der Weine und Spirituosen ihre Fähigkeiten in Forschung, Auswertung und Analyse ausbauen.

BS EN ISO 9001:2008

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



BS EN ISO 9001:2008
FS 66504

Die Vorbereitung auf den Level 2 Award in Wines and Spirits

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

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

Eine Liste der *Approved Programme Providers* (APPs) in Großbritannien und anderen Ländern finden Sie auf der Website des WSET® (www.wsetglobal.com). Bitte informieren Sie sich direkt bei den jeweiligen Institutionen über deren Programm.

Entwicklung von Kernkompetenzen

Das staatliche britische Office of the Qualifications and Examinations Regulator (OfQual) hat einzelne Stufen bei der Erlangung von sechs Kernkompetenzen (Kommunikation, angewandtes Zahlenverständnis, Informationstechnologie, Teamarbeit, Verbesserung des eigenständigen Lernens und Anwendens, Problemlösung) definiert.

Der WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits bewertet im engeren Sinn keine dieser

Kernkompetenzen. Man kann jedoch davon ausgehen, dass es Möglichkeiten für Studenten bietet, bestimmte Kernkompetenzen zu entwickeln, die bei Stellenbewerbungen zum Ausdruck kommen können.

Als Service für Dozenten und Studenten wurden die sechs Kernkompetenzen in einer Übersicht aufgeschlüsselt und an Beispielen aufgezeigt, wo im Verlauf des Studiums für den WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits die Möglichkeit besteht, Kernkompetenzen zu üben und in die Gestaltung von Bewerbungsunterlagen einfließen zu lassen. Beachten Sie aber bitte, dass sich diese Möglichkeiten je nach der Art des Studiums unterscheiden können.

Der WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits deckt nicht alle Anforderungen für die genannten Kernkompetenzen ab. Wir empfehlen daher allen Studenten, die sich in den Kernkompetenzen vervollkommen wollen, sich für eine kompetente Beratung an eine speziell dafür ausgebildete Lehrkraft zu wenden.

Zwei Kernkompetenzen jedoch wurden identifiziert, die im Verlauf dieses Studiengangs gefördert werden können:

- Kommunikation
- Verbesserung des eigenständigen Lernens und Anwendens

Zur Unterstützung von Lehrkräften und Studenten haben wir Leitfäden erstellt, die aufzeigen, welche Kernkompetenzen ein Student besitzen sollte, wenn er den WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits erwerben möchte. Sie finden sich im Handbuch Ihres APP oder auf unserer Website (www.wsetglobal.com).

In diesen Leitfäden werden Möglichkeiten zum Erwerb von Kernkompetenzen aufgezeigt, die sich beim Studium mit dem Unterrichtsmaterial für den WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits ergeben. Lehrkräfte, die mit anderen Methoden unterrichten, halten möglicherweise andere Gelegenheiten zur Entwicklung von Kernkompetenzen bereit.

Vielfalt und Gleichheit

WSET® Awards unterstützt das Prinzip der Vielfalt und Gleichheit vorbehaltlos und trägt dafür Sorge, dass alle Studierenden in allen Qualifikationen fair und gleich behandelt werden. Ein Exemplar unserer *Diversity and Equality Policy* mit den entsprechenden Vorschriften kann beim *Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager*, WSET® Awards, angefordert werden.

Customer Service Statement

In unserem *Customer Service Statement* veröffentlichen wir Angaben über Qualität und Umfang der Betreuung, die Kandidaten von WSET® Awards erwarten können. Bitte fordern Sie das Statement beim *Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager*, WSET® Awards, an.

Sollten Sie tatsächlich einmal Grund zu Beanstandungen haben, bitten wir Sie, zunächst mit dem zuständigen Ausbildungs- und

Prüfungcenter (APP) Kontakt aufzunehmen. Falls das Problem dort nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an den *Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager*, WSET® Awards.

Stipendien

Für Kandidaten, die in der britischen Getränkeindustrie beschäftigt sind, sowie für eine begrenzte Anzahl allgemeiner Kandidaten, auch aus dem Ausland, hat WSET® Awards ein Programm entwickelt, mit dem Kandidaten mit herausragenden Leistungen zum Ablegen der Prüfung an Sponsoren aus der Wirtschaft vermittelt werden, die Stipendien vergeben. Es handelt sich dabei in der Regel um die Ermöglichung von Besuchen in Erzeugungsregionen für Wein oder Spirituosen. In einigen Fällen werden zusätzlich Auswahlgespräche geführt, um geeignete Kandidaten zu bestimmen.

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

Weitere Informationen und die aktuelle Liste der angebotenen Stipendien sind auf der Website des WSET® zu finden (www.wsetglobal.com).

Ziele der Qualifikation

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

Absolventen des WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits sind in der Lage, die Etiketten der wichtigsten Weine und Spirituosen weltweit zu erläutern und eine grundlegende Beratung für eine angemessene Auswahl und den richtigen Service von Wein zu leisten. Die Prinzipien des Verkostens und Bewertens von Wein sollen ebenfalls verstanden worden sein.

