

“Olhando para além do rótulo”



Especificações para a
Qualificação de Nível 2
em Vinhos e Espirituosos **WSET®**

Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos da WSET®

Estas especificações contêm a informação necessária sobre a Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos, tanto para os candidatos como para os centros de ensino onde os cursos da WSET® são lecionados (conhecidos como APPs – Fornecedores Aprovados de Programa).

A parte principal deste documento expõe de forma detalhada os resultados de aprendizagem. Estes resultados devem ser considerados pelos centros que lecionam os cursos para preparar o programa de ensino, e pelos candidatos para organizar os seus estudos, já que o exame a que estarão sujeitos é preparado com o objetivo de avaliar estes resultados de aprendizagem.

Estas especificações também oferecem uma descrição da importância de cada tema no programa do curso e uma orientação para o estudo e para o exame, incluindo o regulamento do exame.

Conteúdos

1 - 6	Introdução
7	A Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos WSET®
8 – 19	Conhecimento do Produto Vinhos e Espirituosos
20 - 21	Recomendações de Exemplos de Vinhos a Provar
22 – 24	Orientações para o Exame
25 - 27	Regulamento do Exame
28	Notas

As Qualificações da Wine & Spirit Education Trust

A WSET® Awards é a divisão de qualificações da Wine & Spirit Education Trust.

A WSET® oferece qualificações com qualidade garantida, as quais ajudam as pessoas interessadas a conhecer mais sobre as bebidas alcoólicas e a desenvolver as suas aptidões de prova. Para isto, a WSET®:

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

O desenvolvimento das qualificações WSET® e a concessão dos certificados da WSET® é da exclusiva responsabilidade da WSET® Awards, a Entidade de Acreditação da Wine & Spirit Education Trust.

Quadro de Qualificações

O governo do Reino Unido criou uma nova autoridade reguladora, denominada **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (OfQual), a qual regula as Organizações de Acreditação que oferecem qualificações que se enquadram no quadro de qualificações e programas de estudo do Reino Unido, designado por *Qualifications and Curriculum Framework* (QCF). Todas as qualificações da WSET® até ao Nível 3 estão a ser submetidas para serem incluídas no QCF.

Qualifications and Curriculum Framework

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

Nível QCF: **1** Número de acreditação 600/1504/4

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

Qualifications and Curriculum Framework continuação

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

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

Título Completo: Qualificação de Nível 1 em Espirituosos da WSET®

Nível QCF: **1** Número de acreditação 600/1501/9

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

Título Completo: Qualificação de Nível 2 em Espirituosos da WSET®

Nível QCF: **2** Número de acreditação 600/1507/X

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

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

Nível QCF: **2** Número de acreditação 600/1508/1

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

Título Completo: Qualificação Superior Internacional em Vinhos e Espirituosos da WSET®

Descrição: A Qualificação Superior Internacional oferece uma cobertura mais abrangente dos vinhos e espíritos do mundo, dando maior atenção à técnica de prova.

Qualifications and Curriculum Framework continuação

Título Completo: Qualificação de Nível 3 em Vinhos e Espirituosos da WSET®

Nível QCF: **3** Número de acreditação 600/1511/1

Descrição: A Qualificação de Nível 3 em Vinhos e Espirituosos oferece uma cobertura mais abrangente dos vinhos e espirituosos do mundo, dando maior atenção à técnica de prova.

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

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

Título Completo: Diploma de Honra em Vinhos e Espirituosos da WSET® - Nível 5

Descrição: Este é um projeto de investigação individual, no qual os alunos podem desenvolver capacidades de alto nível na investigação, avaliação e análise de um tema especial à escolha na área dos vinhos e espirituosos.

BS EN ISO 9001:2008

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



BS EN ISO 9001:2008

FS 66504

Como se preparar para a Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos

As qualificações da WSET® apenas podem ser oferecidas pelas organizações que contam com a acreditação da WSET® Awards. Estas organizações denominam-se APPs (Fornecedores Aprovados de Programa). Os alunos que queiram frequentar uma qualificação da WSET® devem inscrever-se num APP. A relação do aluno é com o seu APP, sendo o APP o responsável por dar o curso e ministrar o exame, o qual é preparado pela WSET® Awards.

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

Encontrará uma lista dos APPs existentes no Reino Unido e no estrangeiro no sítio web da WSET® (www.wsetglobal.com). Por favor, contacte diretamente com os APPs para obter informações sobre os programas de que dispõem.

Desenvolvimento de Competências Chave

O Governo britânico, através do organismo denominado *Office of the Qualifications and Examinations Regulator*, definiu níveis de conhecimento em 6 competências chave: comunicação, aplicações numéricas, tecnologias de informação, trabalho com os outros, melhoria da autoaprendizagem e desempenho, e resolução de problemas.

A Qualificação de Nível 2 WSET® não avalia especificamente nenhuma das competências chave. No entanto, considera-se que existem oportunidades para que o aluno possa desenvolver e demonstrar a aquisição de certas competências chave.

Para benefício dos instrutores e alunos, foi desenvolvido um mapa com as seis competências principais. Este mapa fornece exemplos de onde, ao longo do curso da Qualificação de Nível 2 WSET®, é possível praticar e demonstrar a aquisição destas competências.

Deve-se realçar que as oportunidades para desenvolver estas competências podem ser afetadas pelo método de estudo utilizado. A Qualificação Nível 2 WSET® não abrange todas as competências chave.

