



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

**WSET®-Qualifikation**  
**Level 1, Weine**

*Spezifikation*

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

© Wine & Spirit Education Trust 2018  
Issue 1, 2018

German translation © Wine & Spirit Education Trust 2018  
Issue 1 translated into German 2018

© Wine & Spirit Education Trust 2018  
Ausgabe 1 auf Englisch 2018

Deutsche Übersetzung © Wine & Spirit Education Trust 2018  
Ausgabe 1 ins Deutsche übersetzt 2018

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

Übersetzung aus dem Englischen: Martin Waller  
Gestaltung: Paul Barrett

# Inhalt

Einführung	1
<b>1</b> Einführung in die WSET-Qualifikation Level 1, Weine	2
<b>2</b> WSET-Qualifikation Level 1, Weine: Lernziele	3
<b>3</b> Empfohlene Verkostungen	6
<b>4</b> Prüfungsablauf	7
<b>5</b> Muster-Prüfungsfragen	8
<b>6</b> Prüfungsvorschriften	9
<b>7</b> WSET Awards Qualifikationen	12
<b>8</b> WSET Awards	13

# Einführung

Diese Spezifikation enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Approved Programme Providers (APPs) (zugelassene Kursanbieter) über die WSET-Qualifikation Level 1, Weine.

Der Hauptteil des Dokuments bietet eine detaillierte Beschreibung der Lernziele der WSET-Qualifikation Level 1, Weine. APPs sollten ihr Lehrprogramm und Prüfungskandidaten ihr Studium darauf abstimmen, da die Prüfung genau auf diese Lernziele abgestimmt ist.

Die Spezifikation enthält darüber hinaus eine Liste der empfohlenen Verkostungsproben, eine Hilfestellung zur Prüfung (einschließlich der Gewichtung des Lehrstoffs), Muster-Prüfungsfragen und die Prüfungsvorschriften.

Am Ende dieses Dokuments wird auch über die anderen WSET-Qualifikationen und die dafür zuständige Abteilung des WSET, WSET Awards, informiert.

# 1

# Einführung in die WSET-Qualifikation Level 1, Weine

## Ziele der Qualifikation

Die WSET-Qualifikation Level 1, Weine, ist für Personen gedacht, die wenig oder gar keine Vorkenntnisse über Weine haben. Sie soll eine solide, aber einfache Einführung in das Thema Wein bieten. Die Qualifikation hilft jenen, die ein Grundwissen über die wichtigsten Typen und Stile von Weinen benötigen, beispielsweise Personen, die als Teil eines umfassenderen Getränke-Portfolios in den Bereichen Einzelhandel und Gastronomie auch mit Wein zu tun haben.

Erfolgreiche Kandidaten kennen anschließend die wichtigsten Phasen beim Traubenanbau, können die hauptsächlichsten Weintypen und -stile aufzählen, kennen sich aus mit den wesentlichen Eigenschaften von Weinen, sowohl solchen von den wichtigsten Rebsorten als auch von anderen Beispielen für Weine, und wissen über die zentralen Prinzipien Bescheid, die bei der Lagerung und dem Servieren von Wein zu beachten sind. Dadurch werden sie in der Lage sein, Kundenfragen zu beantworten und Empfehlungen für das Servieren von Wein zu geben.

## Qualifikationsstruktur

### Lernziele

Um die Ziele der Qualifikation zu erreichen, sind drei Lernziele vorgegeben.

<b>Lernziel 1</b>	Die wichtigsten Phasen beim Traubenanbau und bei der Weinbereitung kennen.
<b>Lernziel 2</b>	Die Typen, Eigenschaften und Stile sowohl der Weine von den wichtigsten Rebsorten als auch von anderen Beispielen für Weine kennen.
<b>Lernziel 3</b>	Die Prinzipien und Praktiken kennen, die mit der Lagerung und dem Servieren von Wein zu tun haben.

## Einschreibung

Für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 1, Weine, 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 oder die sich aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu trinken, dürfen zwar während des Kurses keinerlei alkoholische Getränke verkosten, dies stellt jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis dar.

## Total Qualification Time (TQT) (Gesamtzeit für die Qualifikation) und Guided Learning Hours (GLH) (angeleitete Unterrichtsstunden)

TQT ist eine Angabe der Gesamtdauer, angegeben in Stunden, die Lernende normalerweise benötigen, um den für die Erlangung der Qualifikation erforderlichen Leistungsstand zu erreichen. Sie setzt sich zusammen aus den GLH und der privaten Lernzeit. Zu den GLH zählen alle von einer Lehrkraft gehaltenen Unterrichtsstunden sowie Prüfungen unter Aufsicht.

