

*Εξερευνώντας τον Κόσμο των Οίνων και των  
Αποσταγμάτων'*



**Το WSET<sup>®</sup> International Higher  
Certificate στα Κρασιά και τα  
Αποστάγματα**

## Το WSET® International Higher Certificate στα Κρασιά και τα Αποστάγματα

Το International Certificate στα Κρασιά και Αποστάγματα έχει σχεδιαστεί για σπουδαστές που έχουν σπουδάσει το WSET® Intermediate Certificate σε γλώσσα άλλη από την αγγλική και επιθυμούν να συνεχίσουν τις σπουδές σε αυτή τη γλώσσα. Αυτός ο τίτλος σπουδών καλύπτει επίσης με πιο εκτενή τρόπο τα κρασιά και τα αποστάγματα του κόσμου απ' ό,τι το Intermediate Certificate και εστιάζει περισσότερο στην τεχνική της γευστικής δοκιμής.

Η διάθεση του International Higher Certificate περιορίζεται στα WSET® Approved Programme Provider's (APPs). Η λίστα με τα APPs και τις γλώσσες τους είναι διαθέσιμο στην ιστοσελίδα του WSET® [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

### Περιεχόμενα

---

1 - 7	Εισαγωγή
8 - 9	WSET® International Higher Certificate στα Κρασιά και Αποστάγματα
10 - 19	Πρώτη Ενότητα – Κρασιά και Αποστάγματα του Κόσμου
20 - 23	Δεύτερη Ενότητα – Γευστική Δοκιμή Κρασιού
24	Οδηγός Εξετάσεων
25 - 27	Πρώτη Ενότητα – Ερωτήσεις Πολλαπλών Επιλογών
28	Δεύτερη Ενότητα – Εξέταση Γευστικής Δοκιμής
29 - 31	Κανονισμοί Εξέτασης

---



Οι τίτλοι του The Wine & 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 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, εγκεκριμένους σε εθνική κλίμακα, τίτλους σε διάφορα επίπεδα, προκειμένου να σας επιτρέψει να προγραμματίσετε την πρόδοό σας 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 του WSET® 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 σπιλ 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.

---

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

---

**Επίπεδο NQF:** **1**

---

**Περιγραφή:** Ο τίτλος αυτός παρέχει μια 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 τα 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 της γευστικής δοκιμής.

---

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 περοσσότερο 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 περοσσότερο στην τεχνική της γευστικής δοκιμής.

---

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

Ονομασία:

---

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 ένα εξειδικευμένο αντικείμενο της επιλογής τους που να αφορά του κρασί και το απόσταγμα.

---

#### **BS EN ISO 9001:2008**

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 σπουδών International Higher Certificate

Σας συνιστούμε να εγγραφείτε σε κάποιο από τα μαθήματά μας. Η ομαδική μελέτη υπό την καθοδήγηση του κατάλληλου εισηγητή αποτελεί τον καλύτερο τρόπο για να μάθουν οι υποψήφιοι να δοκιμάζουν τα κρασιά. 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.

Μπορείτε επίσης να προετοιμαστείτε για τους τίτλους μέσω εξ αποστάσεως εκπαίδευσης, η οποία αποτελεί μια περισσότερο ευέλικτη προσέγγιση. Ωστόσο, και σε αυτήν την περίπτωση, οι φοιτητές θα πρέπει να εγγραφούν σε έναν APP όπου επιθυμούν να εξεταστούν. Οι υποψήφιοι, θα πρέπει με την πρώτη ευκαιρία, να επικοινωνήσουν με το τοπικό τους APP.

### Ανάπτυξη βασικών δεξιοτήτων

- Βασικές δεξιότητες

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 εκμάθησης και απόδοσης, επίλυση προβλημάτων.

Το WSET® International Higher Certificate δεν αξιολογεί συγκεκριμένα καμία από τις βασικές δεξιότητες. Ωστόσο, θεωρείται ότι δίνονται ευκαιρίες στους φοιτητές να αναπτύξουν κάποιες βασικές δεξιότητες και να σχεδιάσουν την παρουσίαση του προσωπικού τους φακέλου σημειώσεων.

Προς διευκόλυνση καθηγητών και φοιτητών παρατίθεται ένας βασικός οδηγός των έξι βασικών δεξιοτήτων. Ο βασικός οδηγός θα δώσει παραδείγματα κατά τα οποία, στη φυσική πορεία σπουδών για ένα WSET® International Higher Certificate είναι δυνατό

να παρέχεται εξάσκηση και να δημιουργούνται στοιχεία για προσωπικούς φακέλους στις βασικές δεξιότητες. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι ευκαιρίες ανάπτυξης και επίδειξης βασικών δεξιοτήτων δύναται να επηρεαστούν από το είδος της μελέτης που εφαρμόζεται.

Δεν καλύπτονται όλες οι απαιτήσεις βασικών δεξιοτήτων από το WSET® International Higher Certificate. Γι' αυτό, συνιστούμε σε κάθε φοιτητή που επιθυμεί να αντεπεξέλθει στις απαιτήσεις των 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, δύο από τις βασικές δεξιότητες αναγνωρίζονται ως αυτές, όπου είναι δυνατόν να αναπτυχθούν και να εξασκηθούν οι βασικές δεξιότητες.

- Επικοινωνία
- Βελτίωση της αυτοεκμάθησης και της απόδοσης

Για την υποστήριξη των βασικών δεξιοτήτων του εισηγητή και του φοιτητή συμπεριλάβαμε οδηγούς για τις βασικές δεξιότητες, τις οποίες θα πρέπει ο φοιτητής να είναι σε θέση να επιδείξει κατά το WSET® International Higher 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 αναγνωρίζουν ευκαιρίες για την απόκτηση των βασικών δεξιοτήτων οι οποίες θα προκύπτουν με τη χρήση των συνιστώμενων Οδηγών WSET® για τον εισηγητή και του πακέτου σπουδών WSET® International Higher Certificate ως μέρος του προγράμματος σπουδών για το WSET® International Higher 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**

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

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

Η ποιότητα και το επίπεδο εξυπηρέτησης που μπορούν να αναμένουν οι πελάτες από τον 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**

Για τους υποψηφίους που εργάζονται σε επιχειρήσεις ποτών στο Ηνωμένο Βασίλειο, όπως και για έναν πιο περιορισμένο αριθμό υποψηφίων από το γενικό σύνολο των φοιτητών 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, για την επιλογή των κατάλληλων υποψηφίων διοργανώνονται και περαιτέρω συνεντεύξεις. Για περισσότερες πληροφορίες και έναν ενημερωμένο κατάλογο υποτροφιών 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 μας.

### Στόχοι τίτλου σπουδών

Ο τίτλος International Higher Certificate έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει μια διεξοδική ενημέρωση σχετικά με τα κύρια κρασιά και αποστάγματα του κόσμου και την εμπορική τους σημασία στην παγκόσμια αγορά. Ο τίτλος, θα βοηθήσει όσους καλούνται να πραγματοποιήσουν επαγγελματικές αξιολογήσεις για τα κρασιά και τα αποστάγματα ως προς την ποιότητα και την εμπορική τους αξία. Ο τίτλος παρέχει μια βαθιά προϊοντική γνώση, ως βάση για τις δεξιότητες και τις αρμοδιότητες που απαιτούνται σε κάποια θέση εργασίας, όπως για παράδειγμα στην επιλογή προϊόντων λιανικής πώλησης και στον χώρο της φιλοξενίας.

Οι κάτοχοι του τίτλου WSET® International Higher Certificate στα Κρασιά και τα Αποσταγμάτα θα είναι σε θέση να περιγράψουν τα χαρακτηριστικά των βασικότερων κρασιών και αποσταγμάτων του κόσμου και να παρέχουν πληροφορίες για τους βασικούς παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την αξία τους. Κατά συνέπεια, θα είναι σε θέση να παρέχουν συμβουλές διαχείρισης, να απαντήσουν έγκυρα σε ερωτήματα πελατών και να προβούν σε συνειδητές επιλογές κρασιών και αποσταγμάτων για μια σειρά από διάφορες περιστάσεις.

<b>Διάρθρωση τίτλου</b>	<b>WSET® International Higher Certificate στα Κρασιά και τα Αποσταγμάτα</b>
<b>Βασικές Ενότητες</b>	<b>Πρώτη Ενότητα</b> – Οίνοι και Αποστάγματα του Κόσμου <b>Δεύτερη Ενότητα</b> – Γευστική Δοκιμή κρασιών

*Για την απονομή του τίτλου WSET® International Higher Certificate οίνων και αποσταγμάτων ο υποψήφιος πρέπει να ολοκληρώσει και τις δύο κεντρικές ενότητες.*

### Στόχοι του Τίτλου Σπουδών

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

- εξηγήσει τους βασικούς παράγοντες που επηρεάζουν την παραγωγή των κυριότερων κρασιών και αποσταγμάτων του κόσμου και πως οι παράγοντες αυτοί μπορούν να επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή τους.
- περιγράψει διεξοδικά τα χαρακτηριστικά των κυριότερων κρασιών και αποσταγμάτων του κόσμου.
- χρησιμοποιήσει τις γνώσεις του πάνω στα κυριότερα κρασιά και αποστάγματα του κόσμου για να κάνει συστάσεις σε πελάτες για μια σειρά από διάφορες περιστάσεις.
- προσδιορίσει τις αρχές του συνδυασμού φαγητού- κρασιού στα βασικά στίλ κρασιών που είναι διαθέσιμα.
- να μπορεί, χρησιμοποιώντας τις σημειώσεις του WSET® Systematic Approach to Tasting και τις πληροφορίες που περιέχονται σε αυτές να προσδιορίσει το στίλ, την ποιότητα και τη κατηγορία τιμής των κρασιών και των αποσταγμάτων.
- παρέχει πληροφορίες σε πελάτες και το προσωπικό εξυπηρέτησης για θέματα κοινωνικά, υγείας, ασφάλειας και θέματα νομικής φύσεως που σχετίζονται με την κατανάλωση των κρασιών και των αποσταγμάτων.
- παρέχει πληροφορίες και συμβουλές σε πελάτες και το προσωπικό εξυπηρέτησης για τη σωστή αποθήκευση και το σέρβις των κρασιών και των αποσταγμάτων.