Qualifikationsstruktur : WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

Kerneinheit

Produktwissen zu Weinen und Spirituosen

- 1 Kenntnis der Faktoren, die den Stil und den Preis von Wein beeinflussen
- 2 Kenntnis der Eigenschaften der wichtigsten für die Weinproduktion verwendeten Rebsorten
- 3 Die Fähigkeit, aus den Etikettangaben einer Flasche den Stil und den Geschmack von Stillweinen aus den wichtigsten Weinbauländern der Welt abzuleiten
- 4 Die Fähigkeit, aus den Etikettangaben einer Flasche den Stil, den Geschmack und das Produktionsverfahren von Schaumweinen aus den wichtigsten Weinbauländern der Welt abzuleiten
- 5 Die Fähigkeit, aus den Etikettangaben einer Flasche den Stil, den Geschmack und die Produktionsmethode von Süßweinen und gespritzten Weinen aus den wichtigsten Weinbauländern der Welt abzuleiten
- 6 Die Fähigkeit, aus den Etikettangaben einer Flasche den Stil, den Geschmack und die Produktionsmethode von Spirituosen und Likören abzuleiten
- 7 Die Fähigkeit, Kunden und Mitarbeiter über Weine und Spirituosen informieren und beraten zu können
- 8 Die Fähigkeit, analytische Verkostungsnotizen zu Weinen anfertigen zu können, unter Verwendung von in der Branche anerkannten Begriffen

Einschreibung

Für die Zulassung zum WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits gibt es keine Beschränkungen. Studenten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke probieren; dies ist jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis. In gleicher Weise haben auch Studenten, die sich aus gesundheitlichen, religiösen oder anderen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, keine Nachteile bei der Erlangung der Qualifikation zu erwarten.

Zeitlicher Aufwand

Zum Durcharbeiten des gesamten Lehrstoffs sollten Sie mindestens 28 Stunden einplanen, die sich in der Regel auf die Zeit im Kurs und das Selbststudium aufteilen. Der Kurs sollte mindestens 16 Stunden umfassen.

Empfohlenes weiterführendes Studium

WSET®-Qualifikationen

Der WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits oder ein gleichwertiger Wissensstand wird für die Zulassung zum WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits empfohlen.

LERNZIEL 1 – KENNNTNIS DER FAKTOREN, DIE DEN STIL UND DEN PREIS VON WEIN BEEINFLUSSEN

Bewertungskriterien

1. Beschreibung der **Bedingungen**, die eine Rebe für die Produktion eines gesunden Ertrags braucht.
2. Erläuterung, wie die **Umweltfaktoren** die Bedingungen beeinflussen, die eine Rebe für die Produktion eines gesunden Ertrags braucht.
3. Erläuterung, wie sich der **Weinbau** auf Produktionskosten und Weinstile auswirkt.
4. Erläuterung, wie sich die **Weinbereitung** auf Produktionskosten und Weinstile auswirkt.
5. Erläuterung, wie sich die **Reifung** auf Produktionskosten und Weinstile auswirkt.

A	BEDINGUNGEN
Bedingungen	Wärme, Sonnenlicht, Nährstoffe, Wasser
B	UMWELTFAKTOREN
Klima und Wetter	Klima: heiß, gemäßigt, kühl Wetter: Jahrgang, Einfluss des Wetters auf den Jahrgang, Einfluss auf den Weinstil
Boden und Hangneigung	Drainage, Nährstoffe, Wasser, Ausrichtung
C	WEINBAU
Der Weinberg	Schädlinge und Krankheiten, Ernte
D	WEINBEREITUNG
Produktion	Mahlen, Pressen, Gärung, Fasstypen, Temperatur
Stile	rot, rosé, weiß, schäumend, gesprited, süß, lieblich, trocken
E	REIFUNG
Reifung	Fasstypen, Sauerstoffeinfluss, Auswirkungen auf den Geschmack

LERNZIEL 2 – KENNNTNIS DER EIGENSCHAFTEN DER WICHTIGSTEN FÜR DIE WEINPRODUKTION VERWENDETEN REBSORTEN

Bewertungskriterien

1. Beschreibung der **Hauptrebsorten** für die Weinproduktion.
2. Bestimmung der **wichtigsten Regionen**, in denen die Hauptrebsorten angebaut werden, sowohl für Massen- als auch für Qualitätsweinerzeugung.
3. Beschreibung der **Stile** der Weine, die von den Hauptrebsorten in den wichtigsten Regionen erzeugt werden.
4. Beschreibung der gebräuchlichsten **Verschnitte aus verschiedenen Rebsorten**, die aus den Hauptrebsorten erzeugt werden.

