

”exploring the world of wines and spirits”

Sisältökuvaus



WSET® Viinit ja väkevät alkoholit - jatkokurssille

WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits -jatkokurssi

WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits -jatkokurssi on suunniteltu niille opiskelijoille, jotka ovat suorittaneet WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin muulla kuin englannin kielellä ja haluavat jatkaa opiskeluaan kyseisellä kielellä. Tämä tutkinto antaa myös kattavamman kuvan maailman viineistä ja väkevästä alkoholijuomista kuin keskitason kurssi, ja tällä kurssilla keskitytään syvällisemmin alkoholijuomien maistelutekniikkaan.

WSET® International Higher Certificate -jatkokurssin voi suorittaa vain Hyväksytyt kouluttajat järjestämällä kurssilla (WSET® Approved Programme Provider, APP). Hyväksytyt kouluttajat (APP) luettelo ja kurssikielien nähtävillä WSET®:n verkkosivuilla www.wsetglobal.com

Sisällys

1 - 4	Johdanto
5 - 6	WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits -jatkokurssi
7 - 14	Osa 1 – Maailman viinit ja väkevät alkoholit
15 - 18	Osa 2 – Viinin maistelu
19	Tenttiohjeistus
20 - 22	Osa 1 – monivalintatenttiosio
23	Osa 2 – maistelutenttiosio
24 - 25	Tenttisäännöt
26 – 29	Muistiinpanot

Wine & Spirit Education Trustin tutkinnot

WSET® Awards on Wine and Spirit Education Trustin tutkinto-osasto

Myönnämme sertifioituja tutkintoja, jotka suorittamalla kurssille osallistuja lisää alkoholijuomatietouttaan ja kehittää maistelutaitojaan. Toimimme seuraavasti:

- Teemme opintosuunnitelmia yhteistyössä juomateollisuuden kanssa.
- Hyväksymme kouluttajat (APP), jotka voivat tarjota tutkintojamme.
- Järjestämme tenttejä.
- Annamme todistuksen tentin läpäisseele kokelaalle.

WSET® Awardsin vahvistamien tutkintojen kehittäminen ja myöntäminen ovat WSET® Awardsin yksinomaisella vastuulla. WSET® Awards on Wine and Spirit Education Trustin tutkintoja myöntävä elin.

Kansallisten tutkintojen viitekehys

Ison-Britannian hallituksen koulutukseen ja opetukseen liittyvistä säännöksistä vastaava viranomainen, **Qualifications and Curriculum Authority** (QCA), on kehittänyt kansallisen pätevyysvaatimusten viitekehysten **National Qualifications Framework** (NQF). Tätä vahvistaa edelleen **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (Ofqual), joka on uusi tutkintoviranomainen. Tämän viitekehysten mukaan voidaan osoittaa kaikkien kansallisesti hyväksytyjen tutkintojen taso, mikä edistää opiskelijan opintosuunnitelmia ja etenemistä. Tasot on numeroitu 1:stä (perustaso) 8:aan (tohtoritasoa vastaava). WSET®-tutkinnot antavat perustiedot, joita voidaan soveltaa useissa eri työtehtävissä. Ne on luokiteltu kansallisten pätevyysvaatimusten mukaan ”ammattillisesti suuntautuneiksi”. Seuraavasta taulukosta käy ilmi, miten ne sijoittuvat viitekehykseen.

Koko nimi: The WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines (Hospitality)

NQF: Taso 1

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa perustiedot viinien päätyyleistä, joita viinien tarjoilussa mukana oleva asiakaspalveluhenkilökunta tarvitsee työssään. Tutkinnon tavoitteena on antaa perustiedot tuotteista ja viinien tarjoilu- ja asiakaspalvelutaidoista.



Koko nimi: The WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines (Retail)

NQF: Taso 1

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa perustiedot viinien päätyyleistä, joita viinien myynnissä mukana oleva asiakaspalveluhenkilökunta tarvitsee työssään. Tutkinnon tavoitteena on antaa perustiedot tuotteista ja viinien vähittäismyynnissä tarvittavista asiakaspalvelutaidoista.

Koko nimi: The WSET® Level 1 Foundation Certificate in Spirits

NQF: Taso 1

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa perustiedot väkevien alkoholijuomien tuotekategorioista, joita väkevien alkoholijuomien myynnissä oleva asiakaspalveluhenkilökunta tarvitsee työssään. Tutkinnon tavoitteena on antaa perustiedot väkevästä alkoholijuomista, niiden tarjoiluun liittyvistä taidoista ravitsemisliikkeessä tai alkoholijuomateollisuuden työtehtävissä.

Kansallisten tutkintojen viitekehys jatkuu

Koko nimi: The WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits**NQF: Taso 2**

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa laajan käsityksen kaikista alkoholijuomien tuotekategorioista sekä maistelutekniikan teoriasta. Tämä tutkinto sopii niille, joilla on jo hieman aikaisempaa kokemusta.

Koko nimi: The WSET® Level 2 Professional Certificate in Spirits**NQF Taso: 2**

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa laajempaa ja perusteellisempaa tietoa väkevien alkoholijuomien ja liköörien erityisalueelta kuin laaja Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi. Tämä tutkinto keskittyy väkevien alkoholijuomien tuoteluokkiin, tunnettujen tuotteiden käyttötappoihin sekä maistelutekniikan teoriaan.

Koko nimi: The WSET® Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits**NQF Taso: 3**

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa monipuolisen kuvan maailman viineistä ja alkoholijuomista, ja tässä tutkinnossa perehdytään syvällisemmin maistelutekniikkaan.

Koko nimi: The WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits**NQF Taso: 4**

Kuvaus: Tämä on asiantuntijatutkinto, jossa yksityiskohtaiset tiedot yhdistetään kaupallisiin tekijöihin ja perusteelliseen viinien ja alkoholijuomien ammatillisen arvioinnin järjestelmään. Tutkintoa suosittelee Masters of Wine -instituutti niille kokelaille, jotka tavoittelevat instituutin jäsenyyttä.

Koko nimi: The WSET® Level 5 Honours Diploma in Wines and Spirits**NQF Taso: 5**

Kuvaus: Tämä on henkilökohtainen tutkimusprojekti, jossa opiskelijat voivat kehittää tutkimus-, arviointi- ja analysointitaitojaan oman valintansa mukaisessa, viineihin ja alkoholijuomiin liittyvässä asiantuntija-aiheissa.

BS EN ISO 9001:2000

WSET® Awardsilla on laatujärjestelmä, joka noudattaa BS EN ISO 9001:2000 -standardin vaatimuksia alkoholijuomien tuotetuntemusta ja maistelutaitoa koskevissa koulutuksissa ja tenteissä.

Valmistautuminen International Higher Certificate -jatkokurssille

Suosittellemme kurssille osallistumista, sillä ryhmä-opiskelu pätevän opettajan johdolla on paras tapa oppia maistelemaan viinejä. Eri maissa toimivien Hyväksytyjen kouluttajien (Approved Programme Provider, APP) luettelo on nähtävissä WSET®:n verkkosivuilla www.wsetglobal.com. Ota yhteyttä Hyväksytty kouluttaja -organisaatioon ja pyydä tietoja kurssien aikatauluista.

Kurssin voi suorittaa myös joustavasti etäopiskeluna. Kurssia suorittavan on kuitenkin rekisteröidyttävä jonkun Hyväksytyyn kouluttajan opiskelijaksi päästäkseen osallistumaan tenttiin, ja sellaisessa tapauksessa kokelaan tulisi ottaa heti yhteyttä paikalliseen Hyväksyttyyn kouluttajaan.

Avaintaitojen kehittäminen

Ison-Britannian hallitus on koulutukseen ja opetukseen liittyvistä säännöksistä vastaavan viranomaisen (**Office of the Qualifications and Examinations Regulator**) kautta määrittänyt kuuden avaintaidon tavoitetasot. Nämä ovat viestintä, laskenta, informaatio- ja kommunikaatioteknologia, työskentely toisten ihmisten kanssa (tiimityöskentely), itseoppimisen kehittäminen ja tehtävän suorittaminen sekä ongelmanratkaisu.

WSET® International Higher Certificate -jatkokurssi ei takaa mitään näistä avaintaidoista. Opiskelijoilla on kuitenkin tilaisuus kehittää tiettyjä avaintaitoja ja parantaa portfolioaan. Kouluttajien ja opiskelijoiden avuksi on luotu mainittuja kuutta avaintaitoa varten suunnitteluavain. Suunnitteluavain antaa esimerkkejä, joiden avulla normaalin WSET® International Higher Certificate -jatkokurssin opiskelijan on opiskelun yhteydessä mahdollista harjoitella ja lisätä portfolioonsa näyttöä kuuden avaintaidon osalta. Opiskelutapa vaikuttaa ratkaisevasti avaintaitojen ja esiintymisen kehittämiseen.

