



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

WSET® 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı

Bilgilendirme Rehberi

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London, SE1 3XF
United Kingdom
wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1, 2019
Issue 1.1, 2022
Issue 2, 2023

Turkish translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1 translated into Turkish, 2019
Issue 1.1 translated into Turkish, 2022
Issue 2 translated into Turkish, 2023

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
İngilizce Baskı 1, 2019
İngilizce Baskı 1.1, 2022
İngilizce Baskı 2, 2023

Türkçe çeviri © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Türkçe çeviri – Baskı 1, 2019
Türkçe çeviri – Baskı 1.1, 2022
Türkçe çeviri – Baskı 2, 2023

Tüm hakları saklıdır. Bu yayının hiçbir bölümü, yayıncının yazılı izni olmadan fotokopi, kayıt ya da herhangi bir bilgi saklama ya da edinme sistemi de dahil olmak üzere herhangi bir elektronik ya da mekanik yöntemle hiçbir şekilde ve hiçbir amaçla kopyalanamaz, üçüncü taraflarla paylaşılabilir.

Prodüksiyon

Türkçe Çeviri: Uğur Mehter
Türkçe Editör: Cansu Ucar Garcia Lima ve Irem Eren DipWSET
Türkçe Teknik Editör: Ayseli Izmen
Tasarım: Ricky Wong

İçindekiler

Giriş	4
1 WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programına Giriş	5
2 Kazanımlar	7
3 Önerilen Tadım Örnekleri	16
4 Sınav Rehberi	18
5 Örnek Sınav Soruları	20
6 Sınav Kuralları	22
7 WSET Yeterlik Programları	27

Giriş

Bu Bilgilendirme Rehberi, WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı hakkında hem adaylara hem de Approved Programme Providers (kısaca APP) olarak bilinen Yetkili Kurs Merkezlerine yönelik önemli bilgiler içerir.

Kitapçığın ana bölümü, 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı kazanımlarının ayrıntılı açıklamalarından oluşmaktadır. Bu kazanımlar, APP merkezlerinin eğitim programlarını hazırlamasına yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte adayların, kurstan öğrendiklerinin test edileceği sınava hazırlanmalarını sağlayacaktır.

Tadım örneği önerileri listesi, (kazanım içeriğinin ağırlığı dahil) sınavla ilgili bilgiler, örnek sınav soruları ve sınav kuralları da bu rehberin konusudur.

Kitapçığın sonunda diğer WSET kursları ile ilgili bilgi bulabilirsiniz.

1

WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programına Giriş

Yeterlik Programının Hedefi

WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı, bu konuda daha önce hiç bilgisi olmayan ya da çok az bilgi sahibi olan kişilere yönelik hazırlanmıştır. Bu yeterlik programı, örneğin turizm, perakende ve toptan satış endüstrilerinde iyi bir şarap bilgisinin iş vasfı ve rekabeti açısından önemli olduğu her alan için geçerlidir. Aynı zamanda şaraba ilgi duyan ve şarap bilgisini geliştirmek isteyen herkes için faydalıdır.

Kurs sonunda başarılı olan adaylar, küresel ve bölgesel öneme sahip üzüm çeşitleriyle üretilen şarap stillerini tanımlayıp karşılaştırabilecek, dünyanın şarap üretimi gerçekleştirilen ana bölgelerindeki şarap etiketlerini okuyup yorumlayabilecek, şarap tadımı ve değerlendirme konusunda temel prensipleri anlayarak uygun şarap seçimi ve servisinde temel önerilerde bulunabilecektir.

Yeterlik Programının Yapısı

Kazanımlar

Yeterlik programının hedeflerine ulaşmak için altı kazanım bulunmaktadır.

Kazanım 1	Çevresel koşullarla birlikte bağlarda üzüm yetiştirme seçeneklerini ve bunların şarabın stiliyle kalitesi üzerindeki etkilerini anlamak.
Kazanım 2	Şarap yapımı ve şişede yıllandırmanın şarabın stil ve kalitesine etkilerini anlamak.
Kazanım 3	Çevresel etkilerin, üzüm yetiştirme seçeneklerinin, şarap yapımının ve şişede yıllandırmanın başlıca üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesine etkisini anlamak.
Kazanım 4	Bölgesel öneme sahip siyah ve beyaz üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesini öğrenmek.
Kazanım 5	Üretim sürecinin köpüklü ve fortifiye şarapların stiline nasıl etki edebileceğini anlamak.
Kazanım 6	Şarabın saklanmasıyla birlikte yemek ve şarap eşleştirmesiyle ilgili temel prensip ve süreçleri anlamak.

Programa Kayıt Olmak İçin

WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programına katılım için herhangi bir kısıtlama bulunmamaktadır.

Programa uygunlukla ilgili ek bilgi için lütfen 6. Bölümde 1. Kısmı okuyun.

Total Qualification Time (TQT – Toplam Kurs Süresi) ve Guided Learning Hours (GLH – Rehberli Eğitim Saatleri)

TQT, yeterlik programında belli bir başarı seviyesine ulaşılması için öğrencinin alması gereken saat bazında yaklaşık toplam kurs süresini belirtir. GLH ve özel çalışma zamanından oluşur. GLH ise eğitmen gözetimindeki öğrenimi ve gözetimli değerlendirmeleri içerir.

2. Seviye Şarap Yeterlik Programı için TQT 28 saatten oluşmaktadır. Buna 1 saatlik sınavı da içeren 17 GLH ve 11 saatlik özel çalışma dahildir.

