

# “Παρατηρώντας Πίσω Από Την Ετικέτα”

## Intermediate



Specification για το  
**Πιστοποιητικό του WSET® του Επιπέδου 2**  
στα Κρασιά και τα Αποστάγματα

# Το WSET® Level 2 Certificate στα Κρασιά και τα Αποστάγματα

Το εγχειρίδιο αυτό περιέχει τις απαραίτητες πληροφορίες για τους υποψηφίους και τους Φορείς Παροχής Προγραμμάτων και αφορούν το Επίπεδο 2 WSET® Intermediate Certificate στα Κρασιά και τα Αποστάγματα.

Το κύριο μέρος αυτού του εγγράφου, είναι μια λεπτομερής κατάθεση των ζητούμενων της εκμάθησης. Τα ζητούμενα αυτά θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν, αφενός από τους φορείς παροχής για να προετοιμάσουν τα προγράμματα εκπαίδευσης και αφετέρου από τους υποψηφίους για να μπορούν να οργανώσουν τις σπουδές τους. Οι εξετάσεις ορίζονται για να αξιολογηθούν αυτά τα ζητούμενα.

Το εγχειρίδιο δίνει επίσης, βαρύτητα στη διδακτέα ύλη, την εκπαίδευση και τις οδηγίες των εξετάσεων συμπεριλαμβανομένων των κανονισμών της εξέτασης.

## **Περιεχόμενα**

---

1 – 6	Εισαγωγή
7	WSET® Level 2 Certificate στα Κρασιά και τα Αποστάγματα
8 – 19	Πρώτη Ενότητα – Κρασιά και Αποστάγματα του Κόσμου
20 – 21	Πρώτη Ενότητα – Προτεινόμενα δείγματα για Γευστική Δοκιμή
22 – 24	Οδηγός Εξετάσεων
25 – 27	Κανονισμοί Εξέτασης
28	Σημειώσεις

---

## Οι τίτλοι σπουδών του The Wine &amp; Spirit Education Trust

**Το WSET® Awards είναι το τμήμα των τίτλων σπουδών του Wine & Spirit Education Trust.**

Παρέχουμε τίτλους εξασφαλισμένης ποιότητας που συμβάλλουν στην απόκτηση περισσότερων γνώσεων σχετικά με τα αλκοολούχα ποτά και στην ανάπτυξη των δεξιοτήτων της γευστικής δοκιμής.

Αυτό το επιτυγχάνουμε:

- Συνεργαζόμενοι στενά με την βιομηχανία ποτών για την δημιουργία των κατάλληλων εκπαιδευτικών προγραμμάτων.
- Εγκρίνοντας φορείς παροχής προγραμμάτων που οδηγούν στην απόκτηση των τίτλων μας.
- Διεξάγοντας εξετάσεις.
- Χορηγώντας πιστοποιητικά σπουδών σε επιτυχημένους υποψήφιους.

Η ανάπτυξη και η χορήγηση των διαπιστευμένων τίτλων σπουδών του WSET® είναι αποκλειστική ευθύνη του WSET Awards το Awarding Body του Wine and Spirit Education Trust.

**Το Εθνικό Πλαίσιο Τίτλων Σπουδών**

Η ρυθμιστική αρχή του Ηνωμένου Βασιλείου για την εκπαίδευση, η **Αρχή Τίτλων και Προγραμμάτων Σπουδών (QCA)**, ανέπτυξε το **Εθνικό Πλαίσιο Τίτλων Σπουδών (NQF)**. Το πλαίσιο έχει σχεδιαστεί ώστε να παρουσιάζει όλους τους τίτλους, εγκεκριμένους σε εθνική κλίμακα, σε διάφορα επίπεδα, προκειμένου να σας επιτρέψει να προγραμματίσετε την πρόδοσάς μέσω αυτών.

Τα επίπεδα είναι αριθμημένα από το **1** (βασικό επίπεδο) έως το **8** (ισοδύναμο διδακτορικού). Οι τίτλοι WSET® έχουν προς το παρόν πιστοποιηθεί από το NQF έτσι όπως παραθέτονται στον παρακάτω πίνακα.

Η κυβέρνηση του Ηνωμένου Βασιλείου έχει ιδρύσει μια νέα ρυθμιστική αρχή το **Γραφείο του Ρυθμιστή των Τίτλων σπουδών και Εξετάσεων (QfQual)**, το οποίο αναπτύσσει ένα νέο πλαίσιο βασισμένο σε διδακτικές μονάδες για τις ενότητες και τους τίτλους σπουδών, το **Qualification and Curriculum Framework (QCF)**. Όλοι οι τίτλοι σπουδών μέχρι το επίπεδο 3 έχουν κατατεθεί για να συμπεριληφθούν σε αυτό το πλαίσιο.

**Πλήρης**

**ονομασία: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines (Κρασιά)**

**Επίπεδο NQF: 1**

**Περιγραφή:** Ο τίτλος αυτός παρέχει μια βασική εισαγωγή στα κύρια σιλι κρασιών, τα οποία είναι διαθέσιμα στο προσωπικό εξυπηρέτησης της πρώτης γραμμής που απασχολείται στο σέρβις του κρασιού. Στόχος αυτού του τίτλου, είναι να παρέχει την βασική προϊοντική γνώση και τις δεξιότητες που αφορούν την συντήρηση και το σέρβις του κρασιού που απαιτούνται για την προετοιμασία των υποψηφίων για την πρώτη τους εργασία στον χώρο της φιλοξενίας και του λιανικού εμπορίου.

**Εθνικό Πλαίσιο των Τίτλων Σπουδών** συνεχίζεται**Πλήρης**

**Ονομασία: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Spirits (Αποστάγματα)**

**Επίπεδο NQF: 1**

**Περιγραφή:** Ο τίτλος αυτός παρέχει μία βασική εισαγωγή στις κύριες κατηγορίες των αποσταγμάτων, τα οποία είναι διαθέσιμα στο προσωπικό εξυπηρέτησης της πρώτης γραμμής που απασχολείται στο σέρβις και την πώληση των αποσταγμάτων. Στόχος αυτού του τίτλου είναι να παρέχει την βασική προϊοντική γνώση προκειμένου να προετοιμαστεί κανείς για το ρόλο του στον χώρο της φιλοξενίας ή την βιομηχανία των αποσταγμάτων.

---

**Πλήρης Ονομασία:** **WSET® Level 2 Professional Certificate in Spirits (Αποστάγματα)**

---

**Επίπεδο NQF:** **2**

---

**Περιγραφή:** Ο τίτλος αυτός, παρέχει ένα μεγαλύτερο εύρος και βάθος γνώσεων στον ειδικό τομέα των αποσταγμάτων και των λικέρ από το ευρύτερης βάσης Level 2 Intermediate Certificate στα Κρασιά και Αποστάγματα. Ο τίτλος παρέχει μια εστιασμένη κάλυψη όλων των κατηγοριών προϊόντων στον τομέα των αποσταγμάτων, της τελικής χρήσης των συγκεκριμένων προϊόντων, μαζί με τη θεωρία που διέπει την τεχνική την γευστική δοκιμή.

**Πλήρης Ονομασία:** **WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits (Κρασιά και Αποστάγματα)**

---

**Επίπεδο NQF:** **2**

---

**Περιγραφή:** Ο τίτλος αυτός, παρέχει ευρεία κάλυψη όλων των κατηγοριών των προϊόντων στον τομέα των αλκοολούχων ποτών, καθώς και τη θεωρία που διέπει την τεχνική της γευστικής δοκιμής. Είναι κατάλληλος για άτομα με ελάχιστη προηγούμενη εμπειρία.

---

**Πλήρης Ονομασία:** **WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits (Κρασιά και Αποστάγματα)**

---

**Επίπεδο NQF:** **3**

**Περιγραφή:** Το International Higher Certificate παρέχει μια πληρέστερη κάλυψη των κρασιών και των αποσταγμάτων του κόσμου, ενώ παράλληλα εστιάζει περισσότερο στην τεχνική της γευστικής δοκιμής.

---

**Πλήρης Ονομασία:** **WSET® Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits (Κρασιά και Αποστάγματα)**

---

**Επίπεδο NQF:** **3**

**Περιγραφή:** Το Level 3 Advanced Certificate παρέχει μια πληρέστερη κάλυψη των κρασιών και των αποσταγμάτων του κόσμου, ενώ παράλληλα εστιάζει περισσότερο στην τεχνική της γευστικής δοκιμής.