WSET® International Higher Certificate -jatkokurssi ei kata kaikkia avaintaitovaatimuksia. Siksi kehotamme jokaista opiskelijaa, joka haluaa täyttää kaikki avaintaitovaatimukset, ottamaan yhteyttä avaintaitoihin erikoistuneeseen ohjaajaan. Hän pystyy antamaan ohjeita tehtävien loppuun saattamiseen.

Opiskelija voi kuitenkin kehittää ja harjoitella itse seuraavia avaintaitoja:

- viestintä
- itseoppimisen kehittäminen ja tehtävän suorittaminen.

Avaintaitojen kouluttajan ja opiskelijan avuksi olemme luoneet kurssioppaat niitä avaintaitoja varten, joita opiskelijan tulisi osoittaa suorittaessaan WSET® International Higher Certificate -jatkokurssia. Nämä ovat saatavilla APP Handbookissa sekä WSET:n verkkosivulla www.wsetglobal.com.

Oppaissa on mainittu avaintaitojen käyttötilanteet, joita esiintyy, kun käytetään suositeltuja ohjaajan WSET®-oppaita ja International Higher Certificate -jatkokurssin opiskelupakettia WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits -jatkokurssin osana. Vaihtoehtoisia opetus-tapoja käyttävät ohjaajat voivat luoda erilaisia mahdollisuuksia avaintaitojen kehittämiseen ja osoittamiseen.

Muita kysymyksiä

WSET® International Higher Certificate -kurssilla kokelaat tarkastelevat viinin ja alkoholijuomien tuotantoon liittyviä kulttuurisia ja poliittisia vaikutuksia sekä kotimaisilla että kansainvälisillä markkinoilla. Tutkinnon maantieteellisen laajuuden vuoksi kokelaat voivat kehittää itselleen laajan ymmärryksen eri maista ja kulttuureista, etenkin Euroopasta.

Kokelaan tulee osoittaa:

- laajaa ymmärrystä Euroopan unionin virallisen maatalouspolitiikan vaikutuksen Euroopan unioniin kuuluvien maiden viinintuotannon kehittämisessä
- syvällisempää ymmärrystä Euroopan unionin alueella tapahtuvaan viinien myyntiin liittyvään viinien kuvailu- ja etikettimerkintä-sääntöihin, huolimatta siitä missä viinit on valmistettu. Tämä suo mahdollisuuden oppimistehtävän avulla tutkia kuinka Euroopan unioni säätelee tiettyjä yksityiskohtaisia aloja ja korostaa kulttuurisia eroja etenkin Ison-Britannian ja joidenkin muiden maiden välillä.

Osassa 1 – Maailman viinit ja väkevät alkoholit – kiinnitetään erityistä huomiota alkoholin käyttöön liittyviin terveys-seikkoihin tutkinnon vaatimustason edellyttämällä tarkkuudella.

Tasa-arvopolitiikka

WSET® Awards tukee täysin tasa-arvoisuuden periaatetta ja on vastuussa siitä, että sen kurssien kaikkia kokelaita kohdellaan oikeudenmukaisesti ja tasa-arvoisesti. Tasa-arvopolitiikan selosteen saa

pyytämällä WSET® Awardsin keskuskoordinaattorilta (Centre Co-ordinator) ja laadun-varmistusjohtajalta (Quality Assurance Manager).

Asiakaspalvelulupaus

Asiakaspalvelulupaukses-samme (Customer Service Statement) on ilmaistu WSET® Awardsin palvelun laatu ja puitteet. Selosteen saa pyytämällä WSET® Awardsin keskuskoordinaattorilta (Centre Co-ordinator) ja laadun-varmistusjohtajalta (Quality Assurance Manager).

Mikäli olette tyytymätön saamaanne palveluun, pyydämme teitä ottamaan välittömästi yhteyden Hyväksytyyn kouluttajaan (APP). Jos kokemaanne epäkohta ei selvitetty, olkaa hyvä ja ottakaa yhteys WSET® Awardsin Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manageriin.

Ison-Britannian stipendijärjestelmä

Isossa-Britanniassa alkoholijuomiin liittyvissä ammateissa työskenteleviä kokelaita sekä osittain myös muita kokelaita varten WSET® Awards ylläpitää järjestelmää, jossa tutkintotehtävissään menestyneitä opiskelijoita palkitaan juomateollisuuden sponsoreiden stipendeillä. Palkinnot ovat yleensä viinin tai alkoholijuomien tuotantoalueille suuntautuvia vierailuja. Palkintokandidaatteja saatetaan myös haastatella. Stipendeistä saa lisätietoja June Grantilta (jgrant@wset.co.uk).

Valitettavasti WSET® Awards ei myönnä stipendejä kokelaille, jotka haluavat suorittaa tutkintojamme.

Tutkintotavoite

International Higher Certificate -jatkokurssi on suunniteltu antamaan syvälinen ymmärrys maailman tärkeimmistä viineistä ja väkevista alkoholijuomista ja niiden kaupallisesta merkityksestä maailman markkinoilla. Tutkinto edesauttaa sellaisia henkilöitä, jotka joutuvat ammattinsa puolesta tekemään viinien ja väkevien alkoholijuomien arviointeja juomien laadun ja kaupallisen arvon perusteella. Tutkinto antaa sellaisen syvällisen tuotetietouden ja pätevyyden, jota tarvitaan esimerkiksi tuotteita valittaessa vähittäiskauppaan tai ravintolasektorille.

International Higher Certificate in Wines and Spirits -jatkokurssin suorittanut osaa kuvailla tärkeimpien viinien ja väkevien alkoholijuomien ominaisuuksia ja selittää niiden tyyliin, laatuun ja hintaan vaikuttaneet tärkeimmät tekijät. Tutkinnon suorittaneet pystyvät työtehtävässään neuvomaan yrityksen johtoa, vastaamaan kattavasti asiakkaiden kyselyihin ja valitsemaan viinejä ja väkeviä alkoholijuomia erilaisiin tilanteisiin.

Kurssin rakenne:	WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits –jatkokurssi
Keskeinen sisältö:	Osa 1 - Maailman viinit ja väkevät alkoholit
	Osa 2 - Viinin maistelu

Saadakseen WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits -jatkokurssin suoritetuksi kokelaan on läpäistävä molemmat osat hyväksytysti.

Kurssin tavoitteet

Tämän kurssin suorittanut osallistuja pystyy

- osoittamaan ymmärtävänsä tärkeimpien viinien ja väkevien alkoholijuomien valmistukseen liittyvät tekijät ja niiden vaikutukset tyyliin, laatuun ja hintaan
- kuvaamaan yksityiskohtaisesti tärkeimpien viinien ja väkevien alkoholijuomien ominaisuuksia
- tärkeimpien viinien ja väkevien alkoholijuomien tietämyksensä perusteella suosittelemaan juomia asiakkaille erilaisissa tilanteissa

- soveltamaan ruoan ja viinin yhdistämisen peruseriaatteita saatavilla olevien viinien mukaan
- käyttämään WSET® Järjestelmällinen maistelu -kaaviota viinien kuvaamiseen ja tunnistamaan viinien ja väkevien alkoholijuomien tyylin, laadun ja hintakategorian
- kertomaan viinien ja väkevien alkoholijuomien terveyteen vaikuttavista seikoista
- kertomaan ja neuvomaan asiakkaille ja henkilökunnalle viinien ja väkevien alkoholijuomien oikeaoppisesta säilytyksestä ja tarjoilusta.

Kurssin kaksi osaa jakautuvat seuraaviin aihealueisiin:

Osan nimi	Aihealue numero	Aihealueen nimi
Osa 1 Maailman viinit ja väkevät alkoholit (6 aihetta)	1.1	Viinin valmistus
	1.2	Maailman (tavalliset) viinit
	1.3	Maailman kuohuviinit
	1.4	Maailman väkevöidyt viinit
	1.5	Maailman väkevät alkoholijuomat ja liköörit
	1.6	Asiakaspalvelu ja tarjoilu
Osa 2 Viinin maistelu (2 aihetta)	2.1	Viinimaailman merkittävimpien viinien ominaispiirteiden tunnistaminen
	2.2	Viinien laadun ja kaupallisen arvon arvioiminen ja tunnistaminen

Osallistuminen

WSET® International Higher Certificate – jatkokurssille osallistumiselle ei ole asetettu mitään rajoituksia. Niissä maissa, joissa alkoholin ostamiseen on määrätty alaikäraja, eivät alaikäiset opiskelijat voi maistella viinejä, mutta voivat muuten osallistua kurssille ja läpäistä tentin. Samoin ne opiskelijat, jotka eivät joko terveydellisistä, uskonnollisista ja tai muista syistä voi osallistua maisteluun, voivat esteettä suorittaa kurssin.