Weißer Hauptrebsorten

A	DIE WICHTIGSTEN REGIONEN
CHARDONNAY	
Frankreich	Burgund: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
Australien	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
Neuseeland	Hawke's Bay, Gisborne, Marlborough
Kalifornien	Coastal Region, Sonoma, Carneros
Chile	Valle Central, Casablanca
Argentinien	Mendoza
Südafrika	Küstenregionen
Billig- und Massenweine	South Eastern Australia, Western Cape (Südafrika), Kalifornien, Valle Central (Chile), IGP Pays d'Oc, IGP Val de Loire, Süditalien, Argentinien
Verschnitte	Chardonnay + Sémillon, Chardonnay + lokale Sorten, Chardonnay + Pinot Noir (Schaumweine)
SAUVIGNON BLANC	
Frankreich	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux Blanc
Neuseeland	Marlborough
Kalifornien	Napa Fumé Blanc
Chile	Casablanca
Südafrika	Küstenregionen
Billig- und Massenweine	IGP Val de Loire, IGP Pays d'Oc, Kalifornien, Valle Central (Chile)
Verschnitte	Sauvignon Blanc + Sémillon

Weißer Hauptrebsorten Fortsetzung

A	DIE WICHTIGSTEN REGIONEN
RIESLING	
Deutschland	Mosel, Rheingau, Pfalz
Frankreich	Elsass
Österreich	
Australien	Clare Valley, Eden Valley
Neuseeland	Marlborough
Billig- und Massenweine	Deutschland (Verschnitte)
Verschnitte	Verschnitte von Riesling mit anderen aromatischen Sorten

Rote Hauptrebsorten

A	DIE WICHTIGSTEN REGIONEN
PINOT NOIR	
Frankreich	Burgund: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
Deutschland	Pfalz, Baden
Australien	Yarra Valley, Mornington Peninsula
Neuseeland	Martinborough, Marlborough, Central Otago
USA	Kalifornien: Santa Barbara, Sonoma, Carneros Oregon
Chile	Valle Central, Casablanca
Südafrika	Küstenregionen
Billig- und Massenweine	Chile
Verschnitte	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (Schaumweine)
CABERNET SAUVIGNON UND MERLOT	
Frankreich	Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Pomerol
Kalifornien	Napa Valley
Chile	Valle Central, Maipo, Rapel
Argentinien	Mendoza
Australien	Coonawarra, Margaret River
Neuseeland	Hawke's Bay
Südafrika	Stellenbosch
Billig- und Massenweine	IGP Pays d'Oc, Kalifornien, Valle Central (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape (Südafrika), Norditalien
Verschnitte	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz

Rote Hauptrebsorten Fortsetzung

A	DIE WICHTIGSTEN REGIONEN
SYRAH/SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA	
Frankreich	Nördliche Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie Südliche Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône-Villages (+ Name), Châteauneuf-du-Pape
Spanien	Rioja, Navarra, Priorat
Australien	South Australia: Barossa, McLaren Vale Victoria: Heathcote New South Wales: Hunter Valley Western Australia
Billig- und Massenweine	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Südfrankreich (Languedoc, Minervois, IGP Pays d'Oc), Spanien (La Mancha, Valdepeñas)
Verschnitte	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Shiraz + Viognier

LERNZIEL 3 – DIE FÄHIGKEIT, AUS DEN ETIKETTANGABEN AUF EINER FLASCHE DEN STIL UND DEN GESCHMACK VON STILLWEINEN AUS DEN WICHTIGSTEN WEINBAULÄNDERN DER WELT ABZULEITEN

Bewertungskriterien

1. Beschreibung der **Weinbauregionen** der wichtigsten Weinbauländer der Welt.
2. Beschreibung der **Weinstile**, die in diesen Weinbauregionen erzeugt werden.
3. Angabe der Hauptrebsorten, die in diesen Regionen für die Weinproduktionen verwendet werden.
4. Erläuterung der Bedeutung der **üblichen regionalen Etikettangaben**, die in diesen Weinbauregionen verwendet werden.
5. Erläuterung der Bedeutung der **üblichen Etikettangaben in Bezug auf Qualität oder Stil** in den wichtigsten Weinbauländern der Welt.

A	WEINBAUREGIONEN
Frankreich	Burgund: Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent
	Bordeaux: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes
	Rhône: Côte Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône
	Loire: Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé
	Elsass
	Languedoc-Roussillon: Languedoc, Minervois, IGP Pays d'Oc
	Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Gamay Weiß: Melon Blanc, Sémillon, Gewürztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris
Deutschland	Mosel, Rheingau, Pfalz
Italien	Piemont und Nordwesten: Barolo, Barbaresco, Gavi
	Venetien und Nordosten: Valpolicella, Soave
	Toskana und Mittelitalien: Chianti, Brunello di Montalcino
	Süditalien: Apulien, Sizilien, Taurasi
	Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo, Aglianico Weiß: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio

A	WEINBAUREGIONEN (Fortsetzung)
Spanien	Rioja, Navarra, Rías Baixas, Ribera del Duero, Catalunya (Katalonien), Priorat, La Mancha, Valdepeñas Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Tempranillo, Garnacha
Portugal	Douro
USA	Kalifornien: Coastal, Santa Barbara, Napa, Sonoma, Carneros Oregon Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Zinfandel
Argentinien	Mendoza, Cafayate Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Malbec Weiß: Torrontés
Chile	Valle Central, Maipo, Rapel, Casablanca, Colchagua Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Carmenère
Australien	South Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Coonawarra, Yarra Valley, Mornington Peninsula, Heathcote, Hunter Valley, Western Australia, Margaret River Traubensorten von regionaler Bedeutung: Weiß: Semillon
Neuseeland	Hawke's Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
Südafrika	Küstenregionen, Stellenbosch Traubensorten von regionaler Bedeutung: Rot: Pinotage Weiß: Chenin Blanc

