



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET®

Especificações

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

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022
Issue 1, 2017
Issue 1.1 (minor amendments), 2018
Issue 2 (fully revised and updated), 2022

Portuguese translation © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2022
Issue 1.1 translated into Portuguese, 2018
Issue 2 (fully revised and updated) translated into Portuguese, 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022
Número 1 em inglês, 2017
Número 1.1 em inglês (pequenas modificações), 2018
Número 2 em inglês (totalmente revisado e atualizado), 2022

Tradução em português © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2022
Número 1.1 traduzido para português, 2018
Número 2 (totalmente revisado e atualizado) traduzido para português, 2022

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida ou transmitida de qualquer forma ou por qualquer meio, eletrônico ou mecânico, incluindo fotocópia, gravação ou qualquer sistema de armazenamento ou recuperação de informação, sem a prévia autorização escrita dos editores.

Tradução para português: Maria Daniela Bomrad
Revisão de textos em português: Raul Riba D’Ave DipWSET
Revisão de técnica em português: Cesar Adames
Revisão de provas em português: Raul Riba D’Ave DipWSET

Desenhado por Ricky Wong

Conteúdo

Introdução	4
1 Introdução à Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET	5
2 Resultados de aprendizagem	7
3 Recomendações de destilados a provar	17
4 Orientações para o exame	19
5 Regulamento do exame	21
6 Qualificações da WSET	27

Introdução

Estas especificações contêm a informação necessária sobre a Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET, tanto para os candidatos como para os centros de ensino onde os cursos da WSET são lecionados (conhecidos como APP – Approved Programme Providers).

A parte principal deste documento expõe de forma detalhada os resultados de aprendizagem da Qualificação de Nível 2 em Destilados. Estes resultados de aprendizagem devem ser utilizados não só pelos APP para preparar os programas de ensino, mas também pelos candidatos para organizarem os seus estudos, já que o exame a que estarão sujeitos é especificamente preparado com o objetivo de avaliar estes resultados de aprendizagem.

Estas especificações também oferecem uma lista dos exemplos de destilados a provar, orientações sobre o exame e o regulamento do exame.

No final deste documento, encontrará também informações sobre as restantes qualificações da WSET.

1

Introdução à Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET

Objetivos da qualificação

A Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET se destina a pessoas que têm pouco ou nenhum conhecimento prévio sobre destilados. Esta qualificação pretende proporcionar um nível de conhecimento do produto abrangente, mas focado, requerido para aprofundar aptidões e competências no trabalho – por exemplo, no serviço de bar e no varejo/retalho ou na venda por atacado/por grosso em que é exigido um conhecimento focado do produto.

Os candidatos que obtenham esta qualificação serão capazes de dar informação sobre as características dos principais destilados e vinhos aromatizados, assim como sobre os seus respectivos métodos de produção. Serão capazes de explicar com confiança sobre o uso e o serviço de destilados e de fazer recomendações informadas que se ajustem ao que os clientes pretendem em termos de gosto e preço.

Estrutura da qualificação

Resultados de aprendizagem

Para atingir os objetivos desta qualificação foram definidos quatro resultados de aprendizagem.

Resultado de aprendizagem 1	Compreender os principais fatores da produção que afetam o estilo de um destilado.
Resultado de aprendizagem 2	Compreender como são produzidos e rotulados os principais tipos de destilados e descrever as suas características fundamentais.
Resultado de aprendizagem 3	Compreender como são produzidos e rotulados os principais tipos de destilados aromatizados e vinhos aromatizados e descrever as suas características fundamentais.
Resultado de aprendizagem 4	Conhecer os princípios usados para criar um coquetel equilibrado e mencionar algumas das principais famílias de coquetéis.

Requisitos de acesso

Não existem restrições de acesso à Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET.

Consultar a seção 1 no capítulo 5 para obter informação adicional sobre a elegibilidade.

Total Qualification Time (TQT) e Guided Learning Hours (GLH)

A duração total da qualificação (TQT nas suas siglas em inglês) é uma estimativa da quantidade total de tempo, medida em horas, que um aluno, de forma razoável, precisaria para mostrar o nível de aproveitamento necessário para a atribuição de uma qualificação. É constituída pelas horas letivas (GLH) e pelo tempo de estudo privado. As horas letivas (GLH) incluem a totalidade de horas de aprendizagem supervisionada pelo formador e as avaliações supervisionadas.

A TQT da Qualificação de Nível 2 em Destilados é de 26 horas. Deste total de horas, 15 são GLH (das quais, 1 hora é destinada ao exame) e 11 são de estudo privado.

Vias de progressão recomendadas

É recomendado possuir a Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET, ou um nível de conhecimento equivalente, para ingressar na Qualificação de Nível 3 em Destilados WSET.

2

Resultados de aprendizagem

Resultado de aprendizagem 1

Compreender os principais fatores da produção que afetam o estilo de um destilado.

Critérios de avaliação

1. Enumerar e dizer qual a finalidade das quatro etapas fundamentais da produção de destilados.
2. Dizer o que é que as matérias-primas fornecem ao produtor de destilados.
3. Resumir o processo envolvido na fermentação alcoólica.
4. Mencionar e descrever os aspectos comuns da destilação.
5. Mencionar e descrever as partes de um alambique, um processo de dupla destilação em alambique típico e os estilos de destilados produzidos.
6. Mencionar e descrever as partes de uma coluna de destilação, uma destilação contínua em coluna de destilação típica e os estilos de destilados produzidos.
7. Mencionar e descrever as principais operações que ocorrem depois da destilação e os seus efeitos no estilo de um destilado.