Ohjatut oppitunnit

Opiskelijan tulisi suosituksen mukaan käyttää omaehtoiseen opiskeluun 80 tuntia, jotta hän pystyy suorittamaan kurssin molemmat osat. Nämä tunnit jakautuvat tavallisesti kontaktiopetukseen ja itsenäiseen opiskeluun. Kurssin kontaktiopetuksen suositeltu osuus on vähintään 28 tuntia.

Etenemisreitit

WSET® Level 4 Diploma in Wines & Spirits

Jotta opiskelija voisi hakeutua suorittamaan WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits -tutkintoa, on hänellä oltava International Higher Certificate -jatkokurssi suoritettuna ja läpäistävä Diploma -kurssille vaadittava englanninkielen pääsykoe.

Hyväksytyltä kouluttajalta (APP) on saatavilla lisätietoa tästä tutkinnosta.

Aihealue 1 – Viininvalmistus

Oppimistulokset

1. Ymmärtää viinin **kasvupaikan** merkityksen ja tunnistaa **viininviljelyyn** liittyvät tärkeimmät **menetelmät**; osaa selittää, kuinka ne vaikuttavat valmistettujen viinien tyyliin, laatuun ja hintaan.
2. Tunnistaa **viininvalmistukseen, kypsytykseen ja pullotukseen** liittyvät vaihtoehdot; osaa selittää, kuinka ne vaikuttavat valmistettujen viinien tyyliin, laatuun ja hintaan.
3. Ymmärtää Euroopan unionin alueella tapahtuvaan viinien myyntiin liittyvät **lakisääteiset etikettimerkintävaatimukset**.
4. Ymmärtää viinin **hinnanmuodostuksen rakenteen** kyseisessä maassa.

AIHE A	KASVUOLosuhteet
Ilmasto	Alueellinen ilmasto, paikallinen ilmasto ja vuotuiset sääolosuhteet
Maaperä	Maaperätyypin vaikutus, viinitarhan sijainti, ”terroir”
AIHE B	VIININVILJELY
Viiniköynnös	Köynnössuvut, viiniköynnöslajikkeet, risteymät, hybridit, kloonit, phylloxera, juurakot, ympäys ja lajikevalinnat, viiniköynnöksen ongelmat
Viinitarha	Viinitarhan vuotuinen kierto, satomäärät, leikkaus, tuenta, viinitarhan ongelmat, sadonkorjuu
AIHE C	VIININVALMISTUS
Käyminen	Alkoholikäymisen periaatteet, ennen käymistä sallitut toimenpiteet
Valmistusvaiheet, laitteet ja toimenpiteet	Punaviini, rosee, valkoviini, makeat viinit Puristimet, käymislaitteisto
AIHE D	KYPSYTYKS JA PULLOTUS
Kypsytyks	Kypsytyksen vaikutus, kypsytykseen soveltuvien viinien luonne, kypsytyksastiat, kypsytyksen nopeuttaminen
Kirkastaminen	Kirkastamisen määrittely; käytetyt kirkastusaineet
Suodatus	Suodatuksen määrittely; käytetyt suodatusvälineet
Stabilointi	Kemiallinen ja mikrobiologinen ailahtelu ja vastatoimenpiteet
Pullotus	Kylmästerilointi ja kuumapullotus
AIHE E	EU:N ETIKETTIMERKINTÄSÄÄNNÖT
Tavalliset viinit	Määritetyllä alueella tuotetut laatuviinit (QWPSR), maantieteellisellä merkinnällä varustetut pöytäviinit, pöytäviinit, määritetyllä alueella tuotetut viinit, viini
Kuohuviinit	Määritetyllä alueella tuotetut kuohuviinit (QSWPSR), kuohuviini, hiilihapotettu kuohuviini
Yleiset	Rypälälajikemerkintä, vuosikerta

Aihealue 2 – Maailman Viinit

Oppimistulokset

1. Tunnistaa maailman tärkeimpien viinintuotantomaiden **viinialueet** ja tärkeimpien alueiden tarkemmat **ala-alueet**.
2. Tunnistaa näiden tärkeimpien viinintuotantoalueiden viinien tyyliin, laatuun ja hintaan vaikuttavat **tärkeimmät tekijät**.
3. Osaa kuvailla näiden tärkeimpien **viinintuotantoalueiden** viinien ominaisuudet.

AIHE A	TÄRKEIMMÄT VIINIALUEET JA ALA-ALUEET
RANSKA	
Bordeaux	Médoc, Haut-Médoc, (Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux), Graves (Pessac-Léognan), Sauternes (Barsac), Saint-Emilion (Saint-Emilionin satelliitit), Pomerol, Fronsac, Côtes de Bourg, Premières Côtes de Blaye, Entre-Deux-Mers, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux
Lounais-Ranska	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Vin de Pays (VDP) des Côtes de Gascogne, VDP du Gers
Bourgogne	Chablis, Côte de Nuits (Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges), Côtes de Beaune (Aloxe-Corton, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet), Côte Chalonnais, Mâconnais (Pouilly-Fuissé), Beaujolais (Beaujolais Crut)
Loire	Muscadet, Muscadet de Sèvre-et-Maine (sisältäen Sur Lien), Anjou, Savennières, Coteaux du Layon, Saumur, Touraine, Chinon, Bourgueil, Vouvrey, Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon
Alsace	Alsace, Alsace Grand Cru
Rhône	Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel, Rhône'n satelliitit
Etelä-Ranska	Provence (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bandol), VDP des Bouches-du-Rhône, VDP du Vaucluse, Languedoc-Roussillon (Languedoc, Fitou, Minervois, Corbières, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon-Villages), VDP d'Oc, VDP de l'Herault, VDP du Gard, VDP de l'Aude
ITALIA	
Piemonte	Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi, Langhe
Trentino-Alto Adige	Trentino, Alto Adige
Friuli-Venezia Giulia	Collio, Friuli Grave
Veneto	Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Soave, Bardolino, Veneto, Indicazione Geographica Tipica (IGT)
Emilia-Romagna	Sangiovese di Romagna, Trebbiano di Romagna
Toscana	Brunello di Montalcino, Chianti, Chiantin alueet (Classico, Rufina, Colli Senesi), Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano, Toscanan IGT
Marche	Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi
Umbria	Orvieto
Latium	Frascati

AIHE A	TÄRKEIMMÄT VIINIALUEET JA ALA-ALUEET (jatkuu)
ITALIA (jatkuu)	
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo
Campania	Taurasi IGT
Apulia	Copertino, Salice Salentino IGT
Basilicata	Aglianico del Vulture IGT
Sisilia	Sisilia IGT
ESPANJA	
Ylä-Ebro	Navarra, Rioja, Somontano, Calatayud, Cariñena
Katalonia	Katalonia, Costers del Segre, Penedès, Priorato, Tarragona
Dueron laakso	Ribera del Duero, Rueda, Toro
Galicia	Rías Baixas, Bierzo
Levantti	Valencia, Jumilla
Kastilia-La Mancha	La Mancha, Valdepeñas
PORTUGALI	
Pohjois-Portugali	Bairrada, Dão, Douro, Vinho Verde
Etelä-Portugali	Ribatejo, Vinho Regional Alentejano, Alentejon ympäristö
SAKSA	
Mosel	Bernkastel, Piesport, Ruwer, Saar
Nahe	Schlossböckelheim
Rheingau	Geisenheim, Johannisberg, Rudesheim
Rheinhessen	Nierstein
Pfalz	Forst, Deidesheim
Baden	Kaiserstuhl-Tuniberg
KESKI- JA ETELÄ-EUROOPPA	
Itävalta	Burgenland, Niederösterreich
Kreikka	Naoussa, Nemea, Santorini, Vin de Pays
Unkari	Eger, Tokaj-Hegyalja, rypälelajiketutanto
ETELÄ-AFRIKKA	
Western Cape	Constantia, Paarl, Stellenbosch, Walker Bay, Worcester, Robertson
AUSTRALIA	
Monialue	South Eastern Australia, Murray-Darling