B	ÜBLICHE ETIKETTANGABEN IN BEZUG AUF QUALITÄT ODER STIL
Frankreich	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP Allgemein: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages Burgund und Beaujolais: Premier Cru, Grand Cru, Nouveau Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Loire: Sur Lie Elsass: Grand Cru
Deutschland	Landwein, QbA, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Italien	DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva
Spanien	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
USA	Kalifornien: Central Valley
Australien	South Eastern Australia
Südafrika	Western Cape
Allgemein	Cuvée, oaked (mit Eichennote), barrel/barrique-fermented/aged (fassvergoren/-gereift), Botrytis/Edelfäule, biologisch, ungeschönt/unfiltriert

LERNZIEL 4 – DIE FÄHIGKEIT, AUS DEN ETIKETTANGABEN AUF EINER FLASCHE DEN STIL, DEN GESCHMACK UND DAS PRODUKTIONSVERFAHREN VON SCHAUMWEINEN AUS DEN WICHTIGSTEN WEINBAULÄNDERN DER WELT ABZULEITEN

Bewertungskriterien

1. Bestimmung der **wichtigsten Länder/Regionen** für die Schaumweinproduktion.
2. Beschreibung der **wichtigsten Rebsorten**, die für die Schaumweinproduktion verwendet werden.
3. Beschreibung der **Produktionsverfahren** für die üblichen Schaumweine.
4. Erläuterung der **wichtigsten Etikettangaben** für Schaumweine, sowohl für Massen- als auch für Qualitäts- und Premiumweine.
5. Beschreibung der **Stile** der Weine mit diesen Etikettangaben.

A	DIE WICHTIGSTEN LÄNDER/REGIONEN
Frankreich	Champagne, Crémant, Saumur
Spanien	Cava
Deutschland	Sekt
Italien	Asti, Prosecco
Australien	
Neuseeland	
Kalifornien	
B	DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN
Trauben	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat
C	PRODUKTIONSVERFAHREN
Methoden	Flaschengärung, Tankgärung
D	HÄUFIG VERWENDETE ETIKETTANGABEN ZU QUALITÄT ODER STIL
Allgemein	Brut, ohne Jahrgang, Jahrgang, Traditionelles Verfahren/Méthode Traditionelle/Flaschengärung

LERNZIEL 5 – DIE FÄHIGKEIT, AUS DEN ETIKETTANGABEN AUF EINER FLASCHE DEN STIL, DEN GESCHMACK UND DIE PRODUKTIONSMETHODE VON SÜSSWEINEN UND GESPRITETEN WEINEN AUS DEN WICHTIGSTEN WEINBAULÄNDERN DER WELT ABZULEITEN

Bewertungskriterien

1. Beschreibung der **wichtigsten Rebsorten**, die für die Produktion von Süßweinen und gespriteten Weinen verwendet werden.
2. Beschreibung der **Produktionsverfahren**, die für die üblichen Süßweine und gespriteten Weine verwendet werden.
3. Erläuterung der **wichtigsten Etikettangaben** für Süßweine und gespritete Weine, sowohl für Massen- als auch für Qualitäts- und Premiumweine.
4. Beschreibung der **Stile** der Weine mit diesen Etikettangaben.

A	DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN
Trauben	Sémillon, Muscat, Riesling
B	PRODUKTIONSVERFAHREN
Sherry	Aufspritzen nach der Gärung, Reifung
Port, Vins Doux Naturels	Aufspritzen zum Stoppen der Gärung, Reifung
Nichtgespritete Premiumweine	Edelfäule/Botrytis, Eiswein, getrocknete Trauben
Massenweine	Ausfiltern der Hefe, Zugabe von unvergorenem Traubensaft/Traubensaftkonzentrat
A	DIE WICHTIGSTEN ETIKETTANGABEN
Frankreich	Sauternes, Muscat-de-Beaumes-de-Venise
Spanien	Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso)
Deutschland	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Portugal	Portwein (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Ungarn	Tokaji
Australien	Botrytis Semillon, Rutherglen Muscat
Massenweine	Ruby Port, Cream Sherry

LERNZIEL 6 – DIE FÄHIGKEIT, AUS DEN ETIKETTANGABEN AUF EINER FLASCHE DEN STIL, DEN GESCHMACK UND DIE PRODUKTIONSMETHODE VON SPIRITUOSEN UND LIKÖREN ABZULEITEN

Bewertungskriterien

1. Beschreibung der **Produktionsmethoden** und **Ausgangsmaterialien**, die für die üblichen Spirituosen und Liköre verwendet werden.
2. Erläuterung der **wichtigsten Etikettangaben** für Spirituosen und Liköre, sowohl für Massen- als auch für Qualitäts- und Premiumprodukte.
2. Beschreibung der **Stile** der Spirituosen und Liköre mit diesen Etikettangaben.