**Το Εθνικό Πλαίσιο Τίτλων Σπουδών** συνέχεια

---

**Πλήρης Ονομασία:** WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits (Κρασιά και Αποστάγματα)

---

**Επίπεδο NQF:** 4

---

**Περιγραφή:** Ο τίτλος αυτός είναι για εμπειρογνώμονες, όπου οι λεπτομερείς γνώσεις συνδυάζονται με εμπορικούς παράγοντες και ένα πλήρες σύστημα για την επαγγελματική αξιολόγηση των κρασιών και των αποσταγμάτων. Το Ινστιτούτο Εμπειρογνομώνων Οίνου (Institute of Masters of Wine) συνιστά τον τίτλο αυτό στους υποψηφίους που επιθυμούν να γίνουν μέλη του.

---

**Πλήρης Ονομασία:** WSET® Level 5 Honours Diploma in Wines and Spirits (Κρασιά και Αποστάγματα)

---

**Επίπεδο NQF:** 5

---

**Περιγραφή:** Αυτό είναι μια εργασία προσωπικής έρευνας, όπου οι φοιτητές μπορούν ν' αναπτύξουν μια υψηλού επιπέδου έρευνα, δεξιότητες αξιολόγησης και ανάλυσης πάνω σε εξειδικευμένο αντικείμενο της επιλογής τους που να αφορά του κρασί και το απόσταγμα.

---

**BS EN ISO 9001:2000**

Το WSET® Awards εφαρμόζει ένα Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας το οποίο συμμορφώνεται με τις προϋποθέσεις του BS EN ISO 9001:2008 για τη διαχείριση της απονομής των τίτλων και των εξετάσεων που αφορούν την προϊοντική γνώση και την ικανότητα της γευστικής δοκιμής των αλκοολούχων ποτών.



## Προετοιμασία για τον τίτλο Level 2 Intermediate Certificate

Οι τίτλοι σπουδών του WSET® διατίθενται αποκλειστικά από οργανισμούς εγκεκριμένους από το WSET® Awards, γνωστοί ως Approved Programme Providers (APPs). Οι υποψήφιοι που επιθυμούν να σπουδάσουν για να αποκτήσουν κάποιο πιστοποιητικό του WSET, θα πρέπει να εγγραφούν σε κάποιο APP. Ο φοιτητής έχει σχέση με το APP και είναι ευθύνη του APP να παρέχει το μάθημα και να επιβλέπει τις εξετάσεις έτσι όπως καθορίζεται από το WSET® Awards. Η ομαδική εκπαίδευση με κάποιο APP είναι ο καλύτερος τρόπος εκμάθησης της γευστικής δοκιμής. Ωστόσο, κάποια APPs προετοιμάζουν τους υποψηφίους τους για τις εξετάσεις, μέσω της εκπαίδευσης εξ αποστάσεως.

Στην ιστοσελίδα του WSET® ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)) υπάρχει μια λίστα από Approved Programme Providers (APPs) τόσο εντός όσο και εκτός του Ηνωμένου Βασιλείου. Παρακαλούμε να επικοινωνήσετε απευθείας με το APP για πληροφορίες σχετικά με τα προγράμματα.

### Ανάπτυξη βασικών δεξιοτήτων

Η κυβέρνηση του Ηνωμένου Βασιλείου, μέσω του Γραφείου Ρύθμισης των Τίτλων Σπουδών και Εξετάσεων, έχει καθορίσει επίπεδα επίδοσης σε έξι βασικές δεξιότητες: επικοινωνία, πρακτική αριθμητική, πληροφορία, τεχνολογία, συνεργασία με άλλους, βελτίωση αυτοεκμάθησης και απόδοσης, επίλυση προβλημάτων.

Το WSET® Level 2 Certificate δεν αξιολογεί συγκεκριμένα καμιά από τις βασικές δεξιότητες. Ωστόσο, θεωρείται ότι δίνονται ευκαιρίες στους φοιτητές να αναπτύξουν κάποιες συγκεκριμένες δεξιότητες και να παράγουν στοιχεία για την παρουσίαση ενός προσωπικού φακέλου σημειώσεων.

Προς διευκόλυνση καθηγητών και φοιτητών παρατίθεται ένας κύριος οδηγός των έξι βασικών δεξιοτήτων. Ο κύριος οδηγός θα δώσει

παραδείγματα κατά τα οποία, στη φυσική πορεία σπουδών για ένα WSET® Level 2 Certificate είναι δυνατό να παρέχεται εξάσκηση και να δημιουργούνται στοιχεία για προσωπικούς φακέλους σε βασικές δεξιότητες. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι ευκαιρίες ανάπτυξης βασικών δεξιοτήτων και επίδειξης δύναται να επηρεαστούν από το είδος της μελέτης που εφαρμόζεται.

Δεν καλύπτονται όλες οι απαιτήσεις βασικών δεξιοτήτων από το WSET® Level 2 Intermediate Certificate. Γι' αυτό συνιστούμε σε κάθε φοιτητή που επιθυμεί να αντεπεξέλθει στις απαιτήσεις βασικών δεξιοτήτων να επικοινωνήσει με έναν εμπειρογνώμονα σύμβουλο βασικών δεξιοτήτων ο οποίος θα πρέπει να είναι σε θέση να τον καθοδηγήσει κατάλληλα για την ολοκλήρωση των εργασιών.

Ωστόσο, αναγνωρίζονται δύο από τις βασικές δεξιότητες όπου είναι δυνατή η ανάπτυξη και η εξάσκηση των βασικών δεξιοτήτων.

- Επικοινωνία
- Βελτίωση της αυτοεκμάθησης και απόδοσης

Για την υποστήριξη των βασικών δεξιοτήτων του εισηγητή και του φοιτητή έχουν συμπεριληφθεί οδηγοί για τις βασικές δεξιότητες, τις οποίες ο φοιτητής θα πρέπει να είναι σε θέση να επιδείξει κατά την παρακολούθηση του WSET® Level 2 Certificate και οι οποίες είναι διαθέσιμες στον οδηγό του APP καθώς και στην ιστοσελίδα του WSET® ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)).

Οι οδηγοί θα ανανωρίζουν ευκαιρίες βασικών δεξιοτήτων οι οποίες θα προκύπτουν με τη χρήση των συνιστώμενων Οδηγών WSET® για τον εισηγητή και του πακέτου σπουδών Level 2 Intermediate Certificate ως μέρος του προγράμματος σπουδών για το WSET® Level 2 Intermediate Certificate στα κρασιά και τα αποστάγματα. Οι εισηγητές που εφαρμόζουν εναλλακτικές προσεγγίσεις στη διδασκαλία είναι πιθανό να δημιουργήσουν διαφορετικές ευκαιρίες για την ανάπτυξη και την επίδειξη των βασικών δεξιοτήτων..

### **Πολιτική των ίσων ευκαιριών**

Το WSET® Awards στηρίζει πλήρως την αρχή της ισότητας των ευκαιριών και είναι υπεύθυνο ώστε να εξασφαλίζει ότι όλοι οι υποψήφιοι, για την χορήγηση των τίτλων σπουδών του, τυγχάνουν δίκαιης και ίσης μεταχείρισης. Μπορείτε να λάβετε αντίγραφο της πολιτικής της ισότητας των ευκαιριών από τον Συντονιστή Κέντρων και Διευθυντή Διασφάλισης Ποιότητας του WSET® Awards

### **Ανακοίνωση που αφορά την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών**

Η ποιότητα και το πεδίο εξυπηρέτησης που μπορούν να αναμένουν οι πελάτες από το WSET® Awards δημοσιεύεται στην ανακοίνωση μας για την εξυπηρέτηση των πελατών. Μπορείτε να λάβετε ένα αντίγραφο από τον Συντονιστή Κέντρων και Διευθυντή Διασφάλισης Ποιότητας του WSET® Awards.

Στην περίπτωση που υπάρξει δυσαρέσκεια σχετικά με την υπηρεσία που έχει ληφθεί, παρακαλούμε επικοινωνήστε άμεσα με το APP που είστε εγγεγραμμένοι. Εάν το πρόβλημά σας δεν έχει λυθεί παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον Συντονιστή Κέντρων και Διευθυντή Διασφάλισης Ποιότητας του WSET® Awards.

### **Πρόγραμμα υποτροφιών στο Ηνωμένο Βασίλειο**

Για τους υποψηφίους που εργάζονται σε επιχειρήσεις ποτών στο Ηνωμένο Βασίλειο, όπως και για έναν πιο περιορισμένο αριθμό υποψηφίων από το γενικό κοινό και το εξωτερικό, το WSET® Awards διαχειρίζεται ένα πρόγραμμα χορήγησης υποτροφιών στους αριστούχους υποψηφίους από χορηγούς προερχόμενους από τη βιομηχανία. Τα βραβεία είναι τυπικά επισκέψεις σε περιοχές παραγωγής κρασιών ή αποσταγμάτων. Σε πολλές περιπτώσεις, διοργανώνονται περαιτέρω συνεντεύξεις για την επιλογή κατάλληλων υποψηφίων. Για περαιτέρω πληροφορίες και έναν ενημερωμένο κατάλογο με τις υποτροφίες επικοινωνήστε με το [awards@wset.co.uk](mailto:awards@wset.co.uk).

