

# Inhalte und Lernziele der WSET<sup>®</sup>-Qualifikation Level 2, Spirituosen



## *Fachwissen Destillation*

10. Auflage – 1. August 2013 bis 31. Juli 2016

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

Wine and Spirit Education Trust  
39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF  
E-Mail: [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)  
Internet: [www.WSETglobal.com](http://www.WSETglobal.com)

© Wine & Spirit Education Trust 2013  
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.

UMSCHLAGBILDER  
Hintergrund: Brown-Forman (Jack Daniels)  
Oben und unten: Rob Lawson  
Mitte: Bombay Sapphire

Grafische Gestaltung: Peter Dolton  
Produktion: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

# Inhalt

3 Einführung

4 Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust

6 Einführung zur WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen

7 Lernziele der WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen

12 Empfohlene Verkostungen

13 Prüfungsablauf

15 Muster-Prüfungsfragen

16 Prüfungsvorschriften

## Einführung

Diese Broschüre enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Kursanbieter (*Approved Programme Providers, APP*) über die WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen.

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.

## Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust

### WSET® Awards

WSET Awards ist die für die Qualifikation zuständige Abteilung des Wine & Spirit Education Trust, die qualitätsgesicherte Qualifikationen anbietet und damit den Studierenden hilft, mehr über alkoholische Getränke zu erfahren und ihre Fähigkeiten zum Verkosten zu entwickeln. Die geschieht durch:

- Verbindungen zur Getränkeindustrie, um sinnvolle Lerninhalte auszuarbeiten
- Anerkennung 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 and Spirits Education Trust.

### Qualification and Credit Framework

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 Credit Framework (QCF) anbieten. Welche WSET-Qualifikationen im QCF-Qualifikationsrahmen enthalten sind, ist in der folgenden Liste angegeben.

#### **Titel: WSET®-Qualifikation Level 1, Weine**

##### **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 Einzelhandel von Wein benötigt werden.

#### **Titel: WSET®-Qualifikation Level 1, Weinservice**

**Beschreibung:** Diese Qualifikation baut auf die in der WSET-Qualifikation Level 1, Weine, 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 in ihrer Karriere als Sommelier machen möchten.

#### **Titel: WSET®-Qualifikation Level 1, Spirituosen**

##### **QCF Level 1 Accreditation number 600/1501/9**

**Beschreibung:** Dieser Kurs 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®-Qualifikation Level 2, Spirituosen**

##### **QCF Level 2 Accreditation number 600/1507/X**

**Beschreibung:** Diese Qualifikation bietet ein bedeutend fundierteres Wissen über Spirituosen und Liköre als die allgemeiner angelegte WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen. Neben detaillierten Kenntnissen von allen Produktkategorien auf dem Gebiet der Spirituosen und ihren Verwendungsmöglichkeiten wird auch die Theorie der Verkostungstechnik vermittelt.

#### **Titel: WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen**

##### **QCF Level 2 Accreditation number 600/1508/1**

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

#### **Titel: WSET® Internationaler Höherer Abschluss, Weine und Spirituosen**

**Beschreibung:** Der Internationale Höhere Abschluss bietet umfassendere Kenntnisse über die Weine und Spirituosen der Welt, mit stärkerer Betonung der Verkostungstechnik.

**Titel: WSET®-Qualifikation Level 3, Weine und Spirituosen**

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

**Beschreibung:** Die Qualifikation Level 3, Weine und Spirituosen, vermittelt ein noch umfassenderes Wissen über Weine und Spirituosen der Welt. Besonderes Augenmerk liegt auf der Verkostungstechnik.

**Titel: WSET®-Diplom Level 4, Weine und Spirituosen**

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

**Titel: WSET® Höheres Diplom Level 5, Weine und Spirituosen**

**Beschreibung:** In diesem eigenständigen Forschungsprojekt können Studenten anhand eines selbst gewählten 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.

**Die Vorbereitung auf eine WSET-Qualifikation**

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 *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.

Auf der WSET-Website [www.WSETglobal.com](http://www.WSETglobal.com) finden Sie eine Liste der *Approved Programme Providers (APPs)*. Bitte informieren Sie sich direkt bei den jeweiligen Kursanbietern über deren Programm.