A	PRODUKTIONSMETHODEN UND AUSGANGSMATERIALIEN
Allgemein	Brennblase, Kontinuierliche Destillationsanlage
Weinbrand/Brandy	Trauben, Wein, Destillation, Reifung
Whisky	Gemälzte Gerste, anderes Getreide, Umwandlung von Stärke in Zucker, Gärung, Destillation, Reifung
Rum	Zuckerrohr, Melasse, Reifung, Färbung
Tequila	Agave, Umwandlung von Stärke in Zucker, Reifung
Gin	Pflanzenzusätze: Wacholder, Koriander, Engelwurz, Zitronenschale Aromatisierungsmethoden: Cold Compounding, Destillation
Wodka	Getreide, andere Ausgangsmaterialien (beliebig), Filtration
Liköre	Früchte, Kräuter, Bohnen/Kerne/Nüsse, Milchprodukte süßen, aromatisieren, färben
B	DIE WICHTIGSTEN ETIKETTANGABEN
Weinbrand/Brandy	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanischer Weinbrand, VS, VSOP, XO, Napoleon
Whisky	Scotch: Blended, Malt Irish American Whiskey: Bourbon, Tennessee, Canadian
Rum	
Tequila	Silver/Plata, Golden, Reposado, Añejo
Gin	Distilled, London Dry
Wodka	
Liköre	

LERNZIEL 7 – DIE FÄHIGKEIT, KUNDEN UND MITARBEITER ÜBER WEINE UND SPIRITUOSEN INFORMIEREN UND BERATEN ZU KÖNNEN

Bewertungskriterien

1. Anwendung des erworbenen Produktwissens, um auf Kundenwünsche eingehen und **Empfehlungen bezüglich Stil, Qualität und Preis** geben zu können.
2. Anwendung des erworbenen Produktwissens, um nach den Wünschen des Kunden **Empfehlungen für andere Weine in einem ähnlichen Stil** geben zu können.
3. Anwendung der **Prinzipien der Kombination von Wein und Speisen**, um Empfehlungen für passende Kombinationen geben zu können.
4. Die Fähigkeit, Kunden und Mitarbeitern Empfehlungen zum **Lagern und Servieren** von Weinen und Spirituosen geben zu können.
5. Beschreibung von **häufigen Weinefehlern**.
6. Benennung der **gesetzlichen Aspekte**, die mit dem Konsum von Wein und Spirituosen zusammenhängen.
7. Benennung der **sozialen, gesundheitlichen und Sicherheitsaspekte**, die mit dem Konsum von Wein und Spirituosen zusammenhängen.

A	STIL UND CHARAKTER
Beschreibung mittels des WSET® Systematischen Verkostens	Optischer Eindruck, Geruch, Geschmack, Gesamteindruck
B	PRINZIPIEN DER KOMBINATION VON WEIN UND SPEISEN
Überlegungen zum Wein	Süße, Säure, Tannine/Eichennote, Komplexität, Fruchtigkeit, Alkoholgehalt
Überlegungen zur Speise	Süße, Säure, Umami, Salz, Bitterkeit, Schärfe, Fett, Geschmacksintensität
C	LAGERN UND SERVIEREN
Lagerung	optimale Bedingungen, Auswirkungen von schlechter Lagerung
Servieren	Abfolge beim Servieren, Serviertemperatur, Entkorken und Dekantieren, Gläser und Zubehör
Weinauswahl	Individuelle Vorliebe und Empfindlichkeit, Preis, Anlass
D	HÄUFIGE WEINEFehler
Weinefehler	Korkengeschmack, oxidiert, verdorben
E	GESETZLICHE, SOZIALE, GESUNDHEITLICHE UND SICHERHEITSASPEKTE
Soziale Verantwortung	Risikoarmer Konsum von Alkohol

LERNZIEL 8 – DIE FÄHIGKEIT, ANALYTISCHE VERKOSTUNGSNOTIZEN ZU WEINEN ANFERTIGEN ZU KÖNNEN UNTER VERWENDUNG VON IN DER BRANCHE ANERKANNTEN BEGRIFFEN

Bewertungskriterien

1. Beschreibung der **wichtigsten Eigenschaften** von Weinen nach ihren Etikettangaben in Bezug auf Region, Rebsorte, Stil und Qualität mithilfe von in der Branche anerkannten Begriffen.