Οι δύο ενότητες χωρίζονται στα εξής στοιχεία:

Τίτλος ενότητας	Κωδικός στοιχείου	Τίτλος στοιχείου
<b>Πρώτη Ενότητα</b> Οίνοι και Αποστάγματα του Κόσμου (6 βαθμοί)	1.1	Οινοπαραγωγή
	1.2	Ελαφριά κρασιά του κόσμου
	1.3	Αφρώδεις οίνοι του κόσμου
	1.4	Κρασιά Ενισχυμένα (Κρασιά Λικέρ) του κόσμου
	1.5	Αποστάγματα και λικέρ του κόσμου
	1.6	Πληροφορίες και συμβουλές για τους πελάτες και το προσωπικό εξυπηρέτησης
<b>Δεύτερη Ενότητα</b> Γευστική Δοκιμή κρασιών (2 βαθμοί)	2.1	Προσδιορισμός και αξιολόγηση των χαρακτηριστικών, της ποιότητας και της εμπορικής αξίας των κυριότερων κρασιών του κόσμου

### Εγγραφή

Δεν ισχύουν περιορισμοί στην εισαγωγή σπουδαστών στο WSET® International Higher Certificate. Δεν επιτρέπεται σε φοιτητές των οποίων η ηλικία είναι κάτω της επιτρεπόμενης για την αγορά των αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου διεξάγονται οι εξετάσεις ή σε όσους δεν καταναλώνουν αλκοολούχα ποτά λόγω υγείας ή θρησκευτικών πεποιθήσεων, η γευστική δοκιμή αλκοολούχων ποτών, ως μέρος του μαθήματος. Στους εν λόγω υποψηφίους δεν επιτρέπεται να ολοκληρώσουν την αξιολόγηση για την Ενότητα 2 του WSET® International Higher Certificate. Σε αυτές τις περιπτώσεις οι υποψήφιοι λαμβάνουν ένα έγγραφο βαθμολογίας κατά την επιτυχή ολοκλήρωση της Ενότητας 1, αλλά δεν είναι δυνατόν να λάβουν τον τίτλο WSET® International Higher Certificate. Πιθανοί υποψήφιοι θα πρέπει να συζητήσουν το παρών επίπεδο γνώσεων τους με τον Εγκεκριμένο Φορέα Παροχής Προγραμμάτων (APP) πριν την εγγραφή στο μάθημα, έτσι ώστε να είναι σίγουροι ότι πρόκειται για τον κατάλληλο, γι' αυτούς, τίτλο σπουδών.

### Ώρες καθοδηγούμενης μάθησης

Συνιστάται στους φοιτητές να διαθέσουν τουλάχιστον 80 ώρες μελέτης για την επιτυχή ολοκλήρωση του πλήρους προγράμματος των δύο ενοτήτων. Οι ώρες θα αποτελούν συνήθως έναν συνδυασμό ωρών διδασκαλίας και προσωπικής μελέτης. Για την διδασκαλία του προγράμματος της ενότητας συνιστώνται τουλάχιστον 28 ώρες.

### Τρόποι εξέλιξης

#### WSET® Level 4 Diploma in Wines & Spirits

Για τη μετάβαση στο WSET® Level 4 Diploma Οίνων και Αποσταγμάτων ο κάτοχος του τίτλου WSET® International Higher Certificate θα πρέπει να έχει περάσει το Diploma Entry στην αγγλική ή την γερμανική γλώσσα.

Για να μάθετε πληροφορίες σχετικά με τη διεξαγωγή αυτής της εξέτασης παρακαλούμε επικοινωνήστε απευθείας με το APP.

**ΠΡΩΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ - ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Κατανόηση της επίδρασης της **τοποθεσίας** και προσδιορισμός των βασικών παραγόντων που επηρεάζουν την **αμπελουργική πρακτική**. Αιτιολόγηση του τρόπου με τον οποίο επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή των παραγόμενων κρασιών.
2. Προσδιορισμός των βασικών διαθέσιμων επιλογών για την **οινοποίηση, την ωρίμαση και την εμφιάλωση**. Εξηγήστε τον τρόπο με τον οποίο επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή των παραγόμενων κρασιών.
3. Καταγραφή της **ανάλυσης κόστους** του κρασιού στην τοπική αγορά.

<b>ΤΟΜΕΑΣ Α</b>	<b>ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ</b>
<b>Κλίμα</b>	Γενικό κλίμα, κλίμα τοποθεσίας και ετήσιες καιρικές συνθήκες
<b>Έδαφος</b>	Επιρροή των τύπων εδαφών, προσανατολισμός αμπελώνων, terroir
<b>ΤΟΜΕΑΣ Β</b>	<b>ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ</b>
<b>Το αμπέλι</b>	Ορισμός ειδών, ποικιλίες αμπέλου, διασταυρώσεις, υβρίδια, κλώνοι, φυλλοξήρα, υποκείμενα, μοσχεύματα και επιλογή αμπέλου, προβλήματα αμπελιού
<b>Ο αμπελώνας</b>	Ετήσιος κύκλος αμπελώνα, απόδοση, τοποθέτηση, κλάδεμα, προβλήματα αμπελώνα, τρύγος
<b>ΤΟΜΕΑΣ Γ</b>	<b>ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ</b>
<b>Ζύμωση</b>	Αρχές της αλκοολικής ζύμωσης, διορθώσεις πριν από την ζύμωση
<b>Διαδικασία παραγωγής, εξοπλισμός και λειτουργίες</b>	Ερυθρό, ροζέ, λευκό, γλυκό, Μηχανές σύνθλιψης, εξοπλισμός ζύμωσης
<b>ΤΟΜΕΑΣ Δ</b>	<b>ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ</b>
<b>Ωρίμαση</b>	Επιρροή ωρίμασης, χαρακτηριστικά κρασιού κατάλληλου προς ωρίμαση, δεξαμενές που χρησιμοποιούνται για την ωρίμαση, συντομεύσεις ωρίμασης
<b>Κολλάρισμα</b>	Προσδιορισμός του κολλαρίσματος, μέσα κολλαρίσματος
<b>Διήθηση</b>	Προσδιορισμός της διήθησης, τύποι φίλτρων που χρησιμοποιούνται
<b>Σταθεροποίηση</b>	Χημική και μικροβιολογική αστάθεια και θεραπείες
<b>Εμφιάλωση</b>	Κρύα αποστείρωση και εμφιάλωση εν θερμώ

**ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ - ΕΛΑΦΡΙΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Προσδιορισμός των βασικών **περιοχών και περιφερειών** παραγωγής ελαφριών κρασιών των βασικών χωρών οινοπαραγωγής του κόσμου και, κατά περίπτωση, των σημαντικών κοινοτήτων.
2. Προσδιορισμός των **βασικών παραγόντων** που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των οίνων από προσδιορισμένες περιοχές και περιφέρειες
3. Περιγραφή των χαρακτηριστικών των βασικών οίνων των προσδιορισμένων **περιοχών και περιφερειών**

<b>ΤΟΜΕΑΣ Α</b>	<b>ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ</b>
<b>FRANCE (ΓΑΛΛΙΑ)</b>	
<b>Bordeaux (Μπορντώ)</b>	Médoc, Haut-Médoc (Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux), Graves (Pessac-Leognan), Sauternes (Barsac), Saint-Emilion (Saint-Emilion satellites), Pomerol, Fronsac, Côtes de Bourg, Côtes de Bordeaux (Premieres Côtes de Blaye, Premieres Côtes de Bordeaux, Côtes de Franc, Côtes de Castillon), Entre-Deux-Mers
<b>South West France (Νοτιοδυτική Γαλλία)</b>	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Vin de Pays (VDP) des Côtes de Gascogne, VDP du Gers
<b>Burgundy (Βουργουνδία)</b>	Chablis, Côte de Nuits (Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges), Côte de Beaune (Aloxe-Corton, Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet), Côte Chalonnaise, Mâconnais (Pouilly-Fuissé), Beaujolais (Beaujolais Crus)
<b>Loire (Λίγηρας)</b>	Muscadet, Muscadet de Sevre-et-Maine (including Sur Lie), Anjou, Coteaux du Layon, Saumur, Touraine, Chinon, Bourgueil, Vouvray, Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou Salon
<b>Alsace (Αλσατία)</b>	Alsace, Alsace Grand Cru
<b>Rhône (Ροδανός)</b>	Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Côtes du Rhone, Côtes du Rhone-Villages, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel, Rhône satellites
<b>Southern France (Νότια Γαλλία)</b>	(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'Hérault, VDP du Gard, VDP de l'Aude
<b>ITALY (ΙΤΑΛΙΑ)</b>	
<b>Piemonte (Πιεμόντε)</b>	Barolo, Barbaresco, Barbera d' Asti, Dolcetto d' Alba, Gavi, Langhe
<b>Trentino-Alto-Adige (Τρεντίνο Άλτο Άντισε)</b>	Trentino, Alto Adige
<b>Friuli-Venezia Giulia (Φριούλι Βενέτσια Τζούλια)</b>	Collio, Friuli Grave
<b>Veneto (Βένετο)</b>	Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Soave, Bardolino, Veneto IGT (Indicazione Geographica Tipica)