Fall Sie selbst Interesse haben, als APP tätig zu werden, setzen Sie sich bitte mit dem *APP Administration Team* unter [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk) in Verbindung.

**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 vom *APP Administration Team* unter [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk) 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 *APP Administration Team* unter [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk) an.

Sollten Sie tatsächlich einmal Grund zu Beanstandungen haben, bitten wir Sie, zunächst mit dem zuständigen Ausbildungs- und Prüfungscenter (APP) Kontakt aufzunehmen. Falls das Problem dort nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an das *APP Administration Team* unter [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

**Stipendien**

Stipendien werden jeweils für ein akademisches Jahr vergeben, das vom 1. August bis zum 31. Juli dauert. Kandidaten, die in ihren Prüfungen herausragende Leistungen erzielen, *können* für ein Stipendium in Frage

kommen. WSET Awards, das die Stipendien verwaltet, kontaktiert potenziell geeignete Kandidaten nach dem Ende jedes akademischen Jahrs, sobald alle Ergebnisse der Prüfungen für die Qualifikationen vorliegen.

Genauere Informationen über die vielen angebotenen Stipendien finden Sie auf der WSET-Website: [www.WSETglobal.com/qualifications/scholarships](http://www.WSETglobal.com/qualifications/scholarships).

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.

## Einführung zur WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen

### Ziele der Qualifikation

Die WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen, ist auf Personen ohne oder nur mit geringen Kenntnissen über die Welt der Spirituosen zugeschnitten. Sie zielt darauf ab, ein fundiertes Fachwissen zu vermitteln, das berufliche Fähigkeiten und Kompetenzen unterstützt, etwa im Barservice, im Cocktailservice oder für Mitarbeiter, die im Einzel- und Großhandel spezifische Produktkenntnisse benötigen.

Erfolgreiche Absolventen können die Eigenschaften der wichtigsten Spirituosen und Liköre beschreiben und wichtige internationale Marken in jeder Kategorie benennen. Sie sind in der Lage, eine kompetente Anleitung für die Verwendung und den Service von Spirituosen und Likören zu geben und Kunden oder Gäste bei der Auswahl von Spirituosen und Likören so zu beraten, dass deren Geschmack, Qualitätsanspruch und Preisvorstellung getroffen wird.

### Qualifikationsstruktur

Um die Ziele der Qualifikation zu erreichen, wurden vier Lernziele definiert.

#### Lernziel 1

Kenntnis der Faktoren, die die Produktion von Spirituosen und Likören beeinflussen und sich damit auch auf die Produkteigenschaften auswirken.

#### Lernziel 2

Kenntnis der wichtigsten international erhältlichen Spirituosen und Liköre und Verständnis der Bedeutung, die Markenprodukte in diesem Markt haben.

#### Lernziel 3

Die Fähigkeit, Kunden und Mitarbeiter über Spirituosen und Liköre zu informieren und zu beraten.

#### Lernziel 4

Die Fähigkeit, analytische Verkostungsnotizen zu Spirituosen unter Verwendung von in der Branche anerkannten Begriffen anfertigen zu können.

### Einschreibung

Für die Zulassung zur WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen, gibt es keine Beschränkungen. Kandidaten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, dürfen zwar während des Kurses keinerlei alkoholische Getränke verkosten, dies stellt jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis dar. Ebenso ist es für Kandidaten, die sich aus gesundheitlichen, religiösen oder anderen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, kein Hindernis, die Qualifikation erfolgreich abzuschließen.

### Empfohlener zeitlicher Aufwand

Zur Durcharbeitung des gesamten Lernstoffs sollten Sie mindestens 28 Stunden einplanen, diese sollten sich aufteilen auf die Zeit im Kurs und das Selbststudium. Der Kurs sollte mindestens 12 Stunden umfassen.

### Weiterführendes Studium

Nach erfolgreichem Abschluss der WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen, können Sie die folgenden weiteren Qualifikationen erwerben:

**WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen** – Diese Qualifikation vermittelt ein breit gefächertes Wissen aller Produktkategorien alkoholischer Getränke sowie eine detaillierte Verkostungstechnik.