WSET® LEVEL 2 SYSTEMATISCHES VERKOSTEN		
Aussehen	Klarheit	klar – trüb
	Intensität	blass – mittel – tief
	Farbe	weiß: zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb rosé: hellrosa – lachsfarben – orange rot: purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot
Nase	Reintönigkeit	sauber – unsauber
	Intensität	verhalten – mittel – ausgeprägt
	Aroma- ausprägung	z.B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere
Gaumen	Süße	trocken – halbtrocken – mittel – süß
	Säure	gering – mittel – hoch
	Tannin	gering – mittel – hoch
	Körper	leicht – mittel – voll
	Geschmacks- ausprägung	z.B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere
	Abgang	kurz – mittel – lang
Gesamteindruck	Qualität	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend

WEINE UND SPIRITUOSEN		
ALLGEMEIN	Rot	Beliebiger preisgünstiger, in großen Mengen erzeugter roter Markenwein Beliebiger körperreicher, in Eiche ausgebauter Premium-Rotwein aus der Neuen Welt (nicht von einer in Lernziel 2 genannten Traubensorte bereitet, z.B. Zinfandel) Beliebiger Premium-Cabernet-Sauvignon aus der Neuen Welt Beliebiger Premium-Pinot-Noir aus der Neuen Welt Beliebiger preisgünstiger, in großen Mengen erzeugter Merlot aus der Neuen Welt
	Rosé	Beliebiger trockener Roséwein (z.B. Navarra Rosado oder Tavel)
	Weiß	Beliebiger nichtaromatischer Weißwein ohne Eichennote (z.B. Soave, italienischer Pinot Grigio) Beliebiger aromatischer Weißwein ohne Eichennote (z.B. Gewürztraminer, Torrontés) Beliebiger preisgünstiger, in großen Mengen erzeugter Chardonnay Beliebiger in Eiche vergorener Chardonnay aus der Neuen Welt Beliebiger trockener Weißwein mit Eichennote (kein Chardonnay, z.B. Fumé Blanc oder Chenin Blanc mit Holzbausbau) Beliebiger Dessertwein ohne Edelfäule (z.B. Vin Doux Naturel) Beliebiger lieblicher oder süßer Weißwein (z.B. süßer Vouvray oder Tokaji)
WEINE UND SPIRITUOSEN EINZELNER REGIONEN		
BORDEAUX	Rot	Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé (Haut-Médoc/Pauillac/Margaux)
	Weiß	Sauternes
BURGUND	Rot	Côte d'Or Commune oder Premier Cru Beaujolais oder Beaujolais Villages
	Weiß	Chablis Premier Cru Côte d'Or Commune oder Premier Cru
LOIRE	Weiß	Sancerre oder Pouilly-Fumé Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie
RHÔNE-TAL	Rot	Côtes du Rhône oder Côtes du Rhône-Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah von der nördlichen Rhône
DEUTSCHLAND	Weiß	Mosel Einzellage Riesling Kabinett oder Spätlese
ITALIEN	Rot	Barolo Valpolicella Chianti
SPANIEN	Rot	Preisgünstiger spanischer Rotwein (z.B. einfacher Rioja Joven) Rioja Reserva oder Gran Reserva

Empfohlene Verkostungen

WEINE UND SPIRITUOSEN EINZELNER REGIONEN Fortsetzung		
AUSTRALIEN	Rot	Premium Barossa Shiraz
	Weiß	Clare Valley oder Eden Valley Riesling
NEUSEELAND	Weiß	Marlborough Sauvignon Blanc
SCHAUMWEINE		Champagner ohne Jahrgangsangabe
		Cava
		Prosecco oder Asti
		Beliebiger Schaumwein aus der Neuen Welt mit Flaschengärung
GESPRITETE WEINE	Portwein	LBV
	Sherry	Fino
SPIRITUOSEN		Neutraler weißer Rum oder Wodka
		London Dry Gin
		Cognac VSOP
		Scotch Whisky

1. Prüfungsverfahren

Die Prüfung zum Level 2 Award in Wines and Spirits besteht aus einem von WSET® Awards vorgegebenen Fragebogen mit 50 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb einer Stunde beantwortet werden müssen.

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

Zum erfolgreichen Bestehen müssen mindestens 55% aller Fragen richtig beantwortet werden.

Die Möglichkeit, Prüfungen lediglich durch Vorlage eines Attests aus Krankheitsgründen als bestanden zu werten, ohne sie tatsächlich abgelegt zu haben (sog. Aegrotat), besteht bei WSET® Awards nicht. Alle Anforderungen für das Erreichen einer Qualifikation müssen vollständig erfüllt sein.

2. Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von den vom WSET® anerkannten Ausbildungs- und Prüfungszentren (APPs) durchgeführt. Die Durchführung richtet sich nach dem Operating Handbook, das an alle APPs herausgegeben wird.

3. Ergebnisse und Zertifikate

Die Prüfungsergebnisse werden von WSET® Awards wie folgt bekanntgegeben:

Eine Liste mit den Ergebnissen aller Kandidaten wird dem jeweiligen Kursanbieter (APP) übermittelt; dieser teilt den einzelnen Kandidaten ihre Ergebnisse mit.

Der Zeitrahmen für die Bekanntgabe der Ergebnisse ist 2 Wochen nach Erhalt der vollständigen Prüfungsunterlagen. Die Ausgabe der Student Letters sowie der Zertifikate für erfolgreiche Kandidaten ist Aufgabe der Kursanbieter (APPs).

4. Die Prüfung zum WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

Die Prüfungsunterlagen zum Level 2 Award in Wines and Spirits bestehen aus 50 Multiple-Choice-Fragen. Zu jeder Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die auf dem EDV-lesbaren Antwortblatt zu markieren ist. Der Prüfungsleiter gibt am Tag der Prüfung alle notwendigen Erläuterungen zum Ausfüllen der Antwortblätter. Jede Multiple-Choice-Frage entspricht einem Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge.