Kurs Sonrası Gelişim Önerileri

WSET 3. Seviye Şarap Yeterlik Programına girebilmek için WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı ya da eşdeğer bir bilgi seviyesi gerekmektedir.

2

Kazanımlar

Kazanım 1

Çevresel koşullarla birlikte bağlarda üzüm yetiştirme seçeneklerini ve bunların şarabın stiliyle kalitesi üzerindeki etkilerini anlamak.

Değerlendirme Kriterleri

1. **Üzüm meyvesinin her bir kısmının** şarap yapımında ne işe yaradığını anlamak.
2. Üzüm yetiştirmek için **üzüm asması gereklilikleri** tanımlamak.
3. **Üzümün oluşumu ve olgunlaşmasında temel aşamaları** tanımlamak.
4. Olgunlaştıkça **üzüm bileşenlerinin, aromalarının ve tatlarının** nasıl değiştiğini anlamak.
5. Üzüm bağındaki **çevresel etkilerin** üzüm meyvesinin olgunlaşmasına ve kalitesine etkilerini anlamak.
6. Üzüm olgunluğunun şarabın stil ve kalitesine etkisini anlamak.
7. Üzüm bağında **üzüm yetiştirme seçeneklerini** anlamak.
8. Şarabın **kökenini ve üretim kurallarını belirtmek için kullanılan en önemli etiketleme terimlerinin** anlamlarını açıklamak.
9. **Asma yaşı ve üzüm yetiştirme seçenekleriyle ilgili etiketleme terimlerinin** anlamlarını öğrenmek.

Üzüm meyvesinin kısımları	Üzüm kabuğu: renk, tanenler, tatlar Meyve eti: şeker, asitler, su, tatlar Çekirdek ve sap: tanenler
Üzüm asması gereksinimleri	Sıcaklık, güneş ışığı, su, bitki besin maddeleri, karbondioksit (CO ₂)
Üzüm oluşumu ve olgunlaşmasının aşamaları	Üzümün oluşumu: çiçeklenme, meyve tutumu, <i>véraison</i> (ben düşme) Olgunluk: ham üzümler, olgun üzümler, çok olgun üzümler (geç bağ bozumu, kuru üzüm)
Üzüm olgunlaşırken gerçekleşen değişimler	Genel bileşen değişimleri: renk, şeker, asit, tanen Genel aroma ve tat değişimleri: beyaz üzümler için, siyah üzümler için
Üzüm bağındaki çevresel etkiler	Genel iklim etkileri: serin, ılımlı, sıcak Diğer iklim etkileri: enlem, rakım, dağ, eğim, yön, toprak, deniz, nehir, hava, yoğun sis, bulut, hafif sis Hava durumu etkileri: kuraklık, donma, dolu, yağmur, güneş ışığı, sıcaklık derecesi

Üzüm yetiştirme seçenekleri	Üzüm bağı seçenekleri: yetiştirme, budama, sulama, tohum, haşere ve hastalık yönetimi, organik üretim, rekolte, bağ bozumu Üzüm şekeri konsantrasyonu: çok olgun üzümler, botrytis/noble rot (kurşuni/asil küf) üzümler, donmuş üzümler
Köken ve mevzuat doğrultusunda kullanılan etiketleme terimleri	Coğrafi Belirteçler (Geographical Indications – GIs) Avrupa Birliği: <i>Protected Designation of Origin (PDO)</i> , <i>Protected Geographical Indication (PGI)</i> Fransa: <i>Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)</i> , <i>Appellation d'Origine Protégée (AOP)</i> , <i>Indication Géographique Protégée (IGP)</i> İtalya: <i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)</i> , <i>Denominazione di Origine Controllata (DOC)</i> , <i>Indicazione Geografica Tipica (IGT)</i> İspanya: <i>Denominación de Origen Calificada (DOCa)</i> , <i>Denominación de Origen (DO)</i> , <i>Vino de la Tierra</i> Almanya: <i>Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein</i> Avrupa Birliği Dışı: GIs
Asma yaşı ve üzüm yetiştirme seçenekleriyle ilgili etiketleme terimleri	Asma yaşı: Yaşlı Asma/ <i>Vieilles vignes</i> Üzüm yetiştirme seçenekleri: <i>Vintage</i> , <i>Late Harvest</i> (Geç Bağ Bozumu)/ <i>Vendanges tardives</i> , <i>Botrytis/Noble Rot</i> (kurşuni/asil küf), <i>Icewine/Eiswein</i> (Buz Şarabı)

Kazanım 2

Şarap yapımı ve şişede yıllandırmanın şarabın stil ve kalitesine etkilerini anlamak.

Değerlendirme Kriterleri

1. **Alkol fermantasyonu sürecinin** temel aşamalarını bilmek.
2. Kırmızı, roze ve beyaz **şarap üretim süreçlerinin** temel aşamalarını tanımlamak.
3. **Şarap yapım seçeneklerinin** üretilen şarabın stil ve kalitesine nasıl etki edebileceğini anlamak.
4. **Şişede yıllandırma** sırasında şarapta meydana gelen temel değişiklikleri anlamak.