**WSET®-Qualifikation Level 3, Weine und Spirituosen** – Die Level-3-Qualifikation vertieft das Wissen über die Weine und Spirituosen der Welt; besonderer Schwerpunkt liegt auf der Verkostungstechnik.

## Lernziele der WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen

### Lernziel 1

**Kenntnis der Faktoren, die die Produktion von Spirituosen und Likören beeinflussen und sich damit auch auf die Produkteigenschaften auswirken**

#### Bewertungskriterien

1. Bestimmung der wichtigsten **Arten von Rohstoffen**, die für die Produktion von Spirituosen und Likören verwendet werden.
2. Beschreibung des allgemeinen **Produktionsprozesses** für Spirituosen und Liköre.
3. Beschreibung des Einflusses der verschiedenen **Arten von Destillierapparaten** auf das Endprodukt (die Spirituose) in allgemeinen Begriffen.
4. Beschreibung der wichtigsten Systeme zur Messung des **Alkoholgehalts** von Spirituosen und Likören.

#### Bereiche

| Bereich A: Arten von Rohstoffen |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| Zucker                          | Früchte, Zuckerrohr  |
| Stärke                          | Getreide, Kartoffeln |
| Inulin                          | Agave                |

  

| Bereich B: Produktionsprozesse |                                                                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Verarbeitung der Rohstoffe     | Modifikation, Umwandlung, Schroten/Mahlen                                             |
| Alkoholische Gärung            |                                                                                       |
| Destillation                   | Rückfluss, Rektifikation                                                              |
| Arbeiten nach der Destillation | Reifung, Aromatisierung, Verschneiden, Fertigstellung (Verdünnen, Färben, Filtrieren) |

  

| Bereich C: Arten von Destillierapparaten |                              |
|------------------------------------------|------------------------------|
| Brennblase                               | Destillation in Chargen      |
| Kolonnenbrennanlage                      | Kontinuierliche Destillation |

  

| Bereich D: Alkoholgehalt |                                                         |
|--------------------------|---------------------------------------------------------|
| Systeme                  | Alkoholgehalt in Volumenprozent (Vol.-%)<br>Proof (USA) |

## Lernziel 2

**Kenntnis der wichtigsten international erhältlichen Spirituosen und Liköre und Verständnis der Bedeutung, die Markenprodukte in diesem Markt haben**

### Bewertungskriterien

1. Beschreibung der **wichtigsten Faktoren**, die die Eigenschaften der **Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre** beeinflussen.
2. Beschreibung der wichtigsten Eigenschaften der **Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre**.
3. Bestimmung der international bedeutenden **Marken** für Spirituosen und Liköre.

### Bereiche

| <b>Bereich A: Wichtigste Faktoren</b>                                        |                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Wichtigste Faktoren</b>                                                   | Wahl des Rohstoffs, Verarbeitung des Rohstoffs, alkoholische Gärung, Destillation, Arbeiten nach der Destillation        |
| <b>Bereich B: Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre</b> |                                                                                                                          |
| <b>Traubenbrände</b>                                                         |                                                                                                                          |
| <b>Frankreich:</b>                                                           | Cognac: ***/VS, VSOP/Réserve, XO, Fine Champagne<br>Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois<br>Armagnac |
| <b>Spanien:</b>                                                              | Brandy de Jerez                                                                                                          |
| <b>Andere Länder:</b>                                                        | Peru/Chile (Pisco)                                                                                                       |
| <b>Tresterbrände</b>                                                         |                                                                                                                          |
| <b>Italien:</b>                                                              | Grappa                                                                                                                   |
| <b>Andere Obstspirituosen</b>                                                |                                                                                                                          |
| <b>Frankreich:</b>                                                           | Calvados                                                                                                                 |
| <b>Whisk(e)y</b>                                                             |                                                                                                                          |
| <b>Schottland:</b>                                                           | Single Malt Scotch Whisky, Grain Whisky, Blended Scotch Whisky<br>Highland, Speyside, Lowland, Islay, Campbeltown        |
| <b>Irland:</b>                                                               |                                                                                                                          |
| <b>USA:</b>                                                                  | Bourbon, Tennessee, Straight                                                                                             |
| <b>Andere Länder:</b>                                                        | Kanada                                                                                                                   |
| <b>Wodka</b>                                                                 |                                                                                                                          |
| <b>Wodka:</b>                                                                | nicht aromatisiert, aromatisiert                                                                                         |
| <b>Spirituosen aus Zuckerrohr</b>                                            |                                                                                                                          |
| <b>Karibik:</b>                                                              | Weiß, golden, dunkel, gewürzt (spiced rum)<br>Rums aus Melasse, aus Zuckerrohrsaft (Rhum agricole)                       |
| <b>Brasilien:</b>                                                            | Cachaça                                                                                                                  |
| <b>Tequila</b>                                                               |                                                                                                                          |
| <b>Tequila:</b>                                                              | Blanco/Silver, Joven/Oro/Gold, Reposado, Añejo, Muy Añejo, 100% Agave                                                    |
| <b>Aromatisierte Spirituosen</b>                                             |                                                                                                                          |
| <b>Wacholder:</b>                                                            | Gin, destillierter Gin, London Dry Gin                                                                                   |
| <b>Anis:</b>                                                                 | Pastis, Absinth                                                                                                          |
| <b>Andere:</b>                                                               | Bitters                                                                                                                  |
| <b>Liköre</b>                                                                |                                                                                                                          |
| <b>Kategorien:</b>                                                           | Früchte, Kräuter/Gewürze, Samen/Nüsse, Sahne                                                                             |