Die Prüfungsunterlagen zum WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits wurden sorgfältig auf die Gewichtung der einzelnen Themenblöcke im Lehrplan abgestimmt. Eine Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse findet sich in der Tabelle auf S. 23.

Multiple-Choice-Prüfung

Die Multiple-Choice-Fragebögen wurden sorgfältig auf die Gewichtung der einzelnen Lernziele abgestimmt. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Verteilung der Fragen.

LERNZIEL	THEMA	ANZAHL DER FRAGEN
1	Bedingungen	6
	Umweltfaktoren	
	Weinbau	
	Weinbereitung	
	Reifung	
2	Chardonnay	8
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon und Merlot	
	Shiraz/Syrah und Grenache/Garnacha	
3	Frankreich	16
	Deutschland	
	Italien	
	Spanien	
	Portugal	
	USA	
	Argentinien	
	Chile	
	Australien	
	Neuseeland	
	Südafrika	
	Übliche Etikettangaben in Bezug auf Qualität oder Stil	
4	Die wichtigsten Länder und Regionen	3
	Die wichtigsten Rebsorten	
	Produktionsverfahren	
	Die wichtigsten Etikettangaben	
5	Die wichtigsten Rebsorten	3
	Produktionsmethoden	
	Die wichtigsten Etikettangaben	
6	Produktionsmethoden und Ausgangsmaterialien	4
	Die wichtigsten Etikettangaben	
7	Stilistische Eigenschaften, Verkauf	4
	Prinzipien zum Kombinieren von Wein und Speisen	
	Lagern und Servieren	
	Häufige Weinfehler	
	Gesetzliche, soziale, gesundheitliche und Sicherheitsaspekte	
8	Systematisches Verkosten	6
	Fragen gesamt	50

Beispiele für Prüfungsfragen zum Level 2 Award in Wines and Spirits

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine Unterlagen von früheren Prüfungen zum Level 2 Award in Wines and Spirits. Um Studenten einen Eindruck von der Art der Fragen zu vermitteln, die gestellt werden könnten, sind hier einige Beispiele angeführt, mit den dazugehörigen Antworten im Anschluss. Die Prüfung besteht aus 50 Fragen ähnlicher Art.

1. Im Vergleich zu Rotweinen werden Weißweine generell vergoren bei

- a) entweder höheren oder niedrigeren Temperaturen
- b) gleicher Temperatur
- c) höheren Temperaturen
- d) niedrigeren Temperaturen

2. Welche Traubensorte kann sowohl in Deutschland als auch Australien Weißweine von hoher Qualität hervorbringen?

- a) Merlot
- b) Sémillon
- c) Shiraz
- d) Riesling

3. Die Traubensorte Pinotage wird hauptsächlich verwendet für

- a) Südafrikanische Rotweine
- b) Portugiesische gespritzte Weine
- c) Australische Weißweine
- d) Kalifornische Roséweine

4. Welche der folgenden Bezeichnungen zeigt an, dass ein Wein eine Zeit lang in Eiche ausgebaut worden ist?

- a) Chenin Blanc
- b) Classico
- c) Côtes du Rhône
- d) Crianza

5. Tawny Port ist

- a) goldfarben mit Hefearomen
- b) tannin- und säurereich
- c) süß, mit nussigen Aromen
- d) schäumend und trocken im Stil

Antworten zu den Beispielfragen:

- 1) d.
- 2) d.
- 3) a.
- 4) d.
- 5) c.

1. Zulassungsbedingungen

1.1 Voraussetzungen

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

1.1.2 Die Teilnahme an der Prüfung zum WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits wird nicht an irgendwelche anderen Qualifikationen oder Teile von Qualifikationen geknüpft.

1.1.3 Kandidaten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke probieren; dies ist jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis. In gleicher Weise haben auch Studenten, die sich aus

gesundheitlichen, religiösen oder anderen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, keine Nachteile bei der Erlangung der Qualifikation zu erwarten.

1.2 Empfohlene Vorkenntnisse

1.2.1 Von den Kandidaten werden keine Vorkenntnisse oder Erfahrungen im Umgang mit alkoholischen Getränken verlangt.

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

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

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

2. Form und Ergebnisse

2.1 Die Prüfung zum Level 2 Award in Wines and Spirits dauert 60 Minuten und besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel beantwortet werden müssen. Pro Frage wird ein Punkt gewertet.

Die Gewichtung der Prüfungsergebnisse ist wie folgt:

Punktzahl von 85 % oder besser	Bestanden mit Auszeichnung (<i>Pass with Distinction</i>)
Punktzahl zwischen 70% und 84%	Sehr gut bestanden (<i>Pass with Merit</i>)
Punktzahl zwischen 55% und 69%	Bestanden (<i>Pass</i>)
Punktzahl zwischen 45% und 54%	Nicht bestanden (<i>Fail</i>)
Punktzahl von 44% oder schlechter	Ungenügend (<i>Fail unclassified</i>)

2.2 Die Ergebnisse für erfolgreiche Kandidaten werden innerhalb von 2 Wochen nach Erhalt der vollständigen Prüfungsunterlagen den jeweiligen Ausbildungszentren (APPs) zugestellt.