Δυστυχώς, ο WSET® Awards δεν είναι σε θέση να προσφέρει επιδόματα σε υποψηφίους που επιθυμούν να αποκτήσουν τους τίτλους σπουδών μας.

## Στόχοι του Τίτλου Σπουδών

Ο τίτλος του Επιπέδου 2 Intermediate Certificate έχει σχεδιαστεί για όλους όσους έχουν μικρή ή καμία προηγούμενη γνώση για την ευρεία ποικιλία των οίνων και των αποσταγμάτων. Είναι κατάλληλο όπου απαιτείται ένα ουσιαστικό αν και απλό επίπεδο προϊόντικης γνώσης ώστε να υποστηρίζονται δεξιότητες και επιδόσεις στην εργασία, όπως για παράδειγμα, στην εξυπηρέτηση πελατών, στις λειτουργίες των πωλήσεων στον χώρο της φιλοξενίας, στη βιομηχανία του λιανικού και χονδρικού εμπορίου. Είναι επίσης ωφέλιμο σε όσους έχουν ένα γενικό ενδιαφέρον για το αντικείμενο.

Οι κάτοχοι του τίτλου WSET® Level 2 Certificate στα Κρασιά και τα Αποστάγματα θα είναι σε θέση να εξηγήσουν τις ετικέτες των σημαντικότερων κρασιών και αποσταγμάτων του κόσμου και να δώσουν καθοδήγηση για την πρέπουσα επιλογή και το σέρβις αυτών. Επίσης να κατανοήσουν τις αρχές της γευστικής δοκιμής των κρασιών καθώς και της αξιολόγησή τους.

### Διάρθρωση τίτλων: WSET® Level 2 Intermediate Certificate οίνων και αποσταγμάτων

#### Βασική Ενότητα

#### Ενότητα Ένα – Οίνοι και Αποστάγματα του Κόσμου

- 1.1 Παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ
- 1.2 Ποικιλίες σταφυλιών
- 1.3 Βασικότερες περιοχές παραγωγής κρασιού στον κόσμο
- 1.4 Αφρώδεις Οίνοι
- 1.5 Γλυκά και Ενισχυμένα κρασιά
- 1.6 Αποστάγματα και Λικέρ
- 1.7 Πληροφορίες και συμβουλές για τους πελάτες και το προσωπικό εξυπηρέτησης
- 1.8 Περιγραφή των χαρακτηριστικών των κυριότερων κρασιών του κόσμου

## Στόχοι του τίτλου σπουδών

Με την ολοκλήρωση αυτού του τίτλου ο υποψήφιος θα είναι σε θέση να:

- εξηγήσει τους βασικούς παράγοντες που επηρεάζουν τα κυριότερα στίλ των κρασιών
- περιγράψει τα χαρακτηριστικά των κυριότερων ποικιλιών.
- χρησιμοποιήσει τις λέξεις κλειδιά σε μια ετικέτα για να συμπεράνει το στίλ και τα αρώματα των κρασιών που προέρχονται από τις σημαντικότερες ποικιλίες και περιοχές-κλειδιά.
- εφαρμόσει τις αρχές του συνδυασμού φαγητού – κρασιού πάνω στα βασικά διαθέσιμα στίλ κρασιών.
- να χρησιμοποιήσει τη Συστηματική Προσέγγιση του WSET® για να μπορεί να περιγράψει τα κρασιά
- παρέχει πληροφορίες σε θέματα υγείας, ασφάλειας και νομικής φύσεως που έχουν σχέση με την κατανάλωση των κρασιών και των αποσταγμάτων.
- παρέχει πληροφορίες και συμβουλές για τη σωστή αποθήκευση και το σέρβις των κρασιών και των αποσταγμάτων.

**Εγγραφή**

Δεν ισχύουν περιορισμοί για την εισαγωγή σπουδαστών στο WSET® level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits. Δεν επιτρέπεται η δοκιμασία οποιονδήποτε αλκοολούχων ποτών, ως μέρος του μαθήματος στην χώρα όπου διεξάγονται οι εξετάσεις, σε φοιτητές των οποίων η ηλικία είναι κάτω της επιτρεπόμενης για την αγορά αλκοολούχων ποτών ή σε όσους δεν καταναλώνουν αλκοολούχα ποτά λόγω υγείας ή θρησκευτικών πεποιθήσεων. Ωστόσο, όλοι οι προηγούμενοι λόγοι δεν αποτελούν εμπόδιο στους εν λόγω υποψήφιους να αποφοιτήσουν με επιτυχία και να αποκτήσουν το πιστοποιητικό σπουδών.

**Ώρες καθοδηγούμενης εκμάθησης**

Συνιστάται στους φοιτητές να διαθέσουν τουλάχιστον 28 ώρες μελέτης για την επιτυχή ολοκλήρωση του πλήρους προγράμματος. Οι ώρες θα αποτελούν συνήθως συνδυασμό ωρών διδασκαλίας και προσωπικής μελέτης. Για το

πρόγραμμα της ενότητας συνιστώνται τουλάχιστον 16 ώρες διδασκαλίας.

**Τρόποι εξέλιξης**

**Τίτλοι σπουδών στα Κρασιά και τα Αποστάγματα**

Απαιτείται η κατοχή του WSET® Level 2 Certificate ή ένα αντίστοιχο επίπεδο εμπειρίας για την εισαγωγή στο πρόγραμμα WSET® Level 3 Certificate στα Κρασιά και Αποστάγματα.

**Άλλοι Επαγγελματικοί Τίτλοι συμπεριλαμβανομένων και των Εθνικών Επαγγελματικών Τίτλων (National Vocational Qualifications – NVQs- Ηνωμένο Βασίλειο)**

Ο τίτλος WSET® Level 2 Certificate παρέχει γνώση σε βάθος για ένα μεγάλο αριθμό τίτλων NVQ. Οι Οδηγοί που αφορούν τους κατάλληλους εθνικούς επαγγελματικούς τίτλους στους τομείς της φιλοξενίας και της διανομής είναι διαθέσιμοι στο εγχειρίδιο του APP και στην ιστοσελίδα του WSET® ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)).

**ΠΡΩΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ – ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΣΤΙΛ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Περιγραφή των **συνθηκών** που χρειάζεται ένα κλήμα για να παραχθεί μια υγιής συγκομιδή και των **περιβαλλοντολογικών παραγόντων** που επηρεάζουν τη ύπαρξη αυτών των συνθηκών.
2. Περιγραφή των επιδράσεων της **αμπελουργίας** στα κόστη παραγωγής και το στίλ των κρασιών.
3. Περιγραφή των επιδράσεων της **οινοποίησης** στα κόστη παραγωγής και το στίλ των κρασιών.
4. Περιγραφή των επιδράσεων της **ωρίμασης** στα κόστη παραγωγής και το στίλ του κρασιών.

<b>ΤΟΜΕΑΣ Α</b>	<b>ΣΥΝΘΗΚΕΣ</b>
Συνθήκες	Ζέστη, ηλιοφάνεια, θρεπτικά συστατικά, νερό
<b>ΤΟΜΕΑΣ Β</b>	<b>ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ</b>
Κλίμα και Καιρός	Κλίματα: θερμό, ήπιο, ψυχρό Καιρός: τρύγος, επίδραση του καιρού στον τρύγο, επίδραση στο στίλ του κρασιού
Εδάφη και Πλαγιές	Αποστράγγιση, θρεπτικά συστατικά, νερό, προσανατολισμός
<b>ΤΟΜΕΑΣ Γ</b>	<b>ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΛΗΜΑΤΟΣ</b>
Ο αμπελώνας	Έντομα και ασθένειες, συγκομιδή
<b>ΤΟΜΕΑΣ Δ</b>	<b>ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ</b>
Παραγωγή	Σύνθλιψη, συμπίεση, ζύμωση, τύποι δεξαμενών, θερμοκρασίες
Στίλ	Ερυθρό, ροζέ, λευκό, αφρώδες, ενισχυμένο, γλυκό, μέτριο, ξηρό
<b>ΤΟΜΕΑΣ Ε</b>	<b>ΩΡΙΜΑΣΗ</b>
Ωρίμαση	Τύποι δοχείων, επίδραση του οξυγόνου, επίδραση στα αρωματικά στοιχεία

**ΔΕΥΤΕΡΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ**  
**ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Περιγραφή των **σημαντικών ποικιλιών** που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του κρασιού
2. Προσδιορισμός των **πιο σημαντικών περιοχών** για καθεμία από αυτές τις ποικιλίες, τόσο ως προς τα φθηνά μαζικής παραγωγής κρασιά όσο και ως προς τα υψηλής (premium) ποιότητας.
3. Περιγραφή του **στιλ** των κρασιών που παράγονται από αυτές τις ποικιλίες σε αυτές τις περιοχές.
4. Περιγραφή των πιο συνηθισμένων **πολυποικιλιακών** κρασιών που παράγονται από αυτές τις ποικιλίες.

