



*‘Alles über Wein
und Spirituosen’*

Inhalte und Lernziele des
**WSET® Level 3
Award**
in Wines and Spirits

Advanced

Der WSET® **Level 3 Award** in Wines and Spirits

Diese Broschüre enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Kursanbieter für den WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits.

Der größte Teil bietet eine detaillierte Beschreibung der angestrebten Lernziele. Kursanbieter sollten ihr Lehrprogramm auf diese Lernziele abstimmen, potenzielle Prüfungskandidaten bekommen damit einen Leitfaden an die Hand, um ihr Selbststudium zu planen. Die Abschlussprüfungen sind an diesen Lernzielen ausgerichtet.

Die Broschüre enthält darüber hinaus die Gewichtung der einzelnen Lerneinheiten, Hilfen zum Selbststudium und Informationen zum Prüfungsablauf einschließlich der Prüfungsvorschriften.

Inhalt

- 2–6** Einführung
 - 7–8** WSET® Level 3 Award in Wines & Spirits
-

- 9–19** Unit 1 - Wine und Spirituosen der Welt – Theorie
 - 20–26** Unit 2 - Das analytische Verkosten von Wein
 - 27** Prüfungsablauf
 - 28–30** Unit 1 - Multiple-Choice-Fragen
 - 31–32** Unit 1 - Schriftliche Prüfung
 - 33** Unit 2 - Verkostungsprüfung
 - 34–36** Prüfungsvorschriften
 - 37–40** Notizen
-



*Alles über Wein
und Spirituosen*



Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust

WSET® Awards ist die für die Qualifikation zuständige Abteilung des Wine & Spirit Education Trust

Wir vermitteln Ihnen ein fundiertes Wissen über die meisten alkoholischen Getränke und verhelfen Ihnen zu mehr Erfahrung bei der Verkostung, und zwar durch:

- Verbindungen zur Getränkeindustrie, um sinnvolle Lehrpläne auszuarbeiten
- Zulassung von Kursanbietern, die das Wissen vermitteln
- Festlegung von Prüfungsinhalten
- Ausstellung von Zertifikaten für erfolgreiche Absolventen

Die Ausarbeitung und Zuerkennung von Qualifikationen, die vom WSET® anerkannt sind, liegen in der alleinigen Verantwortlichkeit von WSET® Awards, der Vergabe-Institution des Wine and Spirit Education Trust.

Qualifikationsrahmen

Die britische Regierung hat eine neue Regulierungsbehörde eingerichtet, das **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (OfQual). Es setzt die Vorgaben für Organisationen, die die Vergabe von Qualifikationen innerhalb des *Qualifications and Curriculum Framework* (QCF) anbieten. Für alle WSET®-Qualifikationen bis hinauf zu Level 3 wurde die Aufnahme in diesen Qualifikationsrahmen beantragt.

Qualifications and Curriculum Framework

Titel : WSET® Level 1 Award in Wines

QCF Level : **1** Accreditation number 600/1504/4

Beschreibung: Diese Qualifikation vermittelt Basiswissen über die wichtigsten Weinstile, mit denen das Personal, das in Verkauf oder Service im Kundenkontakt steht, zu tun hat. Mit dieser Qualifikation sollen grundlegende Produkt- und Fachkenntnisse in Bezug auf die Lagerung und den Service von Wein erlernt werden, die bei einer ersten Anstellung in der Gastronomie oder im Weineinzelhandel benötigt werden.

Qualifications and Curriculum Framework Fortsetzung

Titel : WSET® Level 1 Award in Wine Service

Beschreibung: Diese Qualifikation baut auf die im Level 1 Award in Wines vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten auf und zeigt, wie sie an einem Arbeitsplatz im Restaurant umgesetzt werden können. Sie ist ideal, um grundlegende Fertigkeiten beim Service von Wein zu erlernen und eignet sich auch für Personen, die erste Schritte auf ihrer Karriere als Sommelier machen möchten.

Titel : WSET® Level 1 Award in Spirits

QCF Level : **1** Accreditation number 600/1501/9

Beschreibung: Diese Qualifikation vermittelt Basiswissen über die wichtigsten Kategorien von Spirituosen, das Personen, die mit dem Ausschank oder dem Verkauf von Spirituosen zu tun haben, geläufig sein sollte. Dies beinhaltet das grundlegende Produktwissen und die Fachkenntnisse, die zur Berufsausübung in der Gastronomie oder Spirituosenindustrie verlangt werden.

Titel : WSET® Level 2 Award in Spirits

QCF Level : **2** Accreditation number 600/1507/X

Beschreibung: Diese Qualifikation bietet ein bedeutend fundierteres Wissen über Spirituosen und Liköre als der allgemeiner angelegte Level 2 Award in Wines and Spirits. Neben detaillierten Kenntnissen aller Produktkategorien auf dem Gebiet der Spirituosen und ihren Verwendungsmöglichkeiten wird auch die Theorie der Verkostungstechnik vermittelt.

Titel : WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

QCF Level : **2** Accreditation number 600/1508/1

Beschreibung: Diese Qualifikation bietet ein breites Wissen über alle Arten von alkoholischen Getränken sowie die Theorie der Verkostungstechnik. Gewisse Vorkenntnisse sind dabei von Vorteil.

Titel : WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits

Beschreibung: Das International Higher Certificate bietet umfassendere Kenntnisse über die Weine und Spirituosen der Welt, mit stärkerer Betonung der Verkostungstechnik.

Qualifications and Curriculum Framework Fortsetzung

Titel : WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits

QCF Level : **3** Accreditation number 600/1511/1

Beschreibung: Der Level 3 Award in Wines and Spirits vermittelt ein noch umfassenderes Wissen über Weine und Spirituosen der Welt. Besonderes Augenmerk wird auf die Verkostungstechnik gelegt.

Titel : WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

Beschreibung: Diese Qualifikation kombiniert sehr detailliertes Wissen mit ökonomischen Zusammenhängen und einem ausgefeilten System zur professionellen Beurteilung von Weinen und Spirituosen. Das Diploma wird vom Institute of Masters of Wine als Grundlage für eine Mitgliedschaft empfohlen.

Titel : WSET® Level 5 Honours Diploma in Wines and Spirits

Beschreibung: In diesem eigenständigen Forschungsprojekt können Studenten anhand eines selbstgewählten Themas aus der Welt der Weine und Spirituosen ihre Fähigkeiten in Forschung, Auswertung und Analyse ausbauen.

BS EN ISO 9001:2008

WSET® Awards unterhält ein Qualitätsmanagementsystem, das den Anforderungen der britischen Norm BS EN ISO 9001:2008 für das Management bei der Anerkennung von Qualifikationen und Prüfungen in Bezug auf Produktkenntnis und Verkostungskompetenz bei alkoholischen Getränken entspricht.



BS EN ISO 9001:2008
FS 66504



Die Vorbereitung auf den Level 3 Award in Wines and Spirits

WSET®-Qualifikationen können nur von Organisationen angeboten werden, die von WSET® Awards anerkannt sind. Studierende, die eine WSET®-Qualifikation erwerben möchten, müssen sich bei einem solchen anerkannten Ausbildungs- und Prüfungscenter, einem sogenannten *Approved Programme Provider* (APP), einschreiben. Das Vertragsverhältnis besteht zwischen dem oder der Studierenden und dem APP, welches auch für die Durchführung des Kurses und die Ablegung der Prüfung verantwortlich ist. Die Prüfungsaufgaben werden von WSET® Awards gestellt.

Das Verkosten lernt man am besten in einer Studiengruppe in einem APP, manche Ausbildungs- und Prüfungscenter bieten aber auch die Vorbereitung für unsere Prüfungen per Fernstudium an.

Eine Liste der *Approved Programme Providers* (APPs) in Großbritannien und anderen Ländern finden Sie auf der Website des WSET® (www.wsetglobal.com). Bitte informieren Sie sich direkt bei den jeweiligen Institutionen über deren Programm.

Entwicklung von Kernkompetenzen

Das staatliche britische Office of the Qualifications and Examinations Regulator (OfQual) hat einzelne Stufen bei der Erlangung von sechs Kernkompetenzen (Kommunikation, angewandtes Zahlenverständnis, Informationstechnologie, Teamarbeit, Verbesserung des eigenständigen Lernens und Anwendens, Problemlösung) definiert.

Der WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits bewertet im engeren Sinn keine dieser Kernkompetenzen. Man kann jedoch davon ausgehen, dass es Mög-

lichkeiten für Studenten bietet, bestimmte Kernkompetenzen zu entwickeln, die bei Stellenbewerbungen zum Ausdruck kommen können.

Als Service für Dozenten und Studenten wurden die sechs Kernkompetenzen in einer Übersicht aufgeschlüsselt und an Beispielen aufgezeigt, wo im Verlauf des Studiums für den WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits die Möglichkeit besteht, Kernkompetenzen zu üben und in die Gestaltung von Bewerbungsunterlagen einfließen zu lassen. Beachten Sie aber bitte, dass sich diese Möglichkeiten je nach der Art des Studiums unterscheiden können.

Der WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits deckt nicht alle Anforderungen für die genannten Kernkompetenzen ab. Wir empfehlen daher allen Studenten, die sich in den Kernkompetenzen vervollkommen wollen, sich für eine kompetente Beratung an eine speziell dafür ausgebildete Lehrkraft zu wenden.