<b>ΤΟΜΕΑΣ Α</b>	<b>ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ (συνέχεια)</b>
<b>ΙΤΑΛΙΑ (συνέχεια)</b>	
<b>Toscany (Τοσκάνη)</b>	Brunello di Montalcino, Chianti, Chianti districts (Classico, Rufina, Colli Senesi), Vernaccia di San Gimignano, Vino Noble di Montepulciano, Tuscan IGT
<b>Marche (Μάρτσε)</b>	Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi
<b>Umbria (Ούμπρια)</b>	Orvieto
<b>Lazio (Λάτζιο)</b>	Frascati
<b>Abruzzo (Αμπρούζο)</b>	Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo
<b>Campania (Καμπανία)</b>	Taurasi, IGT
<b>Puglia (Πούλια)</b>	Copertino, Salice Salentino, IGT
<b>Basilicata (Μπασιλικάτα)</b>	Aglianco del Vulture, IGT
<b>Sicily (Σικελία)</b>	Sicilia IGT
<b>SPAIN (ΙΣΠΑΝΙΑ)</b>	
<b>Upper Ebro (Άνω Έβρος)</b>	Catalayud, Cariñena, Navarra, Rioja, Somontano
<b>Catalunya(Καταλονία)</b>	Catalunya, Costers del Segre, Penedès, Priorato, Tarragona
<b>Duero Valley (Κοιλιάδα Ντουέρο)</b>	Ribera del Duero, Rueda, Toro
<b>Galicia (Γαλικία)</b>	Bierzo, Rias Baixas
<b>Levante (Λεβάντε)</b>	Jumilla, Valencia
<b>Castilla-La Mancha (Καστίγια λα Μάντσα)</b>	La Mancha, Valdepeñas
<b>PORTUGAL (ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ)</b>	
<b>Northern Portugal (Βόρεια Πορτογαλία)</b>	Bairrada, Dão, Douro, Vinho Verde
<b>Suthern Portugal (Νότια Πορτογαλία)</b>	Ribatejo, Alentejo, Vinho Regional Alentejano
<b>GERMANY (ΓΕΡΜΑΝΙΑ)</b>	
<b>Mosel (Μόζελ)</b>	Bernkastel, Piesport, Ruwer, Saar
<b>Nahe (Νάε)</b>	Schlossböckelheim
<b>Rheingau (Ράινγκκαου)</b>	Geisenheim, Johannisberg, Rudesheim
<b>Rheinhessen (Ράινεσεν)</b>	Nierstein
<b>Pfalz (Πφάλτζ)</b>	Forst, Deidesheim

<b>Baden (Μπάντεν)</b>	Kaiserstuhl-Tuniberg
<b>CENTRAL AND SOUTH EASTERN EUROPE (ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΚΑΙ ΝΟΤΙΟΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΕΥΡΩΠΗ)</b>	
<b>Austria (Αυστρία)</b>	Burgenland, Niederösterreich
<b>Greece (Ελλάδα)</b>	Νάουσα, Νεμέα, Σαντορίνη, Vin de Pays
<b>Hungary (Ουγγαρία)</b>	Eger, Tokaj-Hegyalja, μονο-ποικιλιακό κρασί
<b>SOUTH AFRICA (ΝΟΤΙΟΣ ΑΦΡΙΚΗ)</b>	
<b>Western Cape (Δυτικό Κέιπ)</b>	Constantia, Paarl, Stellenbosch, Walker Bay, Worcester, Robertson

<b>ΤΟΜΕΑΣ Α</b>	<b>ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ (συνέχεια)</b>
<b>AUSTRALIA (ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ)</b>	
<b>Cross Regional</b>	Νοτιοανατολική Αυστραλία, Murray-Darling
<b>South Australia (Νότια Αυστραλία)</b>	Adelaide Hills, Barossa Valley, Clare Valley, Coonawarra, Eden Valley, Limestone Coast, McLaren Vale, Langhorn Creek, Padthaway, Riverland
<b>New South Wales (Νότια Νέα Ουαλία)</b>	Hunter Valley, Riverina (MIA)
<b>Victoria (Βικτώρια)</b>	Mornington Peninsula, Rutherglen, Yarra Valley, Geelong
<b>Western Australia (Δυτική Αυστραλία)</b>	Frankland River, Margaret River, Mount Barker, Swan Valley
<b>NEW ZEALAND (ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ)</b>	
<b>North Island (Βόρεια νήσος)</b>	Auckland, Gisborne, Hawkes Bay, Martinborough
<b>South Island (Νότια Νήσος)</b>	Canterbury, Marlborough, Nelson, Otago
<b>NORTH AMERICA (ΒΟΡΕΙΑ ΑΜΕΡΙΚΗ)</b>	
<b>USA (Η.Π.Α.) California (Καλιφόρνια)</b>	North Coast, (Carneros, Mendocino, Napa Valley, Sonoma), North Central Coast (Monterey), South Central Coast (Santa Barbara, San Luis Obispo) Central Valley, Sierra Foothills
<b>Oregon (Όρεγκον)</b>	
<b>Washington (Ουάσινγκτον)</b>	
<b>New York State (Πολιτεία της Νέας Υόρκης)</b>	
<b>ΆΛΛΕΣ ΧΩΡΕΣ</b>	Canada (Καναδάς)
<b>SOUTH AMERICA (ΝΟΤΙΑ ΑΜΕΡΙΚΗ)</b>	
<b>CHILE (ΧΙΛΗ) Coquimbo (Κοκίμπο)</b>	Elqui, Limarí
<b>Aconcagua (Ακοτσάνγκουα)</b>	Casablanca, Leyda, San Antonio
<b>Central Valley (Κεντρική Κοιλάδα)</b>	Curicó, Maipo, Rapel (Cachapoal, Colchagua)
<b>Southern Region (Νότια Περιοχή)</b>	Bío-Bío, Itata
<b>ARGENTINA (ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ)</b>	Cafayate, Mendoza, Rio Negro, San Juan
<b>ΆΛΛΕΣ ΧΩΡΕΣ</b>	Uruguay (Ουρουγουάη)
<b>ΤΟΜΕΑΣ Β</b>	<b>ΒΑΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΣΤΙΛ, ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>

<b>ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ</b>	
<b>ΤΙΜΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b> Κατηγορίες	Οικονομικό, μέσης τιμής, υψηλής τιμής, premium
<b>Ανάλυση κόστους</b>	Ex cellars / τιμή FOB, προμήθεια πράκτορα, τιμή συναλλάγματος, μεταφορικά, αποθήκευση και διανομή, φόροι, περιθώριο κέρδους
<b>ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ</b> Στιλ	Κλίμα, έδαφος, σταφύλια, αμπελουργία, οινοποίηση, ωρίμαση, οινοπαραγωγή, κανονισμοί, εμπορική αξία
<b>Ποιότητα</b>	Μικροκλίματα, διαφορές στις σοδιές, εδάφη, σταφύλια, οινοποίηση, αμπελουργία, ανάμιξη, ωρίμαση, κανονισμοί οινοπαραγωγής
<b>Άλλα</b>	Δυνάμεις της αγοράς, επίπεδα παραγωγής, εμπορικό σήμα, πολιτισμικές και πολιτικές επιρροές, εξωτερικές επιρροές και επένδυση

### ΤΡΙΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ - ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

#### Αποτελέσματα εκμάθησης

1. Προσδιορισμός των βασικών **περιοχών και περιφερειών** που παράγουν αφρώδη κρασιά των βασικών χωρών οινοπαραγωγής του κόσμου και, κατά περίπτωση, των σημαντικών κοινοτήτων.
2. Περιγραφή των **μεθόδων παραγωγής** που χρησιμοποιούνται για τα αφρώδη κρασιά.
3. Προσδιορισμός των **βασικών παραγόντων που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή** των κρασιών από αναγνωρισμένες **περιοχές και περιφέρειες**.
4. Περιγραφή των χαρακτηριστικών των βασικών αφρωδών κρασιών των αναγνωρισμένων **περιοχών**.