Por este motivo, sugerimos que os alunos que desejem aprofundar a aquisição de competências chave contactem um especialista neste tema para que os possa aconselhar adequadamente.

Contudo, foram identificadas duas das competências chave que podem ser desenvolvidas e praticadas:

- Comunicação
- Melhoria da autoaprendizagem e desempenho.

Para ajudar o instrutor e o aluno, foram criados guias de monitorização para as competências chave que um estudante deverá poder demonstrar quando estiver a fazer a Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos WSET®. Estes guias de monitorização estão disponíveis no Manual do APP e no sítio web da WSET® (www.wsetglobal.com).

Esses guias irão identificar oportunidades de desenvolvimento de competências chave quando o aluno utilizar os Guias Tutoriais da WSET® e o material que integra o pacote de estudo como parte do ciclo de estudo para a Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos WSET®. Os instrutores que adotem métodos de ensino alternativos poderão gerar diferentes oportunidades no desenvolvimento e demonstração de competências chave.

Política de Diversidade e Igualdade

A WSET® Awards apoia os princípios de diversidade e igualdade e é responsável por garantir que todos os candidatos às qualificações sejam tratados com justiça e equidade. Pode obter uma cópia da nossa política de diversidade e igualdade através do Coordenador dos Centros e Gerente de Garantia da Qualidade, WSET® Awards.

Serviço de Atendimento ao Cliente

A qualidade e o âmbito dos serviços que os clientes podem esperar da WSET® Awards encontram-se publicados na nossa Declaração de Serviço de Atendimento ao Cliente. Pode obter uma cópia através do Coordenador dos Centros e Gerente de Garantia da Qualidade, WSET® Awards.

Se eventualmente tiver alguma insatisfação relativamente aos serviços prestados, por favor, contacte em primeiro lugar o respetivo APP. Se a questão não for resolvida, agradecemos que entre em contacto com o Coordenador dos Centros e Gerente de Garantia da Qualidade, WSET® Awards.

Prémios

A WSET® Awards dispõe de um sistema para premiar os alunos que obtenham excelentes classificações nos exames. Estes prémios são patrocinados por empresas do setor das bebidas e destinam-se aos candidatos que trabalham dentro deste setor no Reino Unido, bem como para um número mais reduzido de candidatos não envolvidos neste setor e candidatos provenientes do exterior do país. Normalmente, os prémios consistem em visitas às regiões produtoras de vinhos ou espirituosos. Em alguns casos, são também realizadas entrevistas posteriores para determinar os candidatos mais adequados. Para mais informação e para obter uma lista atualizada dos prémios, contacte awards@wset.co.uk

Por favor, tenha em conta que estes prémios não consistem em ajudas financeiras para custear os estudos, mas são um reconhecimento ao desempenho nos exames

Objetivos da qualificação

A Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos está destinado a quem tem poucos ou nenhuns conhecimentos sobre a extensa variedade de vinhos e espirituosos. Esta qualificação é apropriada sempre que se pretenda um conhecimento básico, mas sólido, do produto, para o desenvolvimento de determinados trabalhos; por exemplo, no serviço de atendimento ao cliente e nas funções de venda na hotelaria e no comércio por grosso e a retalho. Também é de utilidade para quem tiver um interesse geral nesta matéria.

Os detentores da Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos WSET® serão capazes de interpretar os rótulos dos principais vinhos e espirituosos do mundo e de dar aconselhamento básico sobre a adequada seleção e serviço destes produtos. Também serão capazes de entender os princípios da prova e avaliação de vinhos.

Estrutura da Qualificação: Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos WSET®

Núcleo da Unidade	Conhecimento do Produto Vinhos e Espirituosos
1	Compreender os fatores que influenciam o estilo e o preço do vinho
2	Conhecer as características das principais castas usadas na produção de vinho
3	Saber utilizar os termos de rotulagem indicados nas garrafas para deduzir o estilo e sabor dos vinhos tranquilos produzidos nos principais países produtores de vinho do mundo
4	Saber utilizar os termos de rotulagem indicados nas garrafas para deduzir o estilo, sabor e método de produção dos vinhos espumantes produzidos nos principais países produtores de vinho do mundo
5	Saber utilizar os termos de rotulagem indicados nas garrafas para deduzir o estilo, sabor e método de produção dos vinhos doces y fortificados produzidos nos principais países produtores de vinho do mundo
6	Saber utilizar os termos de rotulagem indicados nas garrafas para deduzir o estilo, sabor e método de produção de espirituosos e licores
7	Ser capaz de oferecer informação e conselhos sobre vinhos e espirituosos a consumidores e funcionários
8	Ser capaz de produzir notas analíticas de prova de vinhos utilizando os termos de prova que são reconhecidos dentro do setor

Admissão

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

Horas de Estudo

Para completar satisfatoriamente todo o programa, recomenda-se que o aluno lhe dedique um mínimo de 28 horas. Estas horas serão, normalmente, uma combinação entre horas letivas e horas de estudo individual. Recomenda-se um mínimo de 16 horas letivas.

**Qualificações Wine and Spirit
Via de Progressão Recomendada**

A Qualificação Nível 2 em Vinhos e Espirituosos WSET®, ou um nível de experiência equivalente, é recomendado para quem deseje matricular-se no curso da Qualificação de Nível 3 em Vinhos e Espirituosos WSET®.