Die TQT für die Qualifikation Level 1, Weine, beträgt 6 Stunden, alle als GLH. Darin sind auch die 45 Minuten für die Prüfung enthalten.

## Empfohlene weiterführende Studien

Die WSET-Qualifikation Level 1, Weine, oder ein gleichwertiger Wissensstand wird für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen, empfohlen.

# 2

## WSET-Qualifikation Level 1, Weine: Lernziele

### Lernziel 1

Die wichtigsten Phasen beim Traubenanbau und bei der Weinbereitung kennen.

#### Bewertungskriterien

- 1 Die Hauptbestandteile einer Traube benennen und wissen, was sie beinhalten.
- 2 Die wichtigsten Phasen im Jahreszyklus des Traubenanbaus benennen und wissen, was während der Reifung geschieht.
- 3 Unterschiedliche Klimata für den Traubenanbau benennen und definieren sowie angeben, wie diese die Eigenschaften von Trauben beeinflussen können.
- 4 Die Bedingungen für die alkoholische Gärung sowie deren Produkte auflisten.
- 5 Die wichtigsten Phasen bei der Produktion von stillen Weiß-, Rot- und Roséweinen benennen und in der richtigen Reihenfolge angeben.

#### Bereich 1: Bestandteile der Traube

<b>Bestandteile der Traube</b>	<b>Schale</b> – Farbe, Tannin <b>Fruchtfleisch</b> – Wasser, Zucker, Säure
--------------------------------	---

#### Bereich 2: Traubenanbau

<b>Wichtigste Phasen im Jahreszyklus des Traubenanbaus</b>	Blüte, Traubenreifung
--	-----------------------

#### Bereich 3: Klima

<b>Auswirkung des Klimas</b>	Kühles Klima, warmes Klima
------------------------------	----------------------------

#### Bereich 4: Alkoholische Gärung

<b>Bedingungen für die alkoholische Gärung</b>	Zucker, Hefe
<b>Produkte der alkoholischen Gärung</b>	Alkohol, Kohlendioxid

#### Bereich 5: Produktion von stillen Weiß-, Rot- und Roséweinen

<b>Produktion von Weißweinen</b>	<b>Trauben</b> – weiß <b>Phasen</b> – Quetschen, Pressen, Gärung, Reifung, Abfüllung
<b>Produktion von Rotweinen</b>	<b>Trauben</b> – dunkel <b>Phasen</b> – Quetschen, Gärung, Abziehen, Pressen, Reifung, Abfüllung
<b>Produktion von Roséweinen</b>	<b>Trauben</b> – dunkel <b>Phasen</b> – Quetschen, Gärung, Abziehen, Reifung, Abfüllung

## Lernziel 2

Die Typen, Eigenschaften und Stile sowohl der Weine von den wichtigsten Rebsorten als auch von anderen Beispielen für Weine kennen.

### Bewertungskriterien

- 1 Die Weintypen sowie die Eigenschaften, die ihre Stile charakterisieren, benennen und definieren.
- 2 Die wichtigsten Rebsorten benennen und die Eigenschaften und Stile der daraus erzeugten Weine identifizieren.
- 3 Beispiele für Weine der wichtigsten Rebsorten identifizieren und den jeweiligen Rebsorten, Typen, Eigenschaften und Stilen von Wein zuordnen.
- 4 Andere Beispiele für Weine den jeweiligen Typen, Eigenschaften und Stilen von Wein zuordnen.