Alkol fermantasyonu süreci	Maya, şekeri, alkol ve karbondioksite dönüştürür
Şarap yapım süreci	Şarap yapım sürecinin aşamaları: Ezme, fermantasyon, presleme, saklama ve/veya olgunlaştırma, harmanlama, ambalajlama
Şarap yapımı seçenekleri	Ayarlamalar: şeker ekleme, asidite oranı ayarı Fermantasyon dereceleri: serin, sıcak Kırmızı şarap: özütleme Roze şarap: kısa maserasyon, harmanlama Tatlı şarap: fermantasyonun durdurulması, tatlandırıcı eklenmesi Tank tipleri: paslanmaz çelik, beton, meşe Meşe Fıçı tipleri: küçük, büyük, yeni, eski, yakılma şiddeti Malolaktik dönüşüm Ölü Maya Harmanlama: tutarlılık, kompleksite, stil
Şişede yıllandırma	Kırmızı şarap: renk, tanen, aroma ve tatlar Beyaz şarap: renk, aroma ve tatlar

Kazanım 3

Çevresel etkilerin, üzüm yetiştirme seçeneklerinin, şarap yapımının ve şişede yıllandırmanın başlıca üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesine etkisini anlamak.

Değerlendirme Kriterleri

1. **Başlıca üzüm çeşitlerinin karakteristiklerini** tanımlamak.
2. **Çevresel etkilerin ve üzüm yetiştirme seçeneklerinin** başlıca üzüm çeşitlerinin karakteristiği üzerine etkilerini tanımlamak.
3. **Şarap yapım seçeneklerinin** başlıca üzüm çeşitleriyle üretilmiş şarap stillerine etkisini tanımlamak.
4. **Şişede yıllandırmanın** başlıca üzüm çeşitleriyle üretilmiş şarap stillerine etkisini tanımlamak.
5. Belli başlı **GI bölgelerinden** başlıca üzüm çeşitleriyle üretilmiş şarapların stil ve kalitesini tanımlamak.
6. Belli başlı bölgelerdeki ve bu bölgeler arasındaki **başlıca üzüm çeşitlerinden** üretilmiş şarapların stil ve kalitesini karşılaştırmak.
7. **Belli başlı üzüm çeşitlerinden üretilmiş şarapların stil ve kalitesini gösteren bölgesel öneme sahip etiketleme terimlerini** anlamak.

Başlıca üzüm çeşitleri	<p>Siyah üzümler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çeşitler: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Pinot Noir • Karakteristikler: renk, tanen oranı, şeker (potansiyel alkol), asidite, aroma ve tatlar <p>Beyaz üzümler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çeşitler: Chardonnay, Pinot Grigio/Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc • Karakteristikler: renk, şeker (potansiyel alkol), asidite, aroma ve tatlar
Çevresel etkiler ve üzüm yetiştirme seçenekleri	<p>İklim: serin, ılıman, sıcak</p> <p>Bağ Bozumu: erken toplanan üzümler, olgun üzümler, çok olgun üzümler</p> <p>Üzüm şekeri konsantrasyonu: çok olgun üzümler, botrytis/noble rot (kurşuni/asil küf) üzümler, donmuş üzümler</p>
Şarap yapımı seçenekleri	<p>Tank tipleri: paslanmaz çelik, beton, meşe</p> <p>Meşe Fıçı tipleri: küçük, büyük, yeni, eski, yakılma şiddeti</p> <p>Malolaktik dönüşüm</p> <p>Ölü Maya</p> <p>Harmanlama: tutarlılık, kompleksite, stil</p>
Şişede yıllandırma	<p>Kırmızı şarap: renk, tanen, aroma ve tatlar</p> <p>Beyaz şarap: renk, aroma ve tatlar</p>

Siyah üzüm çeşitleri için coğrafi belirteçler

Merlot

AB'de GIs

PGI üretimi

- Fransa: Pays d'Oc

PDOs

- Fransa: Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol

Şarap üretilen diğer ülkelerde GIs:

ABD: California, Napa Valley, Sonoma

Şili: Central Valley

Güney Afrika: Stellenbosch

Avustralya: Margaret River

Yeni Zelanda: Hawke's Bay

Cabernet Sauvignon

AB'de GIs

PGI üretimi

- Fransa: Pays d'Oc

PDOs

- Fransa: Bordeaux, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan

Şarap üretilen diğer ülkelerde GIs:

ABD: California, Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma

Şili: Central Valley, Maipo Valley, Colchagua Valley

Güney Afrika: Stellenbosch

Australia: Coonawarra, Margaret River

Yeni Zelanda: Hawke's Bay

Syrah/Shiraz

AB'de GIs

PGI üretimi

- Fransa: Pays d'Oc

PDOs

- Fransa:
 - Kuzey Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie
 - Languedoc-Roussillon: Minervois

Şarap üretilen diğer ülkelerde GIs:

Avustralya: South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley

Pinot Noir

AB'de GIs

PDOs

- Fransa: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard

Şarap üretilen diğer ülkelerde GIs:

ABD: Sonoma, Los Carneros, Santa Barbara County, Oregon

Şili: Casablanca Valley

Güney Afrika: Walker Bay

Avustralya: Yarra Valley, Mornington Peninsula

Yeni Zelanda: Martinborough, Marlborough, Central Otago

Beyaz üzüm çeşitleri için coğrafi belirteçler

Chardonnay

AB'de GIs

PGI üretimi

- **Fransa:** Pays d'Oc

PDOs

- **Fransa:** Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé

Şarap üretilen diğer ülkelerde GIs:

ABD: California, Sonoma, Los Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon

Şili: Central Valley, Casablanca Valley

Güney Afrika: Western Cape, Walker Bay

Avustralya: South Eastern Australia, Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River

Yeni Zelanda: Marlborough, Hawke's Bay

Riesling

AB'de GIs

PDOs

- **Fransa:** Alsace
- **Almanya:** Mosel, Rheingau, Pfalz

Şarap üretilen diğer ülkelerde GIs:

Avustralya: Clare Valley, Eden Valley

Sauvignon Blanc

AB'de GIs

PGI üretimi

- **Fransa:** Pays d'Oc

PDOs

- **Fransa:**
 - Loire: Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine
 - Bordo: Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan

Şarap üretilen diğer ülkelerde GIs:

ABD: Napa Valley

Şili: Central Valley, Casablanca Valley

Güney Afrika: Elgin, Constantia

Avustralya: Adelaide Hills, Margaret River

Yeni Zelanda: Marlborough

Pinot Gris/Pinot Grigio

AB'de GIs

PGI üretimi

- **İtalya:** Veneto

PDOs

- **Fransa:** Alsace
- **İtalya:** Delle Venezie, Friuli-Venezia Giulia

Belli başlı üzüm çeşitlerinden üretilmiş şarapların stil ve kalitesini gösteren bölgesel öneme sahip etiketleme terimleri

Fransa

Burgonya (Bourgogne/Burgundy): Premier Cru, Grand Cru

Bordo (Bordeaux): Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé

Alsace: Grand Cru

Almanya

Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese (BA),

Trockenbeerenauslese (TBA), Eiswein

Trocken, Halbtrocken

Kazanım 4

Bölgesel öneme sahip siyah ve beyaz üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesini öğrenmek.

Değerlendirme Kriterleri

1. Bölgesel önemi olan siyah ve beyaz üzüm çeşitlerinin **karakteristiklerini** tanımlamak.
2. Belli başlı **GI bölgelerinden** gelen ve bölgesel önemi olan siyah ve beyaz üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesini tanımlamak.
3. Bölgesel öneme sahip belli başlı siyah ve beyaz üzüm çeşitlerinden üretilmiş şarapların stil ve kalitesini gösteren **etiketleme terimlerini** anlamak.

Siyah üzüm çeşitleri	
Karakteristikler	Renk, tanen oranı, şeker (potansiyel alkol), asidite, aroma ve tatlar
Gamay	
Gls	Fransa: Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais Cru (Fleurie)
Grenache/Garnacha	
Gls	Fransa: <ul style="list-style-type: none"> • Güney Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape • Languedoc-Roussillon ve Provence: Minervois, Côtes de Provence İspanya: Rioja, Navarra, Priorat Avustralya: Barossa Valley, McLaren Vale
Tempranillo	
Gls	İspanya: Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
Etiketleme terimleri	Joven/Genérico,, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Nebbiolo	
Gls	İtalya: Barolo, Barbaresco
Barbera	
Gls	İtalya: Barbera d'Asti
Sangiovese	
Gls	İtalya: Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino
Etiketleme terimleri	Riserva
Corvina	
Gls	İtalya: Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella
Etiketleme terimleri	Classico
Montepulciano	
Gls	İtalya: Montepulciano d'Abruzzo
Zinfandel/Primitivo	
Gls	ABD: California İtalya: Puglia

Pinotage	
Gls	Güney Afrika: Western Cape
Etiketleme terimleri	Cape Blend
Carmenère	
Gls	Şili: Central Valley
Malbec	
Gls	Arjantin: Mendoza
Beyaz üzüm çeşitleri	
Karakteristikler	Renk, tanen oranı, şeker (potansiyel alkol), asidite, aroma ve tatlar
Chenin Blanc	
Gls	Fransa: Vouvray Güney Afrika: Western Cape
Sémillon/Semillon	
Gls	Fransa: Sauternes Avustralya: Hunter Valley, Barossa Valley
Viognier	
Gls	Fransa: • Kuzey Rhône: Condrieu
Gewurztraminer	
Gls	Fransa: Alsace, Alsace Grand Cru
Verdicchio	
Gls	İtalya : Verdicchio dei Castelli di Jesi
Cortese	
Gls	İtalya: Gavi
Garganega	
Gls	İtalya: Soave, Recioto di Soave
Etiketleme terimleri	Classico
Fiano	
Gls	İtalya: Fiano di Avellino
Albariño	
Gls	İspanya: Rías Baixas
Furmint	
Gls	Macaristan: Tokaj
Etiketleme terimleri	Aszú

Kazanım 5

Üretim sürecinin köpüklü ve fortifiye şarapların stiline nasıl etki edebileceğini anlamak.

Değerlendirme Kriterleri

1. Başlıca köpüklü şarap stillerinin yapımında kullanılan önemli **üzüm çeşitlerini** tanımak.
2. Köpüklü ve fortifiye şarap yapımında kullanılan **şarap yapım süreçlerinin** temel aşamalarını tanımak.
3. Köpüklü ve fortifiye şaraplar için temel **coğrafi belirteçleri (GIs)** tanımak.
4. Belli başlı köpüklü ve fortifiye şarap **stilleri** tanımlamak.
5. **Köpüklü ve fortifiye şaraplar için stil ve kaliteyi belirten etiketleme terimlerinin** anlamlarını öğrenmek.