RESULTADO DE APRENDIZAGEM UM – COMPREENDER OS FATORES QUE INFLUENCIAM O ESTILO E O PREÇO DO VINHO

Critérios de Avaliação

1. Descrever as **condições** necessárias para que uma videira produza uma colheita de uvas sãs.
2. Definir como os **fatores do meio ambiente** afetam as condições que uma videira necessita para produzir uma colheita de uvas sãs.
3. Descrever como a **viticultura** (cultivo da uva) afeta os custos de produção de vinho e o estilo de vinho produzido.
4. Descrever como a **vinificação** afeta os custos de produção de vinho e o estilo de vinho produzido.
5. Descrever como o **estágio** afeta os custos de produção de vinho e o estilo de vinho produzido.

A	CONDIÇÕES
Condições	calor, luz solar, nutrientes, água
B	FATORES DO MEIO AMBIENTE
Clima e Condições Meteorológicas	Climas: quente, moderado, fresco Condições meteorológicas: colheita/safra, efeito das condições meteorológicas na colheita/safra, efeito no estilo
Solos e Inclinação	drenagem, nutrientes, água, orientação
C	VITICULTURA
A Vinha	pragas e doenças, vindima
D	VINIFICAÇÃO
Produção	esmagamento, prensagem, fermentação, tipos de recipientes, temperaturas
Estilos	tinto, rosé, branco, espumante, fortificado, doce, meio seco, seco
E	ESTÁGIO
Estágio	tipo de recipientes, efeito do oxigénio, efeito no sabor

RESULTADO DE APRENDIZAGEM DOIS – CONHECER AS CARACTERÍSTICAS DAS PRINCIPAIS CASTAS USADAS NA PRODUÇÃO DE VINHO

CrITÉrios de AvaliaÇão

1. Descrever as **principais castas** utilizadas na produÇão de vinho.
2. Selecionar as **regiões mais importantes** tanto para a produÇão massiva de vinhos económicos como para a produÇão de vinhos de qualidade superior elaborados a partir das principais castas.
3. Descrever o **estilo** de vinhos elaborados a partir das principais castas nas regiões mais importantes do mundo.
4. Descrever os vinhos de **lote** mais comuns elaborados a partir das principais castas.

Principais Castas Brancas

A	REGIÕES MAIS IMPORTANTES
CHARDONNAY	
França	Borgonha: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
Austrália	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
Nova Zelândia	Hawke´s Bay, Gisborne, Marlborough
Califórnia	Coastal region, Sonoma, Carneros
Chile	Valle Central, Casablanca
Argentina	Mendoza
África do Sul	Coastal region
Produção Massiva / Económicos	South Eastern Australia, Western Cape, California, Valle Central (Chile), Pays d’Oc IGP, Val de Loire IGP, Sul de Itália, Argentina
Lotes	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + castas locais, Chardonnay + Pinot Noir (vinhos espumantes)
SAUVIGNON BLANC	
França	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordéus Branco (Bordeaux Blanc)
Nova Zelândia	Marlborough
Califórnia	Napa Fumé Blanc
Chile	Casablanca
África do Sul	Regiões da costa
Produção Massiva / Económicos	Val de Loire IGP, Pays d’Oc IGP, California, Valle Central (Chile)
Lotes	Sauvignon Blanc + Sémillon

Principais Castas Brancas continuação

A	REGIÕES MAIS IMPORTANTES
RIESLING	
Alemanha	Mosela, Rheingau, Palatinado (Pfalz)
França	Alsácia
Áustria	
Austrália	Clare Valley, Eden Valley
Produção Massiva / Económicos	Alemanha (em lotes)
Lotes	lotes de Riesling com outras castas aromáticas

Principais Castas Tintas

A	REGIÕES MAIS IMPORTANTES
PINOT NOIR	
França	Borgonha: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
Alemanha	Palatinado (Pfalz), Baden
Austrália	Yarra Valley, Mornington Peninsula
Nova Zelândia	Martinborough, Marlborough, Central Otago
EUA	Califórnia: Santa Barbara, Sonoma, Carneros Oregon
Chile	Valle Central, Casablanca
África do Sul	Regiões da costa
Produção Massiva / Económicos	Chile
Lotes	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (vinhos espumantes)
CABERNET SAUVIGNON E MERLOT	
França	Bordéus: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Pomerol
Califórnia	Napa Valley
Chile	Valle Central, Maipo, Rapel
Argentina	Mendoza
Austrália	Coonawarra, Margaret River
Nova Zelândia	Hawke's Bay
África do Sul	Stellenbosch
Massiva / Económicos	Pays d'Oc IGP, California, Valle Central (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Norte de Itália
Lotes	Cabernet + Merlot; Cabernet + Shiraz

Principais Castas Tintas continuação

A REGIÕES MAIS IMPORTANTES	
SYRAH/SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA	
França	Norte do Ródano: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Sul do Ródano: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ nome), Châteauneuf-du-Pape
Espanha	Rioja, Navarra, Priorato
Austrália	South Australia: Barossa, McLaren Vale Victoria: Heathcote New South Wales: Hunter Valley Western Australia
Massiva / Económicos	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Sul de França (Languedoc, Minervois, Pays d'Oc IGP), Espanha (La Mancha, Valdepeñas)
Lotes	Grenache + Shiraz; Shiraz + Cabernet; Shiraz + Viognier