Bereich 1: Die wichtigsten Weintypen und -stile	
Weintypen	Stillweine, Schaumweine, gespritete Weine
Eigenschaften von Weinen	<p><b>Farbe</b> – weiß, rot, rosé</p> <p><b>Wesentliche strukturelle Merkmale</b> – Süße, Säure, Tannin, Alkohol, Körper</p> <p><b>Typische Aromen und Geschmacksnoten</b> – Frucht, Eiche, andere</p>
Weinstile	Eine Kombination der oben genannten Eigenschaften

Bereich 2: Wichtigste Rebsorten	
Weißer Rebsorten	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling
Dunkle Rebsorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah/Shiraz

Bereich 3: Beispiele für Weine der wichtigsten Rebsorten	
Weiß	Sancerre, Chablis, Burgunder (weiß)
Rot	Burgunder (rot), Bordeaux
Schäumend	Champagner

Bereich 4: Andere Beispiele für Weine	
Weiß	Sauternes
Rosé	White Zinfandel
Rot	Beaujolais, Côtes du Rhône, Chianti, Rioja, Châteauneuf-du-Pape
Schäumend	Prosecco, Cava
Gespritzt	Sherry, Port

## Lernziel 3

Die Prinzipien und Praktiken kennen, die mit der Lagerung und dem Servieren von Wein zu tun haben.

### Bewertungskriterien

- 1 Die idealen Bedingungen für die Lagerung von Wein sowie Methoden, um ihn frisch zu halten, identifizieren und definieren.
- 2 Die empfohlenen Serviertemperaturen für die wichtigsten Typen und Stile von Wein identifizieren.
- 3 Das korrekte Vorgehen für das Öffnen und Servieren von Wein angeben.
- 4 Die wichtigsten Wechselwirkungen zwischen Speisen und Wein identifizieren und erkennen, wie sich diese typischerweise auf einen Wein auswirken.

#### Bereich 1: Lagerung von Wein

Ideale Lagerbedingungen	Temperatur, Licht, Lage der Flasche
Wein frisch halten	Vakuumsystem, Schutzgassystem

#### Bereich 2: Serviertemperaturen

Weiße- und Roséweine	Schaumweine – gut gekühlt Süßweine – gut gekühlt Weiße- und Roséweine mit schlankem bis mittlerem Körper – gekühlt Körperreiche Weißweine – leicht gekühlt
Rotweine	Rotweine mit mittlerem bis vollem Körper – Zimmertemperatur Rotweine mit schlankem Körper – leicht gekühlt

#### Bereich 3: Wein servieren

Öffnen	Stillwein, Schaumwein
Wein servieren	Gläser, Prüfen des optischen Eindrucks und des Geruchs des Weins

#### Bereich 4: Wichtigste Wechselwirkungen zwischen Speisen und Wein

Eigenschaften des Essens mit Auswirkung auf den Wein	Süße, Umami, Salz, Säure, Geschmacksintensität, Fett, Schärfe
Eigenschaften des Weins mit Auswirkung auf das Essen	Süße, Säure, Bitterkeit (Tannine, Eiche), Fruchtigkeit, Alkohol

# 3

## Empfohlene Verkostungen

Den Kandidaten wird empfohlen, während ihres Studiums die folgende Auswahl von Proben zu verkosten. Alle Proben sollten ihre Rebsorte und ihren Stil mustergültig zum Ausdruck bringen.

Mindestens 3 Rotweine und 2 Weißweine von den wichtigsten Rebsorten, die erkennbar kontrastierende Eigenschaften aufweisen müssen.

Mindestens 1 in Lernziel 2 genannter Süßwein oder 1 Roséwein.

Beispiel für einen Verkostungs-Flight von Weinen:

- Säurebetonter Sauvignon Blanc ohne Eichennote mit schlankem oder mittlerem Körper
- Körperreicher Chardonnay mit mittlerer Säure und Eichennote
- Pinot Noir ohne Eichennote mit schlankem Körper
- Merlot mit mittlerem Körper und Eichennote
- Körperreicher Cabernet Sauvignon mit kräftiger Eichennote
- Sauternes

### WSET Level 1 Systematisches Verkosten von Wein®

OPTISCHER EINDRUCK	
Farbe	weiß – rot – rosé
GERUCH	
Aromausprägung	z.B. Aromen von Früchten, Eiche, andere
GESCHMACK	
Wesentliche strukturelle Merkmale	Süße, Säure, Tannin, Alkohol, Körper
Geschmacksausprägung	z.B. Geschmacksnoten von Früchten, Eiche, andere

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2018

Das WSET Level 1 Systematische Verkosten von Wein® darf nur mit schriftlicher Genehmigung des WSET nach dessen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wiedergegeben werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com).

# 4

## Prüfungsablauf

### Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von Approved Programme Providers (APPs) (vom WSET zugelassene Kursanbieter) durchgeführt. In der Durchführung müssen sich die APPs an die Kriterien und Vorschriften halten, die im Operating Handbook dargelegt sind.