**Βασικές Λευκές Ποικιλίες Σταφυλιών**

TOMEAS A	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ
<b>CHARDONNAY</b>	
Γαλλία	<b>Burgundy:</b> Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Mersault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
Αυστραλία	Hunter Valley, Victoria, Limestone Coast, Adelaide Hills, Margaret River
Νέα Ζηλανδία	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
Καλιφόρνια	Coastal region, Sonoma, Carneros
Χιλή	Valle Central, Casablanca
Αργεντινή	Mendoza
Νότιος Αφρική	Coastal region
Μαζικής παραγωγής/φθηνό	South Eastern Australia, Western Cape, California, Central Valley (Chile), Vin de Pays d'Occ, Vin de Pays du Val de Loire, Southern Italy, Argentina
Χαρμάνια	Chardonnay + Sémillon, Chardonnay + αυτόχθονες ποικιλίες, Chardonnay + Pinot Noir (αφρώδη κρασιά)
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	
Γαλλία	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux Blanc
Νέα Ζηλανδία	Marlborough
Καλιφόρνια	Napa Fumé Blanc
Χιλή	Casablanca
Νότιος Αφρική	Coastal region
Μαζικής παραγωγής/φθηνό	Vin de Pays du Val de Loire, Vin de Pays d'Occ, California, Central Valley (Chile)
Χαρμάνια	Sauvignon Blanc + Sémillon

Βασικές Λευκές Ποικιλίες συνέχεια

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ
<b>RIESLING</b>	
Γερμανία	Mosel, Rheingau, Pfalz
Γαλλία	Alsace
Αυστραλία	Clare Valley, Eden Valley
Νέα Ζηλανδία	Marlborough
Μαζικής παραγωγής/ φθηνό	Germany (χαρμάνι)
Χαρμάνια	Χαρμάνια Riesling με άλλες αρωματικές ποικιλίες

Βασικές Ερυθρές Ποικιλίες Σταφυλιών

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ
<b>PINOT NOIR</b>	
Γαλλία	<b>Burgundy:</b> Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
Νέα Ζηλανδία	Martinborough, Marlborough, Central Otago
ΗΠΑ	<b>California:</b> Coastal Region, Sonoma, Carneros <b>Oregon</b>
Χιλή	Central Valley, Casablanca
Νότιος Αφρική	Coastal Region
Μαζικής παραγωγής/ φθηνό	Χιλή
Χαρμάνια	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (αφρώδεις κρασιά)
<b>CABERNET SAUVIGNON &amp; MERLOT</b>	
Γαλλία	<b>Bordeaux:</b> Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Pomerol
Καλιφόρνια	Napa Valley, Sonoma
Χιλή	Central Valley, Maipo, Rapel
Αργεντινή	Mendoza, Cafayate
Αυστραλία	Coonawarra, Margaret River
Νέα Ζηλανδία	Hawkes Bay
Νότιος Αφρική	Stellenbosch
Μαζικής παραγωγής/ φθηνό	Vin de Pays d'Oc, California, Central Valley (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Northern Italy
Χαρμάνια	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz

Βασικές Ερυθρές Ποικιλίες συνέχεια

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ
<b>SYRAH/SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA</b>	
Γαλλία	<b>Northern Rhône:</b> Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie <b>Southern Rhône:</b> Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ όνομα), Châteauneuf-du-Pape
Ισπανία	Rioja, Navarra
Αυστραλία	<b>South Australia:</b> Barossa, McLaren Vale, Western and Central Victoria <b>New South Wales:</b> Hunter Valley, Western Australia
Μαζικής παραγωγής/ φθηνό	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Southern France (Fitou, Corbières, Côtes du Roussillon, Languedoc, Minervois), Spain (La Mancha, Valdepeñas)
Χαρμάνια	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Shiraz + Viognier

**ΤΡΙΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ - ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Περιγραφή του στίλ των κρασιών που παράγονται στην κάθε **οινοπαραγωγό περιοχή** και προσδιορισμός των βασικών ποικιλιών σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους όπως και την σημασία των συνηθισμένων **όρων ετικέτας του κάθε τύπου**.
2. Περιγραφή της σημασίας των **συνηθισμένων όρων ετικέτας που υποδεικνύουν την ποιότητα ή το στίλ**.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ
Γαλλία	<b>Burgundy:</b> Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent
	<b>Bordeaux:</b> Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes
	<b>Rhône:</b> Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Chateauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône
	<b>Loire:</b> Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé
	<b>Alsace</b> <b>Σημαντικές τοπικές ποικιλίες:</b> Ερυθρή: Gamay Λευκή: Muscadet, Sémillon, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris
Γερμανία	Mosel, Rheingau, Pfalz
Ιταλία	<b>Piedmont και ΒΔ Ιταλία:</b> Barolo, Barbaresco
	<b>Veneto και ΒΑ Ιταλία:</b> Valpolicella, Soave
	<b>Tuscany και Κεντρική Ιταλία:</b> Chianti Classico, Chianti Rufina, Frascati, Orvieto
	<b>Νότια Ιταλία:</b> Puglia, Sicily <b>Σημαντικές τοπικές ποικιλίες:</b> Ερυθρή: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo Λευκή: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio
Ισπανία	Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Catalunya, La Mancha, Valdepeñas
	<b>Σημαντικές τοπικές ποικιλίες:</b> Ερυθρή: Tempranillo, Garnacha
Πορτογαλία	Vinho Verde, Douro, Dão, Alentejo
ΗΠΑ	<b>California:</b> Coastal, Napa, Sonoma, Carneros
	<b>Oregon</b>
	<b>Σημαντικές τοπικές ποικιλίες:</b> Ερυθρή: Zinfandel

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ (συνέχεια)
<b>Αργεντινή</b>	Mendoza, Cafayate
	<b>Σημαντικές τοπικές ποικιλίες:</b> Ερυθρή: Malbec Λευκή: Torrontés
<b>Χιλή</b>	Central Valley, Maipo, Rapel, Casablanca
	<b>Σημαντικές τοπικές ποικιλίες:</b> Ερυθρή: Carmenère
<b>Αυστραλία</b>	South Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, Western and Southern Victoria, Hunter Valley, Western Australia, Margaret River
	<b>Σημαντικές τοπικές ποικιλίες:</b> Λευκή: Semillon
<b>Νέα Ζηλανδία</b>	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
<b>Νότιος Αφρική</b>	Western Cape, Stellenbosch
	<b>Σημαντικές τοπικές ποικιλίες:</b> Ερυθρή: Pinotage Λευκή: Chenin Blanc

ΤΟΜΕΑΣ Β	ΣΥΝΗΘΕΙΣ ΟΡΟΙ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΠΟΥ ΥΠΟΔΥΚΝΟΥΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ Η ΣΤΙΛ
Γαλλία	Appellation d'Origine Contrôlée (AC), Vin de Pays, Vin de Table
	<b>General:</b> rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Villages
	<b>Burgundy και Beaujolais:</b> Premier Cru, Grand Cru, Nouveau
	<b>Bordeaux:</b> Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé
	<b>Loire:</b> Sur Lie
	<b>Alsace:</b> Grand Cru
Γερμανία	Tafelwein, Landwein, QbA, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Ιταλία	DOCG, DOC, IGT, Vino da Tavola, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva
Ισπανία	DOCa, DO, Vino da la Tierra, Vino de Mesa, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
ΗΠΑ	<b>California:</b> Coastal regions
Αυστραλία	South Eastern Australia
Νότιος Αφρική	Coastal
Γενικά	cuvée, oaked, barrel/barrique-fermented/aged, botrytis/noble rot, organic, unfinned/unfiltered

**ΤΕΤΑΡΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ - ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Επιλογή των **σημαντικότερων χωρών/ περιοχών** όπου παράγονται αφρώδη κρασιά.
2. Περιγραφή των πιο **σημαντικών ποικιλιών σταφυλιών** που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή των αφρώδη κρασιών.
3. Προσδιορισμός των **σημαντικότερων όρων ετικέτας** για τα αφρώδη κρασιά, τόσο για την παραγωγή φθηνών μαζικής παραγωγής όσο και για τα κρασιά υψηλής (premium) ποιότητας..
4. Περιγραφή του στίλ των κρασιών που έχουν παραχθεί σύμφωνα με αυτούς τους όρους ετικέτας.
5. Περιγραφή των **μεθόδων παραγωγής** που χρησιμοποιούνται για τα κοινά αφρώδη κρασιά.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΣΠΟΥΔΑΙΟΤΕΡΕΣ ΧΩΡΕΣ/ ΠΕΡΙΟΧΕΣ
Γαλλία	Champagne, Crémant, Saumur
Ισπανία	Cava
Γερμανία	Sekt
Ιταλία	Asti, Prosecco
Αυστραλία	
Νέα Ζηλανδία	
Καλιφόρνια	