RESULTADO DE APRENDIZAGEM TRÊS – SABER UTILIZAR OS TERMOS DE ROTULAGEM INDICADOS NAS GARRAFAS PARA DEDUZIR O ESTILO E SABOR DOS VINHOS TRANQUILOS PRODUZIDOS NOS PRINCIPAIS PAÍSES PRODUTORES DE VINHO DO MUNDO

Critérios de Avaliação

1. Identificar as **regiões produtoras de vinho** dos principais países produtores de vinho do mundo.
2. Descrever o **estilo de vinhos** produzidos nestas regiões produtoras de vinho.
3. Identificar as principais castas utilizadas para a produção de vinho nestas regiões.
4. Definir o significado dos **termos de rotulagem regional mais comuns** utilizados nestas regiões produtoras de vinho.
5. Definir o significado dos **termos de rotulagem mais comuns que indicam qualidade ou estilo** nos principais países produtores de vinho do mundo.

A	REGIÕES PRODUTORAS DE VINHO
França	<p>Borgonha: Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent.</p> <hr/> <p>Bordéus: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes.</p> <hr/> <p>Ródano: Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône</p> <hr/> <p>Loire: Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé</p> <hr/> <p>Alsácia</p> <hr/> <p>Languedoc-Roussillon: Languedoc, Minervois, Pays d'Oc IGP</p> <hr/> <p>Castas regionalmente importantes: Tintas: Gamay Brancas: Melon Blanc, Sémillon, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris</p>
Alemanha	<p>Mosela, Rheingau, Palatinado (Pfalz)</p>
Itália	<p>Piemonte e NO: Barolo, Barbaresco, Gavi</p> <hr/> <p>Veneto e NE: Valpolicella, Soave</p> <hr/> <p>Toscana e Centro de Itália: Chianti, Brunello di Montalcino</p> <hr/> <p>Sul de Itália: Puglia, Sicília, Taurasi</p> <hr/> <p>Castas regionalmente importantes: Tintas: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo, Aglianico Brancas: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio</p>

A	REGIÕES PRODUTORAS DE VINHO continuação
Espanha	Rioja, Navarra, Rías Baixas, Ribera del Duero, Catalunya, Priorat, La Mancha, Valdepeñas Castas regionalmente importantes: Tintas: Tempranillo, Garnacha
Portugal	Douro
EUA	Califórnia: Coastal, Santa Barbara, Napa, Sonoma, Carneros Oregon Castas regionalmente importantes: Tintas: Zinfandel
Argentina	Mendoza, Cafayate Castas regionalmente importantes: Tintas: Malbec Branças: Torrontés
Chile	Valle Central, Maipo, Rapel, Casablanca, Colchagua Castas regionalmente importantes: Tintas: Carmenère
Austrália	South Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Coonawarra, Yarra Valley, Mornington Peninsula, Heathcote, Hunter Valley, Western Australia, Margaret River Castas regionalmente importantes: Branças: Semillon
Nova Zelândia	Hawke's Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
África do Sul	Western Cape, Stellenbosch Castas regionalmente importantes: Tintas: Pinotage Branças: Chenin Blanc

B	TERMOS DE ROTULAGEM MAIS COMUNS QUE INDICAM QUALIDADE OU ESTILO
França	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP <hr/> Geral: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages <hr/> Borgonha e Beaujolais: Premier Cru, Grand Cru, Nouveau <hr/> Bordéus: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé <hr/> Loire: Sur Lie <hr/> Alsácia: Grand Cru
Alemanha	Landwein, QbA, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Itália	DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva
Espanha	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
EUA	Califórnia: Central Valley
Austrália	South Eastern Australia
África do Sul	Western Cape
Geral	cuvée, oaked (com madeira), barrel/barrique-fermented/aged (fermentado/envelhecido em casco/barrica), botrytis/noble rot (podridão nobre), organic (biológico/orgânico), unfiltered/unfiltered (sem clarificação/sem filtração)

RESULTADO DE APRENDIZAGEM QUATRO – SABER UTILIZAR OS TERMOS DE ROTULAGEM INDICADOS NAS GARRAFAS PARA DEDUZIR O ESTILO, SABOR E MÉTODO DE PRODUÇÃO DOS VINHOS ESPUMANTES PRODUZIDOS NOS PRINCIPAIS PAÍSES PRODUTORES DE VINHO DO MUNDO

CrITÉRIOS de Avaliação

1. Identificar os **países** e as **regiões mais importantes** para a produção de vinhos espumantes.
2. Descrever as **castas mais importantes** utilizadas para a produção de vinhos espumantes.
3. Descrever os **métodos de produção** utilizados para os vinhos espumantes mais comuns.
4. Definir os **termos de rotulagem mais importantes** para vinhos espumantes, tanto para os de produção massiva e económicos, bem como para os de qualidade superior.
5. Descrever o **estilo** dos vinhos que utilizam estes termos na rotulagem.