|                                         |                                                                                                                               |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bereich C: Wichtige Marken</b>       |                                                                                                                               |
| <b>Traubenbrände</b>                    |                                                                                                                               |
| Cognac                                  | Hennessy, Martell, Rémy Martin, Courvoisier                                                                                   |
| <b>Whisk(e)ys</b>                       |                                                                                                                               |
| Schottland                              | <b>Single Malt Whisky:</b> Glenfiddich, Glenmorangie, Laphroaig<br><b>Blended Scotch Whisky:</b> Johnnie Walker, Ballantine's |
| Irland                                  | Jameson                                                                                                                       |
| USA                                     | <b>Bourbon:</b> Jim Beam<br><b>Tennessee:</b> Jack Daniels                                                                    |
| Kanada                                  | Crown Royal                                                                                                                   |
| <b>Wodka</b>                            |                                                                                                                               |
|                                         | Smirnoff, Absolut, Grey Goose                                                                                                 |
| <b>Spirituosen aus Zuckerrohr</b>       |                                                                                                                               |
|                                         | Bacardi, Captain Morgan, Havana Club, Appleton Estate                                                                         |
| <b>Tequila</b>                          |                                                                                                                               |
|                                         | José Cuervo, Sauza, Patrón                                                                                                    |
| <b>Aromatisierte Spirituosen</b>        |                                                                                                                               |
| Gin                                     | Gordons, Beefeater, Bombay Sapphire, Tanqueray                                                                                |
| Aniséés                                 | Ricard                                                                                                                        |
| Andere                                  | Campari, Jägermeister                                                                                                         |
| <b>Liköre</b>                           |                                                                                                                               |
| <b>Marken mit vielen Produktlinien:</b> | De Kuyper, Bols                                                                                                               |
| <b>Andere:</b>                          | Southern Comfort, Cointreau, Kahlúa, Malibu, Baileys, Amarula                                                                 |

## Lernziel 3

Die Fähigkeit, Kunden und Mitarbeiter über Spirituosen und Liköre zu informieren und zu beraten

### Bewertungskriterien

1. Anwendung des erworbenen Produktwissens für **Empfehlungen**, die den Kundenwünschen **in Bezug auf Stil, Qualität und Preis** entsprechen.
2. Bereitstellung von Informationen für den **Service** und die Verwendung der wichtigsten Spirituosenarten in unterschiedlichen Getränken.
3. Bestimmung der jeweiligen Basisspirituose für die wichtigsten **Cocktails**.
4. Darlegung der **gesetzlichen Bestimmungen** in Bezug auf den Verkauf und Konsum von Spirituosen.
5. Darlegung der **sozialen, gesundheitlichen und Sicherheitsaspekte** in Bezug auf den Verkauf und Konsum von Spirituosen und Likören.