ΤΟΜΕΑΣ Β	ΣΠΟΥΔΑΙΟΤΕΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
Σταφύλια	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat

ΤΟΜΕΑΣ Γ	ΣΥΝΗΘΕΙΣ ΟΡΟΙ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΠΟΥ ΥΠΟΔΥΚΝΟΥΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΤΙΛ
Γενικά	Brut, Non-Vintage, Vintage, Traditional Method/Méthode Traditionelle/Bottle-fermented

ΤΟΜΕΑΣ Δ	ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
Μέθοδοι	Ζύμωση στη Φιάλη, Ζύμωση στη δεξαμενή

**ΠΕΜΠΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ – ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Προσδιορισμός των **σημαντικότερων όρων ετικέτας** για τα γλυκά και ενισχυμένα κρασιά, τόσο για τα φθηνά, μαζικής παραγωγής όσο και για τα κρασιά υψηλής (premium) ποιότητας
2. Περιγραφή του **στιλ** των κρασιών που έχουν παραχθεί σύμφωνα με αυτούς τους όρους ετικέτας.
3. Περιγραφή των **σημαντικότερων ποικιλιών** που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή των γλυκών και των ενισχυμένων κρασιών.
4. Περιγραφή των **μεθόδων παραγωγής** που χρησιμοποιούνται για τα κοινά γλυκά και ενισχυμένα κρασιά.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟΙ ΟΡΟΙ ΕΤΙΚΕΤΑΣ
Γαλλία	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Ισπανία	Moscatel de Valencia, Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso)
Γερμανία	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Πορτογαλία	Port (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Ουγγαρία	Tokaji
Αυστραλία	Botrytis Semillon, Rutherglen Muscat
Μαζικής παραγωγής/ φθηνό	Ruby Port, Cream Sherries, Valencia

ΤΟΜΕΑΣ Β	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
Σταφύλια	Semillon, Muscat, Riesling

ΤΟΜΕΑΣ Γ	ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
Sherry	Ενίσχυση μετά την ζύμωση, παλαίωση
Port, VdNs	Ενίσχυση για να διακοπεί η ζύμωση, παλαίωση
Non-fortified premium	Βοτρύτης, icewine, σταφιδασμένα σταφύλια
Μαζικής παραγωγής/ φθηνό	Διήθηση ζυμών, προσθήκη χυμού σταφυλιών χωρίς ζύμωση/ συμπυκνωμένου χυμού σταφυλιών

**ΕΚΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ – ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΙΚΕΡ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Προσδιορισμός των **σημαντικότερων όρων ετικέτας** για τα αποστάγματα και τα λικέρ, τόσο για τα μαζικής παραγωγής φθηνά αποστάγματα φθηνής, όσο και για τα αποστάγματα υψηλής (premium) ποιότητας.
2. Περιγραφή του **στιλ** των αποσταγμάτων και των λικέρ, που έχουν παραχθεί σύμφωνα με αυτούς τους όρους ετικέτας.
3. Περιγραφή της **μεθόδου παραγωγής** και των **βασικών υλικών**, που χρησιμοποιούνται για τα κοινά αποστάγματα και τα λικέρ.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟΙ ΟΡΟΙ ΕΤΙΚΕΤΑΣ
<b>Brandy</b>	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanish, VS, VSOP, XO, Napoleon
<b>Whisky</b>	<b>Scotch:</b> Blended, Malt
	<b>Irish</b>
	<b>American Whiskey:</b> Bourbon, Tennessee, Canadian
<b>Rum</b>	white, golden, dark
<b>Tequila</b>	silver/plata, golden, Reposado, Añejo
<b>Gin</b>	Distilled, London Dry
<b>Vodka</b>	
<b>Liqueurs</b>	

ΤΟΜΕΑΣ Β	ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ
<b>Γενικά</b>	άμβυκας, συνεχής απόσταξη
<b>Brandy</b>	Σταφύλια, κρασί, απόσταξη, ωρίμαση
<b>Whisky</b>	Βυνοποιημένη κριθή, άλλοι σπόροι, μετατροπή, ζύμωση, απόσταξη, ωρίμαση
<b>Rum</b>	Ζαχαροκάλαμο, μελάσα, ωρίμαση, χρωματισμός
<b>Tequila</b>	Αγαύη, μετατροπή, ωρίμαση
<b>Gin</b>	<b>Βότανα:</b> ιουνίπερος, κόλιαντρος, αγγελική, φλοιοί κίτρου (εσπεριδοειδών) <b>Μέθοδοι αρωματισμού:</b> ψυχρή ενσωμάτωση, απόσταξη
<b>Vodka</b>	Σπόροι, άλλα υλικά (κάποια), διήθηση
<b>Λικέρ</b>	Φρούτα, βότανα, πυρήνες/σπόροι/ ξηροί καρποί, γαλακτοκομικά προϊόντα Γλυκαντικά, αρωματικά υλικά, υλικά χρωματισμού

**ΕΒΔΟΜΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ - ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΠΕΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Περιγραφή των **χαρακτηριστικών του στιλ** των σημαντικότερων κρασιών και αποσταγμάτων του κόσμου.
2. Χρησιμοποιείτε την προϊόντική γνώση για να κάνετε προτάσεις έτσι ώστε να ικανοποιήσετε τις απαιτήσεις των πελατών σε σχέση με το **στιλ, την ποιότητα και την τιμή** κατά την αγορά κρασιών και αποσταγμάτων και συμπεριλάβετε εναλλακτικές προτάσεις για κρασιά με παρόμοιο στιλ.
3. Εφαρμογή των **αρχών του συνδυασμού φαγητού-κρασιού**.
4. Προτάσεις σε πελάτες και προσωπικό εξυπηρέτησης τρόπων για την **αποθήκευση και το σέρβις** των κρασιών και των αποσταγμάτων.
5. Προσδιορισμός των **κοινών ελαττωμάτων** που εντοπίζονται στα κρασιά.
6. Κατανόηση **θεμάτων κοινωνικών, υγείας, ασφάλειας και νομικής φύσεως** σχετικά με την κατανάλωση των κρασιών και των αποσταγμάτων.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΧΑΡΑΚΗΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΣΤΙΛ
Περιγραφή χρήσης του WEST® Systematic Approach to Tasting	Εμφάνιση, μύτη, στόμα, συμπεράσματα

ΤΟΜΕΑΣ Β	ΑΡΧΕΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ - ΚΡΑΣΙΟΥ
Παράγοντες που αφορούν το Κρασί	Ένταση αρώματος και χαρακτήρας φρούτου, σώμα, οξύτητα, τανίνες, γλυκύτητα
Παράγοντες που αφορούν τα τρόφιμα	Ένταση αρώματος και χαρακτήρας φρούτου, ξινό, γλυκό, αλμυρό, πικάντικο, καπνιστό, πλούσιο, πάχος και λιπαρότητα

ΤΟΜΕΑΣ Γ	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ
Αποθήκευση	Βέλτιστες συνθήκες, επιδράσεις από την κακή αποθήκευση
Σερβίρισμα	Διαδικασία σερβιρίσματος, θερμοκρασίες σερβιρίσματος, άνοιγμα και μετάγγιση, ποτήρια και εξοπλισμός
Επιλογή Κρασιού	Γούστο πελάτη, τιμή, περίσταση, απαιτήσεις του οργανωτή

ΤΟΜΕΑΣ Δ	ΚΟΙΝΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ
Ελαττώματα	φελλός ,οξειδωμένο, χαλασμένο

ΤΟΜΕΑΣ Ε	ΘΕΜΑΤΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ, ΥΓΕΙΑΣ, ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗΣ ΦΥΣΗΣ
Κοινωνική ευθύνη	Ασφαλής κατανάλωση αλκοόλ

**ΟΓΔΟΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΤΩΝ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Προσδιορισμός των **χαρακτηριστικών - κλειδιά** των κρασιών σύμφωνα με τους όρους ετικέτας σε σχέση με την περιοχή, την ποικιλία, το στίλ και την ποιότητα χρησιμοποιώντας τη Συστηματική Προσέγγιση στη Γευστική Δοκιμή του WSET® (Intermediate).

ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΣΤΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ WSET® LEVEL 2 INTERMEDIATE		
<b>Όψη</b>	<b>Διαύγεια</b>	καθαρό - θολό
	<b>Ένταση</b>	χαμηλή – μέτρια - βαθύ
	<b>Χρώμα</b>	Λευκό: λεμονί – χρυσό – κεχριμπαρί Ροζέ: ροζ – πορτοκαλί Ερυθρό: πορφυρό – ρουμπινί – γκρενά – καστανόξανθο
<b>Μύτη</b>	<b>Κατάσταση</b>	καθαρή – μη καθαρή
	<b>Ένταση</b>	χαμηλή – μέτρια - έντονη
	<b>Αρωματικά χαρακτηριστικά</b>	φρουτώδη – ανθικά – μπαχαρικά – φυτικά - δρυς - άλλο
<b>Στόμα</b>	<b>Γλυκύτητα</b>	ξηρό – σχεδόν ξηρό – μέτριο - γλυκό
	<b>Οξύτητα</b>	χαμηλή – μέτρια - υψηλή
	<b>Τανίνες</b>	χαμηλές – μέτριες - υψηλές
	<b>Σώμα</b>	ελαφρύ – μέτριο - γεμάτο
	<b>Αρωματικά χαρακτηριστικά στόματος</b>	φρουτώδη – ανθικά – μπαχαρικά – φυτικά - δρυς - άλλο
	<b>Διάρκεια</b>	κοντή – μέτρια - μακριά
<b>Συμπέρασμα</b>	<b>Ποιότητα</b>	φτωχή – αποδεκτή – καλή – πολύ καλή - εξαιρετική

ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ		
<b>ΓΕΝΙΚΑ</b>	Ερυθρό	<p>Οποιοδήποτε φθηνό, μεγάλου όγκου, εμπορικού ονόματος κόκκινο κρασί</p> <p>Οποιοδήποτε premium, γεμάτου σώματος, παλαιωμένο σε βαρέλι κόκκινο του Νέου Κόσμου (όχι από ποικιλία που αναφέρεται στο Δεύτερο Στοιχείο, π.χ. Zinfandel)</p> <p>Οποιοδήποτε premium Cabernet Sauvignon του Νέου Κόσμου</p> <p>Οποιοδήποτε premium Pinot Noir του Νέου Κόσμου</p> <p>Οποιοδήποτε φθηνό, μεγάλου όγκου Merlot του Νέου Κόσμου</p>
	Ροζέ	Οποιοδήποτε ροζέ κρασί (π.χ. Navarra Rosado ή Tavel)
	Λευκό	<p>Οποιοδήποτε χωρίς βαρέλι μη-αρωματικό λευκό (π.χ. Soave, Pinot Grigio από την Ιταλία)</p> <p>Οποιοδήποτε χωρίς βαρέλι αρωματικό λευκό (π.χ. Gewurztraminer, Torrontes)</p> <p>Οποιοδήποτε φθηνό, μεγάλου όγκου Chardonnay</p> <p>Οποιοδήποτε Chardonnay του Νέου Κόσμου με ζύμωση σε βαρέλι</p> <p>Οποιοδήποτε ξηρό, σε δρυ λευκό κρασί, όχι Chardonnay (π.χ. Fumé Blanc, Chenin blanc)</p> <p>Οποιοδήποτε χωρίς βοτρυτή επιδόρπιο κρασί (π.χ. Vin Doux Naturel)</p> <p>Οποιοδήποτε μέτρια γλυκό ή γλυκό λευκό κρασί (π.χ. γλυκό Vouvray ή Tokaji)</p>
ΤΟΠΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ		
<b>ΜΠΟΡΝΤΩ</b>	Ερυθρό	Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé (Haut-Médoc/Pauillac/ Margaux)
	Λευκό	Sauternes
<b>ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ</b>	Ερυθρό	Côte d'Or Commune or Premier Cru Beaujolais or Beaujolais Villages
	Λευκό	Chablis Premier Cru Côte d'Or Commune or Premier Cru
<b>ΚΟΙΛΑΔΑ ΛΙΓΗΡΑ</b>	Λευκό	Sancerre ή Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie
<b>ΚΟΙΛΑΔΑ ΡΟΔΑΝΟΥ</b>	Ερυθρό	Côtes du Rhône or Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Northern Rhône Syrah
<b>ΓΕΡΜΑΝΙΑ</b>	Λευκό	Mosel Einzellage Riesling Kabinett ή Spätlese
<b>ΙΤΑΛΙΑ</b>	Ερυθρό	Barolo Valpolicella Chianti Classico Riserva
<b>ΙΣΠΑΝΙΑ</b>	Ερυθρό	Φθηνό ισπανικό κόκκινο (π.χ. basic Rioja Joven) Rioja Reserva ή Gran Reserva

<b>ΤΟΠΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ</b> συνέχεια		
<b>ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ</b>	Ερυθρό	Premium Barossa Shiraz
	Λευκό	Clare Valley ή Eden Valley Riesling
<b>ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ</b>	Λευκό	Marlborough Sauvignon Blanc
<b>ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ</b>		NV Champagne Cava Prosecco ή Asti Οποιοδήποτε αφρώδες κρασί του Νέου Κόσμου που ζυμώθηκε στη φιάλη
<b>ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ</b>	Port	LBV
	Sherry	Fino
<b>ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ</b>		Ουδέτερο λευκό Ρούμι ή Vodka London Dry Gin Cognac VSOP Scotch Whisky

## Μέθοδος αξιολόγησης

Το Πιστοποιητικό του Επιπέδου 2 θα αξιολογηθεί σύμφωνα με κείμενο εξέτασης κλειστού βιβλίου του συστήματος Πιστοποιητικών του WSET® που περιλαμβάνει 50 ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών, οι οποίες πρέπει να συμπληρωθούν μέσα σε 1 ώρα.

Όλες οι ερωτήσεις των εξετάσεων βασίζονται στα αποτελέσματα μελέτης. Το προτεινόμενο εκπαιδευτικό υλικό περιέχει όλες εκείνες τις πληροφορίες που χρειάζονται για να απαντηθούν αυτές οι ερωτήσεις με ακρίβεια.

Ο υποψήφιος χρειάζεται να περάσει με ελάχιστη βαθμολογία 55%.

Το WSET® Awards δεν χορηγεί δικαιολογητικά λόγω αρρώστιας. Πρέπει να εκπληρώνονται όλες οι προϋποθέσεις που αφορούν τις εξετάσεις του τίτλου σπουδών.

## 2. Η διαδικασία των Εξετάσεων

Οι εξετάσεις διενεργούνται από τους Εγκεκριμένους Φορείς Παροχής Προγραμμάτων του WSET® (APPs). Σύμφωνα με τη διαδικασία τα APPs πρέπει να ικανοποιούν τα κριτήρια και τους κώδικες πρακτικής εφαρμογής που αναφέρονται στο Εγχειρίδιο Λειτουργίας.

## 3 Κοινοποίηση των αποτελεσμάτων και Πιστοποίηση

Τα αποτελέσματα των εξετάσεων εκδίδονται από τον WSET® Awards ως εξής:

Ένα κατάλογος με τις βαθμολογίες όλων των υποψηφίων μαζί με μια επιστολή

αποστέλλονται στον APP, για να ανακοινώσει τα αποτελέσματα στους υποψηφίους ατομικά.

Τα πιστοποιητικά χορηγούνται προς τους επιτυχημένους υποψηφίους μέσω των Εγκεκριμένων Φορέων Παροχής Προγραμμάτων.

Το χρονοδιάγραμμα για την κοινοποίηση των αποτελεσμάτων και τη χορήγηση των πιστοποιητικών ορίζεται στην μια εβδομάδα από την παραλαβή των γραπτών.

## 4. Σχετικά με τις Εξετάσεις για το Πιστοποιητικό του Επιπέδου 2 του WSET®

Το κείμενο για τις εξετάσεις του πιστοποιητικού του Επιπέδου 2 αποτελείται από 50 ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών. Κάθε ερώτηση έχει μόνο μια σωστή απάντηση, η οποία πρέπει να υποδεικνύεται με την συμπλήρωση ενός δελτίου απαντήσεων, που είναι δυνατόν να διαβάζεται από υπολογιστή. Ο επόπτης των εξετάσεων θα δώσει τις πλήρεις οδηγίες σχετικά με την συμπλήρωση του δελτίου απαντήσεων κατά την ημέρα των εξετάσεων. Κάθε ερώτηση πολλαπλών επιλογών βαθμολογείται με ένα βαθμό και οι βαθμοί για τις λανθασμένες απαντήσεις ΔΕΝ αφαιρούνται από τη τελική βαθμολογία.