A	PAÍSES / REGIÕES MAIS IMPORTANTES
França	Champagne, Crémant, Saumur
Espanha	Cava
Alemanha	Sekt
Itália	Asti, Prosecco
Austrália	
Nova Zelândia	
Califórnia	

B	CASTAS MAIS IMPORTANTES
Castas	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat

C	MÉTODOS DE PRODUÇÃO
Métodos	Fermentação em garrafa, fermentação em tanque

D	TERMOS DE ROTULAGEM MAIS COMUNS QUE INDICAM QUALIDADE OU ESTILO
Geral	Brut, Non-Vintage (sem ano de colheita), Vintage (com indicação de ano de colheita), Método Tradicional/Traditional Method/Métode Traditionelle/Bottle-fermented (Fermentado em garrafa)

RESULTADO DE APRENDIZAGEM CINCO – SABER UTILIZAR OS TERMOS DE ROTULAGEM INDICADOS NAS GARRAFAS PARA DEDUZIR O ESTILO, SABOR E MÉTODO DE PRODUÇÃO DOS VINHOS DOCES E FORTIFICADOS PRODUZIDOS NOS PRINCIPAIS PAÍSES PRODUTORES DE VINHO DO MUNDO

Critérios de Avaliação

1. Descrever as **castas mais importantes** utilizadas para a produção de vinhos doces e fortificados.
2. Descrever os **métodos de produção** utilizados nos vinhos doces e fortificados mais comuns.
3. Definir os **termos de rotulagem mais importantes** para vinhos doces e fortificados, tanto para os de produção massiva e económicos, bem como para os de qualidade superior.
4. Descrever o **estilo** dos vinhos que utilizam estes termos na rotulagem.

A	CASTAS MAIS IMPORTANTES
Castas	Sémillon, Muscat, Riesling

B	MÉTODOS DE PRODUÇÃO
Xerez	Fortificação depois da fermentação, envelhecimento
Porto, VdN	Fortificação para interromper a fermentação, envelhecimento
Vinhos de qualidade superior sem fortificar	Podridão nobre/ <i>Botrytis</i> , vinho de gelo, uvas passificadas
Produção massiva / Económicos	Filtragem das leveduras, adição de sumo de uva sem fermentar/concentrado

C	TERMOS DE ROTULAGEM MAIS IMPORTANTES
França	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Espanha	Moscatel de Valencia, Xerez/Jerez/Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso)
Alemanha	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Portugal	Porto/Port/Oporto (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Hungria	Tokaji/Tokay
Austrália	Botrytis Semillon, Rutherglen Muscat
Produção massiva / Económicos	Porto Ruby, Cream Sherry, Valencia

RESULTADO DE APRENDIZAGEM SEIS – SABER UTILIZAR OS TERMOS DE ROTULAGEM INDICADOS NAS GARRAFAS PARA DEDUZIR O ESTILO, SABOR E MÉTODO DE PRODUÇÃO DE ESPIRITUOSOS E LICORES

Critérios de Avaliação

1. Descrever os **métodos** e **materiais base** utilizados na produção de espíritos e licores mais comuns.
2. Definir os **termos de rotulagem mais importantes** para espíritos e licores, tanto para os de produção massiva e económicos, bem como para os de qualidade superior.
3. Descrever o **estilo** dos espíritos e licores que utilizam estes termos na rotulagem.

A	MÉTODOS DE PRODUÇÃO E MATERIAIS BASE
Geral	alambique, destilador contínuo
Brandy	uvas, vinho, destilação, estágio
Whisky	cevada maltada, outros grãos, conversão, fermentação, destilação, estágio
Rum	cana-de-açúcar, melado, estágio, adição de cor
Tequila	agave, conversão, estágio
Gin	Botânicos: zimbro, coentro, angélica, casca de citrinos Métodos de aromatização: composição a frio, destilação
Vodka	grãos, outros materiais (“qualquer”), filtração
Licores	frutas, ervas, leguminosas/grãos/frutos secos, produtos do campo adoçamento, aromatização, adição de cor

B	TERMOS DE ROTULAGEM MAIS IMPORTANTES
Brandy	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanish, VS, VSOP, XO, Napoleon
Whisky	Escocês: Blended, Malt
	Irlandês
	Whiskey Americano: Bourbon, Tennessee, Canadian
Rum	
Tequila	plata/silver (prata), dorado/golden (dourada), Reposado, Añejo
Gin	Distilled, London Dry
Vodka	
Licores	

RESULTADO DE APRENDIZAGEM SETE – SER CAPAZ DE OFERECER INFORMAÇÃO E CONSELHOS SOBRE VINHOS E ESPIRITUOSOS A CONSUMIDORES E FUNCIONÁRIOS

CrITÉrios de AvaliaÇão

1. Utilizar o conhecimento do produto para fazer **recomendações em termos de estilo, qualidade e preço** que se ajustem ao que o cliente procura.
2. Utilizar o conhecimento do produto para fazer **recomendações de vinhos alternativos de estilo semelhante** bom base no que o cliente procura.
3. Aplicar os **princípios de harmonização entre comida e vinho** para fazer recomendações sobre combinações apropriadas.
4. Dar recomendações a consumidores e funcionários sobre o **armazenamento e serviço** de vinhos e espíritos.
5. Descrever os **defeitos mais comuns** possíveis de se encontrar no vinho.
6. Dizer quais as **questões legais** relacionadas com o consumo de vinhos e espíritos.
7. Dizer quais as **questões sociais, de saúde e de segurança** relacionadas com o consumo de vinhos e espíritos.