### Bereiche

| Bereich A: Empfehlungen in Bezug auf Stil, Qualität und Preis |                                                       |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Wichtigste Spirituosenstile                                   | Weinbrand/Brandy, Whisk(e)y, Wodka, Rum, Tequila, Gin |
| Qualität und Preis                                            | günstig, mittlerer Preis, Premium                     |

| Bereich B: Service |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Service            | Gläser und Standard-Garnierung |

| Bereich C: Cocktails |                                                                                         |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Brandy</b>        | Brandy Alexander, Klassischer Champagnercocktail, Sidecar, Pisco Sour                   |
| <b>Whisk(e)y</b>     | Manhattan, Rusty Nail, Whiskey Sour, Irish/Gaelic Coffee                                |
| <b>Rum</b>           | Daiquiri, Caipirinha, Cuba Libre, Mai Tai, Mojito, Piña Colada                          |
| <b>Wodka</b>         | Black Russian, Bloody Mary, Cosmopolitan, Harvey Wallbanger, Moscow Mule, White Russian |
| <b>Tequila</b>       | Margarita, Tequila Sunrise                                                              |
| <b>Gin</b>           | Dry Martini, Gimlet, Pink Gin, Singapore Sling, Tom Collins                             |

| Bereich D: Gesetzliche, soziale, gesundheitliche und Sicherheitsaspekte |                           |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Soziale Verantwortung                                                   | Risikoarmer Alkoholkonsum |

## Lernziel 4

Die Fähigkeit, analytische Verkostungsnotizen zu Spirituosen unter Verwendung von in der Branche anerkannten Begriffen anfertigen zu können

### Bewertungskriterien

1. Beschreibung der **wichtigsten Eigenschaften** von Spirituosen und Likören, unter Beachtung der sich auf Stil und Qualität beziehenden Etikettangaben und unter Verwendung von in der Branche anerkannten Verkostungsbegriffen.

### Bereiche

#### Bereich A: Die wichtigsten Eigenschaften von Spirituosen und Likören beschreiben

| WSET® Level 2 Systematisches Verkosten von Spirituosen und Likören |                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OPTISCHER EINDRUCK</b>                                          |                                                                                                                                             |
| <b>Klarheit</b>                                                    | klar – trüb / hell – matt (fehlerhaft?)                                                                                                     |
| <b>Farbtiefe</b>                                                   | wasserklar – blass – mittel – intensiv – undurchsichtig                                                                                     |
| <b>Farbton</b>                                                     | farblos – zitronengelb – goldgelb – bensteingelb – mahagoni – braun<br>rosa – rot – orange – gelb – grün – blau – violett – braun – schwarz |
| <b>Andere Eindrücke</b>                                            | z.B. Louche-Effekt                                                                                                                          |
| <b>GERUCH</b>                                                      |                                                                                                                                             |
| <b>Reintönigkeit</b>                                               | sauber – unsauber (fehlerhaft?)                                                                                                             |
| <b>Intensität</b>                                                  | neutral – verhalten – mittel – ausgeprägt                                                                                                   |
| <b>Aromaausprägung</b>                                             | z.B. Früchte, Blumen, vegetabil, Getreide, Pflanzenauszüge, Kräuter, Eiche, Süße, andere                                                    |
| <b>Reifung</b>                                                     | ungereift – kurz gelagert – gereift – sehr gereift                                                                                          |
| <b>GESCHMACK</b>                                                   |                                                                                                                                             |
| <b>Süße</b>                                                        | trocken – halbtrocken – süß – üppig                                                                                                         |
| <b>Alkohol</b>                                                     | mild – weich – wärmend – rau                                                                                                                |
| <b>Körper</b>                                                      | leicht – mittel – voll                                                                                                                      |
| <b>Geschmacksintensität</b>                                        | neutral – zart – mittel – ausgeprägt                                                                                                        |
| <b>Geschmacksausprägung</b>                                        | z.B. Früchte, Blumen, vegetabil, Getreide, Pflanzenauszüge, Kräuter, Eiche, Süße, andere                                                    |
| <b>Abgang</b>                                                      | <i>Länge</i> kurz – mittel – lang<br><i>Art</i> einfach – gewisse Komplexität – komplex                                                     |
| <b>GESAMTEINDRUCK</b>                                              |                                                                                                                                             |
| <b>Qualität</b>                                                    | fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend                                                                     |