<b>ΤΟΜΕΑΣ Α</b>	<b>ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ</b>
France (Γαλλία)	Alsace, Burgundy, Champagne, Limoux, Loire (Saumur, Vouvray)
Spain (Ισπανία)	Cava
Italy (Ιταλία)	Asti, Lambrusco, Prosecco
Germany (Γερμανία)	Sekt
New World (Νέος Κόσμος)	Αυστραλία, Καλιφόρνια, Νέα Ζηλανδία, Νότιος Αφρική
<b>ΤΟΜΕΑΣ Β</b>	<b>ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</b>
Μέθοδοι	Παραδοσιακή, μεταφοράς, δεξαμενής, προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα
<b>ΤΟΜΕΑΣ Γ</b>	<b>ΒΑΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΣΤΙΛ, ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ</b>
<b>ΤΙΜΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>	
Κατηγορίες	Οικονομικό, μέσης τιμής, υψηλής τιμής, premium
Ποιότητα	Non – vintage, εσοδείας, prestige cuvée
Ανάλυση κόστους	Ex cellars / τιμή FOB, προμήθεια πράκτορα, τιμή συναλλάγματος, μεταφορικά, αποθήκευση και διανομή, φόροι, περιθώριο κέρδους
<b>ΕΠΠΙΔΡΑΣΕΙΣ</b>	
Στίλ	Κλίμα, σταφύλια, ανάμιξη, μέθοδος παραγωγής, ωρίμαση, ορισμοί στίλ, νομικοί ορισμοί, εμπορική αξία, εμπορική ταυτότητα
Ποιότητα	Μικροκλίματα, διαφορές στις σοδειές, εδάφη, αμπέλια, οινοποίηση, αμπελουργία, ανάμιξη, ωρίμαση, κανονισμοί παραγωγής κρασιού
Άλλα	Δυνάμεις της αγοράς, επίπεδα παραγωγής, εμπορικό σήμα, πολιτισμικές και πολιτικές επιρροές, εξωτερικές επιρροές και επένδυση

#### ΤΕΤΑΡΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ – ΚΡΑΣΙΑ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ (ΚΡΑΣΙΑ ΛΙΚΕΡ)

##### Αποτελέσματα εκμάθησης

1. Προσδιορισμός των βασικών **περιοχών και περιφερειών** των κυριότερων χωρών παραγωγής κρασιού που παράγουν κρασιά ενισχυμένα.
2. Περιγραφή των **μεθόδων παραγωγής** που χρησιμοποιούνται για κρασιά ενισχυμένα.
3. Προσδιορισμός των **βασικών παραγόντων που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή** των ενισχυμένων κρασιών από αναγνωρισμένες **περιοχές και περιφέρειες**.
4. Περιγραφή των χαρακτηριστικών των κυριότερων ενισχυμένων κρασιών από αναγνωρισμένες **περιοχές και περιφέρειες**.

<b>ΤΟΜΕΑΣ Α</b>	<b>ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ</b>
Portugal (Πορτογαλία)	Madeira, Port (Κοιλάδα Douro )
Spain (Ισπανία)	Montilla-Moriles, Sherry (Jerez)
France (Γαλλία)	Vins Doux Naturels Languedoc-Roussillon, Rhône
Australia(Αυστραλία)	Rutherglen
<b>ΤΟΜΕΑΣ Β</b>	<b>ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</b>
Μέθοδοι	Ενίσχυση για να διακοπεί η ζύμωση Ενίσχυση μετά την ζύμωση
<b>ΤΟΜΕΑΣ Γ</b>	<b>ΒΑΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΣΤΙΛ, ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ</b>
<b>ΤΙΜΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>	
Κατηγορίες	Οικονομικό, μέσης τιμής, υψηλής τιμής, premium
Ανάλυση κόστους	Ex cellars/ τιμή FOB, προμήθεια μεσάζοντα, τιμή συναλλάγματος, μεταφορά, αποθήκευση και διανομή, φόροι, περιθώριο κέρδους
<b>ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ</b>	
Στίλ	Κλίμα, σταφύλια, ανάμιξη, μέθοδος παραγωγής, ωρίμαση, ορισμοί του στίλ, νομικοί ορισμοί, εμπορική αξία, εμπορική ταυτότητα
Ποιότητα	Μικροκλίματα, διαφορές στις σοδειές, εδάφη, αμπέλια, οινοποίηση, αμπελουργία, ανάμιξη, ωρίμαση, κανονισμοί παραγωγής
Άλλα	Δυνάμεις της αγοράς, επίπεδα παραγωγής, εμπορικό σήμα, πολιτισμικές, πολιτικές επιρροές, εξωτερικές επιρροές και επένδυση

**ΠΕΜΠΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ – ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΙΚΕΡ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Κατανόηση των διαδικασιών παραγωγής για τα **αποστάγματα** και τα **λικέρ** του κόσμου.
2. Ταξινόμηση των βασικών **αποσταγμάτων και λικέρ** του κόσμου.
3. Περιγραφή των **μεθόδων παραγωγής** και των **πρώτων υλών** που χρησιμοποιούνται στα αναγνωρισμένα αποστάγματα και τα λικέρ.
4. Προσδιορισμός των σπουδαιότερων **όρων ετικέτας** για τα αποστάγματα και τα λικέρ, τόσο για τα φθηνά, μαζικής παραγωγής αποστάγματα όσο και για τα υψηλής (premium) ποιότητας.
5. Περιγραφή των χαρακτηριστικών των βασικών **αποσταγμάτων και λικέρ**.

<b>ΤΟΜΕΑΣ Α</b>	<b>ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</b>
<b>Απόσταξη</b>	Παραγωγή αλκοολούχου υγρού βάσης, εξάτμιση μέσω θέρμανσης, συμπύκνωση
<b>Αποστακτήρες</b>	Αποστακτήρας τύπου άμβουκα, αποστακτήρας συνεχούς απόσταξης, (patent, Coffey)
<b>ΤΟΜΕΑΣ Β</b>	<b>ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΙΚΕΡ</b>
<b>Μπράντι &amp; άλλα αποστάγματα από φρούτα</b>	Σταφύλια: Cognac, Armagnac, μπράντι από σταφύλια, marc, grappa, ισπανικό μπράντι, Μήλα: Calvados Άλλα φρούτα: Eau-de-vie de Kirsch, Poire Williams, Eau-de-vie de Framboise
<b>Ουίσκι</b>	Σκοτσέζικο, ιρλανδέζικο, καναδέζικο, Bourbon, rye (από σίκαλη)
<b>Ρούμι και άλλα αποστάγματα από ζαχαροκάλαμο</b>	Cuba, Jamaica, Barbados, Guyana, Martinique & Guadeloupe, Brazil
<b>Τεκίλα και Mezcal</b>	Plata, Joven Abacado, Reposado, Añejo,
<b>Βότκα</b>	Ανατολική, Δυτική, αρωματική
<b>Τζιν και άλλα αρωματικά αποστάγματα</b>	Τζιν, Aquavit, απόσταγμα αρωματισμένο με γλυκάνισο (aniseed)
<b>Λικέρ</b>	Βότανα, εσπεροδοειδή, φρούτα πυρηνόκαρπα, σπόροι, κουκούτσια και κόκοι, γαλακτοκομικά
<b>ΤΟΜΕΑΣ Γ</b>	<b>ΟΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟΙ ΟΡΟΙ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b>
<b>Brandy</b>	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanish, VS, VSOP, XO
<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>	Plata, Joven Abacato, Reposado, Añejo
<b>Vodka</b>	
<b>Gin</b>	Distilled, London Dry
<b>Liqueurs</b>	

**ΕΚΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ - ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΠΕΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Παροχή πληροφοριών σχετικά με τα **χαρακτηριστικά του στιλ** των κυριότερων κρασιών και αποσταγμάτων του κόσμου.
2. Χρήση της προϊónτικης γνώσης για την πραγματοποίηση συστάσεων με στόχο την ικανοποίηση των απαιτήσεων του πελάτη που αφορούν το **στιλ**, την **ποιότητα** και την **τιμή** κατά την αγορά κρασιών και αποσταγμάτων.
3. Κατανόηση των **αρχών συνδυασμού φαγητού- κρασιού**.
4. Παροχή συστάσεων στους πελάτες και το προσωπικό εξυπηρέτησης που αφορά την **πώληση και το σέρβις των κρασιών και των αποσταγμάτων**.
5. Προσδιορισμός των **συνηθισμένων ελαττωμάτων** που εντοπίζονται στα κρασιά και παροχή πληροφοριών για τις πιθανές αιτίες.
6. Κατανόηση των **θεμάτων κοινωνικών, υγείας, ασφάλειας και νομικής φύσεως** που σχετίζονται με την κατανάλωση των κρασιών και των αποσταγμάτων.