Üzüm çeşitleri	Köpüklü şaraplar: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Moscato (Muscat), Glera
Şarap yapım süreçleri	Köpüklü şaraplar: <ul style="list-style-type: none"> • Fransa: Champagne (Şampanya) • İtalya: Asti, Prosecco • İspanya: Cava • Diğer ülkeler: Güney Afrika, ABD, Avustralya, Yeni Zelanda Fortifiye şaraplar: <ul style="list-style-type: none"> • İspanya: Sherry (Şeri) • Portekiz: Port
GIs	Köpüklü şaraplar: <ul style="list-style-type: none"> • Şişede fermantasyon yöntemi: Geleneksel yöntem • Tank yöntemi: Sek stiller, tatlı stiller Fortifiye şaraplar: <ul style="list-style-type: none"> • Sherry (Şeri): Fermantasyon sonrasında fortifikasyon, flor temasıyla yıllandırma, oksijen temasıyla yıllandırma • Port: Fermantasyonu yarıda keserek fortifikasyon, yıllandırma
Köpüklü ve fortifiye şaraplar için stil ve kaliteyi gösteren etiketleme terimleri	Köpüklü şaraplar: Brut, Demi-Sec (Dömi Sek), Vintage/Non-Vintage, Traditional Method (Geleneksel Yöntem), Cap Classique Fortifiye şaraplar: <ul style="list-style-type: none"> • Sherry: Fino, Amontillado, Oloroso, Pale Cream, Medium, Cream, PX (Pedro Ximénez) • Port: Ruby, Reserve Ruby, Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny

Kazanım 6

Şarabın saklanmasıyla birlikte yemek ve şarap eşleştirmesiyle ilgili temel prensip ve süreçleri anlamak.

Değerlendirme Kriterleri

1. Şarabı **korumak** için en ideal **saklama** koşulları ve yöntemlerini tanımlamak.
2. Şarap tip ve stilleri açısından önerilen **servis sıcaklıklarını** öğrenmek.
3. Şarap şişesini **açmak ve servis yapmakla** ilgili doğru uygulamaları öğrenmek.
4. **Yaygın kusurların** şarabın aroma ve tadını nasıl etkilediğini tanımlamak.
5. Başlıca **yemek ve şarap etkileşimlerini** tanımlamak.

İdeal saklama koşulları	Sıcaklık, ışık, şişenin pozisyonu
Şarabın korunması	Vakum sistemleri, inert gaz sistemleri
Servis sıcaklığı	<p>Beyaz ve roze şaraplar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Köpüklü şaraplar – iyi soğutulmuş • Tatlı şaraplar – iyi soğutulmuş • Hafif ve orta gövdeli beyaz ve roze şaraplar – soğutulmuş • Tam gövdeli beyaz şaraplar – hafif soğutulmuş <p>Kırmızı şaraplar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orta ve tam gövdeli kırmızı şaraplar – oda sıcaklığında • Hafif gövdeli kırmızı şaraplar – oda sıcaklığında ya da hafif soğutulmuş
Şarabın servis edilmesi	<p>Şarap şişesini açma: Köpüksüz şarap, köpüklü şarap</p> <p>Dekante Etmek (Karafa aktarmak)</p> <p>Şarap servisi: Kadehler, şarabın görünümünün ve kokusunun kontrol edilmesi</p>
Yaygın kusurlar	Mantar sorunu, kapatma hatası, ısı zararı
Başlıca yemek ve şarap etkileşimleri	<p>Yemeklerde şarabı etkileyen bileşenler: tatlılık, umami, asit, tuz, tat yoğunluğu, yağ, acı biber</p> <p>Yemeklerden etkilenen şarap bileşenleri: tatlılık, asidite, acılık (tanen, meşe nedeniyle), meyvemsi özellikler, alkol</p>

3

Önerilen Tadım Örnekleri

Aşağıdaki liste sınıf seanslarına göre düzenlenmiştir.

Ders 1

- Pinot Grigio
- Meşe fıçıda olgunlaştırılmış Chenin Blanc *ya da* meşe fıçıda olgunlaştırılmış Semillon *ya da* meşe fıçıda olgunlaştırılmış Chardonnay
- Gewurztraminer Alsace Grand Cru
- Beaujolais Villages
- Barolo

Ders 2

- Gevrey-Chambertin *ya da* Nuits-Saint-Georges *ya da* Beaune *ya da* Pommard
- ABD, Şili, Güney Afrika, Avustralya *ya da* Yeni Zelanda'dan (tercihen Bilgilendirme Rehberinde bahsedilen bir bölgeden) Pinot Noir
- Kırmızı Zinfandel

Ders 3

- Beyaz Zinfandel
- Avustralya'dan Sek Riesling
- Alman Spätlese Riesling
- Sek *ya da* dömi sek Chenin Blanc *ya da* sek Semillon
- Tokaji *ya da* Sauternes

Ders 4

- Chablis Premier Cru
- Puligny-Montrachet *ya da* Meursault *ya da* Pouilly-Fuissé
- ABD, Şili, Güney Afrika, Avustralya *ya da* Yeni Zelanda'dan (tercihen Bilgilendirme Rehberinde bahsedilen bir bölgeden) Chardonnay
- Sancerre *ya da* Pouilly-Fumé
- Marlborough Sauvignon Blanc
- Albariño *ya da* Pinot Gris *ya da* Viognier

Ders 5

- Merlot (IGP *ya da* yüksek hacimli üretilen bir marka)
- Saint-Émilion Grand Cru
- Haut-Médoc Cru Classé
- ABD, Şili, Güney Afrika, Avustralya *ya da* Yeni Zelanda'dan (tercihen Bilgilendirme Rehberinde bahsedilen bir bölgeden) Cabernet Sauvignon
- Kuzey Rhône Syrah
- Barossa Valley Shiraz

Ders 6

- Jenerik Côtes du Rhône
- Châteauneuf-du-Pape
- Fransız *ya da* İspanyol roze *ya da* Rioja Genérico
- Rioja Reserva
- Mendoza Malbec *ya da* Şili'den Carmenère
- Güney Afrika'dan Pinotage