AIHE A	TÄRKEIMMÄT VIINIALUEET JA ALA-ALUEET (jatkuu)
AUSTRALIA (jatkuu)	
Etelä-Australia	Adelaide Hills, Barossa Valley, Clare Valley, Coonawarra, Eden Valley, Limestone Coast, McLaren Vale, Langhorne Creek, Padthaway, Riverland
Uusi Etelä-Wales	Hunter Valley, Riverina (MIA)
Victoria	Mornington Peninsula, Rutherglen, Yarra Valley, Geelong
Länsi-Australia	Frankland River, Margaret River, Mount Barker, Swan Valley
UUSI-SEELANTI	
Pohjoissaari	Auckland, Gisborne, Hawkes Bay, Martinborough
Eteläsaari	Canterbury, Marlborough, Nelson, Otago
POHJOIS-AMERIKKA	
<i>Yhdysvallat</i>	
Kalifornia	North Coast (Carneros, Mendocino, Napa Valley, Sonoma) North Central Coast (Monterey) South Central Coast (Santa Barbara, San Luis Obispo) Central Valley, Sierra Foothills
Oregon	
Washington	
New York State	
Muut maat	Kanada
ETELÄ-AMERIKKA	
CHILE	
Coquimbo	Elqui, Limari
Aconcagua	Casablanca, Leyda, San Antonio
Central Valley	Curico, Maipo, Rapel (Cachapoal, Colchagua)
Southern Region	Bío Bío, Itata
ARGENTIINA	Cafayate, Mendoza, Rio Negro, San Juan
Muut maat	Uruguay
AIHE B	VIININ TYYLIIN, LAATUUN JA HINTAAN VAIKUTTAVAT TÄRKEIMMÄT TEKIJÄT
HINTA JA LAATU	
Hintaluokat	Huokea, keskihintainen, kallis, erittäin kallis
Hinnanmuodostus	Myyjän/valmistajan varastointi- ja lähetyskustannukset, välittäjän palkkio, valuuttakurssit, kuljetukset, säilytys ja jakelu, verot, myyntivoitot
VAIKUTUKSET	
Tyyli	Ilmasto, maaperät, rypäleet, viininviljely ja -valmistus, kypsytyt, viinintuotanto, lainsäädäntö, kaupallinen arvo
Laatu	Mikroilmasto, vuosikertavaihtelut, maaperät, rypäleet, viininviljely ja valmistus, sekoitus, kypsytyt, viinilainsäädäntö
Muut	Markkinavoimat, tuotantomäärät, brändäys, kulttuuriset ja poliittiset vaikutukset, ulkoiset tekijät ja sijoitukset

Aihealue 3

– Maailman kuohuviinit

Oppimistulokset

1. Tunnistaa maailman tärkeimpien kuohuviinejä tuottavien maiden tärkeimmät **tuotantoalueet** ja tärkeimpien tuotantoalueiden **ala-alueet**.
2. Osaa kuvailla tavallisimpien kuohuviinien **valmistusmenetelmät**.
3. Tunnistaa näiden tärkeimpien kuohuviinien **tuotantoalueiden** viinien **tyyliin, laatuun ja hintaan vaikuttavat tärkeimmät tekijät**.
4. Osaa kuvailla tärkeimpien kuohuviinien **tuotantoalueiden** viinien ominaisuudet.

AIHE A	TUOTANTOALUEET JA ALA-ALUEET
Ranska	Alsace, Bourgogne, Champagne, Limoux, Loire (Saumur, Vouvrey)
Espanja	Cava
Italia	Asti, Prosecco, Lambrusco
Saksa	Sekt
Uusi maailma	Australia, Kalifornia, Uusi-Seelanti, Etelä-Afrikka
AIHE B	VALMISTUSMENETELMÄT
Menetelmät	Perinteinen (pullokäyminen), siirtomenetelmä, tankkikäyminen, hiilihapon lisääminen
AIHE C	TYYLIIN, LAATUUN JA HINTAAN VAIKUTTAVAT TÄRKEIMMÄT TEKIJÄT
HINTA JA LAATU	
Hintaluokat	Huokea, keskihintainen, kallis, erittäin kallis
Laatu	Non-vintage, vintage (vuosikerta), prestige cuvée
Hinnanmuodostus	Kellarikypsytytys, välittäjän palkkio, valuuttakurssit, kuljetukset, säilytys ja jakelu, verot, myyntivoitot
VAIKUTUKSET	
Tyyli	Ilmasto, rypäleet, sekoittaminen, valmistusmenetelmä, kypsytytys, tyylin määrittely, lainsäädäntö, kaupallinen arvo, tuotemerkin tunnettuus
Laatu	Mikroilmasto, vuosikertavaihtelut, maaperät, rypäleet, viininviljely ja valmistus, sekoitus, kypsytytys, viinilainsäädäntö
Muut	Markkinavoimat, tuotantomäärät, brändäys, kulttuuriset ja poliittiset vaikutukset, ulkoiset tekijät ja sijoitukset

Aihealue 4

– Maailman väkevöidyt viinit

Oppimistulokset

1. Tunnistaa maailman tärkeimpien väkevöityjä viinejä tuottavien maiden tärkeimmät **tuotanto- ja ala-alueet**.
2. Osaa kuvailla tavallisimpien väkevöityjen viinien **valmistusmenetelmät**.
3. Tunnistaa näiden tärkeimpien väkevöityjä viinejä valmistavien **tuotantoalueiden** viinien **tyyliin, laatuun ja hintaan vaikuttavat tärkeimmät tekijät**.
4. Osaa kuvailla tärkeimpien väkevöityjen viinien **tuotantoalueiden** viinien ominaisuudet.

AIHE A	TUOTANTOALUEET JA ALA-ALUEET
Portugali	Madeira, Portviini (Douron laakso)
Espanja	Montilla-Moriles, Sherry (Jerez)
Ranska	Vin Doux Naturels: Languedoc-Roussillon, Rhône
Australia	Rutherglen
AIHE B	VALMISTUSMENETELMÄT
Menetelmät	Väkevöinti kesken käymisen, väkevöinti käymisen päätyttyä
AIHE C	TYYLIIN, LAATUUN JA HINTAAN VAIKUTTAVAT TÄRKEIMMÄT TEKIJÄT
HINTA JA LAATU	
Hintaluokat	Huokea, keskihintainen, kallis, erittäin kallis
Hinnanmuodostus	Kellarikypsytytys, välittäjän palkkio, valuuttakurssit, kuljetukset, säilytys ja jakelu, verot, myyntivoitot
VAIKUTUKSET	
Tyyli	Ilmasto, rypäleet, sekoittaminen, valmistusmenetelmä, kypsytytys, tyylin määrittely, lainsäädäntö, kaupallinen arvo, tuotemerkin tunnettuus
Laatu	Mikroilmasto, vuosikertavaihtelut, maaperät, rypäleet, viininviljely ja valmistus, sekoitus, kypsytytys, viinilainsäädäntö
Muut	Markkinavoimat, tuotantomäärät, brändäys, kulttuuriset ja poliittiset vaikutukset, ulkoiset tekijät ja sijoitukset

Aihealue 5

– Maailman väkevät alkoholijuomat ja liköörit

Oppimistulokset

1. Ymmärtää maailman **väkevien alkoholijuomien ja liköörien** valmistusprosessit.
2. Tunnistaa maailman tärkeimmät **väkevät alkoholijuomat ja liköörit**.
3. Tunnistaa väkevien alkoholijuomien ja liköörien **tyyliin, laatuun ja hintaan vaikuttavat tärkeimmät tekijät**.
4. Osaa kuvailla tärkeimpien **väkevien alkoholijuomien ja liköörien** ominaisuudet.