A	CARACTERÍSTICAS DO ESTILO
Descrever utilizando a Técnica Sistemática de Prova WSET®	aspeto, nariz, boca, conclusões

B	PRINCÍPIOS PARA A HARMONIZAÇÃO ENTRE COMIDA E VINHO
Vinho: considerações	intensidade do sabor, características do sabor, corpo, acidez, taninos, doçura
Comida: considerações	intensidade do sabor, características do sabor, amargo, <i>umami</i> , doce, salgado, especiarias, riqueza, gordura e oleosidade

C	ARMAZENAMENTO E SERVIÇO
Armazenamento	condições ótimas, consequências do inadequado armazenamento
Serviço	sequência do serviço, temperaturas de serviço, abertura e decantação, copos e outros equipamentos
Escolha do Vinho	gosto do cliente, preço, ocasião, necessidades do cliente

D	DEFEITOS MAIS COMUNS
Defeitos	cheiro a rolha, oxidado, em más condições

E	QUESTÕES SOCIAIS, DE SAÚDE, DE SEGURANÇA E LEGAIS
Responsabilidade social	consumo moderado de álcool

RESULTADO DE APRENDIZAGEM OITO – SER CAPAZ DE PRODUZIR NOTAS ANALÍTICAS DE PROVA DE VINHOS UTILIZANDO OS TERMOS DE PROVA QUE SÃO RECONHECIDOS DENTRO DO SETOR

Critérios de Avaliação

1. Descrever as **principais características** dos vinhos de acordo com os termos de rotulagem que indicam região, casta, estilo e qualidade, utilizando para isto os termos de prova que são reconhecidos dentro do setor.

TÉCNICA SISTEMÁTICA DE PROVA DE VINHO WSET® NÍVEL 2		
Aspeto	Clareza	límpido ou turvo
	Intensidade	pálida – média – profunda
	Cor	<i>Branco:</i> limão – dourado – âmbar <i>Rosé:</i> rosa – salmão – laranja <i>Tinto:</i> púrpura – rubi – granada – aloirado
Nariz	Condição	limpo – não limpo
	Intensidade	ligeira – média – pronunciada
	Caraterísticas do Aroma	ex. frutas – flores – especiarias – hortaliças – aromas de madeira – outros
Boca	Doçura	seco – quase seco – meio seco – doce
	Acidez	baixa – média – alta
	Tanino	baixo – médio – alto
	Corpo	ligeiro – médio – muito
	Caraterísticas do Sabor	ex. frutas – flores – especiarias – hortaliças – sabores de madeira – outros
	Persistência	curta – média – longa
Conclusões	Qualidade	defeituoso – pobre – aceitável – boa – muito boa – excelente

VINHOS E ESPIRITUOSOS		
GERAL	Tinto	Qualquer tinto de marca, económico e de produção massiva Qualquer tinto de qualidade superior do Novo Mundo, encorpado e com madeira (de casta não listada no Resultado de Aprendizagem Dois; ex. Zinfandel) Qualquer Cabernet Sauvignon de qualidade superior do Novo Mundo Qualquer Pinot Noir de qualidade superior do Novo Mundo Qualquer Merlot económico e de produção massiva do Novo Mundo
	Rosé	Qualquer vinho rosé seco (ex. Navarra Rosado ou Tavel)
	Branco	Qualquer branco, sem madeira, não aromático (ex. Soave, Pinot Grigio italiano) Qualquer branco, sem madeira, aromático (ex. Gewurztraminer, Torrontés) Qualquer Chardonnay económico de produção massiva Qualquer Chardonnay do Novo Mundo fermentado em barrica Qualquer branco seco, com madeira, que não seja Chardonnay (ex. Fumé Blanc, Chenin Blanc com madeira) Qualquer vinho de sobremesa não botritizado (ex. Vin Doux Naturel) Qualquer branco meio seco ou doce (ex. Vouvray doce ou Tokay)
VINHOS E ESPIRITUOSOS POR REGIÃO		
BORDÉUS	Tinto	Grand Cru de Saint-Emilion Grand Cru Classé (Haut-Médoc/Pauillac/Margaux)
	Branco	Sauternes
BORGONHA	Tinto	Cote d'Or de Comuna (<i>Village</i>) ou Premier Cru Beaujolais ou Beaujolais Villages
	Branco	Chablis Premier Cru Côte d'Or de Comuna (<i>Village</i>) ou Premier Cru
LOIRE	Branco	Sancerre ou Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie
VALE DO RÓDANO	Tinto	Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah do Norte do Ródano
ALEMANHA	Branco	Riesling Kabinett ou Spätlese de Einzellage de Mosela
ITÁLIA	Tinto	Barolo Valpolicella Chianti
ESPAÑA	Tinto	Tinto espanhol económico (ex. Rioja Joven básico) Rioja Reserva ou Gran Reserva

VINHOS E ESPIRITUOSOS POR REGIÃO continuação		
AUSTRÁLIA	Tinto	Shiraz de qualidade superior de Barossa
	Branco	Riesling de Clare Valley ou de Eden Valley
NOVA ZELÂNDIA	Branco	Sauvignon Blanc de Marlborough
ESPUMANTES		Champagne sem ano de colheita Cava Prosecco ou Asti Qualquer espumante do Novo Mundo fermentado em garrafa
VINHOS FORTIFICADOS	Porto	LBV
	Xerez	Fino
ESPIRITUOSOS		Rum Branco neutro ou Vodka Gin London Dry Cognac VSOP Whisky Escocês

1. Método de Avaliação

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

Todas as perguntas do exame baseiam-se nos resultados de aprendizagem publicados neste guia de especificações. O material de estudo recomendado contém as informações necessárias para responder corretamente a estas perguntas.