Zwei Kernkompetenzen jedoch wurden identifiziert, die im Verlauf dieses Studiengangs gefördert werden können:

- Kommunikation
- Verbesserung des eigenständigen Lernens und Anwendens.

Zur Unterstützung von Lehrkräften und Studenten haben wir Leitfäden erstellt, die aufzeigen, welche Kernkompetenzen ein Student besitzen sollte, wenn er den WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits erwerben möchte. Sie finden sich im Handbuch Ihres APP oder auf der WSET-Website www.wsetglobal.com.

In diesen Leitfäden werden Möglichkeiten zum Erwerb von Kernkompetenzen aufgezeigt, die sich beim Studium mit dem Unterrichtsmaterial für den WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits ergeben. Lehrkräfte, die mit anderen Methoden unterrichten, halten möglicherweise andere Gelegenheiten zur Entwicklung von Kernkompetenzen bereit.

Vielfalt und Gleichheit

WSET® Awards unterstützt das Prinzip der Vielfalt und Gleichheit vorbehaltlos und trägt dafür Sorge, dass alle Studierenden in allen Qualifikationen fair und gleich behandelt werden. Ein Exemplar unserer *Diversity and Equality Policy* mit den entsprechenden Vorschriften kann beim *Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager*, WSET® Awards, angefordert werden.

Customer Service Statement

In unserem Customer Service Statement veröffentlichen wir Angaben über Qualität und Umfang der Betreuung, die Kandidaten von WSET® Awards erwarten können. Bitte fordern Sie das Statement beim *Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager*, WSET® Awards, an.

Sollten Sie tatsächlich einmal Grund zu Beanstandungen haben, bitten wir Sie, zunächst mit dem zuständigen Ausbildungs- und Prüfungscenter (APP) Kontakt aufzunehmen. Falls das Problem dort nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an den *Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager*, WSET® Awards.

Stipendien

Für Kandidaten, die in der britischen Getränkeindustrie beschäftigt sind, sowie für eine begrenzte Anzahl allgemeiner Kandidaten, auch aus dem Ausland, hat WSET® Awards ein Programm entwickelt, mit dem Kandidaten mit herausragenden Leistungen zum Ablegen der Prüfung an Sponsoren aus der Wirtschaft vermittelt werden, die Stipendien vergeben. Es handelt sich dabei in der Regel um die Ermöglichung von Besuchen in Erzeugungsregionen für Wein oder Spirituosen. In einigen Fällen werden zusätzlich Auswahlgespräche geführt, um geeignete Kandidaten zu bestimmen.

Für weitere Informationen und die aktuelle Liste der angebotenen Stipendien wenden Sie sich bitte an: awards@wset.co.uk.

Bitte beachten Sie, dass diese Stipendien nicht als finanzielle Zuschüsse zur Ermöglichung des Studiums gedacht sind, sondern eine Anerkennung der Leistung in den Prüfungen darstellen.

Ziele der Qualifikation

Der WSET® Level 3 Award in Wines vermittelt ein fundiertes Wissen über die wichtigsten Weine und Spirituosen weltweit und deren wirtschaftliche Bedeutung auf den Weltmärkten. Die Qualifikation hilft bei einer professionellen Einschätzung von Weinen und Spirituosen unter Qualitäts- und Handelspreisaspekten. Mit der Qualifikation wird detailliertes Produktwissen vermittelt, das zum Beispiel bei der Sortimentsgestaltung im Einzelhandel oder in der Gastronomie helfen kann.

Absolventen des WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits sollen den Charakter der wichtigsten Weine und Spirituosen beschreiben und die Hauptfaktoren wiedergeben können, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen. Dadurch sind sie in der Lage, direkt die Geschäftsleitung zu beraten, Kundenanfragen kompetent zu beantworten und Weine und Spirituosen für die verschiedensten Situationen fachkundig auszuwählen.

Qualifikations- WSET® Level 3 Award Struktur in Wines and Spirits

Kerneinheiten

Unit 1 – Weine und Spirituosen der Welt – Theorie

Unit 2 – Das analytische Verkosten von Wein

Um den WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits zu erhalten, muss ein Kandidat beide Kerneinheiten erfolgreich absolvieren.



Die beiden Units sind in folgende Lernziele unterteilt:

Unit Titel	Lernziel Ziffern-code	Lernziel Titel
Unit 1 Weine und Spirituosen der Welt – Theorie (6 Punkte)	1	Die Hauptfaktoren der Produktion der wichtigsten Weine der Welt erläutern und beschreiben, wie sie Stil, Qualität und Preis beeinflussen
	2	Die Eigenschaften der der wichtigsten Weine der Welt detailliert beschreiben
	3	Die Hauptfaktoren der Produktion der wichtigsten Schaumweine der Welt erläutern und beschreiben, wie sie Stil, Qualität und Preis beeinflussen
	4	Die Hauptfaktoren der Produktion der wichtigsten gespriteten (Likör-)Weine der Welt erläutern und beschreiben, wie sie Stil, Qualität und Preis beeinflussen
	5	Die Hauptfaktoren der Produktion der wichtigsten Spirituosen und Liköre der Welt erläutern und beschreiben, wie sie Stil, Qualität und Preis beeinflussen
	6	In der Lage sein, Kunden und Mitarbeiter über Weine und Spirituosen zu informieren und zu beraten
Unit 2 Analytisches Verkosten von Wein (2 Punkte)	1	Die Eigenschaften, die Qualität und den Handelswert der wichtigsten Weine der Welt angeben und einschätzen können

Einschreibung

Für den Zugang zum WSET® Level 3 Award Wines and Spirits wird das WSET® Level 2 oder ein gleichwertiger Wissensstand empfohlen. Studenten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, und Studenten, die sich aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke probieren. Diese Kandidaten können an der Prüfung für Unit 2 des WSET® Level 3 Award nicht teilnehmen. In solchen Fällen erhalten die Kandidaten eine Bestätigung der erfolgreichen Teilnahme an Unit 1, erlangen aber nicht die Qualifikation des Level 3 Award. Potenzielle Kandidaten sollten vor der

Einschreibung in einen solchen Kurs ihren gegenwärtigen Wissensstand mit dem Ausbildungs- und Prüfungscenter besprechen, um zu prüfen, ob dies eine für sie geeignete Qualifikation ist.

Zeitlicher Aufwand

Zur Durcharbeitung des gesamten Lernstoffs von 2 Units sollten Sie mindestens 84 Stunden einplanen, die sich in der Regel aufteilen auf die Zeit im Kurs und das Selbststudium. Der Kurs sollte mindestens 28 Stunden umfassen.

Weiterführende Ausbildung

WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

Der WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits ist die Voraussetzung für die Zulassung zum WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits.

LERNZIEL 1 – DIE HAUPTFAKTOREN DER PRODUKTION DER WICHTIGSTEN WEINE DER WELT ERLÄUTERN UND BESCHREIBEN, WIE SIE STIL, QUALITÄT UND PREIS BEEINFLUSSEN

Bewertungskriterien

1. Die Auswirkungen der **Lage** auf die Weinproduktion erläutern.
2. Die **Hauptfaktoren** erkennen, die Einfluss auf die **Weinbaumethoden** haben.
3. Erläutern, wie die Hauptfaktoren **Stil, Qualität und Preis** des erzeugten Weins beeinflussen.
4. Die wichtigsten Alternativen bei **Weinbereitung, Reifung und Flaschenabfüllung** beurteilen.
5. Erläutern, wie die wichtigsten Alternativen bei Weinbereitung, Reifung und Flaschenabfüllung **Stil, Qualität und Preis** der erzeugten Weine beeinflussen.
6. Die **Kostenfaktoren** des Weins in den lokalen Märkten analysieren.

A	HERKUNFT
Klima	Regionales Klima, Lagenklima und jährlich wechselnde Wetterbedingungen
Boden	Einfluss von Bodentypen, Weinberglage und Terroir
B	WEINBAU
Rebstock	Bestimmung von Spezies und Rebsorte, Kreuzungen, Hybriden, Klone, Reblausproblematik, Unterlagsreben, Pfropfen und Rebenselektion, Probleme der Rebe
Weinberg	Das Jahr im Weinberg, Erträge, Erziehungssysteme, Rebschnitt, Probleme im Weinberg, Weinlese
C	WEINBEREITUNG
Gärung	Prinzipien der alkoholischen Gärung, Vorbereitungen vor der Gärung
Komplex von Produktion, Ausstattung und Maßnahmen	Rot-, Rosé-, Weiß- und Süßwein Pressen, Kellerausstattung
D	REIFUNG UND FLASCHENABFÜLLUNG
Reifung	Einfluss der Reifung, für die Reifung wichtige Eigenschaften des Weins, Behälter für die Reifung, verkürzte Reifungsmethoden
Schönen	Definition der Schönung, Schönungsmittel
Filtration	Definition der Filtration, Filtertypen
Stabilisierung	Chemische und mikrobiologische Instabilität und deren Behebung, kalte sterile und heiße Abfüllung
Verpackung und Verschlüsse	Glas, PET, Weinschläuche im Karton (Bag-in-Box) Naturkorken, synthetische Korken, Schraubverschlüsse

Unit 1 – Weine und Spirituosen der Welt

Theorie Fortsetzung

LERNZIEL 2 – DIE EIGENSCHAFTEN DER DER WICHTIGSTEN WEINE DER WELT DETAILLIERT BESCHREIBEN

Bewertungskriterien

1. Die hauptsächlichen **Regionen und Anbauggebiete** der wichtigsten Weinbauländer der Welt erkennen, gegebenenfalls auch ihre wichtigsten Gemeinden.
2. Die **Hauptfaktoren** analysieren, die Stil, Qualität und Preis der Weine dieser Regionen und Gebiete beeinflussen.
3. Die **typischen Merkmale** der wichtigsten Weine dieser Regionen und Gebiete beschreiben.