Ders 7

- Gavi *ya da* Soave *ya da* Verdicchio
- Fiano *ya da* Soave *ya da* Verdicchio
- Barbera d'Asti
- Valpolicella Classico
- Chianti Classico Riserva
- Sauternes *ya da* Tokaji (3. derste gösterilen şaraplara alternatif olarak)

Ders 8

- Prosecco
- Cava
- Şampanya
- Asti
- Fino *ya da* Oloroso Sherry
- LBV *ya da* Tawny Port

4

Sınav Rehberi

Sınav Yönetimi

Sınavlar, WSET Approved Programme Provider – APP (Yetkili Kurs Merkezi) tarafından gerçekleştirilir. Bu merkezler APP Handbook (APP Kitapçığında) belirlenmiş ilkeler ve prosedürlere uyum göstermek zorundadır.

Değerlendirme Yöntemi

WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı, 60 dakikada tamamlanması gereken 50 adet çoktan seçmeli sorudan oluşan kapalı kitap teorisiyle değerlendirilir. Değerlendirme yöntemine bağlı olarak her sorunun ya (a) bilgisayarın okuyabileceği bir cevap anahtarı sayfası ya da (b) bir bilgisayar/başka bir cihaz üzerinde işaretlenmesi gereken tek bir doğru cevabı bulunmaktadır. Testin tamamlanmasıyla ilgili tam bilgiler sınav gününde bildirilecektir.

Çoktan seçmeli şıklar arasından verilen her cevap bir puan değerindedir ve yanlış cevaplardan puan DÜŞÜLMEZ. Adaylar, yeterlik alabilmek için soruların en az %55'ini doğru cevaplamak zorundadır.

WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı Sınavı Hakkında

Tüm sınav soruları, yayınlanan Kazanımlar doğrultusunda hazırlanmıştır ve sınav kağıtları bu içeriği yansıtmak üzere özenle düzenlenmiştir. Önerilen ders materyalleri (*Şaraplar: Etiketin Arkasına Bakmak*) bu soruları yanıtlamak için gereken bilgileri içerir.

Aşağıda sınavda çıkacak konu ağırlıklarına dair ayrıntılı dağılımı görebilirsiniz.

Kazanım	Çoktan seçmeli sorular (her soru 1 puan)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	50

5

Örnek Sınav Soruları

Wine & Spirit Education Trust, WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı için hazırlanan daha önceki sınav sorularını yayınlamaz. Adaylara sınavda gelebilecek sorulara dair bir fikir vermek adına, bu bölümde beş örnek soru gösterilmektedir. Sınavda bunlara benzer 50 soru yer alacaktır.

1. Kırmızı şaraplarla karşılaştırıldığında beyaz şaraplar genellikle aşağıdaki hangi şekillerde fermente edilir?

- a. Daha yüksek ya da daha düşük sıcaklıklarda
- b. Aynı sıcaklıkta
- c. Daha yüksek sıcaklıklarda
- d. Daha düşük sıcaklıklarda

2. Aşağıdaki hangi üzüm çeşidi hem Almanya hem de Avustralya'da mükemmel kaliteli beyaz şarap üretimiyle ilişkilendirilir?

- a. Merlot
- b. Semillon
- c. Shiraz
- d. Riesling

3. Aşağıdaki şarap bölgelerinden hangisinde bir şarapta Grand Cru etiketi kullanılabilir?

- a. Chablis
- b. Vouvray
- c. Minervois
- d. Hermitage

4. Tatlı şarap için ideal servis sıcaklığı nasıldır?

- a. Oda sıcaklığı
- b. Hafif soğutulmuş
- c. Soğutulmuş
- d. İyi soğutulmuş

5. Aşağıdakilerden hangisi Tawny Port şarabını en iyi anlatır?

- a. Altın renk ve maya tatları
- b. Yüksek tanen ve asidite oranları
- c. Kuru meyve ve fındık aromalarıyla tatlı
- d. Köpüklü ve sek stil

Cevaplar

1d, 2d, 3a, 4d, 5c

6

Sınav Kuralları

1 Katılım Koşulları

1.1 Uygunluk

1.1.1 Sınava katılacak adaylar, WSET 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programı sınavının yapıldığı ülkenin yasaları doğrultusunda alkollü içki satın alma yaşında olmalı veya resmi bir tam zamanlı eğitimin bir parçası olarak sınava hazırlanmalı veya ebeveyn ya da yasal vasilerinden izin almalıdır.

1.1.2 Diğer yeterlik programları ya da yeterlik programı bölümleriyle herhangi bir çakışma olması, WSET 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programına katılım için engel değildir.

1.1.3 Buldukları ülkenin yasal alkollü içki satın alma yaşından küçük olanların ya da (örn. sağlık ya da dini nedenlerle) alkollü içki tadımı yapmak istemeyenlerin kurs süresince alkollü içki tadımı yapması istenmeyecek/izin verilmeyecektir, ancak bu durum yeterlik programını başarılı bir şekilde tamamlamak için bir engel değildir.

1.2 Program Öncesi Hazırlık Önerileri

1.2.1 Adayların daha önceden alkollü içki bilgi ve deneyimine sahip olması gerekmemektedir.

1.2.2 Ana dilleri İngilizce olmayan adayların, İngilizce derslere girmeden önce eşdeğer yetenek seviyesini göstermek için IELTS (Uluslararası İngilizce Dili Test Sistemi) 6. ya da üzeri seviyeye sahip olması özellikle önerilmektedir.