Όλα τα κείμενα των εξετάσεων για το Πιστοποιητικό του Επιπέδου 2 συντάσσονται προσεκτικά, έτσι ώστε να αντικατοπτρίζουν την σημαντικότητα των θεμάτων όπως υποδεικνύεται στο πρόγραμμα σπουδών. Ένα διάγραμμα που δίνει λεπτομερώς την κατάταξη της βαρύτητας της εξέτασης παρουσιάζεται στη σελίδα 23.

**Πρώτη Ενότητα Εξέτασης Πολλαπλών Επιλογών**

Τα κείμενα της εξέτασης των πολλαπλών επιλογών συντάσσονται προσεκτικά ώστε να αντικατοπτρίζουν την βαρύτητα που αποδίδεται στα θέματα. Το παρακάτω διάγραμμα δίνει την κατάταξη της κατανομής των ερωτήσεων.

ΣΤΟΙΧΕΙΟ	ΥΠΟΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ
Παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ	Συνθήκες	6
	Περιβαλλοντικοί παράγοντες	
	Αμπελουργία	
	Οινοποίηση	
	Ωρίμαση	
Ποικιλίες	Chardonnay	8
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon και Merlot	
	Shiraz/ Syrah και Grenache/ Garnacha	
Περιοχές- κλειδιά παραγωγής κρασιού στο κόσμο	Γαλλία	16
	Γερμανία	
	Ιταλία	
	Ισπανία	
	Πορτογαλία	
	ΗΠΑ	
	Αργεντινή	
	Χιλή	
	Αυστραλία	
	Νέα Ζηλανδία	
	Νότιος Αφρική	
	Κοινοί όροι ετικέτας που υποδεικνύουν ποιότητα ή στίλ	
Αφρώδεις οίνοι	Οι σημαντικότεροι όροι ετικέτας	3
	Μέθοδοι παραγωγής	
Γλυκά και ενισχυμένα κρασιά	Οι σημαντικότεροι όροι ετικέτας	3
	Μέθοδοι παραγωγής	
Αποστάγματα και Λικέρ	Οι σημαντικότεροι όροι ετικέτας	4
	Μέθοδοι παραγωγής και βασικές πρώτες ύλες	
Πληροφορίες και Συμβουλές για τους Πελάτες και το Προσωπικό εξυπηρέτησης	Χαρακτηριστικά του στίλ, πωλήσεις, σερβίρισμα και συνηθισμένα ελαττώματα Αρχές του συνδυασμού φαγητού και κρασιού Ζητήματα Κοινωνικά, Υγιεινής, Ασφάλειας και Νομικά	4
Περιγραφή των χαρακτηριστικών των κυριότερων κρασιών του κόσμου	Συστηματική Προσέγγιση στη Γευστική Δοκιμή	6
<b>Σύνολο Ερωτήσεων</b>		<b>50</b>



**Παραδείγματα Ερωτήσεων των Εξετάσεων του Πιστοποιητικού του Επιπέδου 2**

Το Wine and Spirit Education Trust δεν διαθέτει παλαιά κείμενα εξετάσεων για τις Εξετάσεις του Πιστοποιητικού του Επιπέδου 2. Για να δοθεί μια ιδέα στους μαθητές σχετικά με το είδος των ερωτήσεων που θα μπορούσαν να τεθούν, στο παρόν υπάρχει μια επιλογή μαζί με τις απαντήσεις στο τέλος. Οι εξετάσεις αποτελούνται από 50 ερωτήσεις παρόμοιες με αυτές.

1. Σε σύγκριση με τα ερυθρά κρασιά, η ζύμωση για τα λευκά γενικά λαμβάνει χώρα:
  - α) σε θερμοκρασίες, είτε υψηλότερες είτε χαμηλότερες
  - β) στην ίδια θερμοκρασία
  - γ) σε υψηλότερη θερμοκρασία
  - δ) σε χαμηλότερη θερμοκρασία
2. Ποια ποικιλία σταφυλιών θεωρείται ότι παράγει λευκά κρασιά, υψηλής ποιότητας τόσο στη Γερμανία όσο και στην Αυστραλία;
  - α) Merlot
  - β) Semillon
  - γ) Shiraz
  - δ) Riesling
3. Το Pinotage είναι ποικιλία σταφυλιών που χρησιμοποιείται κυρίως για:
  - α) τα ερυθρά κρασιά της Νότιας Αφρικής
  - β) τα ενισχυμένα κρασιά της Πορτογαλίας
  - γ) τα λευκά κρασιά της Αυστραλίας
  - δ) τα ροζέ κρασιά της Καλιφόρνιας
4. Ποιες από τις ακόλουθες λέξεις υποδεικνύουν ότι ένα κρασί έχει παλαιωθεί για κάποια περίοδο σε δρυ;
  - α) Chenin Blanc
  - β) Classico
  - γ) Côtes du Rhone
  - δ) Crianza
5. Ένα Tawny Port είναι:
  - α) με χρώμα χρυσαφί και αρωματικά στοιχεία ζυμών
  - β) με υψηλές τανίνες και οξύτητα
  - γ) γλυκό, με αρώματα ξηρών καρπών
  - δ) ως προς το στίλ αφρώδες και ξηρό

Απαντήσεις στις ερωτήσεις των εξετάσεων

- 1) δ.
- 2) δ.
- 3) α.
- 4) δ.
- 5) γ.

## 1. Προϋποθέσεις εισαγωγής

### 1.1 Προϋποθέσεις υποψηφιότητας

1.1.1 Οι υποψήφιοι για τις εξετάσεις πρέπει να έχουν συμπληρώσει το έτος της ηλικίας που αποτελεί τη νόμιμη ηλικία για τη λιανική αγορά αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου διεξάγεται η εξέταση ή να προετοιμάζονται για τις εξετάσεις στο πλαίσιο ενός αναγνωρισμένου προγράμματος σπουδών πλήρους φοίτησης ή να υπάρχει η σχετική γονική συναίνεση.

1.1.2 Δεν τίθενται περιορισμοί ως προς τη συμμετοχή στις εξετάσεις για την απόκτηση του τίτλου WSET® Level 2 Intermediate Certificate στα Κρασιά και τα Αποστάγματα, παράλληλα με τη συμμετοχή σε εξετάσεις για την απόκτηση άλλων τίτλων ή τμημάτων τίτλων.

1.1.3 Υποψήφιοι των οποίων η ηλικία είναι κάτω της επιτρεπόμενης για την αγορά των αλκοολούχων ποτών στην χώρα όπου διεξάγονται οι εξετάσεις ή όσοι δεν καταναλώνουν αλκοολούχα ποτά λόγω υγείας ή θρησκευτικών πεποιθήσεων, δεν επιτρέπεται να δοκιμάσουν οποιοδήποτε αλκοολούχο ποτό ως μέρος των

μαθημάτων τους. Ωστόσο, αυτό δεν αποτελεί εμπόδιο στους εν λόγω υποψήφιους να αποφοιτήσουν με επιτυχία και να αποκτήσουν το αντίστοιχο πιστοποιητικό.

### 1.2 Προτεινόμενη προηγούμενη γνώση

1.2.1 Δεν αποτελεί προϋπόθεση για τους υποψηφίους να έχουν προηγούμενες γνώσεις ή εμπειρία στα αλκοολούχα ποτά.

1.2.2 Τα ενδεικτικά μορφωτικά επίπεδα, τα οποία απαιτούνται για τη συμμετοχή στις εξετάσεις είναι τα εξής:

**Γραφή και ανάγνωση:** Επίπεδο 2 των εθνικών προτύπων των βασικών δεξιοτήτων του Ηνωμένου Βασιλείου ή ισοδύναμο.

**Γνώσεις αριθμητικής:** Επίπεδο 2 των εθνικών προτύπων των βασικών δεξιοτήτων του Ηνωμένου Βασιλείου ή ισοδύναμο.

## 2. Διάταξη και αποτελέσματα

2.1 Η αξιολόγηση του Πιστοποιητικού του Επιπέδου 2 (Intermediate) γίνεται με την εξέταση 50 ερωτήσεων πολλαπλών επιλογών, μέσα σε διάστημα 60 λεπτών, όπου στη κάθε μια αντιστοιχεί και ένας βαθμός.

Η βαθμολογία έχει ως εξής:

Συνολικός βαθμός από 85% και άνω	Επιτυχής ολοκλήρωση με Διάκριση
Συνολικός βαθμός μεταξύ 70% και 84%	Επιτυχής ολοκλήρωση με Έπαινο
Συνολικός βαθμός μεταξύ 55% και 69%	Επιτυχής ολοκλήρωση
Συνολικός βαθμός μεταξύ 45% και 54%	Αποτυχία
Συνολικός Βαθμός κάτω από 44%	Αποτυχία χωρίς ταξινόμηση

2.2 Τα αποτελέσματα και τα πιστοποιητικά θα ανακοινώνονται στα APPs μέσα σε διάστημα μιας εβδομάδας από την παραλαβή των ολοκληρωμένων γραπτών.