Die Regionen und Gebiete für Stillweine sind in die Gruppen I und II aufgeteilt.

Bei **Gruppe I** müssen die Kandidaten detailliert Stil, Qualität und Preis der Weine erläutern können.

Bei **Gruppe II** müssen die Kandidaten nur Herkunft, Hauptrebsorte(n), generelles Klima sowie Stil, Qualitäts- und Preisniveau der Weine im Allgemeinen angeben können.

Anmerkung: Für Schaum- und gespritete Weine gibt es keine Unterteilung.

A	REGIONEN UND ANBAUGEBIETE	
	GRUPPE I	GRUPPE II
FRANKREICH Allgemein		Vin de France
Bordeaux	Bordeaux Bordeaux Supérieur	Côtes de Bordeaux AC Entre Deux Mers
	Médoc (Haut Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux)	
	Pessac-Léognan	Graves
	Saint-Emilion (Saint-Emilion Grand Cru) Pomerol	Saint-Emilion Satelliten Fronsac Canon-Fronsac
	Sauternes (Barsac)	
Südwest-frankreich		Bergerac (Monbazillac) Cahors Madiran IGP Côtes de Gascogne Jurançon
Burgund	Bourgogne	
	Chablis (Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru)	
	Côte de Nuits (Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges)	Côte Chalonnaise (Rully, Mercurey, Givry, Montagny)

Unit 1 – Weine und Spirituosen der Welt

Theorie Fortsetzung

A REGIONEN UND ANBAUGEBIETE (Fortsetzung)		
	GRUPPE I	GRUPPE II
FRANKREICH Burgund Fortsetzung	Côte de Beaune (Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet) Grands Crus	
	Pouilly-Fuissé	Mâcon (Mâcon-Villages)
	Beaujolais (Beaujolais-Villages, Beaujolais Crus)	
Elsass	Alsace (Alsace Grand Cru)	
Loire		IGP Val de Loire
	Muscadet (Muscadet Sèvre et Maine, Sur Lie)	
	Coteaux de Layon, Savennières	Anjou Saumur
	Vouvray	Touraine Bougeuil Chinon
	Sancerre (weiß) Pouilly-Fumé	Sancerre (rot) Menetou-Salon
Rhône	Hermitage (rot) Crozes Hermitage (rot) Côte Rôtie Condrieu	Hermitage (weiß) Crozes-Hermitage (weiß) Saint-Joseph Cornas
	Côtes du Rhône (Côtes du Rhône-Villages) (rot) Châteauneuf-du-Pape (rot)	Côtes du Rhône (Côtes du Rhône-Villages) (weiß) Châteauneuf-du-Pape (weiß) Gigondas Vacqueyras Lirac Tavel
Languedoc Roussillon Provence		IGP Pays d'Oc
		Languedoc (Pic Saint-Loup, La Clape) Minervois
		Côtes du Roussillon (Côtes du Roussillon-Villages) Fitou Corbières
		Bandol Côtes de Provence

Unit 1 – Weine und Spirituosen der Welt

Theorie Fortsetzung

A REGIONEN UND ANBAUGEBIETE (Fortsetzung)		
	GRUPPE I	GRUPPE II
DEUTSCHLD.		
Mosel	Bernkastel, Piesport	Ruwer, Saar
Nahe		Schloßböckelheim
Rheingau	Rüdesheim, Geisenheim, Johannsberg	
Rheinhessen		Nierstein
Pfalz		Forst, Deidesheim
Baden		Kaiserstuhl-Tuniberg
Franken		Franken
ÖSTERREICH	Wachau	Niederösterreich (Weinviertel)
		Burgenland (Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland)
UNGARN	Tokaji	
GRIECHEN- LAND		Regionale Weine
		Naoussa Nemea Santorini
ITALIEN		
Piemont	Barolo Barbaresco	Langhe Barbera d'Asti Dogliani Dolcetto d'Alba Roero Gavi
Trentino- Südtirol		Trentino Alto Adige/Südtiroler
Friaul-Julisch Venetien		Collio Friuli Grave
Venetien	Valpolicella (Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella) Soave	Bardolino IGT Veneto
Toskana	Chianti Chianti Classico Brunello di Montalcino Vino Nobile di Montepulciano	Bolgheri Vernaccia di San Gimignano IGT Toscana
Marken		Conero Verdicchio dei Castelli di Jesi

Unit 1 – Weine und Spirituosen der Welt

Theorie Fortsetzung

A REGIONEN UND ANBAUGEBIETE (Fortsetzung)		
	GRUPPE I	GRUPPE II
ITALIEN Fortsetzung		
Umbrien		Orvieto
Latium		Frascati
Abruzzen		Montepulciano d'Abruzzo Trebiano d'Abruzzo
Kampanien		Taurasi
Apulien		Salice Salentino Copertino IGT Puglia
Basilikata		Aglianico del Vulture
Sizilien		IGT Sicilia
SPANIEN Allgemein		DOs de Pago
	Rioja	Navarra Calatayud Cariñena
	Priorat	Catalunya Penedès
	Ribera del Duero	Toro Rueda VdlT Castilla y Leon
	Rías Baixas	Bierzo
		Valencia Jumilla Yecla
		La Mancha Valdepeñas VdlT de Castilla
PORTUGAL	Vinho Regional Duriense (Douro)	Vinho Regional Minho (Vinho Verde) Vinho Regional Beiras (Bairrada, Dão)
		Vinho Regional Lisboa Vinho Regional Tejo
		Vinho Regional Península de Setúbal Vinho Regional Alentejano (Alentejo)

Unit 1 – Weine und Spirituosen der Welt

Theorie Fortsetzung

A REGIONEN UND ANBAUGEBIETE (Fortsetzung)		
	GRUPPE I	GRUPPE II
USA Kalifornien	Napa County (Napa Valley AVA, Rutherford AVA, Oakville AVA, Mount Veeder AVA, Los Carneros AVA)	Mendocino County
	Sonoma County (Russian River Valley AVA, Alexander Valley AVA, Dry Creek Valley AVA)	
	Central Valley Region (Lodi AVA)	
		Monterey County
		Santa Barbara County (Santa Maria Valley AVA) San Luis Obispo County (Paso Robles AVA)
Oregon		Willamette Valley AVA
Washington		Columbia Valley AVA (Yakima Valley AVA)
New York		Finger Lakes AVA
KANADA		Ontario (Niagara Peninsula)
		British Columbia (Okanagan Valley)
CHILE		Coquimbo Region (Elqui, Limari)
	Aconcagua Region (Casablanca)	San Antonio, Leyda, Aconcagua
	Region des Valle Central (Rapel, Cachapoal, Colchagua)	Maipo, Curicó
		Südliche Region (Itata, Bío Bío)
ARGENTINIEN	Provinz Mendoza (Valle de Uco, Luján de Cuyo, Maipú)	Provinz Salta (Cafayate) Provinz San Juan Provinz Neuquén Provinz Río Negro
SÜD-AFRIKA		Western Cape
	Coastal Region (Stellenbosch)	Paarl, Constantia, Durbanville
		Breede River Valley Region (Worcester, Robertson)
		Walker Bay, Elim, Elgin

A REGIONEN UND ANBAUGEBIETE (Fortsetzung)		
	GRUPPE I	GRUPPE II
AUSTRALIEN Allgemein	South Eastern Australia	
South Australia	Barossa Zone (Barossa Valley, Eden Valley) Mount Lofty Ranges Zone (Adelaide Hills, Clare Valley) Fleurieu Zone (McLaren Vale), Limestone Coast Zone (Coonawarra)	Limestone Coast Zone (Padthaway) Lower Murray Zone (Riverland)
Victoria	Port Phillip Zone (Yarra Valley)	Port Philip Zone (Geelong, Mornington Peninsula) Central Victoria Zone (Heathcote)
New South Wales	Hunter Valley	Riverina
Tasmanien		Tasmania
Western Australia	South Western Australia Zone (Margaret River)	Great Southern Region (Mount Barker, Frankland River)
NEU-SEELAND	Hawke's Bay	Auckland, Gisbourne, Martinborough
	Marlborough	Nelson, Canterbury, Central Otago
B HAUPTFAKTOREN, DIE WEINSTIL, QUALITÄT UND PREIS BEEINFLUSSEN		
PREIS UND QUALITÄT		
Kategorien	Sehr günstig, mittlerer Preis, hoher Preis, Premium	
Kostenfaktoren	Preis ab Keller/FOB, Agentenprovision, Wechselkurse, Transport, Lagerung, Vertrieb, Steuern, Gewinnspanne	
EINFLUSSFAKTOREN		
Stil	Klima, Trauben, Verschnitt, Produktionsmethode, Reifung, Stilvorgaben, gesetzliche Vorgaben, Handelswert, Markenidentität	
Qualität	Mikroklima, Jahrgangsschwankungen, Böden, Rebsorten, Weinbau, Weinbereitung, Verschnitt, Reifung, Produktionsvorschriften	
Andere	Marktlage, Produktionsmengen, Markenpolitik, kulturelle, politische und sonstige Einflüsse, Investitionen	

Unit 1 – Weine und Spirituosen der Welt

Theorie Fortsetzung

LERNZIEL 3 – DIE HAUPTFAKTOREN DER PRODUKTION DER WICHTIGSTEN SCHAUMWEINE DER WELT ERLÄUTERN UND BESCHREIBEN, WIE SIE STIL, QUALITÄT UND PREIS BEEINFLUSSEN

Bewertungskriterien

1. Die hauptsächlichen **Regionen und Anbauggebiete** für Schaumweine der wichtigsten Weinbauländer der Welt erkennen, gegebenenfalls auch ihre wichtigsten Gemeinden.
2. Die **Produktionsverfahren** für Schaumweine beschreiben.
3. Die **Hauptfaktoren** analysieren, die **Stil, Qualität und Preis** der Schaumweine dieser **Regionen und Gebiete beeinflussen**.
4. Die **Eigenschaften** der wichtigsten Schaumweine dieser **Regionen und Gebiete** beschreiben.