AIHE A	VALMISTUSMENETELMÄT
Tislaus	Perusraaka-aineen valmistus, höyrystyminen, tiivistyminen
Tislaimet	Pannutislauslaitteisto, jatkuvakäyttöinen tislain (patentti, Coffey)
AIHE B	VÄKEVÄT ALKOHOLIJUOMAT JA LIKÖÖRIT
Brandyt ja muut hedelmäviinat	Rypäleet: Cognac, Armagnac, brandy, marc, grappa, espanjalainen brandy Omenat: Calvados Muut hedelmät: Eau-de-vie de Kirsch, Poire Williams, Eau-de-vie de Framboise
Viskit	Skottilainen, irlantilainen, kanadalainen, Bourbon, ruisviski
Rommi ja muut sokeriruokoviinat	Kuuba, Jamaica, Barbados, Guyana, Martinique ja Guadeloupe, Brasilia
Tequila ja Mezcal	Plata, Joven Abocado, Reposado, Añejo
Vodka	Itä-Eurooppa, länsimaiset, maustetut
Gini ja muut maustetut viinat	Gini, akvaviitti, aniksella maustetut alkoholit
Liköörit	Yrtti, sitrus, kivelliset hedelmät, siemen, pavut ja pähkinät, kerma- ja munaliköörit
AIHE C	VÄKEVIEN ALKOHOLIEN TYyliIN, LAATUUN JA HINTAAN VAIKUTTAVAT TÄRKEIMMÄT TEKIJÄT
HINTA JA LAATU	
Hintaluokat	Huokea, keskihintainen, kallis, erittäin kallis
Hinnanmuodostus	Kuiva-aineet, valmistuskustannukset, kypsytyksajan hävikki, tuottajan voitto, jakelijan kate, kuljetus, markkinointi, verot, myyntivoitot
VAIKUTUKSET	
Tyyli	Raaka-aineet, tuotantoalueet, tislaintyyppit, valmistusmenetelmät, mausteet, kypsytyks, sekoittaminen ja tuoteprofiili
Laatu	Raaka-aineet, tuotantoalueet, tislaintyyppit, valmistusmenetelmät, kypsytyks, sekoittaminen ja tuoteprofiili
Muut	Markkinavoimat, tuotantomäärät, brändäys, kulttuuriset ja poliittiset vaikutukset, ulkoiset tekijät ja sijoitukset

Aihealue 6

– Asiakaspalvelu ja tarjoilu

Oppimistulokset

1. Osaa kertoa maailman tärkeimpien, erityyppisten viinien ja väkevien alkoholijuomien **ominaisuuksista**.
2. Osaa suositella tuotetuntemuksensa perusteella asiakkaille ostotilanteissa **tyyliltään, laadultaan ja hintatasoltaan** sopivia viinejä ja väkeviä alkoholijuomia.
3. Ymmärtää **viinin ja ruuan yhdistämisen peruseriaatteen**.
4. Osaa esittää suosituksia asiakkaille ja henkilökunnalle **viinien ja väkevien alkoholijuomien myynnistä ja tarjoilusta**.
5. Tunnistaa viinien **yleisimmät viat** ja osaa selittää, mistä mahdolliset viat johtuvat.
6. Ymmärtää viinien ja väkevien alkoholijuomien nauttimiseen liittyvät **yhteiskunnalliset, terveydelliset ja turvallisuuteen liittyvät seikat**.

AIHE A	OMINAISPIIRTEET
Kuvailu WSET® Järjestelmällinen maistelu - kaavakkeen avulla	Ulkonäkö, tuoksu, maku, päätelmät
AIHE B	LAATU JA HINTA
Hintaluokat	Huokea, keskihintainen, kallis, erittäin kallis
AIHE C	VIININ JA RUUOAN YHDISTÄMISEN PERUSERIAATTEET
Viinin huomioiminen	Täyteläisyys, aromien voimakkuus ja hedelmäisyyden luonne, hapokkuus, koostumus/tanniinit, makeus
Ruuan huomioiminen	Aromien voimakkuus, happamuus, makeus, suolaisuus, mausteisuus, savuisuus, täyteläisyys, rasvainen ja öljyinen
AIHE D	MYynti JA TARJOILU
Varastointi	Ihanteelliset olosuhteet, pitkä- ja lyhytkestoinen varastointi, varaston kierto
Tarjoilu	Tarjoilujärjestys, tarjoilulämpötilat, avaaminen ja dekantointi, lasit ja välineistö, ruokakumppanit
Viini	Asiakkaan maku, hinta, tilaisuus, järjestäjän toiveet
AIHE E	VIININ VIAT
Viat	Hapettunut, korkkivikainen, korkea rikki-pitoisuus, uudelleen käyminen, etikoituminen, kaasuuntuminen, viinikiven muodostuminen
AIHE F	Yhteiskunnalliset, terveydelliset, turvallisuuteen ja lainsäädäntöön vaikuttavat seikat
Yhteiskunnallinen vastuu	Alkoholin turvallinen nauttiminen

Aihealue 1**–Viinimaailman merkittävimpien viinien tunnistaminen ja maistelumuistiinpanojen kirjaaminen****Oppimistulokset**

1. Ymmärtää **WSET® Level 3 järjestelmällisen maistelun** (jatkokurssi) oleelliset vaatimukset ja vaiheet.
2. Ymmärtää **viinien myymiseen** liittyvän tarkkojen maistelumuistiinpanojen merkityksen.
3. Osaa tuottaa tarkkoja maistelumuistiinpanoja **WSET® Level 3 Järjestelmällinen maistelu** (jatkokurssi) -kaavaketta käyttäen.

AIHE A	HINTATASO
Viinin maistelun syyt	Laatu, alkuperä, arvo, kehityksen seuraaminen

Aihealue 2**– Viinien tunnistaminen ja hintatason arvioiminen****Oppimistulokset**

1. Tunnistaa viinien tärkeimmät ominaispiirteet **WSET® Level 3 Järjestelmällinen maistelu (jatkokurssi)** -kaavakkeen avulla.
2. Tunnistaa maailman tärkeimpien viinintuotantoalueiden tärkeimpien viinien tyylin **WSET® Level 3 Järjestelmällinen maistelu (jatkokurssi)** -kaavakkeen avulla.
3. Osaa arvioida **maailman tärkeimpien viinintuotantoalueiden tärkeimpien viinien** laatua ja hintatasoa **WSET® Level 3 Järjestelmällinen maistelu (jatkokurssi)** -kaavakkeen avulla.
4. Osaa tuottaa tarkkoja maistelumuistiinpanoja **WSET® Level 3 Järjestelmällinen maistelu** (jatkokurssi) -kaavaketta käyttäen.

WSET® Level 3 Järjestelmällinen viinin maistelu (jatkokurssi)

ULKONÄKÖ							
Kirkkaus	kirkas – samea						
Voimakkuus	erittäin vaalea – vaalea – keskisyvä (-) – keskisyvä – keskisyvä (+) – syvä – läpinäkymätön						
Väri	<table border="0"> <tr> <td>valkoviini</td> <td>väritön – vihertävä – sitruunankeltainen – kullankeltainen – meripihkanvärinen – ruskea</td> </tr> <tr> <td>roseeviini</td> <td>vaaleanpunainen – lohenpunainen – oranssi</td> </tr> <tr> <td>punaviini</td> <td>purppura – rubiini – granaatti – kellertävänruskea – ruskea</td> </tr> </table>	valkoviini	väritön – vihertävä – sitruunankeltainen – kullankeltainen – meripihkanvärinen – ruskea	roseeviini	vaaleanpunainen – lohenpunainen – oranssi	punaviini	purppura – rubiini – granaatti – kellertävänruskea – ruskea
valkoviini	väritön – vihertävä – sitruunankeltainen – kullankeltainen – meripihkanvärinen – ruskea						
roseeviini	vaaleanpunainen – lohenpunainen – oranssi						
punaviini	purppura – rubiini – granaatti – kellertävänruskea – ruskea						
Muut havainnot	reuna vs. keskus, jalat/kyyneleet, sakkaa, pirskahtelua, hohdetta						
TUOKSU							
Kunto	puhdas – epäpuhdas (viat: hapettunut – pilaantunut – korkkivika – muuta)						
Intensiteetti	heikko – kohtalainen (-) – kohtalainen – kohtalainen (+) – voimakas						
Kehitys	nuori – kehittyvä – täysin kehittynyt – yli-ikäinen / ohittanut parhaat päivänsä – tarkoituksella hapettunut						
Aromien luonne	hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasviperäinen – tamminen – muuta						
MAKU							
Makeus	kuiva – kuivahko – puolikuiva – puolimakea – makea – erittäin makea						
Hapokkuus	vähäinen – kohtalainen (-) – kohtalainen – kohtalainen (+) – runsas						
Tanniinit	vähän – kohtalaisesti (-) – kohtalaisesti – kohtalaisesti (+) – runsaasti						
Alkoholi	vähäinen – kohtalainen (-) – kohtalainen – kohtalainen (+) – runsas väkevöity: (matala/kohtalainen/korkea)						
Täyteläisyys	kevyt – keskitäyteläinen (-) – keskitäyteläinen – keskitäyteläinen (+) – täyteläinen						
Vahto	hienostunut – kermainen – hyökkäävä						
Intensiteetti	kevyt – kohtalainen (-) – kohtalainen – kohtalainen (+) – voimakas						
Flavorien luonne	hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasviperäinen – tamminen – muuta						
Pituus	lyhyt – kohtalainen (-) – kohtalainen – kohtalainen (+) – pitkä						
PÄÄTELMÄT							
Laatu	kehno – hyväksyttävä – hyvä – erittäin hyvä – erinomainen						
Hintaluokka	huokea – keskihintainen – kallis – erittäin kallis						
Juomavalmius/kypsyys	tarvitsee aikaa – valmista juotavaksi, mutta voi kehittyä vielä – valmista juotavaksi, mutta säilyy vielä – huipussaan / juo pian – ylikehittynyt / ohi huippunsa						

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2009

WSET® Järjestelmällinen maistelu (jatkokurssi) -kaavakkeen tekijänoikeus kuuluu Wine & Spirit Education Trustille, joka näin ollen kieltää kaavakkeen jäljentämisen. WSET on Wine & Spirit Education Trustin rekisteröity tavaramerkki.