### Prüfungsverfahren

Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1, Weine, besteht aus einem Fragebogen mit 30 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb von 45 Minuten beantwortet werden müssen.

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

Zum erfolgreichen Bestehen müssen mindestens 70 Prozent aller Fragen richtig beantwortet werden.

### Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1, Weine

Der Prüfungsbogen zur WSET-Qualifikation Level 1, Weine, besteht aus 30 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 richtig beantwortete Multiple-Choice-Frage ergibt einen Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge.

Alle Prüfungsunterlagen zur WSET-Qualifikation Level 1, Weine, wurden sorgfältig auf den Lehrplan abgestimmt. Die Tabelle unten gibt eine genauere Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse.

Lernziel	Multiple-Choice-Fragen (1 Punkt pro Frage)
1	6
2	18
3	6
	<b>30 Punkte</b>

### Bekanntgabe der Ergebnisse

Die Prüfungsergebnisse werden von WSET Awards wie folgt bekannt gegeben:

- WSET Awards übermittelt eine elektronische Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an den APP, damit dieser seinen Kandidaten ihre Ergebnisse mitteilen kann. Diese Ergebnisliste wird innerhalb von zwei Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen bei WSET Awards herausgegeben.
- Anschließend versendet WSET Awards die Anschreiben an die Kandidaten sowie die Zertifikate an die APPs, die dafür verantwortlich sind, diese an ihre Kandidaten weiterzugeben.

# 5

## Muster-Prüfungsfragen

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine früheren Prüfungsunterlagen für die WSET-Qualifikation Level 1, Weine. Um aber den Studierenden eine Vorstellung von der Art möglicher Prüfungsfragen zu vermitteln, sind in diesem Abschnitt fünf Musterfragen aufgeführt. Die Prüfung besteht aus 30 ähnlichen Fragen.

**1 Welche der folgenden Rebsorten liefert Rotwein?**

- a Cabernet Sauvignon
- b Sauvignon Blanc
- c Riesling
- d Chardonnay

**2 Chablis ist**

- a ein trockener Weißwein
- b ein trockener Rotwein
- c ein süßer Weißwein
- d ein süßer Rotwein

**3 Rotweine werden am besten in direktem Sonnenlicht gelagert.**

- a Richtig
- b Falsch

**4 Umami lässt Weine süßer und fruchtiger erscheinen.**

- a Richtig
- b Falsch

**5 Welcher der folgenden ist ein gespritzter Wein?**

- a Cava
- b Beaujolais
- c Prosecco
- d Port

# 6

# 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 oder die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis der Eltern oder Erziehungsberechtigten vorlegen.
- 1.1.2** Die Teilnahme an der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1, Weine, 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 oder die sich aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu trinken, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke verkosten; dies ist jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis.

### 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 die Lese- und Schreibfähigkeit sowie das Zahlenverständnis, die für die Prüfung benötigt werden, sind wie folgt:
  - Lese- und Schreibfähigkeit:** Level 1 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertige Fähigkeiten in der Sprache, in der die Prüfung abgelegt wird.
  - Zahlenverständnis:** Level 1 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertig.

## 2 Form und Ergebnisse

- 2.1** Bei der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 1, Weine, sind keine Hilfsmittel zugelassen. Sie dauert 45 Minuten und besteht aus 30 Multiple-Choice-Fragen, die jeweils mit einem Punkt bewertet werden.
- 2.2** Die Ergebnisse für die Kandidaten werden innerhalb von zwei Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen den APPs zugestellt.
- 2.3** Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

Punktzahl von 70% und darüber	Bestanden
Punktzahl von 69% und darunter	Nicht bestanden

## 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 APP 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, ihren APP bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderen Umstände in Kenntnis zu setzen.