1.2.3 Diğer dillerde adayların sınavda kullanılacak dille ilgili okuma-yazma yeterliğine sahip olması gerekir.

2 Sınav Formatı ve Sonuçlar

2.1 WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı değerlendirmesi, 60 dakikada tamamlanması gereken, her biri 1 puan değerindeki 50 adet test sorusundan oluşan kapalı-kitap (yardımsız) bir teori sınavıyla yapılır.

2.2 Sınav sonuçları WSET tarafından aşağıdaki şekillerde yayınlanır:

- WSET, adaylarıyla sonuçları paylaşabilsin diye APP'e tüm adayların sınav sonuçlarını bildiren elektronik bir liste gönderir.
- Daha sonra WSET, mektup ve sertifikaları adaylara dağıtmaları için APP'e gönderir.

2.3 Sonuçlar aşağıdaki şekilde değerlendirilir:

Puan bandı	Gerekli yüzde
Başarısızlık sınıflandırılmamış	%44 ya da altı puan
Başarısız	%45 ila %54 arası puan
Başarılı	%55 ila %69 arası puan
Teşekkür	%70 ila %84 arası puan
Takdir	%85 ve üzeri puan

2.4 WSET, yukarıda belirtilen değerlendirme algoritmalarını ve puan aralıklarını değiştirme hakkını saklı tutar.

3 Özel Durumlar

3.1 Bağımsız bir kurum tarafından yazılı olarak desteklenen ve özel sınav gereksinimlerine ihtiyaç duyan sınav adayları, sınav öncesinde APP'teki (Yetkili Kurs Merkezi) sınav gözetmenine ihtiyaçlarını bildirmelidir. İstendiği takdirde, sınav gözetmenleri ve adaylarla ilgili daha ayrıntılı bilgi için WSET'e başvurulabilir.

3.2 Özel gereksinimlere ihtiyaç duyan adayların sınavda sorun yaşamaması WSET'in önceliğidir. Adaylar, sınav öncesinde ihtiyaçları doğrultusunda APP'i (Yetkili Kurs Merkezi) bilgilendirmekle sorumludur.

4 Bütünleme

4.1 Sınavda başarısız olan adaylar, bütünleme sınavı talebinde bulunabilir. Bütünleme sınavı sayısında herhangi bir kısıtlama bulunmamaktadır.

4.2 Başarılı olan adaylar, not yükseltmek için bütünleme sınavı talep edemezler.

5 Sınav Koşulları ve Sınavın Gerçekleştirilmesi

5.1 WSET sınavına kaydolan adaylar, aşağıdaki koşulları kabul etmiş sayılır:

- Adaylar sınavın hiçbir anında herhangi bir haksız ya da dürüst olmayan davranışta bulunmamalıdır. Kötü davranış ya da kötüye kullanma hallerinde, yayınlanmış WSET ilkeleri doğrultusunda başlatılacak inceleme, sınavdan diskalifiye olmak dahil yaptırımlarla sonuçlanabilir.
- Sınavdan önce bütün adaylar fotoğraflı bir kimlikle kimliklerini kanıtlamak zorundadır.
- Sınav belirtilen sürede tamamlanmalıdır.
- Her türden referans materyalinin kullanımı yasaktır.
- Sınav koşulları sağlandıktan sonra, adaylar sınavdan çıkana ya da sınav süresinin sona erdiği bildirilene kadar kendi aralarında hiçbir şekilde iletişime geçemezler.
- Sınav sırasında adaylar sadece şunları yanında bulundurabilir: tükenmez kalem, kurşun kalem, silgi ve içme suyu.
- Adayların sınav içeriğinin fotoğrafını çekmesi, içeriği başkalarıyla paylaşması, sınav kağıdının içeriğini başkalarına göstermesi ya da kopyasını çıkarması yasaktır. Sınav oturumunda kullanılacak bilgisayar ya da mobil cihaz dışında herhangi bir elektronik cihazın kullanımı yasaktır.
- Mobil telefonlar (uzaktan gözetmenlik bağlamında kullanılmadığı sürece) kapatılıp sınav masasından uzak tutulmalıdır.
- Sınav sırasında alarmlı saat kullanımı yasaktır.

Yüz yüze sınavlar

- Adaylar, sınavın ilk 15 dakikasında sınav yapılan sınıftan çıkamazlar.
- Sınava zamanında giren adaylardan biri dışarı çıktıysa, sınav başlangıç saatinden geç gelen diğer adaylar sınava giremezler.
- Sınava geç kalan adaylar, gözetmenin ve sınavdaki diğer adayların ortak kararıyla sınava girebilir. Normal şartlar altında, belirtilen sınav saatinden 30 dakika sonra gelebilen adayın sınava alınması beklenmemelidir.
- Adaylar sınav başladıktan sonra sınıftan çıkıp tekrar içeri giremez. Bunun tek istisnası sınav gözetmeninin adaya sınıftan çıktıktan sonra sürekli refakat etmesiyle mümkün olabilir.
- Sınavını erken bitiren adaylar, diğer adayları rahatsız etmemek şartıyla sınavın son 10 dakikasına kadar sınıftan çıkabilirler; tekrar sınıfa girmelerine izin verilmez.
- Gözetmenlerin herhangi bir sınav sorusu hakkında yorum yapma ya da fikir belirtme yetkisi yoktur.
- Sınavı suistimal ettiğinden şüphelenilen adayın sınav odasından derhal çıkarılması önerilir.
- Soru kağıtları hiçbir şekilde sınıftan dışarı çıkarılamaz; sınav kağıtlarıyla birlikte cevap anahtarını vermeyen adaylar, sınavı suistimal etmiş sayılacaktır.