### 3 Ειδικές περιπτώσεις

Οι υποψήφιοι με ειδικές ανάγκες, οι οποίες τεκμηριώνονται μέσω ανεξάρτητης γραπτής αξιολόγησης, παρακαλούνται, αρχικά να επικοινωνήσουν με τον υπεύθυνο του APP τους για τις εξετάσεις. Περαιτέρω οδηγίες σχετικά για τους υπεύθυνους και τους υποψηφίους των εξετάσεων είναι διαθέσιμες από τον WSET® Awards. Βάσει της πολιτικής του WSET® Awards, οι συγκεκριμένοι υποψήφιοι δεν πρέπει να βρεθούν σε μειονεκτική θέση κατά τη διάρκεια των εξετάσεων.

Οι υποψήφιοι είναι υπεύθυνοι να ενημερώνουν το APP τους για τέτοιου είδους προϋποθέσεις κατά την εγγραφή.

### 4 Επανεξέταση

Οι υποψήφιοι, οι οποίοι έχουν αποτύχει σε κάποια εξέταση έχουν τη δυνατότητα να αιτηθούν την επανεξέτασή τους. Δεν υφίσταται περιορισμός ως προς τον αριθμό των επανεξετάσεων.

Οι υποψήφιοι που περάσει επιτυχώς Ενότητες δεν επιτρέπεται να επανεξεταστούν προκειμένου να βελτιώσουν την βαθμολογία τους.

### 5 Συνθήκες εξετάσεων και Κώδικας συμπεριφοράς

5.1 Προκειμένου κάποιος υποψήφιος να μπορεί να συμμετάσχει στις εξετάσεις πρέπει να έχει συμφωνήσει με τους εξής όρους:

- Η εξέταση πρέπει να ολοκληρώνεται σε διάστημα μίας ώρας.
- Δεν επιτρέπεται η αναφορά σε οποιοδήποτε υλικό οποιασδήποτε μορφής πέρα από το φύλλο ερωτήσεων και το φύλλο απαντήσεων.
- Δεν επιτρέπεται καμία μορφή επικοινωνίας μεταξύ των υποψηφίων.
- Απαγορεύεται η χρήση κάθε είδους ηλεκτρονικής συσκευής οποιασδήποτε μορφής.

- Απαγορεύεται η χρήση οποιονδήποτε λεξικών.

- Απαγορεύονται τα ακουστικά μέσα σε "ξυπνητήρια" και ρολόγια με ξυπνητήρι.

- Το να επιτραπεί η είσοδος στην αίθουσα των εξετάσεων σε διαγωνιζόμενους που φτάνουν μετά την έναρξη αυτών, όπως έχει αυτή ανακοινωθεί, εναπόκειται στην κρίση του επιτηρητή και μόνο εάν δοθεί η συγκατάθεση των άλλων διαγωνιζομένων.

- Οι διαγωνιζόμενοι δεν επιτρέπεται να αφήσουν την αίθουσα ωστόσο συμπληρωθεί το μισό του χρόνου των εξετάσεων.

- Οι διαγωνιζόμενοι που έχουν ολοκληρώσει την εξέταση/αξιολόγηση μπορούν να αφήσουν την αίθουσα των εξετάσεων με την προϋπόθεση ότι δεν ενοχλούν τους άλλους διαγωνιζομένους. Η είσοδος στην αίθουσα ξανά, δεν επιτρέπεται.

- Οι επιτηρητές δεν έχουν δικαίωμα να σχολιάσουν, να εξηγήσουν ή να εκφράσουν άποψη, που να αφορά οποιαδήποτε ερώτηση των εξετάσεων.

- Οποιοσδήποτε διαγωνιζόμενος θεωρηθεί ύποπτος παρεκτροπής θα ζητηθεί να απομακρυνθεί αμέσως από τον χώρο των εξετάσεων και το γραπτό του θα παραδοθεί στην εξεταστική επιτροπή, προκειμένου να αποφασιστεί η εγκυρότητα του, καθώς και η απαγόρευση να συμμετέχει σε μελλοντικές εξετάσεις

- Απαγορεύεται η εξαγωγή από την αίθουσα της εξέτασης των φύλλων των ερωτήσεων. Οι διαγωνιζόμενοι που δεν έχουν παραδώσει το φύλλο των ερωτήσεων μαζί με το φύλλο των απαντήσεων θα θεωρηθούν ένοχοι παρεκτροπής.

5.2 Οι υποψήφιοι συμφωνούν επίσης να συμμορφώνονται με τις οδηγίες του επιτηρητή. Μη συμμόρφωση στις οδηγίες του επιτηρητή ενδέχεται να οδηγήσει σε μηδενισμό γραπτού.

## **6 Ερωτήματα σχετικά με τις εξετάσεις**

Τα όποια ερωτήματα αφορούν τα αποτελέσματα των εξετάσεων για την απόκτηση του τίτλου Level 3 Advanced Certificate πρέπει να υποβάλλονται εγγράφως στο διοικητικό στέλεχος του WSET®, το οποίο είναι αρμόδιο για τις εξετάσεις, εντός 5 εβδομάδων από την ημέρα των εξετάσεων. Ανάλογα με την περίπτωση, θα προωθείται τεκμηρίωση με τα επίσημα σχόλια, την διερεύνηση και το αίτημα της επανεξέτασης.

## **7 Κανονισμοί του WSET® Awards**

Το WSET® Awards επιφυλάσσεται του δικαιώματός του να κάνει οποιεσδήποτε προσθήκες ή τροποποιήσεις στους παρόντες κανονισμούς εάν αυτό κριθεί απαραίτητο.

## Σημειώσεις

28

Wine & Spirit Education Trust  
39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF United Kingdom  
email: [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)  
ιστοσελίδα: [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

© Wine & Spirit Education Trust  
Με την επιφύλαξη όλων των δικαιωμάτων. Κανένα τμήμα αυτής της έκδοσης δε μπορεί να αναπαραχθεί ή να μεταβιβαστεί με οποιαδήποτε μορφή ή οποιοδήποτε μέσο, ηλεκτρονικό ή μηχανικό, συμπεριλαμβανομένης της φωτοτυπίας, της καταγραφής ή κάθαρσης μορφή αποθήκευσης πληροφοριών ή σύστημα ανάκτησης χωρίς προηγουμένως τη γραπτή έγκριση από τους εκδότες.

Μετάφραση Lectio  
Επιμέλεια Νικόλαος Πανίδης  
Τεχνική Επιμέλεια Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW  
Designed and produced by Design Study Limited 020 8763 2582

## **ΧΑΛΚΙΝΟΙ Χορηγοί**

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

Telephone: **+44 (0)20 7089 3800**  
Fax: **+44 (0)20 7089 3847**  
email: [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)  
website: [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

## **WSET® Επαφές**

Wine & Spirit Education Trust  
Διεθνές Κέντρο Οίνου και Αποσταγμάτων α 39-45  
Bermondsey Street, London, SE1 3XF, England

Για να αποκτήσετε τον κατάλογο με τα πλησίον σας Εγκεκριμένα Κέντρα Παροχής του Προγράμματος (APPs) όπου μπορείτε να σπουδάσετε ή να δώσετε εξετάσεις, παρακαλούμε απευθυνθείτε στην ιστοσελίδα του WSET®: [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

Για να αποκτήσετε το APP πακέτο εγγραφής ένα αντίγραφο της Τακτικής Ισών Ευκαιριών και της Δήλωσης που αφορά την υπηρεσία των καταναλωτών **Επικοινωνήστε με John Townley**  
Τηλ. +44 (0)20 7089 3843  
email: [jtownley@wset.co.uk](mailto:jtownley@wset.co.uk)

Για οποιοδήποτε άλλες διευκρινίσεις επικοινωνήστε με το WSET® Awards  
Τηλ. +44 (0)20 7089 3840  
Φαξ: +44 (0)20 7089 3846  
email: [awards@wset.co.uk](mailto:awards@wset.co.uk)  
ιστοσελίδα: [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

Το WSET® αναγνωρίζει με ευγνωμοσύνη την υποστήριξη των ακόλουθων ΕΤΑΙΡΙΚΩΝ ΧΟΡΗΓΩΝ, που με την αρωγή τους προάγουν διακρίσεις στην εκπαίδευση και στους τίτλους σπουδών που αφορούν τους οίνους και τα αποστάγματα:

## **ΧΡΥΣΟΙ Χορηγοί**

## **ΑΡΓΥΡΟΙ Χορηγοί**