WSET® Järjestelmällinen maistelu (jatkokurssi) -kaavaketta saa käyttää ilman korvausta tai maksua seuraavin ehdoin:

- I. Sitä käytetään sellaisenaan ilman muutoksia, poistoja tai lisäyksiä.
- II. Teksti "WSET® Järjestelmällinen maistelu (jatkokurssi)" on aina mainittu.
- III. Wine & Spirit Education Trust mainitaan aina tekijänä.
- IV. Edellä mainitut vaatimukset pätevät kaikkiin myöhemmin ilmestyviin julkaisuihin.

AIHE B	TÄRKEIMPIEN ALUEIDEN VIINIT	
Maa/alue	Viinityyppi	Maisteltavan viinin nimi
TAVALLISET (KUOHUMATTOMAT) VIINIT		
BORDEAUX	Punaviini	Tyypillinen Bordeaux AC
		Médoc tai Haut-Médoc Cru Classé
		Saint-Emilion Grand Cru
	Kuiva valkoviini	Bordeaux AC, Graves tai Pessac-Léognan
	Makea valkoviini	Barsac tai Sauternes
LOUNAIS-RANSKA	Punaviini	Cahors tai Madiran
BOURGOGNE	Punaviini	Beaujolais ja Beaujolais (Villages tai Cru)
		Tyypillinen Bourgogne Rouge AC
		Kuntatason tai Côte d'Or Premier Cru
	Valkoviini	Chablis (kuntatason tai Premier Cru)
		Chassagne-Montrachet, Meursault tai Puligny-Montrachet (kuntatason tai Premier Cru)
RHÖNEN LAAKSO	Punaviini	Côtes du Rhône tai Côtes du Rhône-Villages
		Châteauneuf-du-Pape tai Gigondas
ETELÄ-RANSKA	Punaviini	Cornas, Saint Joseph, Côte Rôtie tai Hermitage
		Corbières, Fitou tai Minervois
LOIREN LAAKSO	Valkoviini	Jokin Vin de Pays -rypälelajikeviini
		Muscadet Sur Lie
		Vouvrey Sec, Vouvrey Demi Sec, Savennières tai jokin muu Chenin Blanc -viini
	Valkoviini	Pouilly-Fumé tai Sancerre
ALSACE	Valkoviini	Gewurztraminer, Pinot Gris tai Pinot Blanc
SAKSA	Valkoviini	Riesling QbA tai Kabinett
		Riesling Spätlese tai Auslese
		Perus- tai keskitason kuiva Riesling
		Erstes Gewächs (tai muu laadukas) kuiva Riesling
ITÄVALTA	Valkoviini	Wachau Grüner Veltliner
UNKARI	Valkoviini	Tokaji Aszú
ITALIA	Punaviini	Barolo tai Barbaresco
		Valpolicella tai Amarone della Valpolicella
		Chianti Classico Riserva
	Jokin eteläitalialainen punaviini	
	Valkoviini	Soave tai Pinot gris
ESPANJA	Punaviini	Jokin moderni IGT-tason rypälelajikeviini
		Jokin moderni punaviini Kataloniasta, Costers del Segrestà, Navarrasta tai Somontanosta
		Ribera del Duero
	Valkoviini	Rioja Reserva tai Gran Reserva Rioja
		Rias Baixas tai Rueda
PORTUGALI	Punaviini	Douro, Dão tai Alentejo
KREIKKA	Punaviini	Naoussa tai Nemea

AIHE A TÄRKEIMPIEN ALUEIDEN VIINIT jatkuu		
Maa/alue	Viinityyppi	Viinin nimi
TAVALLISET (KUOHUMATTOMAT) VIINIT		
ETELÄ-AFRIKKA	Punaviini	Erinomainen Cabernet Sauvignon-pohjainen sekoiteviini Pinotage
	Valkoviini	Chenin Blanc
AUSTRALIA	Punaviini	Barossa Shiraz Coonawarra Cabernet Sauvignon Jokin huokea massatuotettu brändiviini
	Valkoviini	Erinomainen tammikypsytetty Chardonnay Clare tai Eden Valley Riesling Hunter Valley Semillon
UUSI-SEELANTI	Punaviini	Pinot Noir
	Valkoviini	Sauvignon Blanc Chardonnay
YHDYSVALLAT	Punaviini	Napa (tai ympäristön) Cabernet Sauvignon Erinomainen Pinot Noir (esim. Carneros, Russian River, Santa Barbara, Oregon) Zinfandel
	Valkoviini	Laadukas tammikypsytetty Chardonnay Laadukas tammikypsytetty Sauvignon Blanc (Fumé Blanc)
CHILE	Punaviini	Carmenère Cabernet Sauvignon
ARGENTIINA	Valkoviini	Keskitason Sauvignon Blanc
	Punaviini	Cabernet Sauvignon Malbec
	Valkoviini	Torrontès
KUOHUVIINIT		
TAVANOMAISET CHAMPAGNE RANSKA		Jokin huokea tankkikäytetty Brut-kuohuviini Non-Vintage Champagne
ITALIA		AC Crémant -kuohuviini, Vouvrey tai Saumur
ESPANJA		Asti
UUSI-MAAILMA		Cava
UUSI-MAAILMA		Jokin ensiluokkainen kuohuviini
VÄKEVÖIDYT VIINIT		
ESPANJA		Fino tai Manzanilla
		Kuiva Amontillado tai kuiva Oloroso
PORTUGALI		Jokin puolimakea tai makea sherry
		LBV Port 10-vuotias Tawny Port
UUSI-MAAILMA		Australialainen Liqueur Muscat
Väkevät alkoholijuomat ja liköörit eivät kuulu Osa 2 koeosion maisteluarviointiin; WSET® kuitenkin suosittelee, että opiskelijoille tarjotaan mahdollisuus maistella seuraavia alkoholeja:		
VÄKEVÄT ALKOHOLIJUOMAT JA LIKÖÖRIT		
SKOTLANTILAINEN VISKI		Single malt Scotch whisky
MUUT VISKIT		Blended Scotch whisky, irlantilainen whisky, Bourbon, kanadalainen whisky
KONJAKKI		VSOP, XO
MUUT BRANDYT		Armagnac, grappa, marc, espanjalainen brandy
MUUT VÄKEVÄT ALKOHOLIT		Rommi, tequila, vodka tai gini

1. Arviointimenetelmä

Osa 1

- Osa 1 arvostellaan WSET® Awardsin määrittelemänä ilman kirjoja suoritettavana tenttinä. Tentin läpikäyminen edellyttää, että oikeita vastauksia on vähintään 55 %.

Tentti koostuu 50 yhden pisteen arvoisista monivalintakysymyksistä. Tämän tentin kysymykset koostuvat koko osa 1:n tiedoista ja ymmärryksestä.

Aikaa tentin suorittamiseen saa käyttää 45 minuuttia.

Kaikki tenttikysymykset perustuvat Sisältökuvauksessa mainittuihin oppimistuloksiin, ja kurssin oppimateriaaliin sisältyy kaikki se tieto, jonka perusteella tenttikysymyksiin pystyy vastaamaan oikein.

Osa 2

- Osassa 2 suoritetaan määrätyn yhden viinin maistelu ja sen arviointi. Maistelukoepaperilla arvioidaan kokelaan kykyä suoriutua maistelun oppimistuloksista. WSET® Awards arvioi maistelukoepaperin. Maisteluosuus on suoritettava 15 minuutissa. Osa 2:n tentin osuuden voi valvoa ja pisteyttää ainoastaan WSET® Awardsin Level 3 hyväksymä sisäinen

valvoja. Tenttiin osallistujien on suoritettava molemmat tenttiosiot. Vain sellaiset tenttijät, jotka ovat saaneet toisen osion hyväksytysti suoritetuksi, voivat uusia hylätyn osion.