3. Begründete Ausnahmen

Prüfungskandidaten, die für die Ablegung der Prüfung bestimmte, von unabhängiger Seite schriftlich bestätigte Bedürfnisse haben, werden gebeten, alle Umstände dieser Art bei der Einschreibung dem Prüfungsleiter ihres Ausbildungs- und Prüfungscenters mitzuteilen. Weitere Unterstützung erhalten Prüfungsleiter und Kandidaten nach Bedarf von WSET® Awards. Nach den Richtlinien von WSET® Awards dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht benachteiligt werden.

Es obliegt den Kandidaten, ihr Ausbildungs- und Prüfungscenter bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderen Umstände in den Kenntnis zu setzen.

4. Prüfungswiederholung

Sollte ein Kandidat eine Prüfung nicht bestanden haben, kann er eine Wiederholung beantragen. Jede Prüfung kann beliebig oft wiederholt werden.

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

5. Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung

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

- Zu Beginn der Prüfung müssen alle Kandidaten beim Prüfungsleiter ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
- Die Prüfung muss in maximal einer Stunde abgelegt werden.
- Es dürfen keine wie auch immer gearteten Hilfsmittel außer den gestellten Frage- und Antwortbögen verwendet werden.
- Jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten ist zu unterlassen.

- Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art ist verboten.
- Der Gebrauch von Wörterbüchern und Lexika aller Art ist verboten.
- Der Gebrauch einer hörbaren Weck- oder Alarmfunktion an Uhren jedweder Art ist verboten.
- Kandidaten, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern nicht andere Prüfungsteilnehmer dadurch gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen des Prüfungsleiters.
- Die Kandidaten dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
- Kandidaten, die die Prüfung vorzeitig beendet haben, dürfen den Prüfungsraum bis zu 10 Minuten vor Prüfungsende verlassen, sofern andere Kandidaten dadurch nicht gestört werden. Ein erneutes Eintreten danach ist nicht mehr zulässig.
- Prüfungsleiter sind nicht befugt, die Prüfungsfragen zu kommentieren, zu interpretieren oder eine Meinung darüber abzugeben.
- Jeder Kandidat, dem Fehlverhalten vorgeworfen wird, muss den Prüfungsraum unverzüglich verlassen. Seine Prüfungsunterlagen werden dem Prüfungsausschuss vorgelegt, der über deren Gültigkeit sowie einen eventuellen Ausschluss von weiteren Prüfungen entscheidet.
- Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.

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

5.3 Zur Korrektur abgegebene Prüfungsunterlagen gehen in das Eigentum von WSET® Awards über und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

6. Rückfragen zur Prüfung, Überprüfung des Ergebnisses und Einsprüche

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

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

7. Studentenzufriedenheit

Studierende, die der Meinung sind, dass ihr Ausbildungs- und Prüfungszentrum (APP) nicht den erwarteten Service bietet oder sich in einer Weise verhält, die mit den erforderlichen Standards in Bezug auf Verwaltung, Ausbildung oder Prüfung unvereinbar ist, sollten zunächst versuchen, dies direkt mit ihrem APP zu klären. Wenn dabei keine zufriedenstellende Lösung erzielt wird, werden die Studenten gebeten, sich per E-Mail unter awards@wset.co.uk an unseren Quality

Assurance Manager zu wenden. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, WSET® Awards auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

8. WSET® Awards behält sich vor, diese Prüfungsvorschriften jederzeit erweitern oder abändern zu können.

((back cover inside))

Wine and Spirit Education Trust
39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
United Kingdom
E-Mail: wset@wset.co.uk
Internet: www.wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2012
Übersetzung aus dem Englischen: Martin Waller,
München

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

English version designed and produced by
Design Study Limited +44(0)20 8763 2582

((back cover))

WSET® Kontakte

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

Eine Liste der Ausbildungs- und Prüfungscenter
(*Approved Programme Providers*,
APPs) in Ihrer Nähe, wo Sie Kurse
für eine WSET®-Qualifikation belegen können,
finden Sie auf der WSET® Website:
www.wsetglobal.com

Um das *APP Registration Pack*, eine Kopie
unserer *Diversity and Equality Policy* oder unser
Customer Service Statement zu erhalten, wenden
Sie sich an:

WSET® Awards

Tel.: +44 (0)20 7089 3840
Fax: +44 (0)20 7089 3846
E-Mail: awards@wset.co.uk

Für alle weiteren Informationen besuchen Sie
bitte die WSET® Website:

www.wsetglobal.com
oder wenden Sie sich an
sich an **WSET® Awards**

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

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39-45 Bermondsey Street
London SE1 3XF
Tel.: **+44 (0)20 7089 3800**
Fax: **+44 (0)20 7089 3847**
E-Mail: **wset@wset.co.uk**
Website: **www.wsetglobal.com**