A	REGIONEN UND ANBAUGEBIETE
Frankreich	Elsass, Burgund, Champagne, Limoux, Loire (Saumur, Vouvray)
Spanien	Cava
Italien	Asti, Prosecco
Deutschland	Sekt (kein bestimmtes Anbaugebiet)
Neue Welt	Australien, Kalifornien, Neuseeland, Südafrika
B	PRODUKTIONSVERFAHREN
Methoden	Traditionell, Transvasier, Tankgärung, Karbonisierung
C	HAUPTFAKTOREN, DIE STIL, QUALITÄT UND PREIS BEEINFLUSSEN
PREIS UND QUALITÄT	
Kategorien	Sehr günstig, mittlerer Preis, hoher Preis, Premium
Qualität	Ohne Jahrgang, Jahrgangs-Schaumwein, Prestige Cuvée
Kostenfaktoren	Preis ab Keller/FOB, Agentenprovision, Wechselkurse, Transport, Lagerung, Vertrieb, Steuern, Gewinnspanne
EINFLUSSFAKTOREN	
Stil	Klima, Rebsorten, Verschnitt, Herstellungsmethode, Reifung, Stilvorgaben, gesetzliche Vorgaben, Handelswert, Markenidentität
Qualität	Mikroklima, Jahrgangsschwankungen, Böden, Rebsorten, Weinbau, Weinbereitung, Verschnitt, Reifung, Produktionsvorschriften
Andere	Marktlage, Produktionsmengen, Markenpolitik, kulturelle, politische und sonstige Einflüsse, Investitionen

LERNZIEL 4 – DIE HAUPTFAKTOREN DER PRODUKTION DER WICHTIGSTEN GESPRITETEN (LIKÖR-)WEINE DER WELT ERLÄUTERN UND BESCHREIBEN, WIE SIE STIL, QUALITÄT UND PREIS BEEINFLUSSEN

Bewertungskriterien

1. Die hauptsächlichen **Regionen und Anbaugebiete** für gespritete Weine der wichtigsten Weinbauländer der Welt erkennen.
2. Die **Produktionsverfahren** für gespritete Weine beschreiben.
3. Die **Hauptfaktoren** analysieren, die **Stil, Qualität und Preis** der gespriteten Weine dieser **Regionen und Gebiete beeinflussen**.
4. Die **Eigenschaften** der wichtigsten gespriteten Weine dieser **Regionen und Gebiete** beschreiben.

A	REGIONEN UND ANBAUGEBIETE
Portugal	Madeira, Port (Douro-Tal)
Spanien	Sherry
Frankreich	Vins Doux Naturels: Languedoc-Roussillon, Rhône
Australien	Rutherglen
B	PRODUKTIONSVERFAHREN
Methoden	Spritzen, um die Gärung zu unterbrechen Spritzen nach der Gärung
C	HAUPTFAKTOREN, DIE STIL, QUALITÄT UND PREIS BEEINFLUSSEN
PREIS UND QUALITÄT	
Kategorien	Sehr günstig, mittlerer Preis, hoher Preis, Premium
Kostenfaktoren	Preis ab Keller/FOB, Agentenprovision, Wechselkurse, Transport, Lagerung, Vertrieb, Steuern, Gewinnspanne
EINFLUSSFAKTOREN	
Stil	Klima, Rebsorten, Verschnitt, Herstellungsmethode, Reifung, Stilvorgaben, gesetzliche Vorgaben, Handelswert, Markenidentität
Qualität	Mikroklima, Jahrgangsschwankungen, Böden, Rebsorten, Weinbau, Weinbereitung, Verschnitt, Reifung, Produktionsvorschriften
Andere	Marktlage, Produktionsmengen, Markenpolitik, kulturelle, politische und sonstige Einflüsse, Investitionen



Unit 1 – Weine und Spirituosen der Welt

Theorie Fortsetzung

LERNZIEL 5 – DIE HAUPTFAKTOREN DER PRODUKTION DER WICHTIGSTEN SPIRITUOSEN UND LIKÖRE DER WELT ERLÄUTERN UND BESCHREIBEN, WIE SIE STIL, QUALITÄT UND PREIS BEEINFLUSSEN

Bewertungskriterien

1. Die wichtigsten **Spirituosen und Liköre** der Welt nach Kategorien klassifizieren.
2. Die **Produktionsverfahren** der Spirituosen und Liköre der Welt bestimmen.
3. Die für die Produktion von Spirituosen und Likören verwendeten **Ausgangsmaterialien** beschreiben.
4. Die **Produktionsmethoden** der Spirituosen und Liköre der Welt beschreiben.
5. Die wichtigsten **Etikettangaben** für Spirituosen und Liköre erkennen, sowohl für Massenprodukte im unteren Preissegment als auch für Premiumprodukte.
6. Die **Eigenschaften** der wichtigsten Spirituosen und Liköre beschreiben.

A PRODUKTIONSVERFAHREN	
Produktionsverfahren	Umwandlung, Gärung, Destillation, Reifung, Verschnitt
Destillieranlagen	Brennblase, Kontinuierliche Destillieranlage
B SPIRITUOSEN UND LIKÖRE	
Weinbrand und andere Traubenbrände	Cognac, Armagnac, Weinbrand, Marc, Grappa, Spanischer Brandy
Whisky	Scotch, Irischer, Kanadischer, Bourbon, Tennessee
Rum und andere Zuckerrohrbrände	Stile: Weiß, golden, dunkel
Tequila und Mezcal	Silver, Gold, Reposado, Añejo
Wodka	Neutral, Premium, Superpremium
Gin und andere aromatisierte Spirituosen	Gin, mit Anis aromatisierte Spirituosen (Anisées)
Liköre	Kräuter, Zitrus, Steinobst, Samen, Kerne und Bohnen, Milchprodukte
C DIE WICHTIGSTEN ETIKETTANGABEN	
Weinbrand/Brandy	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanischer Brandy, VS, VSOP, XO, Napoleon, Hors d'Age
Whisky	Scotch: Blended, Malt Irischer Whiskey Amerikanischer Whiskey: Bourbon, Tennessee, Canadian
Rum	Weiß, golden, dunkel
Tequila	Silver, Gold, Reposado, Añejo, 100% Agave
Wodka	Premium
Gin	Distilled, London Dry
Liköre	

LERNZIEL 6 – IN DER LAGE SEIN, KUNDEN UND MITARBEITER ÜBER WEINE UND SPIRITUOSEN ZU INFORMIEREN UND ZU BERATEN

Bewertungskriterien

1. Informationen über die **stilistischen Eigenschaften** der wichtigsten Weine und Spirituosen der Welt anwenden.
2. Das erworbene Produktwissen anwenden, um nach den Wünschen des Kunden Empfehlungen für andere Weine und Spirituosen geben zu können, die bezüglich **Stil, Qualität und Preis** ähnlich sind.
3. Die **Prinzipien der Kombination von Wein und Speisen** anwenden, um Empfehlungen für passende Kombinationen geben zu können.
4. In der Lage sein, Kunden und Mitarbeitern Empfehlungen zum **Lagern und Servieren von Weinen und Spirituosen** zu geben.
5. Die **häufigsten Weinfehler** beschreiben.
6. Die **gesetzlichen Aspekte** zum Konsum von Wein und Spirituosen angeben.
7. Die **sozialen, gesundheitlichen und Sicherheitsaspekte** angeben, die mit dem Konsum von Wein und Spirituosen zusammenhängen.