<b>ΤΟΜΕΑΣ Α</b>	<b>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΙΛ</b>
Περιγραφή χρησιμοποιώντας το WEST® Systematic Approach to Tasting	Εμφάνιση, μύτη, στόμα, συμπεράσματα
<b>ΤΟΜΕΑΣ Β</b>	<b>ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</b>
Κατηγορίες	Οικονομικό, μέσης τιμής, υψηλής τιμής, premium
<b>ΤΟΜΕΑΣ Γ</b>	<b>ΑΡΧΕΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ-ΚΡΑΣΙΟΥ</b>
Παράγοντες που αφορούν το Κρασί	Βάρος, ένταση αρώματος και χαρακτήρας φρούτου, οξύτητα, υφή / τανίνες, γλυκύτητα
Παράγοντες που αφορούν το φαγητό	Ένταση αρώματος, ξινό, γλυκό, αλμυρό, πικάντικο, καπνιστό, πλούτος (βάρους), πάχος και λιπαρότητα
<b>ΤΟΜΕΑΣ Δ</b>	<b>ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ</b>
Αποθήκευση	Ίδανικές συνθήκες, μακροπρόθεσμη και βραχυπρόθεσμη αποθήκευση, εναλλαγή αποθέματος
Σέρβις	Διαδικασία σερβιρίσματος, θερμοκρασίες σερβιρίσματος, άνοιγμα και μετάγγιση, ποτήρια και εξοπλισμός, συνοδευτικά
Κρασί	Προτίμηση του πελάτη, τιμή, περίσταση, απαιτήσεις οργανισμού
<b>ΤΟΜΕΑΣ Ε</b>	<b>ΣΥΝΗΘΙΣΜΕΝΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ</b>
Ελαττώματα	Οξειδωμένο, φελλός, υψηλό διοξείδιο του θείου, επαναζύμωση, οξική ζύμωση, θειώδες οξύ, τρυγικοί κρύσταλλοι
<b>ΤΟΜΕΑΣ ΣΤ</b>	<b>ΘΕΜΑΤΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ, ΥΓΕΙΑΣ, ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗΣ ΦΥΣΕΩΣ</b>
Κοινωνική ευθύνη	Ασφαλής κατανάλωση αλκοόλ

**ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΕΝΑ**

**- ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ, ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ ΤΩΝ ΚΥΡΙΟΤΕΡΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ**

**Αποτελέσματα εκμάθησης**

1. Χρησιμοποίηση της **Συστηματικής Προσέγγισης στη Γευστική Δοκιμή του WSET® Level 3** για την περιγραφή των χαρακτηριστικών – κλειδιά των κρασιών.
2. Εκπαίδευση συμπερασμάτων που αφορούν **το επίπεδο ποιότητας, την ταυτότητα και την κατηγορία τιμής** των κρασιών – κλειδιά.
3. Επίδειξη της ικανότητας παραγωγής αρχείων με ακρίβεια κατά τη γευστική δοκιμή κρασιού χρησιμοποιώντας την **Συστηματική Προσέγγιση στη Γευστική Δοκιμή του WSET® Level 3**.

WSET® LEVEL 3 ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΣΤΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

<b>ΟΨΗ</b>		
Διαύγεια	καθαρό – θολό	
Ένταση	υδαρό – χαμηλή – μέτρια (-) – μέτρια – μέτριας (+) – βαθύ – αδιαφανές (opaque)	
Χρώμα	Λευκό Ροζέ Ερυθρό	άχρωμο – πράσινο λεμονί – λεμονί – χρυσό – κεχριμπαρί - καφέ ροζ – σωμόν - πορτοκαλί πορφυρό – ρουμπινί – γκρενά – καστανόξανθο – καφετί
Άλλες παρατηρήσεις	Μηνίσκος vs. πυρήνας, πόδια/δάκρυα, ίζημα, φυσαλίδες, απόχρωση/ ανταύγειες	
<b>ΜΥΤΗ</b>		
Κατάσταση	καθαρή – μη καθαρή (ελάττωμα: οξειδωμένο – χαλασμένο – φελλός – άλλο)	
Ένταση	χαμηλή – μέτρια (-) – μέτρια – μέτρια (+) - έντονη	
Εξέλιξη	νεαρό – εξελισσόμενο – πλήρως εξελιγμένο – κουρασμένο/πέρασε το καλύτερό του σημείο – εσκεμμένη οξειδωση	
Αρωματικά χαρακτηριστικά	φρουτώδη – ανθικά – μπαχαρικά - φυτικά – δρυς - άλλο	
<b>ΣΤΟΜΑ</b>		
Γλυκύτητα	ξηρό – σχεδόν ξηρό – ημίξηρο – μέτριο – μέτρια γλυκό – γλυκό – πολύ γλυκό	
Οξύτητα	χαμηλή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+)- υψηλή	
Τανίνες	χαμηλές – μέτριες(-) – μέτριες – μέτριες (+) - υψηλές	
Αλκοόλη	χαμηλή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια (+) – υψηλή ενισχυμένο: (χαμηλό/μέτριο/υψηλό επίπεδο)	
Σώμα	ελαφρύ – μέτριο(-) – μέτριο – μέτριο (+) - γεμάτο	
Φυσαλίδες	λεπτίλεπτες – κρεμώδεις - επιθετικές	
Ένταση αρωμάτων	χαμηλή - μέτρια (-) – μέτρια – μέτρια (+) – έντονη	
Αρωματικά χαρακτηριστικά στόματος	φρουτώδη – ανθικά – μπαχαρικά – φυτικά – δρυς - άλλο	
Διάρκεια	κοντή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+)- μακριά	
<b>ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ</b>		
Ποιότητα	φτωχή – αποδεκτή – καλή – πολύ καλή - εξαιρετική	
Κατηγορία τιμής	οικονομικό - μέσης τιμής - υψηλής τιμής - premium	
Ετοιμότητα κατανάλωσης	χρειάζεται χρόνο για να εξελιχθεί – έτοιμο προς κατανάλωση, αλλά με δυνατότητα βελτίωσης – έτοιμο προς κατανάλωση αλλά χωρίς δυνατότητα βελτίωσης – κουρασμένο/πέρασε το καλύτερό του σημείο	

Δεύτερη Ενότητα – Γευστική Δοκιμή Κρασιού συνέχεια 22

ΤΟΜΕΑΣ Β		
ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΩΝ		
Χώρα / Περιοχή	Στιλ κρασιού	Όνομασία κρασιού προς δοκιμή
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ</b>		
<b>ΜΠΟΡΝΤΩ</b>	Ερυθρό	Γενικό Bordeaux AC Médoc ή Haut-Médoc Cru Classé Saint-Emilion Grand Cru
	Λευκό ξηρό	Bordeaux AC, Graves ή Pessac- Léognan
	Λευκό γλυκό	Sauternes ή Barsac
<b>ΝΟΤΙΟΔΥΤΙΚΗ ΓΑΛΛΙΑ</b>	Ερυθρό	Cahors ή Madiran
<b>ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ</b>	Ερυθρό	Beaujolais ή Beaujolais(Villages ή Cru) Γενικό Bourgogne Rouge AC Commune ή Premier Cru από Côte d'Or
	Λευκό	Chablis(Commune ή Premier Cru) Chassagne- Montrachet, Meursault ή Puligny – Montrachet (Commune ή Premier Cru)
<b>ΚΟΙΛΑΔΑ ΡΟΔΑΝΟΥ</b>	Ερυθρό	Côtes du Rhône ή Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape ή Gigondas Cornas, Saint-Joseph, Côte Rôtie ή Hermitage
<b>ΝΟΤΙΑ ΓΑΛΛΙΑ</b>	Ερυθρό	Corbières, Fitou ή Minervois Οποιοδήποτε, με διεθνή ποικιλία, Vin de Pays
<b>ΚΟΙΛΑΔΑ ΛΙΓΗΡΑ</b>	Λευκό	Muscadet Sur Lie Vouvray Sec, Vouvray Demi Sec, άλλο κρασί με βάση το Chenin Blanc Pouilly Fumé ή Sancerre
<b>ΑΛΣΑΤΙΑ</b>	Λευκό	Riesling Gewurztraminer, Pinot Gris ή Pinot Blanc
<b>ΓΕΡΜΑΝΙΑ</b>	Λευκό	Riesling QbA ή Kabinett Riesling Spätlese ή Auslese Entry level ή midmarket ξηρό γερμανικό Riesling Erstes Gewächs (ή παρόμοιο υψηλής ποιότητας) ξηρό Riesling
<b>ΑΥΣΤΡΙΑ</b>	Λευκό	Wachau Grüner Veltliner
<b>ΟΥΓΓΑΡΙΑ</b>	Λευκό	Tokaji Aszú
<b>ΙΤΑΛΙΑ</b>	Ερυθρό	Barolo ή Barbaresco Valpolicella ή Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Οποιοδήποτε ερυθρό από τη νότια Ιταλία
	Λευκό	Soave ή Pinot Gris Οποιοδήποτε μοντέρνο μονο-ποικιλιακό IGT λευκό
<b>ΙΣΠΑΝΙΑ</b>	Ερυθρό	Μοντέρνο ερυθρό από την Καταλονία, Costers del Segre, Navarra ή Somontano Ribera del Duero, Rioja Reserva ή Gran Reserva
	Λευκό	Rias Baixas ή Rueda
<b>ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ</b>	Ερυθρό	Douro, Dão ή Alentejo
<b>ΕΛΛΑΔΑ</b>	Ερυθρό	Νάουσα ή Νεμέα
<b>ΝΟΤΙΟΣ ΑΦΡΙΚΗ</b>	Ερυθρό	Premium με βάση Cabernet Sauvignon Pinotage
	Λευκό	Chenin Blanc