Uzaktan gözetimli sınavlar

- Uzaktan gözetimli sınavların nasıl düzenleneceğiyle ilgili açık yönergeler ve ilgili kurallar, sınav öncesinde adaylara verilecektir.

5.2 Adaylar aynı zamanda sınav gözetmeninin talimatlarına uymakla yükümlüdür. Talimatları yerine getirmeyen adayların sınav sonuçları geçersiz sayılır.

5.3 WSET, kusurlu davranan adayların WSET yeterlilik programından temelli olarak çıkarılması hakkını saklı tutar.

5.4 Sınav kağıtları ve cevap anahtarları, WSET'e aittir ve adaylara geri verilmez.

6 Sınav Geri Bildirimleri, Yeniden Değerlendirme ve İtirazlar

6.1 Sınav kâğıtlarının yeniden değerlendirilmesini ve/veya geri bildirimde bulunmak isteyen adayların, APP'e (Yetkili Kurs Merkezi) başvurup Enquiry and Feedback Form (Yeniden Değerlendirme ve Geri Bildirim Formu) istemesi gerekmektedir.

6.2 Sınav değerlendirmesinden tatmin olmayan adaylar, APP (Yetkili Kurs Merkezi) ile iletişime geçmelidir, ancak tatmin edici bir çözüme ulaşamadıkları durumda Appeal Against Enquiry Application Form (Değerlendirmeye İtiraz Başvuru Formu) almalı, doldurduktan sonra değerlendirmenin bildirilmesini takip eden 10 iş günü içinde form bedeliyle birlikte WSET'e iletmelidir. Bu süre sonunda gelen başvurular değerlendirilmez.

7 Aday Memnuniyeti

7.1 APP'ten (Yetkili Kurs Merkezi) bekledikleri hizmeti almadıklarını ya da yönetim, kurs ücreti veya sınavlar açısından standartlarda tutarsızlık olduğunu düşünen adaylar, şikâyetlerini öncelikle kayıtlı oldukları APP'e bildirmelidir. Sorunun tatmin edecek şekilde çözülememesi durumunda, adayların qa@wsetglobal.com e-posta adresinden Quality Assurance Team (Kalite Güvence Yönetimi) ile iletişime geçmelerini rica ederiz. Bütün şikâyet ve öneriler gizlilik içerisinde değerlendirilecektir, ancak WSET'in isimsiz şikâyetler doğrultusunda herhangi bir eyleme geçmeyeceği bilinmelidir.

8 Genel Davranış

8.1 Çalışanlarına ve APP'lerimizde (Yetkili Kurs Merkezi) WSET'i temsil edenlere işlerini yaparken profesyonel ve saygılı bir tavırla yaklaşılması konusunda WSET makul bir beklentiye sahiptir. Sözlü ve fiziksel taciz dahil uygunsuz davranışlar, ısrarlı ya da gerçekçi olmayan istekler veya çalışanları strese sokacak türden tehditler suistimal olarak değerlendirilecektir ve WSET yeterlik programlarından kalıcı olarak uzaklaştırmayla sonuçlanabilir.

9 Sınav Kuralları

9.1 WSET, uygun gördüğü durumlarda bu kuralları değiştirme ya da yeni kurallar belirleme hakkını saklı tutar.

7

WSET Yeterlik Programları

WSET Yeterlik Programları

WSET'in şarap, sake ve yüksek alkollü içkiler üzerine geniş bir yeterlilik programı yelpazesi bulunmaktadır. Bunlar WSET tarafından geliştirilmiştir ve düzenlenmektedir. Kursların tamamı:

WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı (600/1504/4)
WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı (603/4432/5)
WSET 3. Seviye Şarap Yeterlik Programı (601/6352/5)
WSET 4. Seviye Şarap Diploma Programı

WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı (600/1501/9)
WSET 2. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı (600/1507/X)
WSET 3. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı

WSET 1. Seviye Sake Yeterlik Programı (603/2051/5)
WSET 3. Seviye Sake Yeterlik Programı (603/2066/7)

Yeterlik programlarıyla ilgili daha ayrıntılı bilgiler WSET'in web sitesinde bulunabilir:
wsetglobal.com

Mevzuat

WSET, İngiltere'de yeterlik programları ve sınavları denetleyen İngiliz Ofqual kurumu tarafından bir yeterlik programı organizasyonu olarak tanınmaktadır. Yürürlükteki Ofqual akreditasyon numaraları, yukarıdaki Yeterlik Programı başlığının yanında listelenmiştir.

Çeşitlilik ve Eşitlik İlkesi

WSET, çeşitlilik ve eşitlik ilkesinin destekçisidir ve tüm adayların eşit ve adil bir düzlemde muamele görmesini sağlamaktan sorumludur. Çeşitlilik ve eşitlik beyannamemizi qa@wsetglobal.com e-posta adresine yazarak Quality Assurance Team'den (Kalite Güvence Yönetimi) edinebilirsiniz.

WSET Prizes (Teşvik Programı)

Sınavda mükemmel başarı sağlayan adaylar bir teşviği hak edebilir ve böyle bir durumda onlarla WSET iletişime geçecektir. Teşvik programıyla ilgili daha ayrıntılı bilgi için: <http://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Bir bilgi dünyası

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

+44(0)20 7089 3800
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Baskı 2