A	STILISTISCHE EIGENSCHAFTEN
Beschreibung mit dem WSET® Systematischen Verkosten	Optischer Eindruck, Geruch, Geschmack, Gesamteindruck
B	QUALITÄT UND PREIS
Kategorien	Sehr günstig, mittlerer Preis, hoher Preis, Premium
C	PRINZIPIEN DER KOMBINATION VON WEIN UND SPEISEN
Überlegungen zum Wein	Gewicht, Intensität der Aromen, Fruchtcharakter, Säure, Textur/Tannine, Süße
Überlegungen zum Essen	Geschmacksintensität, sauer, umami, süß, salzig, würzig, Reichhaltigkeit (Gewicht), fett bzw. ölig
D	VERKAUF UND SERVICE
Lagerung	Optimale Bedingungen, lange oder kurze Lagerung, Warenrotation
Service	Abfolge beim Service, Serviertemperaturen, Öffnen der Flaschen und Dekantieren, Gläser und Zubehör, Beilagen
Wein	Kundengeschmack, Preis, Anlass, Notwendigkeiten bei der Organisation
E	HÄUFIGE WEINFELER
Weinfehler	Oxidiert, Korkengeschmack, überschwefelt, Nachgärung, Essigsäure, Schwefelwasserstoff (Böckser), Weinstein
F	GESETZLICHE, SOZIALE, GESUNDHEITLICHE UND SICHERHEITSASPEKTE
Soziale Verantwortung	Risikoarmer Konsum von Alkohol

Unit 2 – Das analytische Verkosten von Wein

LERNZIEL 1 – DIE EIGENSCHAFTEN, DIE QUALITÄT UND DEN HANDELSWERT WERT DER WICHTIGSTEN WEINE DER WELT ANGEBEN UND EINSCHÄTZEN KÖNNEN

Bewertungskriterien

1. Die **Haupteigenschaften der wichtigsten Weine** mithilfe von in der Branche anerkannten Begriffen beschreiben.
2. Aus **Qualitätsniveau, Identität, Herkunft und Preisniveau** Schlussfolgerungen über die wichtigsten Weine der Welt ziehen.
3. Die Fähigkeit zeigen, **genaue Notizen** beim Verkosten von Wein zu machen.

A	KOMMERZIELLE ASPEKTE
Gründe für die Weinbewertung	Qualität, Authentizität, Wert, Einschätzung der Entwicklung



WSET Systematisches Verkosten® Level 3

OPTISCHER EINDRUCK	
Klarheit	klar oder trüb (fehlerhaft?)
Intensität	blass – mittel (-) – mittel – mittel (+) – tief
Farbe	weiß rosé rot
	gelbgrün – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun hellrosa – lachsfarben – orange purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot – braun
Andere Beobachtungen	z.B. Rand- und Kernzone, Schlieren/Tränen, Depot, Perlage

GERUCH	
Reintönigkeit	sauber – unsauber (Fehler: oxidiert – verdorben – Korkengeschmack – andere)
Intensität	verhalten – mittel (-) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Entwicklungsstadium	jugendlich – in der Entwicklung – voll entwickelt – müde/ Höhepunkt überschritten – absichtlich oxidiert?
Aromausprägung	z.B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere

GESCHMACK	
Süße	trocken – halbtrocken – halbtrocken (+) – mittelsüß – süß – üppig
Säure	gering – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch
Tannin	gering – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch
Alkohol	gering – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch gespritete Weine: niedriges/mittleres/hohes Niveau?
Körper	leicht – mittel (-) – mittel – mittel (+) – voll
Geschmacksintensität	leicht – mittel (-) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere
Andere Beobachtungen	z.B. Ausgewogenheit, Textur Schaumweine: Mousse (fein – cremig – aggressiv)
Abgang	kurz – mittel (-) – mittel – mittel (+) – lang

GESAMTEINDRUCK				
Qualität	fehlerhaft – schwach – annehmbar – gut – sehr gut – hervorragend			
Trinkreife/ Alterungspotenzial	zu jung	Kann getrunken werden, hat aber noch Potenzial	Jetzt trinken; nicht für Alterung vorgesehen	zu alt
Identität	z.B. Herkunft (Land, Region) z.B. Rebsorte(n)			
Preiskategorie	sehr günstig – mittlerer Preis – hoher Preis – Premium			

ANDERE BEOBACHTUNGEN: AUSGEWOGENHEIT UND TEXTUR

AUSGEWOGENHEIT	
Süße	verschlossen, dünn oder dick, klebrig?
Säure	sauer, erfrischend oder schlaff, schwer?
Tanningehalt	gut integriert, weich oder rau, bitter?
Alkohol	fein, leicht oder heiß, brennend?
Frucht	hohl, dünn, neutral oder saftig, fruchtbetont?
Allgemein	elegant, harmonisch oder konturlos, plump?

TEXTUR	
Tannin-»Körnigkeit«	seidig, feinkörnig, samtig, reif oder griffig, grob, austrocknend?
Tannin (Weißwein)	wachsigt, bitter, austrocknend, grob?
Viskosität	wässrig, dünn, oder cremig, mundfüllend?
Kohlensäure	schäumend, prickelnd? feine Mousse, cremige Mousse, aggressive Mousse

AROMA- UND GESCHMACKSAUPRÄGUNGEN

FRUCHTIG/FLORAL	
Floral	Akazie, Kamille, Holunderblüte, Blüten, Rose, Veilchen (fein oder aromatisch?)
Grüne Früchte	Apfel (grün/rot?), Stachelbeere, Birne, Traube (einfach/allgemein oder spezifisch? frisch oder gekocht? reif oder unreif?)
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?) (einfach/allgemein oder spezifisch? frisch oder gekocht? reif oder unreif?)
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine (frisch oder getrocknet?) (einfach/allgemein oder spezifisch? frisch oder gekocht? reif oder unreif?)
Tropische Früchte	Banane, Kiwi, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas (einfach/allgemein oder spezifisch? frisch oder gekocht? reif oder unreif?)
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preisel-, Him-, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume (einfach/allgemein oder spezifisch? frisch oder gekocht? reif oder unreif?)
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche (einfach/allgemein oder spezifisch? frisch oder gekocht? reif oder unreif?)
Trockenfrüchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Konfitüre, gekocht, gebacken, Kompott, Fruchtkonserve

AROMA- UND GESCHMACKSAUSPRÄGUNGEN Fortsetzung

GEWÜRZE/PFLANZLICH	
Unreif	Grüne Paprikaschote, Gras, weißer Pfeffer, grüne Blätter, Tomate, Kartoffel
Krautig	Gras, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
Gemüse	Kohl, Erbsen, Bohnen, Oliven (schwarze/grüne?) (frisch? gekocht?)
Süße Gewürze	Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Vanille
Scharfe Gewürze	schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze, Wacholder

EICHE/ANDERE	
Einfach/Neutral	einfach, neutral, unbestimmt
Hefe-Autolyse	Hefe, Biskuit, Brot, Toast, Hefesatz
Milchprodukte	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
Eiche	Vanille, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Harz
Kerne	Mandel, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee
Reife	vegetabil, Pilze, Heu, feuchtes Laub, Waldboden, Wildbret, deftig, Tabak, Zedernholz, Honig, Getreide
Animalisch	Leder, fleischig, Bauernhof
Mineralisch	Erde, Benzin/Petrolnote, Gummi, Teer, Stein/Stahl, nasse Wolle

AROMAFEHLER

Oxidation/verdorben	Karamell, Toffee, schal, Sherryaroma
Korkengeschmack	modrig, nasse Pappe, TCA
Flüchtige Säuren	Essig, Nagellackentferner
Reduktion	Kohl, Eier, Schweiß, Gummi, verstopfter Abfluss

Unit 2 – Das analytische Verkosten von Wein Fortsetzung

B TYPISCHE WEINE DER JEWEILIGEN REGIONEN UND ANBAUGEBIETE		
Land/ Region	Weinstil	Name der zu verkostenden Weine
STILLWEINE		
BORDEAUX	Rot	Wein der allgemeinen AC Bordeaux Médoc oder Haut-Médoc Cru Classé Saint-Emilion Grand Cru
	Trocken weiß	Bordeaux AC, Graves oder Pessac-Léognan
	Weiß	Sauternes oder Barsac
SÜDWESTFRANKREICH	Rot	Cahors oder Madiran
BURGUND	Rot	Beaujolais und Beaujolais (Villages oder Cru) Allgemeine AC Bourgogne Rouge Côte-d'Or-Wein auf Commune- oder Premier-Cru-Niveau
	Weiß	Chablis (Commune oder Premier Cru) Chassagne-Montrachet, Meursault oder Puligny-Montrachet (Commune oder Premier Cru)
RHÔNE-TAL	Rot	Côtes du Rhône oder Côtes du Rhône-Villages Châteauneuf-du-Pape oder Gigondas Cornas, Saint Joseph, Côte-Rôtie oder Hermitage
SÜDFRANKREICH	Rot	Corbières, Fitou oder Minervois Beliebiger sortenreiner IGP-Wein im internationalen Stil
LOIRE-TAL	Weiß	Muscadet Sur Lie Vouvray Sec, Vouvray Demi Sec, Savennières oder anderer Weißwein auf Chenin-Blanc-Basis Pouilly Fumé oder Sancerre
ELSASS	Weiß	Riesling Gewurztraminer, Pinot Gris oder Pinot Blanc
DEUTSCHLAND	Weiß	Riesling QbA oder Kabinett Riesling Spätlese oder Auslese Trockener Riesling auf Einsteiger- oder mittlerem Niveau Trockener Riesling Erstes Gewächs (oder ähnlich hochklassig)
ÖSTERREICH	Weiß	Wachau Grüner Veltliner
UNGARN	Weiß	Tokaji Aszú