## 4 Prüfungswiederholung

- 4.1** Kandidaten, die die Prüfung nicht bestanden haben, können 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 besonderen Bedingungen für die Prüfung ohne Hilfsmittel anerkennt.
- Zu Beginn der Prüfung müssen alle Kandidaten bei der Prüfungsaufsicht ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
  - Die Prüfung muss innerhalb von höchstens 45 Minuten abgeschlossen werden.
  - Es dürfen keine wie auch immer gearteten Hilfsmittel außer den gestellten Frage- und Antwortbögen verwendet werden.
  - Sobald die Prüfungsaufsicht erklärt, dass die Prüfungsbedingungen in Kraft gesetzt sind, ist jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten verboten, bis sie entweder den Prüfungsraum wieder verlassen haben oder die Prüfungsaufsicht das Ende der Prüfung bekannt gibt.
  - Während der Prüfung dürfen die Kandidaten nur folgende Gegenstände bei sich haben: Stifte, Bleistifte, Radiergummis, Trinkwasser und eine kleine Hand- oder Umhängetasche, sofern sie nur persönliche Gegenstände enthält.
  - Es ist den Kandidaten verboten, den Prüfungsraum oder Prüfungsmaterialien zu fotografieren.
  - Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art ist verboten.
  - Mobiltelefone dürfen sich nicht auf dem Prüfungstisch befinden; sie müssen ausgeschaltet und außer Sicht aufbewahrt werden.
  - 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.
  - Sobald die Prüfung begonnen hat, dürfen Kandidaten nicht den Raum verlassen und wieder in ihn zurückkehren, sofern sie nicht während der gesamten Zeit, in der sie sich außerhalb des Prüfungsraums aufhalten, von einem Mitglied der Prüfungsaufsicht begleitet werden.
  - 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 Examination Panel (Prüfungsausschuss) vorgelegt, der über deren Gültigkeit sowie über 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 auf wie auch immer geartete Weise reproduzieren.
- 5.2** Die Kandidaten verpflichten sich darüber hinaus, 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, Ergebnisüberprüfung und Einsprüche

- 6.1** Kandidaten, die ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur) und/oder Rückfragen zur Prüfung haben, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das entsprechende Antragsformular – Enquiry and Feedback Form – aushändigen lassen. Das ausgefüllte Formular muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr innerhalb von sechs 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 zwei Wochen nach Erhalt.
- 6.2** Kandidaten, die mit dem Ergebnis der Überprüfung ihres Prüfungsergebnisses unzufrieden sind, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das Formular zum Einlegen von Einspruch – Appeal against Enquiry Application Form – aushändigen lassen. Es muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr spätestens innerhalb von zehn 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 zwei Wochen nach Erhalt.

## 7 Kandidatenzufriedenheit

- 7.1** Kandidaten, die der Meinung sind, dass ihr 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 Kandidaten gebeten, sich mit unserem Quality Assurance Team (Qualitätssicherungsteam) [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) 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

- 8.1** WSET Awards behält sich das Recht vor, diese Prüfungsvorschriften nach Bedarf jederzeit zu erweitern oder abzuändern.

# 7

## WSET Awards Qualifikationen

### WSET Awards Qualifikationen

Der WSET bietet eine Reihe von Qualifikationen, die neben Wein und Sake auch Spirituosen umfassen. Sie werden entwickelt und betreut von WSET Awards (siehe Kapitel 8 für weitere Informationen). Insgesamt gibt es folgende Qualifikationen:

WSET-Qualifikation Level 1, Weine (600/1504/4)

WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen (600/1501/9)

WSET-Qualifikation Level 1, Sake (603/2051/5)

WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen (600/1507/X)

WSET-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen (600/1508/1)

WSET-Qualifikation Level 3, Weine (601/6352/5)

WSET-Qualifikation Level 3, Sake (603/2066/7)

WSET-Diplom Level 4, Weine und Spirituosen

Weitere Informationen über diese Qualifikationen finden sich auf der WSET-Website [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com).

### Wer kann eine WSET Awards Qualifikation anbieten?

WSET Awards Qualifikationen können nur von Organisationen angeboten werden, die von WSET Awards anerkannt sind, bekannt als Approved Programme Providers (APPs). Studierende, die eine WSET-Qualifikation erwerben möchten, müssen sich bei einem solchen APP einschreiben. Das Vertragsverhältnis besteht zwischen dem oder der Studierenden und dem APP, welcher 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 APPs bieten aber auch die Vorbereitung für unsere Prüfungen per Fernstudium an.

Auf der WSET-Website [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com) finden Sie eine Liste der Approved Programme Providers (APPs). Bitte informieren Sie sich direkt beim jeweiligen APP über dessen Programm.

Falls Sie selbst Interesse haben, als APP tätig zu werden, setzen Sie sich bitte mit dem Quality Assurance Team unter [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) in Verbindung.



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

*Eine Welt des Wissens*

---

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

+44(0)20 7089 3800  
✉ [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

**Ausgabe 1**