ΤΟΜΕΑΣ Β		
ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΩΝ (συνέχεια)		
Χώρα / Περιοχή	Στιλ κρασιού	Όνομασία κρασιού προς δοκιμή
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ</b>		
<b>ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ</b>	Ερυθρό	Barossa Shiraz Coonawarra Cabernet Sauvignon Οικονομικό μεγάλου όγκου παραγωγής
	Λευκό	Premium oaked Chardonnay Clare Valley ή Eden Valley Riesling Hunter Valley Semillon
<b>ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ</b>	Ερυθρό	Pinot Noir
	Λευκό	Sauvignon Blanc Chardonnay
<b>ΗΝΩΜΕΝΕΣ ΠΟΛΙΤΕΙΕΣ</b>	Ερυθρό	Napa (ή υπο-περιοχή) Cabernet Sauvignon Premium Pinot Noir (π.χ. Carneros, Russian River, Santa Barbara, Oregon) California Zinfandel
	Λευκό	Υψηλής ποιότητας με βαρέλι Chardonnay Υψηλής ποιότητας με βαρέλι Sauvignon Blanc (Fumé Blanc)
<b>ΧΙΛΗ</b>	Ερυθρό	Carmenère Cabernet Sauvignon
	Λευκό	Μέτριας σειράς Sauvignon Blanc
<b>ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ</b>	Ερυθρό	Cabernet Sauvignon Malbec
	Λευκό	Torrontés
<b>ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ</b>		
<b>ΓΕΝΙΚΑ</b>		Βασικής ποιότητας αφρώδης οίνος με τη μέθοδο της δεξαμενής
<b>ΣΑΜΠΑΝΙΑ</b>		Non-Vintage Champagne
<b>ΓΑΛΛΙΑ</b>		AC Crémant, Vouvray ή Saumur
<b>ΙΤΑΛΙΑ</b>		Asti
<b>ΙΣΠΑΝΙΑ</b>		Cava
<b>ΝΕΟΣ ΚΟΣΜΟΣ</b>		Premium αφρώδης οίνος από Νέο Κόσμο
<b>ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΙΚΕΡ</b>		
<b>ΙΣΠΑΝΙΑ</b>		Fino ή Manzanilla Ξηρό Amontillado ή ξηρό Oloroso Ημίγλυκο ή γλυκό sherry από χαρμάνι
<b>ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ</b>		LBV Port Tawny Port 10 ετών
<b>ΝΕΟΣ ΚΟΣΜΟΣ</b>		Μοσχάτο από Αυστραλία
Τα αποστάγματα και τα λικέρ δεν αποτελούν μέρος της αξιολόγησης της Ενότητας Δύο, ωστόσο, το WSET® συνιστά να δίνεται στους φοιτητές η ευκαιρία να δοκιμάζουν τα παρακάτω αποστάγματα:		
<b>ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΙΚΕΡ</b>		
<b>ΣΚΟΤΣΕΖΙΚΟ ΟΥΙΣΚΙ</b>		Single malt Scotch whisky
<b>ΑΛΛΑ ΟΥΙΣΚΙ</b>		Blended Scotch whisky Irish whisky Bourbon whiskey ή Canadian whisky
<b>ΚΟΝΙΑΚ</b>		VSOP ή XO
<b>ΑΛΛΑ ΜΠΡΑΝΤΙ</b>		Armagnac, Grappa, Marc ή Ισπανικό μπράντι
<b>ΑΛΛΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ</b>		Ρούμι, Τεκίλα, Βότκα ή Τζιν

## 1 Μέθοδος αξιολόγησης

### Πρώτη Ενότητα

- Η Πρώτη Ενότητα αξιολογείται με εξέταση κλειστού βιβλίου από το WSET® Awards. Απαιτείται, ο υποψήφιος για να περάσει την με επιτυχία, να έχει συμπληρώσει μια ελάχιστη βαθμολογία 55%.

Η εξέταση περιλαμβάνει 50 ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών. Με αυτό τον τρόπο θα αξιολογηθούν οι γνώσεις και η κατανόηση της ενότητας.

Η εξέταση πρέπει να ολοκληρωθεί μέσα σε 45 λεπτά.

Όλες οι ερωτήσεις της εξέτασης βασίζονται στα αποτελέσματα της εκμάθησης. Το προτεινόμενο εκπαιδευτικό υλικό περιέχει τις πληροφορίες που απαιτούνται για να απαντηθούν σωστά αυτές οι ερωτήσεις.

### Δεύτερη Ενότητα

- Η Δεύτερη Ενότητα περιλαμβάνει μια εσωτερική αξιολόγηση ενός κρασιού με τυφλή γευστική δοκιμή. Το φύλλο της εξέτασης ης γευστικής δοκιμής θα αξιολογεί κατά πόσο εφαρμόστηκαν τα πρακτικά αποτελέσματα εκμάθησης από τον φοιτητή. Τα θέματα της αξιολόγησης θα παρέχονται από το WSET® Awards. Η πρακτική εξέταση δοκιμής θα πρέπει να ολοκληρωθεί μέσα σε 15 λεπτά. Η εξέταση της δεύτερης ενότητας μπορεί να οργανωθεί και να αξιολογηθεί μόνο από τους εσωτερικούς αξιολογητές του WSET® Approved του Επιπέδου 3.

Οι υποψήφιοι πρέπει να εξεταστούν και στις δύο ενότητες. Μόνο σε υποψηφίους, οι οποίοι έχουν περάσει μια από τις δύο

ενότητες, επιτρέπεται να δώσουν εξετάσεις μόνο σε μια μεμονωμένα.

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

## 2 Διεύθυνση εξετάσεων

Οι εξετάσεις διεξάγονται από τους Εγκεκριμένους Φορείς Παροχής Προγραμμάτων (APPs). Από διοικητικής πλευράς, οι APPs πρέπει να συμμορφώνονται με τα κριτήρια και τους κώδικες πρακτικής που παρατίθενται στο Εγχειρίδιο Λειτουργίας των Εγκεκριμένων Φορέων Παροχής Προγραμμάτων (APPs).

## 3 Κοινοποίηση των αποτελεσμάτων και Πιστοποίηση

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

Στον κάθε Εγκεκριμένο Φορέα Παροχής Προγραμμάτων παραδίδεται ένας κατάλογος με όλους τους υποψηφίους και τη βαθμολογία τους, μαζί με επιστολές προς τους υποψηφίους στις οποίες κοινοποιείται στον καθένα προσωπικά η βαθμολογία τους.

Τα πιστοποιητικά χορηγούνται προς τους επιτυχείς υποψηφίους, μέσω των Εγκεκριμένων Φορέων Παροχής Προγραμμάτων (APP).

Τα χρονοδιαγράμματα για την κοινοποίηση των αποτελεσμάτων και την πιστοποίησή τους είναι από 4 – 5 εβδομάδες από την παραλαβή των ολοκληρωμένων γραπτών.

**4 Σχετικά με την εξέταση για τον τίτλο WSET® International Higher Certificate**

Το Wine & Spirit Education Trust δεν παρέχει υλικό από προηγούμενες εξετάσεις για τις εξετάσεις του WSET® International Higher Certificate.

**Εξέταση Πολλαπλών επιλογών της πρώτης ενότητας**

Τα φύλλα εξέτασης πολλαπλών επιλογών καταρτίζονται προσεκτικά για να αντικατοπτρίζουν την βαρύτητα που δίνεται σε κάθε στοιχείο της πρώτης ενότητας. Ο παρακάτω πίνακας παρέχει μια ανάλυση της κατανομής των ερωτήσεων της εξέτασης για κάθε ένα από τα στοιχεία της πρώτης ενότητας.

**Προδιαγραφή εξέτασης για το φύλλο MCQ – Πίνακας παρακολούθησης**

Ενότητα	Στοιχείο	Ερωτήσεις ανά φύλλο
1.1 Παραγωγή κρασιού	Τοποθεσία	7
	Αμπελουργία	
	Οινοποίηση	
	Ωρίμαση και Εμφιάλωση	
	Ανάλυση κόστους του κρασιού	
1.2 Ελαφριά κρασιά του κόσμου	Γαλλία	26
	Ιταλία	
	Ισπανία	
	Πορτογαλία	
	Γερμανία	
	Κεντρική και νοτιοανατολική Ευρώπη	
	Αυστραλία	
	Νέα Ζηλανδία	
	Νότια Αφρική	
	Βόρεια Αμερική	
	Νότια και Κεντρική Αμερική	
1.3 Αφρώδεις οίνοι του κόσμου	Άλλες χώρες παραγωγής κρασιού	4
	Παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή των κρασιών	
1.4 Ενισχυμένα κρασιά(Κρασιά Λικέρ) του κόσμου	Περιοχές και περιφέρειες	4
	Μέθοδοι παραγωγής	
1.5 Αποστάγματα και Λικέρ	Παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή των κρασιών	6
	Διαδικασίες παραγωγής	
	Αποστάγματα και λικέρ	
1.6 Πληροφορίες και συμβουλές για Πελάτες και Προσωπικό Εξυπηρέτησης	Παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή των αποσταγμάτων	3
	Χαρακτηριστικά των στίλ	
	Ποιότητα και τιμή	
	Αρχές συνδυασμού φαγητού-κρασιού	
	Πωλήσεις και σέρβις	
Κοινά ελαττώματα	Κοινά ελαττώματα	50
	Θέματα κοινωνικά, ασφάλειας και νομικής φύσεως	
	<b>Σύνολο ερωτήσεων</b>	

**Πρώτη Ενότητα  
Εξέταση Πολλαπλών  
επιλογών**

Προκειμένου να έχουν οι υποψήφιοι μια ιδέα για το είδος των ερωτήσεων που ενδέχεται να τεθούν, ακολουθεί παρακάτω μια επιλογή ερωτήσεων στο τέλος των οποίων δίνονται οι σωστές απαντήσεις. Η εξέταση αποτελείται από **50** ερωτήσεις παρόμοιες με αυτές.