Para passar no exame, o candidato deverá obter uma nota mínima de 55%.

A WSET® Awards não outorga certificados a candidatos que, devido a doença ou grave estado de saúde, não possam realizar o exame. Para obter a qualificação é necessário completar todos os requisitos da avaliação.

2. Questões Administrativas

Os exames são ministrados pelos Fornecedores Aprovados de Programa (APPs) da WSET®. Administrativamente, os APPs devem cumprir com os critérios e os códigos de prática estabelecidos no Manual Operativo.

3. Comunicação dos Resultados – Emissão dos Certificados

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

Os APPs recebem uma lista com as notas de todos os candidatos, sendo os APPs os que comunicam os resultados aos candidatos.

O prazo para a notificação dos resultados aos APPs é de 1 a 2 semanas após a receção dos exames realizados pelos candidatos. O envio das cartas com as notas e dos certificados é realizado pelos APPs.

4. Sobre o Exame da Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos WSET®

O exame da Qualificação de Nível 2 consiste em 50 perguntas de resposta múltipla. Cada pergunta tem apenas uma única resposta correta. As respostas devem ser indicadas numa folha de leitura computadorizada. No dia do exame, o supervisor dará as instruções sobre como completar a folha de respostas. Cada pergunta de resposta múltipla tem um valor de um ponto e NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorretas.

Todos os exames da Qualificação de Nível 2 WSET® são preparados cuidadosamente de modo a refletir a importância de cada um dos temas, tal como indicado no programa de ensino. Na página 23 encontrará uma tabela onde se detalha a importância de cada um dos temas no exame.

Unidade Um – Exame de Resposta Múltipla

Os exames de resposta múltipla são cuidadosamente elaborados para refletir a importância atribuída a cada um dos resultados de aprendizagem. A seguinte tabela oferece um detalhe da repartição das perguntas.

RESULTADO DE APRENDIZAGEM	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	Nº DE PERGUNTAS
1	Condições	6
	Fatores do meio ambiente	
	Cultivo da uva/Viticultura	
	Produção do vinho/Vinificação	
	Estágio	
2	Chardonnay	8
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon e Merlot	
	Shiraz/Syrah e Grenache/Garnacha	
3	França	16
	Alemanha	
	Itália	
	Espanha	
	Portugal	
	EUA	
	Argentina	
	Chile	
	Austrália	
	Nova Zelândia	
	África do Sul	
	Termos de rotulagem mais comuns que indicam qualidade ou estilo	
4	Países e regiões mais importantes	3
	Castas mais importantes	
	Métodos de produção	
	Termos de rotulagem mais importantes	
5	Castas mais importantes	3
	Métodos de produção	
	Termos de rotulagem mais importantes	
6	Métodos de produção e materiais base	4
	Termos de rotulagem mais importantes	
7	Características do estilo, vendas	4
	Princípios para a harmonização entre comida e vinho	
	Armazenamento e serviço	
	Questões legais, sociais, de saúde e de segurança	
8	Técnica Sistemática de Prova	6
Total de Perguntas		50

Exemplos de Perguntas do Exame da Qualificação de Nível 2

A Wine & Spirit Education Trust não divulga exames anteriores da Qualificação Nível 2 WSET®. Para que os alunos possam ter uma ideia do tipo de perguntas que podem surgir no exame, oferece-se a seguir uma seleção de perguntas. As respostas encontram-se no final. O exame consiste em 50 perguntas similares a estas.

1. Em comparação com os vinhos tintos, os vinhos brancos são fermentados geralmente
 - a) tanto a temperaturas mais altas como a temperaturas mais baixas
 - b) à mesma temperatura
 - c) a temperaturas mais altas
 - d) a temperaturas mais baixas

2. Que casta é considerada como sendo produtora de vinhos brancos de alta qualidade tanto na Alemanha como na Austrália?
 - a) Merlot
 - b) Semillon
 - c) Shiraz
 - d) Riesling

3. A Pinotage é uma casta utilizada principalmente em
 - a) Vinhos tintos da África do Sul
 - b) Vinhos fortificados de Portugal
 - c) Vinhos brancos da Austrália
 - d) Vinhos rosé da Califórnia

4. Qual dos seguintes termos indica que um vinho foi envelhecido em madeira durante um período de tempo?
 - a) Chenin Blanc
 - b) Classico
 - c) Côtes du Rhône
 - d) Crianza

5. Um Porto Tawny
 - a) é de cor dourada, com sabores a leveduras
 - b) tem taninos altos e acidez alta
 - c) é doce, com aromas a frutos secos
 - d) é espumante e de estilo seco.

Respostas:

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

1. Requisitos de Acesso

1.1 Elegibilidade

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

1.1.2 Não existem restrições para aceder à Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Espirituosos WSET® por causa de sobreposições com outras qualificações ou parte de outras qualificações.

1.1.3 Os candidatos que não tiverem atingido a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é feito não poderão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. No entanto, isto não é um impedimento para completar a qualificação. Do mesmo modo, os alunos que escolham não provar bebidas alcoólicas por razões de saúde, religiosas ou por qualquer outro motivo, não encontrarão nessa decisão um obstáculo para completar a qualificação.