## Empfohlene Verkostungen

Den Studierenden wird empfohlen, während ihres Studiums die folgenden Proben zu verkosten.

|                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Traubenbrände</b><br>Preisgünstiger Traubenbrand<br>Drei Cognacs (ein VS, VSOP und XO, idealerweise aus demselben Haus)<br>Armagnac<br>Brandy de Jerez oder Pisco                                                                                      |
| <b>Tresterbrände</b><br>Grappa                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Andere Obstspirituosen</b><br>Calvados                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Whisk(e)y</b><br>Zwei Single Malt Whiskys (einer mit deutlicher Torfnote)<br>Blended Scotch Whisky<br>Irish Whiskey<br>Bourbon oder Tennessee Whiskey<br>Kanadischer Whisky                                                                            |
| <b>Wodka</b><br>Nicht aromatisierter Wodka im neutralen Stil<br>Nicht aromatisierter Wodka im charaktervollen Stil<br>Aromatisierter Wodka                                                                                                                |
| <b>Spirituosen aus Zuckerrohr</b><br>Zwei weiße Rums (einer sollte leicht, der andere ausgeprägt im Geschmack sein)<br>Zwei goldene Rums (ein goldener Rum kann durch einen Spiced Rum ersetzt werden)<br>Dunkler Rum (idealweise ein sehr gereifter Rum) |
| <b>Tequila</b><br>Tequila 100% Agave Blanco<br>Tequila 100% Agave Reposado oder Añejo                                                                                                                                                                     |
| <b>Aromatisierte Spirituosen</b><br>Zwei Gins (stilistisch unterschiedlich)<br>Spirituose mit Anis oder Bitter                                                                                                                                            |
| <b>Liköre</b><br>Die Kandidaten sollten fünf Liköre probieren.<br>Darunter sollten mindestens ein Sahnelikör und ein Likör auf Grundlage einer charaktervollen Spirituose sein.                                                                           |

## Prüfungsablauf

### 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.

### Prüfungsverfahren

Die Prüfung zum Level 2 Award 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.

### Die Prüfung zur WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen

Die Prüfungsunterlagen zur WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen, bestehen aus 50 Multiple-Choice-Fragen. Zu jeder Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die auf dem computerlesbaren Antwortblatt zu markieren ist. Die Prüfungsaufsicht 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 zur WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen, wurden sorgfältig auf die Gewichtung der einzelnen Themenblöcke im Lehrplan abgestimmt. Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse.

| Lernziel | Bewertungskriterien                                                    | Anzahl der Fragen |
|----------|------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>1</b> | Rohstoffe                                                              | 8                 |
|          | Produktionsprozesse                                                    |                   |
|          | Arten von Destillierapparaten                                          |                   |
|          | Alkoholgehalt                                                          |                   |
| <b>2</b> | Spirituosen aus Früchten (Trauben, Trester, andere)                    | 30                |
|          | Whisky                                                                 |                   |
|          | Wodka                                                                  |                   |
|          | Spirituosen aus Zuckerrohr                                             |                   |
|          | Tequila                                                                |                   |
|          | Aromatisierte Spirituosen                                              |                   |
| <b>3</b> | Liköre                                                                 | 6                 |
|          | Verkauf und Service                                                    |                   |
|          | Cocktails                                                              |                   |
| <b>4</b> | Gesetzliche, soziale, gesundheitliche und Sicherheitsaspekte           | 6                 |
|          | Beschreibung der wichtigsten Eigenschaften von Spirituosen und Likören |                   |
|          | <b>Fragen gesamt</b>                                                   | <b>50</b>         |

### **Bekanntgabe der Ergebnisse**

Die Prüfungsergebnisse werden von WSET Awards wie folgt bekanntgegeben:

- WSET Awards übermittelt eine Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an den Kursanbieter (APP), dieser teilt den einzelnen Kandidaten ihre Ergebnisse mit. Die Ergebnisliste wird innerhalb von zwei Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen bei WSET Awards herausgegeben.
- WSET Awards versendet die Anschreiben an die Kandidaten und die Zertifikate an die APPs, die dafür verantwortlich sind, diese an ihre Kandidaten weitergeben.