1. Ποια από τις παρακάτω περιγραφές ορίζει καλύτερα το στίλ του Alsace Riesling;
  - α) Ξηρό με υψηλή οξύτητα και άρωμα σαν βενζίνη.
  - β) Μέτρια γλυκό με υψηλή οξύτητα και άρωμα σαν βενζίνη.
  - γ) Ξηρό με χαμηλή οξύτητα και άρωμα μελιού.
  - δ) Μέτρια γλυκό με χαμηλή οξύτητα και άρωμα μελιού.
2. Τι είναι το "remontage";
  - α) Ανάδευση της οινολάσπης στο βαρέλι κατά τη ζύμωση.
  - β) Άντληση του μούστου και διαβροχή πάνω στους φλοιούς κατά τη ζύμωση.
  - γ) Θέρμανση του μούστου για την ενίσχυση της ζύμωσης.
  - δ) Επεξεργασία Ιζήματος πάνω σε φελλό στους αφρώδεις οίνους με ζύμωση στη φιάλη.
3. Ποια είναι η βασική ποικιλία σταφυλιών στο χαρμάνι Rosé d'Anjou;
  - α) Gamay.
  - β) Grolleau.
  - γ) Malbec.
  - δ) Cabernet Franc.
4. Ποιο από τα παρακάτω αποτελεί παράδειγμα χαμηλά τοποθετημένου συστήματος κλάδευσης cane στην αμπελοργία;
  - α) Guyot simple.
  - β) Gobelet.
  - γ) Lenz Moser.
  - δ) Cruzeta.
5. Ποιο από τα παρακάτω στίλ σαμπάνιας είναι το ξηρότερο;
  - α) Dry.
  - β) Brut.
  - γ) Extra Dry.
  - δ) Extra Brut.
6. Τι δηλώνει η λέξη "Erzeugerabfüllung" σε μια γερμανική ετικέτα κρασιού;
  - α) Το κρασί έχει κερδίσει μετάλλιο σε τοπικό διαγωνισμό Γευστικής Δοκιμής.
  - β) Το κρασί έχει εμφιαλωθεί από τον παραγωγό.
  - γ) Το κρασί έχει παραχθεί οργανικά.
  - δ) Το κρασί είναι κατάλληλο για διαβητικούς.
7. Σε ποια περιοχή της Ιταλίας βρίσκεται η ζώνη DOCG Gavi;
  - α) Piedmont.
  - β) Lombardia.
  - γ) Veneto
  - δ) Tuscany.
8. Ποιο από τα παρακάτω ζευγάρια ταιριάζουν με ακρίβεια;
  - α) Condrieu και Marsanne.
  - β) Saint-Péray και Grenache.
  - γ) Saint- Joseph και Syrah.
  - δ) Côte-Rôtie και Cinsault.
9. Πώς εντοπίζεται η τανίνη κατά τη δοκιμή ενός ώριμου κόκκινου κρασιού;
  - α) Παραγωγή σιέλου στις πλαϊνές περιοχές της γλώσσας.
  - β) Αίσθηση καψίματος στο πίσω μέρος του στόματος.
  - γ) Αίσθηση ξηρότητας.
  - δ) Ξυλώδης οσμή.
10. Τι σημαίνει η λέξη "Quinta" σε ένα μπουκάλι Port;
  - α) Εσοδεία.
  - β) Οινοποιείο.
  - γ) Ποικιλία σταφυλιών.
  - δ) Στίλ
11. Ποια από τις παρακάτω περιοχές στην Ελλάδα παράγει κρασί;
  - α) Νεμέα.
  - β) Ribatejo.
  - γ) Lazio.
  - δ) Elqui.

12. Ποια από τις παρακάτω περιγραφές ΔΕΝ επιτρέπεται σε μια ετικέτα κρασιού, αν το κρασί πρόκειται να πωληθεί στην ΕΕ;

- α) Catalunya Cabernet Sauvignon.
- β) Coonawarra Shiraz.
- γ) Napa Valley Zinfandel.
- δ) New Zealand Chablis.

13. Ποιο από τα παρακάτω στιλ κρασιού είναι δυνατό να κατηγοριοποιηθεί ως AC Entre-Deux-Mers;

- α) Μόνο λευκό κρασί.
- β) Μόνο κόκκινο κρασί.
- γ) Μόνο λευκό και κόκκινο κρασί.
- δ) Λευκό, κόκκινο και ροζέ κρασί.

14. Ποια από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστή;

- α) Το Bourbon παρασκευάζεται οπουδήποτε στις Η.Π.Α.
- β) Το Bourbon παρασκευάζεται μόνο από βυνοποιημένο κριθάρι.
- γ) Το καναδέζικο ούισκι παρασκευάζεται μόνο από σίκαλη.
- δ) Το καναδέζικο ούισκι συνήθως, αποστάζεται σε άμβυκα.

15. Τι είναι οι "criaderas";

- α) Στάδια στο σύστημα solera
- β) Αποθήκες για την ωρίμαση του σέρρου.
- γ) Κοντέινερς για τη μεταφορά του σέρρου.
- δ) Επιφάνειες στις οποίες ξεραίνονται τα σταφύλια.

16. Ποια από τα παρακάτω χωριά βρίσκεται στην περιφέρεια της Grande Champagne;

- α) Bouzy.
- β) Cramant.
- γ) Segonzac.
- δ) Ay.

17. Σε ποια πολιτεία της Αυστραλίας βρίσκεται ο Margaret River;

- α) New South Wales.
- β) Victoria.
- γ) South Australia.
- δ) Western Australia.

18. Ποιο είναι το όνομα που δίνεται στη διαδικασία κατά την οποία το ίζημα απομακρύνεται από μια φιάλη Champagne;

- α) Débourbage.
- β) Remuage
- γ) Buttage.
- δ) Dégorgement.

19. Ποιο από τα παρακάτω αποστάγματα πρέπει να αποσταχθεί από φρούτα;

- α) Βότκα.
- β) Τζιν.
- γ) Αρμανιάκ.
- δ) Τεκίλα.

20. Πού βρίσκεται η περιοχή Aconcagua;

- α) Ισπανία.
- β) Χιλή.
- γ) Αργεντινή.
- δ) Ουρουγουάη.

Λυσάρι των παραδειγμάτων-ερωτήσεων του Higher Certificate	
1.	α
2.	β
3.	β
4.	α
5.	δ
6.	β
7.	α
8.	γ
9.	γ
10.	β
11.	α
12.	δ
13.	α
14.	α
15.	α
16.	γ
17.	δ
18.	δ
19.	γ
20.	β

**Εξέταση Γευστικής Δοκιμής της δεύτερης ενότητας**

Στην πρώτη ερώτηση οι υποψήφιοι θα πρέπει να δοκιμάσουν τυφλά ένα μόνο κρασί και να συντάξουν μια γραπτή ανάλυση χρησιμοποιώντας την τεχνική της Συστηματικής Προσέγγισης στη Γευστική Δοκιμή του WSET<sup>®</sup> Level 3.

Ο υποψήφιος θα πρέπει να αναγνωρίσει το κρασί και να προσδιορίσει την τιμή λιανικής πώλησης του κρασιού.

Σε αυτό το φύλλο εξέτασης κατανέμονται 25 βαθμοί.

## 1. Προϋποθέσεις εισαγωγής

### 1.1 Προϋποθέσεις υποψηφιότητας

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

1.1.2 Υποψήφιοι των οποίων η ηλικία είναι κάτω της επιτρεπόμενης για την αγορά των αλκοολούχων ποτών ή όσοι δεν καταναλώνουν αλκοολούχα ποτά λόγω υγείας ή θρησκευτικών πεποιθήσεων, δεν θα είναι δυνατόν να δοκιμάσουν οποιοδήποτε αλκοολούχο ποτό ως μέρος των μαθημάτων τους. Οι εν λόγω υποψήφιοι δεν δικαιούνται να ολοκληρώσουν την αξιολόγηση για την Δεύτερη Ενότητα του WSET® International Higher Certificate. Σε αυτές τις περιπτώσεις, οι υποψήφιοι λαμβάνουν ένα έγγραφο βαθμολογίας κατά την επιτυχή ολοκλήρωση της Πρώτης Ενότητας, αλλά δεν είναι δυνατόν να λάβουν τον τίτλο WSET® International Higher Certificate.

1.1.3 Δεν τίθενται περιορισμοί ως προς τη συμμετοχή στις εξετάσεις για την απόκτηση του τίτλου WSET® International Higher Certificate, παράλληλα με τη συμμετοχή σε εξετάσεις για την απόκτηση άλλων τίτλων ή τμημάτων τους.

## 1.2 Προτεινόμενη προηγούμενη γνώση

1.2.1. Συνιστάται στους υποψηφίους να έχουν αποκτήσει τον τίτλο του WSET® Level 2 Intermediate Certificate στα κρασιά και τα αποσταγμάτα. Οι υποψήφιοι, οι οποίοι πιστεύουν ότι διαθέτουν μια επαρκή κατανόηση των θεμάτων που καλύπτονται στο πρόγραμμα μαθημάτων του Επιπέδου 2, θα πρέπει να συμβουλευτούν τον υπεύθυνο καθηγητή πριν την εγγραφή τους στο πρόγραμμα σπουδών για καθοδήγηση για την διαπίστευση των γνώσεων που κατέχουν.