WSET® Awards ei myönnä tenttikäytäntöön poikkeuksia, vaan kaikki arviointivaatimukset tulee täyttyä.

2. Tentin valvonta

Tenttien valvonnasta vastaavat WSET:n Hyväksytyt kouluttajat (APP). Hyväksytyjen kouluttajien tulee täyttää Operation Handbookissa määritetyt kriteerit ja menettelytavat.

3. Tulokset ja todistukset

WSET® Awards julkaisee tenttitulokset seuraavasti:

Kaikkien tenttiin osallistujien nimiluettelo sekä opiskelijoiden tulokset lähetetään Hyväksytyille kouluttajalle (APP), joka toimittaa tulokset tenttiin osallistujille.

Hyväksytty kouluttaja (APP) toimittaa Certificate -todistukset tentin läpäisseille.

Tenttituloksista ilmoitetaan ja todistukset toimitetaan 4–5 viikon kuluttua siitä, kun tentit ovat saapuneet tentin laatijalle.

4. WSET® International Higher Certificate -jatkokurssin tentti

Wine & Spirit Education Trust ei julkista aikaisempia WSET® International Higher Certificate -jatkokurssin tenttipapereita.

Osa 1 monivalintatentti

Osa 1:n monivalintatenttikysymykset on koottu niin, että ne vastaavat painotusarvoltaan kurssin aihealueita. Seuraavasta luettelosta ilmenee kunkin Osa 1 aihealueiden kysymysten määrä.

Monivalintatenttikysymysten määrät aihealueittain

Osa	Aihe	Kysymysten määrä
1.1 Viininvalmistus	Kasvupaikka	7
	Viininviljely	
	Viininvalmistus	
	Kypsytytys ja pullotus	
	EU:n etiketterimerkinnot	
	Viinin hinnanmuodostus	
1.2 Maailman (tavalliset) viinit	Ranska	26
	Italia	
	Espanja	
	Portugali	
	Saksa	
	Keski- ja Koillis-Eurooppa	
	Australia	
	Uusi-Seelanti	
	Etelä-Afrikka	
	Pohjois-Amerikka	
	Etelä- ja Keski-Amerikka	
	Muut viinintuotantomaat	
1.3 Maailman kuohuviinit	Viiniin tyylisiin, laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät	4
	Viinialueet ja ala-alueet	
	Valmistusmenetelmät	
1.4 Maailman väkevoidyt viinit	Viiniin tyylisiin, laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät	4
	Viinialueet ja ala-alueet	
	Valmistusmenetelmät	
1.5 Väkevät alkoholit ja liköörit	Viiniin tyylisiin, laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät	6
	Valmistusmenetelmät	
	Väkevät alkoholit ja liköörit	
1.6 Asiakaspalvelu ja tarjoilu	Tyyliin, laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät	3
	Ominaisuudet	
	Laatu ja hinta	
	Viinin ja ruuan yhdistämisen perusperiaatteet	
	Myynti ja tarjoilu	
	Tavallisemmat viat	
Yhteiskunnalliset, terveydelliset, turvallisuuteen ja lainsäädäntöön liittyvät seikat		
Kysymyksiä yhteensä		50

Osa 1 Monivalintatentti

Ohessa on joitakin mallikysymyksiä sekä oikeat vastaukset, jotta kurssille osallistuja voi hahmottaa, minkä tyyppisiä tenttikysymykset ovat. Tentti koostuu 50 samantyyppisestä kysymyksestä.

1. Mikä seuraavista kuvaa parhaiten alsacelaista Rieslingiä?
 - a) kuiva, runsaan hapokas, tuoksussa petroliä
 - b) puolimakea, runsaan hapokas, tuoksussa petroliä
 - c) kuiva, vähäinen hapokkuus, tuoksussa hunajaa
 - d) puolimakea, vähäinen hapokkuus, tuoksussa hunajaa
2. Mitä "remontage" tarkoittaa?
 - a) sakan sekoittamista tynnyrissä käymisen aikana
 - b) mehun pumppaamista kuorien päälle käymisen aikana
 - c) mehun kuumentamista käymisen vauhdittamiseksi
 - d) sakan ohjaamista korkkiin kuohuviinin pullokäymisessä
3. Mikä on Rosé d'Anjoun sekoitteessa päärypäle?
 - a) Gamay
 - b) Grolleau
 - c) Malbec
 - d) Cabernet Franc
4. Mikä seuraavista on esimerkki matalaksi tuetusta, cane-mallilla leikatusta köynnöksestä?
 - a) Guyot simple
 - b) Gobelet
 - c) Lenz Moser
 - d) Cruzeta
5. Mikä seuraavista samppanjatyyleistä on kuivin?
 - a) Dry
 - b) Brut
 - c) Extra Dry
 - d) Extra Brut
6. Mitä termi "Erzeugerabfüllung" tarkoittaa saksalaisessa etiketissä?
 - a) viini on saanut mitalin paikallisessa maistelukilpailussa
 - b) valmistaja on pullottanut viinin
 - c) viini on luomuviini
 - d) viini soveltuu diabeetikoille
7. Millä Italian DOCG-alueella sijaitsee Gavi?
 - a) Piemontessa
 - b) Lombardiassa
 - c) Venetossa
 - d) Toscanassa
8. Mitkä seuraavista pareista kuuluvat yhteen?
 - a) Condrieu ja Marsanne
 - b) Saint-Péray ja Grenache
 - c) Saint-Joseph ja Syrah
 - d) Côte-Rôtie ja Cinsault
9. Kuinka tunnistaa tanniinin, kun maistaa ikääntynyttä punaviiniä?
 - a) syljen erityksestä kielen sivuilla
 - b) polttavasta makuelämyksestä suun takaosassa
 - c) suuta kuivattavasta makuelämyksestä
 - d) puumaisesta tuoksusta
10. Mitä termi "Quinta" tarkoittaa portviinipullossa?
 - a) vuosikertaa
 - b) viininvalmistamo
 - c) rypälälajiketta
 - d) viinityyppiä
11. Mikä seuraavista on perusalkoholi Grand Marnieriä valmistettaessa?
 - a) brandy
 - b) vodka
 - c) rommi
 - d) gini
12. Mikä seuraavista kuvauksista pullon etiketissä EI ole sallittu, kun viini on myynnissä EU:ssa?
 - a) Catalunya Cabernet Sauvignon
 - b) Coonawarra Shiraz
 - c) Napa Valley Zinfandel
 - d) New Zealand Chablis
13. Mikä seuraavista viinityypeistä on oikeutettu AC Entre-Deux-Mers -merkintään?
 - a) vain valkoviini
 - b) vain punaviini
 - c) vain valko- ja punaviini
 - d) valko-, puna- ja roseeviini

14. Mikä seuraavista väittämistä on totta?

- a) Bourbonia voi valmistaa missä tahansa Yhdysvalloissa
- b) Bourbonia valmistetaan vain mallastetusta ohrasta
- c) kanadalaista viskiä valmistetaan rukiista
- d) kanadalainen viski on tavallisesti pannutislattu

15. Mitä ovat "criaderat"?

- a) solera-menetelmän vaiheita
- b) sherryn kypsytyksellareita
- c) sherryn kuljetusastioita
- d) mattoja joilla rypäleitä kuivataan

16. Mikä seuraavista kylistä kuuluu Grand Champagnen alueeseen?

- a) Bouzy
- b) Cramant
- c) Segonzac
- d) Ay

17. Missä Australian osavaltiossa on Margaret River?

- a) New South Walesissa
- b) Victoriassa
- c) South Australiassa
- d) Western Australiassa

18. Millä nimellä kutsutaan sakan singahtamista pullosta, kun valmistetaan samppanjaa?

- a) débouillage
- b) remuage
- c) buttage
- d) dégorgement

19. Mikä on päämaaperätyyppi Koillis-Espanjassa?

- a) basaltti
- b) graniitti
- c) kalkkikivi
- d) hiekkakivi

20. Missä sijaitsee Aconcaguan viinialue?

- a) Espanjassa
- b) Chilessä
- c) Argentiinassa
- d) Uruguayssa

Mallikysymysten oikeat vastaukset:			
1.	a	11.	a
2.	b	12.	d
3.	b	13.	a
4.	a	14.	a
5.	d	15.	a
6.	b	16.	c
7.	a	17.	d
8.	c	18.	d
9.	c	19.	c
10.	b	20.	b

Osa 2 maistelutentti

Tenttiin osallistuvan kokelaan on maistettava yksi viini sokkona ja kirjoitettava siitä WSET® Level 3 Järjestelmällinen maistelu – jatkokurssin kaavakkeen avulla maistelukuvaus.