## Muster-Prüfungsfragen

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine früheren Prüfungsunterlagen zur Vorbereitung auf die WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen. Um aber den Studierenden einen Eindruck von der Art der Prüfungsfragen zu vermitteln, sind nachfolgend sechs Beispielfragen aufgeführt. Die Prüfung besteht aus 50 ähnlichen Fragen.

1. Welcher der folgenden Rohstoffe wird bei der Produktion von Malt Whisky verwendet?

- a. Mais.
- b. Weizen.
- c. Gerste.
- d. Roggen.

2. Cognac wird hergestellt mittels

- a. einer einzelnen Brennkolonne
- b. zwei Brennblasen
- c. einer zwei-Kolonnen-Anlage
- d. einer Brennblase und einer Retorte.

3. In welche der folgenden Kategorien gehört der Likör Baileys?

- a. Kräuter.
- b. Früchte.
- c. Sahne.
- d. Nüsse.

4. Rhum agricole muss erzeugt werden aus

- a. Zuckerrüben.
- b. Melasse.
- c. Zuckerrohrsaft.
- d. Kristallzucker.

5. Das Hauptaroma eines Gins muss stammen von

- a. Engelwurz.
- b. Wacholder.
- c. Zitrusfrüchten.
- d. Veilchenwurzel.

6. Welcher der folgenden ist ein für Tequila zugelassener Etikettbegriff?

- a. Platinum.
- b. Añejo.
- c. Viejo.
- d. Reserva.

### Antworten

1c, 2b, 3c, 4c, 5b, 6b

# Prüfungsvorschriften

## 1 Zulassungsbedingungen

### 1.1 Voraussetzungen

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

**1.1.2** Die Teilnahme an der Prüfung zur WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen, 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 Kandidaten, 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 wird kein Vorwissen oder sonstige Erfahrung in Bezug auf alkoholische Getränke erwartet.

**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** Bei der Prüfung zur WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen, sind keine Hilfsmittel zugelassen. Sie dauert 60 Minuten und besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, die jeweils mit einem Punkt bewertet werden.

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

**2.3 Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:**

|                                   |                                                             |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 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 55% und 54%    | Nicht bestanden ( <i>Fail</i> )                             |
| Punktzahl von 44% oder schlechter | Ungenügend ( <i>Fail unclassified</i> )                     |

## 3 Begründete Ausnahmen

**3.1** 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.

**3.2** 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 besonderer Umstände in Kenntnis zu setzen.

## 4 Prüfungswiederholung

**4.1** Sollte ein Kandidat die Prüfung nicht bestanden haben, kann er eine Wiederholung beantragen. Es sind beliebig viele Wiederholungen möglich.

**4.2** 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 bei der Prüfungsaufsicht ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
- Die Prüfung muss innerhalb von höchstens 60 Minuten 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 dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
- Kandidaten, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, dürfen die Prüfung NICHT mehr ablegen, wenn ein anderer Kandidat die Prüfung bereits verlassen hat.
- Kandidaten, die verspätet kommen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern andere Prüfungsteilnehmer dadurch nicht gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen der Prüfungsaufsicht. Normalerweise ist davon auszugehen, dass kein Kandidat, der später als 30 Minuten nach dem angesetzten Termin erscheint, noch zur Prüfung zugelassen wird.
- 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.
- Die Prüfungsaufsicht ist 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.
- Die Kandidaten dürfen den Inhalt der Prüfungsbögen nicht anderen zur Kenntnis bringen oder in soziale Medien einstellen.

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

**5.3** Prüfungsbögen und Antwortblätter sind Eigentum von WSET Awards und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

## 6 Rückfragen zur Prüfung, Überprüfung des Ergebnisses und Einsprüche

**6.1** Kandidaten, die Rückfragen zur Prüfung haben oder ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur), sollten sich mit ihrem Kursanbieter (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.

**6.2** 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 Arbeitstagen 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 mit unserem *APP Administration Team* unter [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk) in Verbindung zu setzen. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, WSET Awards auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

## **8 WSET®-Awards-Vorschriften**

WSET Awards behält sich das Recht vor, diese Prüfungsvorschriften jederzeit zu erweitern oder abzuändern.

((back cover))

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

GOLD Patrons

SILVER Patrons

BRONZE Patrons

**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**