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 βασικών δεξιοτήτων του Ηνωμένου Βασιλείου ή ισοδύναμο.

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

## 2 Μορφή και Αποτελέσματα

2.1 Οι υποψήφιοι θα πρέπει να περάσουν τις εξετάσεις κλειστού βιβλίου και η οποία θα περιλαμβάνει δύο ενότητες.

**Πρώτη Ενότητα:** Η γραπτή εξέταση περιλαμβάνει 50 ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών που πρέπει να ολοκληρωθούν μέσα σε 45 λεπτά. Για την επιτυχή ολοκλήρωση της ενότητας του τίτλου απαιτείται βαθμολογία τουλάχιστον 55%.

**Δεύτερη Ενότητα:** Περιλαμβάνει μια πρακτική εξέταση τυφλής γευστικής δοκιμής ενός κρασιού υπό τη μορφή τυφλής δοκιμής που πρέπει να ολοκληρωθεί μέσα σε 15 λεπτά. Για την επιτυχή ολοκλήρωση αυτής της ενότητας του τίτλου απαιτείται βαθμολογία τουλάχιστον 55% .

2.2 Για την απονομή του τίτλου WSET® International Higher Certificate στα κρασιά και τα αποσταγμάτα, οι υποψήφιοι θα πρέπει να ολοκληρώσουν επιτυχώς τις εξετάσεις και στις δύο ενότητες, λαμβάνοντας βαθμολογία που θα βασίζεται συνολικά και στις δύο ενότητες. Ένα έγγραφο επιτυχίας στο οποίο θα αναγράφεται η βαθμολογία, θα δίνεται στους υποψηφίους που έχουν περάσει τη καθεμία από τις δύο ενότητες. Όταν ολοκληρωθούν οι ενότητες, εκδίδεται και το τελικό αποτέλεσμα. Τα αποτελέσματα και τα πιστοποιητικά για τους επιτυχόντες υποψηφίους δίδονται στα APPs μέσα σε 4-5 εβδομάδες από την ημέρα που έχει γίνει η παραλαβή των ολοκληρωμένων γραπτών.

Η βαθμολογία έχει ως εξής:

Συνολικός βαθμός 80% και άνω χωρίς μεμονωμένη εξέταση κάτω από 65%	Επιτυχής ολοκλήρωση με διάκριση
Συνολικός βαθμός μεταξύ 65% και 79%	Επιτυχής ολοκλήρωση με έπαινο
Συνολικός βαθμός μεταξύ 55% και 64%	Επιτυχής ολοκλήρωση
Συνολικός βαθμός μεταξύ 45% και 54%	Αποτυχία
Συνολικός Βαθμός κάτω από 44%	Αποτυχία χωρίς ταξινόμηση

### 3 Ειδικές περιπτώσεις

Οι υποψήφιοι με ειδικές ανάγκες, οι οποίες τεκμηριώνονται μέσω ανεξάρτητης έγγραφης αξιολόγησης, παρακαλούνται να επικοινωνήσουν αρχικά με τον υπεύθυνο του APP τους για τις εξετάσεις. Περαιτέρω οδηγίες σχετικά με 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 πριν από κάθε αξιολόγηση.

### 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 επανεξετάζονται σε ενότητα έχοντας αποτύχει στις εξετάσεις δεν θα μπορούν κατά την επανεξέταση να πάρουν βαθμό μεγαλύτερο της Επιτυχούς Ολοκλήρωσης με Έπαινο για τον τίτλο WSET® International Higher Certificate στα κρασιά και τα αποσταγμάτα.

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

### 5 Ανώτερη Εκπαίδευση

Υποψήφιοι, οι οποίοι έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία το WSET® International Higher Certificate στα κρασιά και αποσταγμάτα και επιθυμούν να προχωρήσουν στο WSET® Diploma πρέπει να περάσουν την Εξέταση Εισαγωγής στο WSET® Diploma. Η εξέταση αποτελείται από μια γραπτή εξέταση θεωρίας τεσσάρων σύντομων απαντήσεων και μίας ερώτησης 4 βαθμών που θα πρέπει να ολοκληρωθεί μέσα σε μια ώρα, όπως επίσης και από μια πρακτική εξέταση με την μορφή της τυφλής γευστικής δοκιμής δύο κρασιών που θα πρέπει να ολοκληρωθεί μέσα σε 30 λεπτά. Οι εξετάσεις αυτές, πρέπει να ολοκληρωθούν στα αγγλικά ή τα γερμανικά (ως πρέπει). Για να περάσει κανείς με επιτυχία και τις δύο εξετάσεις, χρειάζεται μια βαθμολογία τουλάχιστον 55% και στα

δύο ενότητες. Επιτυχείς υποψήφιοι μπορούν να υποβάλλουν αίτηση για το WSET® Diploma.

### 6. Συνθήκες εξετάσεων και Κώδικας συμπεριφοράς

6.1 Προκειμένου ένας υποψήφιος να μπορεί να συμμετάσχει στις εξετάσεις πρέπει να συμφωνεί με τους εξής συγκεκριμένους όρους:

- Η εξέταση πρέπει να ολοκληρώνεται στο χρόνο που καθορίζεται για κάθε ενότητα.
- Δεν επιτρέπεται η αναφορά σε οποιοδήποτε υλικό οποιασδήποτε μορφής πέρα από το φύλλο των ερωτήσεων και το φύλλο των απαντήσεων.
- Δεν επιτρέπεται καμία μορφή επικοινωνίας μεταξύ των υποψηφίων.
- Απαγορεύεται η χρήση κάθε είδους ηλεκτρονικής συσκευής οποιασδήποτε μορφής.
- Απαγορεύεται η χρήση οποιονδήποτε λεξικών.
- Απαγορεύεται η χρήση ακουστικών μέσωσ όπως "ξυπνητήρια" και ρολόγια με ξυπνητήρι.
- Εναπόκειται στην κρίση του επιτηρητή και μόνο εάν δοθεί η συγκατάθεση των άλλων διαγωνιζομένων, να επιτρέψει την εισόδο στην αίθουσα των εξετάσεων σε διαγωνιζόμενους που φτάνουν μετά την έναρξη αυτών, όπως έχει αυτή ανακοινωθεί.
- 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 εγκαταλείψουν την αίθουσα των εξετάσεων με την προϋπόθεση ότι δεν ενοχλούν τους υπόλοιπους διαγωνιζόμενους. Η είσοδος στην αίθουσα ξανά, δεν επιτρέπεται.
- Οι επιτηρητές δεν έχουν δικαίωμα να σχολιάσουν, να εξηγήσουν ή να εκφράσουν άποψη για οποιαδήποτε ερώτηση των εξετάσεων.

- Οποιοσδήποτε διαγωνιζόμενος θεωρηθεί ύποπτος παρεκτροπής θα ζητηθεί να απομακρυνθεί αμέσως από τον χώρο των εξετάσεων και το γραπτό του θα παραδίδεται στην εξεταστική επιτροπή προκειμένου να αποφασιστεί η εγκυρότητα του καθώς και η απαγόρευση να συμμετέχει ο διαγωνιζόμενος σε μελλοντικές εξετάσεις.
  - Απαγορεύεται η εξαγωγή από την αίθουσα της εξέτασης των φύλλων ερωτήσεων. Οι διαγωνιζόμενοι που δεν έχουν παραδώσει το φύλλο των ερωτήσεων μαζί με το φύλλο των απαντήσεων θα θεωρηθούν ένοχοι παρεκτροπής.
- 6.2 Οι υποψήφιοι πρέπει επίσης να συμφωνούν στο να συμμορφώνονται με τις οδηγίες του επιτηρητή. Μη συμμόρφωση στις οδηγίες του επιτηρητή ενδέχεται να οδηγήσει σε μηδενισμό του γραπτού.

## **7 Ερωτήματα σχετικά με τις εξετάσεις**

Τα όποια ερωτήματα που αφορούν τα αποτελέσματα των εξετάσεων για την απόκτηση του τίτλου International Higher Certificate πρέπει να υποβάλλονται εγγράφως, εντός 9 εβδομάδων από την ημέρα των εξετάσεων, σε διευθυντικό στέλεχος του WSET<sup>®</sup>. Ανάλογα με την περίπτωση, θα προωθείται η τεκμηρίωση με τα επίσημα σχόλια, την διερεύνηση και το αίτημα της επανεξέτασης. Οποιαδήποτε απαίτηση, εκτός του χρονικού πλαισίου που έχει οριστεί, δεν θα εξετάζεται.

## **8 Κανονισμοί του WSET<sup>®</sup> Awards**

Το WSET<sup>®</sup> Awards επιφυλάσσεται του δικαιώματός του να κάνει οποιοσδήποτε προσθήκες ή τροποποιήσεις στους παρόντες κανονισμούς εάν αυτό κριθεί απαραίτητο.

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 κάθε 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

## **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 Ισων 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 οποιοσδήποτε 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**

**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)