B TYPISCHE WEINE DER JEWEILIGEN REGIONEN UND ANBAUGEBIETE		
Land/ Region	Weinstil	Name der zu verkostenden Weine
STILLWEINE (Fortsetzung)		
ITALIEN	Rot	Barolo oder Barbaresco Valpolicella oder Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Beliebiger süditalienischer Rotwein
	Weiß	Soave oder Pinot Gris Beliebiger sortenreiner IGT-Weißwein im modernen Stil
SPANIEN	Rot	Moderner Roter aus Katalonien oder Navarra Ribera del Duero Rioja Reserva oder Gran Reserva
	Weiß	Rías Baixas oder Rueda
PORTUGAL	Rot	Douro, Dão oder Alentejo
GRIECHENLAND	Rot	Naoussa oder Nemea
SÜDAFRIKA	Rot	Premium-Verschnitt auf Cabernet-Sauvignon-Basis Pinotage
	Weiß	Chenin Blanc
AUSTRALIEN	Rot	Barossa Shiraz Coonawarra Cabernet Sauvignon Preisgünstige Massenmarke
	Weiß	Premium-Chardonnay mit Eichennote Clare Valley oder Eden Valley Riesling Hunter Valley Semillon
NEUSEELAND	Rot	Pinot Noir
	Weiß	Sauvignon Blanc Chardonnay
USA	Rot	Napa (oder Unterbereich) Cabernet Sauvignon Premium Pinot Noir (z. B. Carneros, Russian River, Santa Barbara, Oregon) Kalifornischer Zinfandel
	Weiß	Hochklassiger Chardonnay mit Eichennote Hochklassiger Sauvignon Blanc mit Eichennote (Fumé Blanc)

Unit 2 – Das analytische Verkosten von Wein Fortsetzung

B TYPISCHE WEINE DER JEWEILIGEN REGIONEN UND ANBAUGEBIETE		
Land/ Region	Weinstil	Name der zu verkostenden Weine
STILLWEINE (Fortsetzung)		
CHILE	Rot	Carmenère Cabernet Sauvignon
	Weiß	Sauvignon Blanc, mittleres Niveau
ARGENTINIEN	Rot	Cabernet Sauvignon Malbec
	Weiß	Torrontés
SCHAUMWEINE		
ALLGEMEIN		Brut-Schaumwein im Tankgärungsverfahren, Basisqualität
CHAMPAGNE		Champagner ohne Jahrgang
FRANKREICH		AC-Schaumwein (Crémant), Vouvray oder Saumur
ITALIEN		Asti
SPANIEN		Cava
NEUE WELT		Premium-Schaumwein aus der Neuen Welt
GESPRITETE WEINE		
SPANIEN		Fino oder Manzanilla Trockener Amontillado oder trockener Oloroso Medium- oder süßer Sherry (Verschnitt)
PORTUGAL		LBV Port 10 Jahre alter Tawny Port
NEUE WELT		Australischer Muscat
Spirituosen und Liköre sind nicht Teil der Prüfung in Unit 2. Der WSET® empfiehlt dennoch, den Studierenden die Möglichkeit zu geben, folgende Spirituosen zu verkosten:		
SPIRITUOSEN UND LIKÖRE		
SCOTCH WHISKY		Single Malt Scotch Whisky
ANDERE WHISK(E)YS		Blended Scotch Whisky, irischer Whiskey, Bourbon Whiskey oder kanadischer Whisky
COGNAC		VSOP oder XO
ANDERE WEINBRÄNDE		Armagnac, Grappa, Marc oder spanischer Brandy
ANDERE SPIRITUOSEN		Rum, Tequila, Wodka oder Gin

1 Prüfungsverfahren

Unit 1

- Die Prüfung für Unit 1 besteht aus zwei von WSET® Awards vorgegebenen Teilprüfungen, zu denen die Verwendung eigener Unterlagen nicht zugelassen ist. Zum Bestehen müssen bei jeder Teilprüfung mindestens 55% aller Fragen richtig beantwortet werden.

Teil 1 besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, mit denen Wissen und Verständnis aus dem gesamten Themengebiet abgefragt werden.

In Teil 2 müssen kurze schriftliche Antworten auf Fragen gegeben werden. Dieser Teil besteht aus vier Fragen, die mit je 24 Punkten bewertet werden, und einer Frage, die mit 4 Punkten bewertet wird. Damit soll getestet werden, wie der Kandidat das erworbene Wissen anwenden kann.

Die Dauer beider Teilprüfungen beträgt insgesamt eine Stunde und 45 Minuten.

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

Unit 2

- Für Unit 2 wird eine intern gestellte und bewertete Blindverkostung von **zwei Weinen** durchgeführt, in der die praktische Anwendung der gelernten Inhalte des Kandidaten getestet wird. Die Unterlagen dazu stellt WSET® Awards bereit. Die Dauer dieser praktischen Verkostungsprüfung beträgt 30 Minuten.

Die Prüfung zu Unit 2 kann nur durch vom WSET® für Level 3 anerkannte Prüfer abgehalten und bewertet werden.

Kandidaten müssen beide Prüfungen gemeinsam ablegen. Nur in dem Fall, dass ein Kandidat die Prüfung wiederholt, die Prüfung eines einzelnen Units aber bereits bestanden hat, kann die Prüfung des noch fehlenden Units einzeln abgelegt werden.

Die Möglichkeit, Prüfungen lediglich durch Vorlage eines Attests aus Krankheitsgründen als bestanden zu werten, ohne sie tatsächlich abgelegt zu haben (sog. Aegrotat), besteht bei WSET® Awards nicht. Alle Anforderungen für das Erreichen einer Qualifikation müssen vollständig erfüllt sein.

2 Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von den vom WSET® anerkannten Ausbildungs- und Prüfungszentren (APPs) durchgeführt. Die Durchführung richtet sich nach dem Operating Handbook, das an alle APPs herausgegeben wird.

3 Mitteilung der Ergebnisse

WSET® Awards gibt die Prüfungsergebnisse wie folgt bekannt:

Eine Liste mit den Ergebnissen aller Kandidaten sowie die Student Letters werden dem Kursanbieter (APP) übermittelt, der den einzelnen Kandidaten ihre Ergebnisse mitteilt. Die Ergebnisse werden 6–8 Wochen nach Erhalt der vollständigen Unterlagen mitgeteilt.

Die Aushändigung der Zertifikate an erfolgreiche Kandidaten erfolgt durch die Kursanbieter (APPs).

Unit 1 Multiple-Choice-Fragen

4 Zur Prüfung zum WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits

Der WSET® veröffentlicht keine früheren Prüfungsunterlagen für diese Qualifikation.

Unit 1 Teilprüfung 1 – Multiple-Choice-Fragen

Der Anteil der Multiple-Choice-Fragen wurde sorgsam auf die Gewichtung der einzelnen Themenblöcke von Unit 1 abgestimmt. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Anzahl der Fragen zu den einzelnen Themen.

Themengebiete für Teilprüfung 1

Lernziel	Bewertungskriterien	Anzahl der Fragen
1.	Weinbaugebiete Weinbau Weinbereitung Reifung und Abfüllung Kostenfaktoren	7
2.	Frankreich Italien Spanien Portugal Deutschland Mittel- und Südosteuropa Australien Neuseeland Südafrika Nordamerika Süd- und Mittelamerika Faktoren, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen	26
3.	Regionen und Anbaugebiete Produktionsverfahren Faktoren, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen	6
4.	Regionen und Anbaugebiete Produktionsverfahren Faktoren, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen	
5.	Produktionsprozesse Spirituosen und Liköre Faktoren, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen	8
6.	Stilmerkmale Qualität und Preis Prinzipien der Kombination von Wein und Speisen Verkauf und Service Häufige Weinfehler Gesetzliche, soziale, gesundheitliche und Sicherheitsaspekte	3
Fragen insgesamt		50

Hinweis: Die Lernziele 3 und 4 werden gemeinsam mit 6 Fragen geprüft. Lernziel 5 wird nur mit Multiple-Choice-Fragen geprüft.

Unit 1 Multiple-Choice-Fragen

Nachfolgend sind einige Beispielfragen aufgeführt, um den Studierenden einen Eindruck von der Prüfung zu vermitteln. Die Prüfung besteht aus **50** Fragen.