2. Formato e Resultados

2.1 A avaliação da Qualificação de Nível 2 consiste num exame de 50 perguntas de resposta múltipla. O exame é sem consulta e deve ser realizado no tempo máximo de 60 minutos. Cada resposta correta vale um ponto.

Os resultados se classificam como se segue:

Média de 85% ou superior	Aprovado com Distinção
Média entre 70% e 84%	Aprovado com Mérito
Média entre 55% e 69%	Aprovado
Média entre 45% e 54%	Reprovado
Média de 44% ou inferior	Reprovado sem classificar

2.2 Os resultados dos candidatos que aprovarem o exame serão enviados para os APPs no prazo de 1 a 2 semanas após a receção dos exames realizados pelos candidatos.

1.2 Conhecimentos Prévios Recomendados

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

1.2.2 Os conhecimentos de literacia e de numeracia requeridos para o exame são os seguintes:

Literacia: Nível 2 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou nível de literacia equivalente no idioma em que se realiza o exame.

Numeracia: Nível 2 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou equivalente.

3. Situações Especiais

Os candidatos com requerimentos especiais para a realização do exame, mas que possam realizar avaliações individuais escritas, deverão informar no momento da inscrição no curso, o responsável pelos exames do APP sobre estes requerimentos especiais. Maiores informações para os responsáveis pelos exames e para os candidatos podem solicitar-se à WSET® Awards. É política da WSET® Awards que estes candidatos não se encontrem em situação de desvantagem nos exames.

Os candidatos são responsáveis por informar os seus correspondentes APPs, no momento da inscrição no curso, sobre qualquer um destes requerimentos especiais para a realização do exame.

4. Repetir o Exame

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

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

5. Exame - Condições e Conduta

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

- No início do exame, todos os candidatos deverão apresentar ao supervisor um documento de identidade que inclua fotografia.
- O exame deve completar-se no tempo máximo de uma hora.
- Não é permitido consultar nenhum tipo de material, em qualquer formato, que não seja a folha de perguntas e a folha de respostas.
- Não é permitido nenhum tipo de comunicação entre os candidatos.

- É proibido o uso de aparelhos eletrônicos de qualquer tipo.
- É proibido o uso de dicionários de qualquer tipo.
- É proibido o uso de “alarmes sonoros” em qualquer tipo de relógio.
- Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame poderão ingressar na sala, a critério do supervisor, e unicamente se os outros candidatos não forem afetados.
- Os candidatos não poderão sair da sala antes de terem transcorrido, no mínimo, 15 minutos desde o início do exame.
- Os candidatos que tiverem completado o exame/avaliação antes dos últimos 10 minutos do tempo que dura o exame/avaliação poderão sair da sala, procurando não incomodar os demais candidatos. Não é permitido o reingresso na sala onde decorre o exame.
- Os supervisores não têm autorização para comentar, interpretar ou expressar opinião sobre qualquer pergunta do exame.
- Qualquer candidato suspeito de má conduta será solicitado a retirar-se imediatamente da sala de exame. O seu exame será enviado para o Painel de Avaliação para determinar a sua validade e uma eventual proibição futura para realizar exames.
- As folhas com as perguntas do exame não poderão sair da sala de exame. Os candidatos que não entregarem as folhas de perguntas juntamente com a sua folha de respostas serão acusados de má conduta.

5.2 Os candidatos também comprometem-se a seguir as instruções do supervisor. Não seguir as instruções pode levar a que os resultados do candidato sejam anulados.

5.3 Os exames enviados para correção tornam-se propriedade da WSET® Awards, não sendo devolvidos aos candidatos.

6. Exame - Pedidos de Informação, Pedidos de Reavaliação e Reclamações

Os candidatos que desejem informações e/ou reavaliação (revisão da nota) do seus exames deverão contactar o seus APPs e solicitar um Formulário de Informação e Reavaliação dos Resultados do Exame. Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET® Awards, juntamente com o respetivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 6 semanas a contar desde a data do exame. Não será considerado nenhum pedido recebido fora deste prazo. As respostas aos pedidos de informação e de reavaliação serão dadas no prazo de 1 a 2 semanas após a sua receção.

Qualquer candidato que não esteja satisfeito com a resposta ao pedido de reavaliação do exame deverá contactar o APP e solicitar um Formulário de Reclamação do Resultado do Exame. Este formulário deverá ser preenchido e devolvido à WSET® Awards, juntamente com o respetivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 10 dias úteis a contar desde a notificação da resposta ao pedido de reavaliação. Não será considerada nenhuma reclamação recebida fora deste prazo. As respostas às reclamações serão dadas no prazo de 1 a 2 semanas desde a sua receção.

7. Satisfação do Aluno

Se algum aluno considerar que o seu APP não está a prestar o serviço esperado ou que atua de uma forma que não vai ao encontro dos padrões requeridos a nível administrativo, de ensino ou de exames, deverá em primeiro lugar comunicar estas situações ao seu APP. Se a questão não for resolvida de forma satisfatória, o aluno deverá contactar o nosso Gerente de Garantia da Qualidade, John Towley, por email: jtowley@wset.co.uk. Por favor, tenha em conta que todas as reclamações serão tratadas de forma confidencial, mas a WSET® Awards não poderá dar seguimento às reclamações anónimas.

8. Regulamento da WSET® Awards

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