Kokelaan on tunnistettava viini ja maistelun avulla pääteltävä sen hintataso.

Tästä tenttiosioista saa 25 pistettä.

1 Pääsyaatimukset

1.1 Kelpoisuus

- 1.1.1 Tenttiin osallistujan tulee iältään ylittää laissa määritetty vähimmäisikä, joka vaaditaan alkoholijuomien ostamiseen vähittäiskaupassa siinä maassa, jossa tentti järjestetään, tai hänen tulee olla valmistautumassa tenttiin osana kokopäiväistä opinto-ohjelmaa tai hänellä on huoltajiensa suostumus.
- 1.1.2 Sellaiset kurssille osallistujat, jotka eivät yllä alkoholijuomien laissa määritettyyn ostoikärajaan siinä maassa, missä tentti pidetään, tai eivät halua osallistua alkoholin maisteluun mm. terveydellisistä tai uskonnollisista syistä, eivät voi osallistua maisteluun. Näin he eivät voi suorittaa Osa 2 WSET® International Higher Certificate -koeosiota.
- 1.1.3 WSET® International Higher Certificate -jatkokurssille pääsyyn ei ole mitään rajoituksia, jotka liittyvät päällekkäisyyksiin muiden kurssien tai osatutkintojen kanssa.

Osa1: Koepaperi koostuu 50 monivalintakysymyksestä. Tentin läpipääsy edellyttää, että oikeita vastauksia on vähintään 55 %.

Osa 2: Yhden viinin sokkomaistaminen ja sen ominaisuuksien kuvailu koepaperille. Tentin läpipääsy edellyttää, että oikeita vastauksia on vähintään 55 %.

- 2.2 Kokelaat, jotka hyväksytysti läpäisevät molemmat koeosiot, saavat WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits -todistuksen ja koeosioiden yhteisarvosanan.

Niille kokelaille, jotka läpäisevät jommankumman koeosion, ilmoitetaan saavutettu tulos. Kun molemmat koeosiot on suoritettu, annetaan lopullinen arvosana.

Tenttituloksista ilmoitetaan ja todistukset toimitetaan Hyväksytyille kouluttajalle (APP) 4–5 viikon kuluttua siitä, kun tentit ovat saapuneet tentin laatijalle.

1.2 Suositeltavat aikaisemmat tiedot

- 1.2.1 Kurssille osallistujille suositellaan WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits – keskitason kurssia. Sellaisia osallistujia, joilla on jo aikaisemmin hankittuna keskitason kurssin vastaavat tiedot, kehoitetaan keskustelemaan kurssin opettajan kanssa mahdollisista lisäopinnoista, ennen kuin ilmoittautuvat jatkokurssille.
- 1.2.2 Tentissä vaadittavan luku-, kirjoitus- ja laskutaidon taso on määritelty seuraavasti:
luku- ja kirjoitustaidot: Ison-Britannian kansallisen standardin taso 2 tai vastaavat
laskutaito: Ison-Britannian kansallisen standardin taso 2 tai vastaavat.

Tenttitulokset arvostellaan seuraavasti:

Kokonaistulos vähintään 80 % ja molemmat tenttiosiot vähintään 65 %	Pass with Distinction (erinomaisesti hyväksytty)
Kokonaistulos 65–79 %	Pass with Merit (ansiokkaasti hyväksytty)
Kokonaistulos 55–64 %	Pass (hyväksytty)
Kokonaistulos 45–54 %	Fail (hylätty)
Kokonaistulos 44 % tai vähemmän	Fail unclassified (lajittelemattomana hylätty)

2 Tenttitoteutus ja tulokset

- 2.1 Tutkintoa suorittavien kokelaiden on suoritettava 2-osainen ilman kirjoja pidettävä tentti.

3 Kohtuulliset sovittelut

Sellaisia tenttiin pyrkiviä, joilla on erillisen kirjallisen arvioinnin osoittamia erityisiä tenttivaatimuksia, kehoitetaan ottamaan yhteyttä tentin järjestävään Hyväksytyyn kouluttajaan (APP). Lisäohjeita tentin järjestäjille ja tenttiin pyrkiville on saatavana WSET® Awardsista. WSET® Awardsin periaatteisiin kuuluu, että edellä mainitun kaltaisia pyrkijöitä ei tule asettaa epäedulliseen asemaan tenteissä. Ko. tenttijöiden tulee itse huolehtia erityisvaatimusten ilmoittamisesta ennen tenttiä Hyväksytylle kouluttajalle (APP).

4 Tentin uusiminen

Hylätyn tentin molemmat osiot voi uusida. Tentin uusimiskertoja ei ole rajoitettu.

Ne kokelaat, jotka joutuvat uusimaan WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits -jatkokurssin hylätyn tentin tai sen osion, voivat saada loppu-arvosanakseen enintään Pass with Merit -arvosanan.

Tentin läpäisseet eivät saa enää osallistua uusintatenttiin korottaakseen arvosanaa.

5 Jatko-opinnot

Kokelaat, jotka ovat läpäisseet WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits -jatkokurssin ja haluavat jatkaa opintojaan WSET® Diploma -tutkintoon, joutuvat suorittamaan Diploman kielipääsykokeen. Koe koostuu neljästä kysymyksestä, joihin tulee vastata lyhyesti joko englannin tai saksan kielellä yhden tunnin aikana. Vähimmäistuloksena on oltava 55 %. Kokeen onnistuneesti läpäisseet voivat hakeutua WSET® Diploma -kurssille.

6 Tenttikäytäntö ja valvonta

6.1 Tenttiin osallistujien on suostuttava seuraaviin ehtoihin:

- Tentti on suoritettava kummallekin osiolle määrättyssä ajassa.
- Tentin kysymys- tai vastauspapereihin ei saa tehdä tentin aikana ylimääräisiä merkintöjä.

- Tenttijät eivät saa keskustella keskenään tentin aikana.
- Tentissä ei saa olla mukana mitään elektronisia laitteita.
- Tentissä ei saa käyttää sanakirjoja.
- Tentissä ei saa käyttää äänimerkillä varustettuja kelloja tai rannekelloja.
- Tentin virallisesta alkamisajasta myöhästyneet osallistujat voivat osallistua tenttiin vain tentin valvojan luvalla ja ainoastaan siinä tapauksessa, että siitä ei aiheudu häiriötä muille tenttiin osallistujille.
- Osallistujat eivät saa poistua tenttitilasta, ennen kuin puolet tenttiajasta on kulunut.
- Osallistujat, jotka suoriutuvat tentistä nopeasti, voivat poistua tenttitilasta, kunhan eivät häiritse muita osallistujia, mutta tenttitilaan ei saa enää palata takaisin.
- Tentin valvoja ei saa kommentoida, tulkita tai ilmaista mielipiteitään tenttikysymyksistä.
- Sellainen osallistuja, jota epäillään vilpistä, on poistettava tenttitilasta välittömästi ja hänen tenttipaperinsa toimitetaan tenttitoimikunnalle (Examination Panel) käsiteltäväksi. Tenttitoimikunta päättää jatkotoimenpiteistä.
- Tentin kysymyspapereita ei saa ottaa mukaan tenttitilasta. Sellaisia tenttiin osallistujia, jotka eivät palauta kysymys- ja vastauspapereita, voidaan tuomita väärinkäytöksistä.

6.2 Tenttiin osallistujien on noudatettava tentin valvojan antamia ohjeita. Jos ohjeita ei noudateta, tenttitulokset voidaan hylätä.

7 Tiedustelut tenttituloksista

Kaikki tiedustelut International Higher Certificate -jatkokurssin tenttituloksista on tehtävä kirjallisesti WSET® Awardsin julkaisemien tenttitulosten jälkeisten 20 ARKIPÄIVÄN kuluessa Hyväksytylle kouluttajalle (APP). Tenttiin liittyvistä tiedusteluista, palautteesta ja valituksista on saatavilla myös virallinen pöytäkirja.

8 WSET® Awardsin säännöt

WSET® Awards pidättää itsellään oikeudet lisätä tai muuttaa mitä tahansa näistä säännöistä sopivaksi katsomallaan tavalla.