1. Welche der folgenden Beschreibungen passt am besten auf einen Elsässer Riesling?
 - a) Trocken mit viel Säure, Nase mit Petrolnoten
 - b) Mittelsüß mit viel Säure, Nase mit Petrolnoten
 - c) Trocken mit wenig Säure, Nase mit Honignoten
 - d) Mittelsüß mit wenig Säure, Nase mit Honignoten
2. Was ist »Remontage«?
 - a) Aufrühren der Hefen vom Fassboden während der Gärung
 - b) Umpumpen des Mosts über den Tresterhut während der Gärung
 - c) Erhitzen des Mosts, damit die Gärung schneller beginnt
 - d) Bei Schaumwein mit Flaschengärung die Beförderung des Sediments zum Korken hin
3. Was ist die Hauptrebsorte im Verschnitt von Rosé d'Anjou?
 - a) Gamay
 - b) Grolleau
 - c) Malbec
 - d) Cabernet Franc
4. Welches der folgenden Erziehungssysteme ist ein Beispiel für niedrige Erziehung mit Fruchtrutenschnitt?
 - a) Einfacher Guyot
 - b) Gobelet
 - c) Lenz Moser
 - d) Cruzet
5. Welcher der folgenden Champagner-Stile ist der trockenste?
 - a) Sec
 - b) Brut
 - c) Extra Sec
 - d) Extra Brut
6. Was bedeutet der Ausdruck »Mis en bouteille au Château« auf dem Etikett eines französischen Weins?
 - a) Der Wein wurde bei einer regionalen Verkostung mit einer Medaille ausgezeichnet.
 - b) Der Wein wurde vom Erzeuger auf Flaschen gezogen.
 - c) Der Wein wurde nach Öko-Richtlinien erzeugt.
 - d) Der Wein ist für Diabetiker geeignet.
7. In welcher Region Italiens liegt die DOCG Gavi?
 - a) Piemont
 - b) Lombardei
 - c) Venetien
 - d) Toskana
8. Welche der folgenden Paarungen passt zusammen?
 - a) Condrieu und Marsanne
 - b) Saint-Péray und Grenache
 - c) Saint-Joseph und Syrah
 - d) Côte-Rôtie und Cinsault
9. Wie wird beim Verkosten eines reifen Rotweins Tannin wahrgenommen?
 - a) Verstärkte Speichelproduktion an den Zungenrändern
 - b) Ein brennendes Gefühl im Rachenraum
 - c) Ein austrocknetes Gefühl im Mund
 - d) Duft nach Holz
10. Was bedeutet der Begriff »Quinta« auf dem Etikett einer Portweinflasche?
 - a) Jahrgang
 - b) Weingut
 - c) Rebsorte
 - d) Weinstil
11. Welche der folgenden ist eine Weinregion in Griechenland?
 - a) Nemea
 - b) Ribatejo
 - c) Latium
 - d) Elqui

Unit 1 Multiple-Choice-Fragen Fortsetzung

12. Welche der folgenden Bezeichnungen ist auf einem Weinetikett NICHT erlaubt, wenn der Wein in der EU verkauft werden soll?
- Catalunya Cabernet Sauvignon
 - Coonawarra Shiraz
 - Napa Valley Zinfandel
 - New Zealand Chablis
13. Welche(r) der folgenden Weinstile darf als AC Entre-Deux-Mers eingestuft werden?
- Nur Weißwein
 - Nur Rotwein
 - Nur Weiß- und Rotwein
 - Weiß-, Rot- und Roséwein
14. Welche der folgenden Aussagen ist richtig?
- Bourbon kann überall in den USA erzeugt werden.
 - Bourbon wird ausschließlich aus gemälzter Gerste erzeugt.
 - Kanadischer Whisky wird ausschließlich aus Roggen erzeugt.
 - Kanadischer Whisky wird meist in Brennblasen destilliert.
15. Was sind »criaderas«?
- Stufen im Solera-System
 - Lagerhäuser, in denen Sherry reift
 - Container, in denen Sherry transportiert wird
 - Matten, auf denen Trauben getrocknet werden
16. Welche der folgenden Gemeinden liegt in der Grande Champagne?
- Bouzy
 - Cramant
 - Segonzac
 - Ay
17. In welchem australischen Bundesstaat liegt der Margaret River?
- New South Wales
 - Victoria
 - South Australia
 - Western Australia
18. Wie wird der Prozess genannt, mit dem das Sediment aus Champagner-Flaschen entfernt wird?
- Débourbage
 - Remuage
 - Buttage
 - Dégorgement
19. Welche der folgenden Spirituosen muss aus Früchten destilliert werden?
- Wodka
 - Gin
 - Armagnac
 - Tequila
20. Wo liegt die Region Aconcagua?
- Spanien
 - Chile
 - Argentinien
 - Uruguay

Richtige Antworten auf die Beispiel-fragen

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

Unit 1 Teilprüfung 2 – Fragen mit Kurzantwort

Hier sind vier Fragen von gleichem Schwierigkeitsgrad sowie eine mit 4 Punkten bewertete weitere Frage in kurzer Form schriftlich zu beantworten. Die Fragen können aus jedem Teilgebiet von Unit 1 entnommen sein.

Themengebiete für Teilprüfung 2

Lernziel	Bewertungskriterien	Anzahl der Fragen
1.	Weinbaugebiete	1 x 24 Punkte
	Weinbau	
	Weinbereitung	
	Reifung und Abfüllung	
	Kostenfaktoren	
2.	Frankreich	1 x 24 Punkte
	Italien	
	Spanien	
	Portugal	
	Deutschland	
	Mittel- und Südosteuropa	
	Australien	
	Neuseeland	
	Südafrika	
	Nordamerika	
	Süd- und Mittelamerika	
	Faktoren, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen	
3.	Regionen und Anbaugebiete	1 x 24 Punkte
	Produktionsverfahren	
	Faktoren, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen	
4.	Regionen und Anbaugebiete	
	Produktionsverfahren	
	Faktoren, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen	
6.	Stilmerkmale	1 x 24 Punkte
	Qualität und Preis	
	Prinzipien der Kombination von Wein und Speisen	
	Verkauf und Service	1 x 4 Punkte
	Häufige Weinfehler	
	Gesetzliche, soziale, gesundheitliche und Sicherheitsaspekte	
Gesamtzahl der Fragen		5

Hinweis: Die in Punkt 6 genannten Bewertungskriterien können auch in anderen Fragen dieses Prüfungsteils abgefragt werden

Eine Frage könnte beispielsweise wie folgt lauten:

1. Ein Kunde, der regelmäßig klassische französische Weine kauft, wünscht Alternativen aus der Neuen Welt. Empfehlen Sie für jeden der unten aufgeführten Weine einen passenden Ersatz aus der Neuen Welt und geben Sie Gründe für Ihre Auswahl an.
 - a) Pouilly-Fumé:
 - b) Côte-Rôtie:
 - c) Saint-Emilion:
 - d) Margaux:
 - e) Chablis:



Unit 2 Verkostungsprüfung

Der Kandidat muss zwei Weine blind verkosten und mit Hilfe der Verkostungstechnik nach dem WSET® Level 3 Systematischen Verkosten eine Analyse in schriftlicher Form erstellen.

Der Kandidat sollte jeden der beiden Weine identifizieren und einer Preiskategorie zuordnen können.

Bei dieser Prüfung können maximal 50 Punkte erreicht werden.



Prüfungsvorschriften

1 Zulassungsbedingungen

1.1 Voraussetzungen

- 1.1.1 Kandidaten, die an der Prüfung teilnehmen möchten, müssen in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, das Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken erreicht haben oder die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis der Erziehungsberechtigten vorlegen.
- 1.1.2 Kandidaten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, oder die sich aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke probieren. Diese Kandidaten können an der Prüfung für Unit 2 des Level 3 Award in Wines and Spirits nicht teilnehmen. In solchen Fällen erhalten die Kandidaten eine Bestätigung der erfolgreichen Teilnahme an Unit 1, erlangen aber nicht die Qualifikation des Level 3 Award in Wines and Spirits.
- 1.1.3 Die Teilnahme an der Prüfung zum Level 3 Award in Wines and Spirits wird nicht an irgendwelche anderen Qualifikationen oder Teile von Qualifikationen geknüpft.

1.2 Empfohlene Vorkenntnisse

- 1.2.1 Es wird empfohlen, dass Kandidaten den WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits erworben haben. Kandidaten, die glauben, über ein hinreichendes Wissen der im Level 2 gelehrt Sachverhalte zu

verfügen, das Zertifikat jedoch nicht besitzen, sollten vor der Anmeldung mit einem der künftigen Lehrkräfte sprechen und sich ausreichende Vorkenntnisse bestätigen lassen.

- 1.2.2 Die typischen Anforderungen an Lese- und Schreibfähigkeit sowie Zahlenverständnis, die für die Prüfung benötigt werden, sind wie folgt:

Lese- und Schreibfähigkeit: Level 2 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertige Fähigkeiten in der Sprache, in der die Prüfung abgelegt wird.

Zahlenverständnis: Level 2 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertig.

2 Form und Ergebnisse

- 2.1 Die Examensprüfung besteht aus zwei Units. Zu den Prüfungen sind keine weiteren Hilfsmittel zugelassen.

Unit 1: Eine zweiteilige schriftliche Prüfung, die innerhalb von einer Stunde und 45 Minuten abgelegt werden muss. Sie besteht aus:

- 50 Multiple-Choice-Fragen
- 4 Fragen mit Kurzantwort und eine mit 4 Punkten bewertete Frage

Zum erfolgreichen Bestehen muss jede Teilprüfung zu mindestens 55 % richtig beantwortet werden.

Unit 2: Die praktische Prüfung besteht aus der Blindverkostung von **2 Weinen**. Die Prüfungsdauer beträgt 30 Minuten.

Die Resultate werden wie folgt bewertet:

Gesamtnote von 80 %, oder besser kein Einzelergebnis schlechter als 65 %	Bestanden mit Auszeichnung (<i>Pass with Distinction</i>)
Gesamtnote zwischen 65 % und 79 %	Sehr gut bestanden (<i>Pass with Merit</i>)
Gesamtnote zwischen 55 % und 64 %	Bestanden (<i>Pass</i>)
Gesamtnote zwischen 45 % und 54 %	Nicht bestanden (<i>Fail</i>)
Gesamtnote von 44 % oder darunter	Ungenügend (<i>Fail unclassified</i>)

Zum erfolgreichen Bestehen muss diese Prüfung zu mindestens 55 % richtig beantwortet werden.

Zum Erwerb des WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits müssen die Kandidaten in beiden Units und allen Teilprüfungen mindestens ein »Bestanden« erreicht haben.

- 2.2 Kandidaten, die beide Units erfolgreich bestanden haben, erhalten den WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits. Die Gesamtnote wird als Durchschnittsnote aller Teilprüfungen errechnet.

Kandidaten, die nur Teilprüfungen ablegen, erhalten ein Zwischenzeugnis, in dem die jeweils erreichten Einzelergebnisse eingetragen sind. Sobald alle Teilprüfungen erfolgreich bestanden sind, erhält der Kandidat sein Abschlusszeugnis mit dem Endergebnis.

Die Ergebnisse für erfolgreiche Kandidaten werden innerhalb von 6–8 Wochen nach Erhalt der vollständigen Prüfungsunterlagen den jeweiligen Ausbildungszentren (APPs) zugestellt.

- 2.3 Erfolgreiche Absolventen können beantragen, den Ausdruck »WSET® Certified« in ihrem Briefkopf oder auf ihrer Visitenkarte führen zu dürfen. Für Einzelheiten kontaktieren Sie uns bitte unter credentials@wset.co.uk.

3 Begründete Ausnahmen

Prüfungskandidaten, die für die Ablegung der Prüfung bestimmte, von unabhängiger Seite schriftlich bestätigte Bedürfnisse haben, werden gebeten, alle Umstände dieser Art bei der Einschreibung dem Prüfungsleiter ihres Ausbildungs- und Prüfungszentrums mitzuteilen. Weitere Unterstützung erhalten Prüfungsleiter und Kandidaten nach Bedarf von WSET® Awards. Nach den Richtlinien von WSET® Awards dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht benachteiligt werden.

Es obliegt den Kandidaten, ihr Ausbildungs- und Prüfungszentrum bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderen Umstände in Kenntnis zu setzen.

4 Prüfungswiederholung

Sollte ein Kandidat eine Teilprüfung nicht bestanden haben, kann er eine Wiederholung beantragen. Jede Prüfung kann beliebig oft wiederholt werden.

Wenn eine Teilprüfung erst bei der Wiederholung bestanden wird, kann der WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits höchstens noch mit der Note »Sehr gut bestanden« verliehen werden.

Es ist nicht erlaubt, die Prüfung bereits bestandener Units zur Verbesserung des Ergebnisses zu wiederholen.

5 Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung

- 5.1 Voraussetzung für die Zulassung ist, dass der Kandidat die folgenden Prüfungsbedingungen anerkennt:

- Zu Beginn der Prüfung müssen alle Kandidaten beim Prüfungsleiter ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
- Die Prüfung muss in der für die jeweilige Unit vorgegebenen Zeit abgelegt werden.
- Es dürfen keine wie auch immer gearteten Hilfsmittel außer den gestellten Frage- und Antwortbögen verwendet werden.
- Jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten ist zu unterlassen.
- Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art ist verboten.
- Der Gebrauch von Wörterbüchern und Lexika aller Art ist verboten.
- Der Gebrauch einer hörbaren Weck- oder Alarmfunktion an Uhren jedweder Art ist verboten.
- Kandidaten, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern nicht andere



Prüfungsteilnehmer dadurch gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen des Prüfungsleiters.

- Die Kandidaten dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
- Kandidaten, die die Prüfung vorzeitig beendet haben, dürfen den Prüfungsraum bis zu 10 Minuten vor Prüfungsende verlassen, sofern andere Kandidaten dadurch nicht gestört werden. Ein erneutes Eintreten danach ist nicht mehr zulässig.
- Prüfungsleiter sind nicht befugt, die Prüfungsfragen zu kommentieren, zu interpretieren oder eine Meinung darüber abzugeben.
- Jeder Kandidat, dem Fehlverhalten vorgeworfen wird, muss den Prüfungsraum unverzüglich verlassen. Seine Prüfungsunterlagen werden dem Prüfungsausschuss vorgelegt, der über deren Gültigkeit sowie einen eventuellen Ausschluss von weiteren Prüfungen entscheidet.
- Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.

- 5.2 Die Kandidaten verpflichten sich, den Anweisungen der Prüfer Folge zu leisten. Eine Nichtbeachtung kann eine Ungültigkeit der Prüfung zur Folge haben.
- 5.3 Zur Korrektur abgegebene Prüfungsunterlagen gehen in das Eigentum von WSET® Awards über und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

6 Rückfragen zur Prüfung, Überprüfung des Ergebnisses und Einsprüche

Kandidaten, die Rückfragen zur Prüfung haben oder ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur), sollten sich mit ihrem Ausbildungszentrum (APP) in Verbindung setzen und sich das entsprechende Antragsformular –

Application Form for Feedback and Enquiries Against Examination Results – aushändigen lassen. Das ausgefüllte Formular muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr innerhalb von 12 Wochen nach Prüfungsdatum an WSET® Awards gesandt werden. Anfragen außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt. WSET® Awards antwortet auf Rückfragen und Wünsche nach Ergebnisüberprüfungen innerhalb von 6–8 Wochen nach Erhalt.

Kandidaten, die mit dem Ergebnis der Überprüfung ihres Prüfungsergebnisses unzufrieden sind, sollten sich mit ihrem Ausbildungszentrum (APP) in Verbindung setzen und sich das Formular zum Einlegen von Einspruch – *Appeal against Examination Results Application Form* – aushändigen lassen. Es muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr spätestens innerhalb von 10 Tagen nach dem Bescheid über die Ergebnisüberprüfung ausgefüllt an WSET® Awards geschickt werden. Einsprüche außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht bearbeitet. WSET® Awards antwortet auf Einsprüche innerhalb von 6–8 Wochen nach Erhalt.

7 Studentenzufriedenheit

Studierende, die der Meinung sind, dass ihr Ausbildungs- und Prüfungszentrum (APP) nicht den erwarteten Service bietet oder sich in einer Weise verhält, die mit den erforderlichen Standards in Bezug auf Verwaltung, Ausbildung oder Prüfung unvereinbar ist, sollten zunächst versuchen, dies direkt mit ihrem APP zu klären. Wenn dabei keine zufriedenstellende Lösung erzielt wird, werden die Studenten gebeten, sich unter jtownley@wset.co.uk per E-Mail an unseren Quality Assurance Manager John Townley zu wenden. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, WSET® Awards auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

8 WSET® Awards Bestimmungen

WSET® Awards behält sich vor, diese Prüfungsvorschriften jederzeit erweitern oder abändern zu können.

Wine and Spirit Education Trust
39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF United Kingdom
Email: wset@wset.co.uk
Internet: www.wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2011

Übersetzung aus dem Englischen: Martin Waller, München

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

Design and artwork by Design Study Limited 020 8763 2582

WSET® Kontakte

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

Eine Liste der Ausbildungs- und Prüfungszentren (*Approved Programme Providers*, APPs) in Ihrer Nähe, wo Sie Kurse für eine WSET®-Qualifikation belegen können, finden Sie auf der WSET® Website: www.wsetglobal.com

Um das APP Registration Pack, eine Kopie unserer Diversity and Equality Policy oder unser Customer Service Statement zu erhalten, wenden Sie sich an:

John Townley

Tel.: +44 (0)20 7089 3843

email: jtownley@wset.co.uk

Für alle weiteren Informationen besuchen Sie bitte die WSET® Website: www.wsetglobal.com oder wenden Sie sich an **WSET® Awards**

Tel.: +44 (0)20 7089 3840

Fax: +44 (0)20 7089 3846

E-Mail: awards@wset.co.uk

WSET® ist folgenden **CORPORATE PATRONS** dankbar für ihre großzügige Förderung der Weiterbildung und Qualifikation im Umgang mit Weinen und Spirituosen:

GOLD Patrons



DIAGEO

DISCOVER BETTER
Laithwaites
Wine



majestic.co.uk

YOUR M&S



Waitrose



THE VINTNERS' COMPANY



www.wineaustralia.com

SILVER Patrons



"Só de um grande amor nascem grandes vinhos"
"Wines of passion"



A DIVISION OF THE FOSTER'S GROUP SINCE 1996

BRONZE Patrons



Always worth the visit.



Desde 1855
Familia de Vino



WINEMAKERS SINCE 1851



INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION



www.shipper.since
1858



WINES OF CHILE
VINOS DE CHILE



GRAHAM'S • DOW'S • WARRE'S



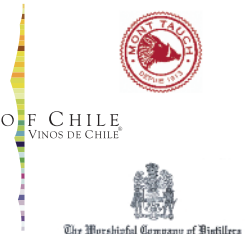
WINES OF CHILE
VINOS DE CHILE



THE WINE GLASS COMPANY



BUSINESS MEDIA



The Borough of Wines of Chile

for the facts
drinkaware.co.uk



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

Telefon: +44 (0)20 7089 3800

Fax: +44 (0)20 7089 3847

E-Mail: wset@wset.co.uk

Website: www.wsetglobal.com