Blocos

Bloco 1: Quatro etapas fundamentais da produção

Etapas fundamentais	<ol style="list-style-type: none"> 1. Processamento da matéria-prima para criar um líquido açucarado 2. Fermentação alcoólica para criar etanol e congêneres 3. Destilação para selecionar e concentrar etanol e determinados congêneres 4. Operações depois da destilação para ajustar a cor, o aroma, a doçura e o teor alcoólico
----------------------------	---

Bloco 2: Matérias-primas

Matérias-primas fornecem	Carboidratos, congêneres
Tipos de carboidratos	<p>Açúcares fermentáveis</p> <p>Carboidratos complexos que precisam ser convertidos em açúcares fermentáveis – amido e frutanos</p>

Bloco 3: Fermentação alcoólica

Criar etanol	Açúcar fermentável + leveduras → etanol + dióxido de carbono (CO ₂) + calor
Congêneres	Álcoois (metanol, óleos de fusel), ésteres
Medir etanol	Álcool por volume (alc./vol.), <i>US proof</i>

Bloco 4: Destilação

Aspectos comuns	Teoria da destilação – aquecer, ferver, vaporizar (gotículas de líquido, gás), condensar, selecionar Refluxo e retificação Relação entre retificação e intensidade do aroma
------------------------	--

Bloco 5: Alambiques

Partes	Fonte de calor (vapor, calor direto), caldeira, pescoço de cisne, capacete, braço (<i>lyne arm</i>), condensador (casco e tubo, de serpentina)
Dupla destilação em alambique típica	<p>1.ª destilação Objetivo – remover parte da água do líquido alcoólico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Destilação do líquido alcoólico obtido por fermentação (alc. 10 % vol.) • Recolha dos <i>low wines</i> (alc. 25 % a 30 % vol.) • Descarte do resíduo líquido <p>2.ª destilação Objetivo – selecionar e concentrar as frações do Grupo 2 (etanol e frações com um ponto de ebulição semelhante)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Destilação dos <i>low wines</i> com as cabeças e as caudas do lote anterior • Seleção ao longo do tempo <ul style="list-style-type: none"> – cabeças primeiro (frações do Grupo 1 concentradas) – coração segundo (alc. 75 % vol., frações do Grupo 2 concentradas) – caudas último (frações do Grupo 3 concentradas) • Descarte do resíduo líquido
Estilos de destilados produzidos	Intensidade do aroma média ou pronunciada

Bloco 6: Colunas de destilação

Partes	Fonte de calor (vapor), pratos, tubo de drenagem, borbulhador
Destilação contínua em coluna de destilação típica	<p>Pratos</p> <p>Objetivo – maximizar o refluxo</p> <ul style="list-style-type: none"> • O borbulhador força a passagem dos vapores através do líquido no prato • Vapores se elevam do prato com uma concentração maior de frações mais voláteis • Líquido cai do prato com uma concentração maior de frações menos voláteis <hr/> <p>Destilação contínua</p> <p>Objetivo – gerir o fluxo de líquido e vapores no destilador para recolher um destilado de forma contínua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Líquido alcoólico obtido por fermentação pré-aquecido entra no destilador • Seleção no espaço <ul style="list-style-type: none"> – cabeças do topo do destilador (frações do Grupo 1 concentradas) – coração de um prato perto do topo do destilador (frações do Grupo 2 concentradas) – caudas de um dos pratos inferiores do destilador (frações do Grupo 3 concentradas) – resíduo líquido da base do destilador
Estilos de destilados produzidos	Intensidade do aroma pode ir de neutra a pronunciada

Bloco 7: Operações depois da destilação

Envelhecimento em madeira de carvalho	<p>Fundamentos</p> <p>Cor e sabor, oxigénio e tempo, evaporação e concentração, remoção de asperezas</p> <hr/> <p>Escolhas fundamentais</p> <p>Idade do barril, conteúdo anterior (acabamento), temperatura do armazém</p>
Recipientes inertes	Armazenamento, envelhecimento, conservação
Adição de sabores	<p>Aromatizantes naturais (ingredientes botânicos)</p> <p>Maceração (tintura), redestilação (redestilado), aromatizantes naturais comerciais</p> <hr/> <p>Outros aromatizantes</p>
Elaboração do lote	Complexidade e consistência
Acabamento	Adição de água, adição de cor (cor caramelo, corantes naturais, corantes artificiais), adição de açúcar, filtração (filtração a frio, filtração com carvão ativado)

Resultado de aprendizagem 2

Compreender como são produzidos e rotulados os principais tipos de destilados e descrever as suas características fundamentais.

Critérios de avaliação

1. Identificar as matérias-primas utilizadas para produzir os principais tipos de destilados.
2. Onde for relevante, identificar os controlos legais e as opções de produção para os principais tipos de destilados.
3. Dizer qual o significado dos termos de rotulagem importantes que são usados nos principais tipos de destilados.
4. Descrever as características fundamentais dos principais tipos de destilados.

Blocos

Bloco 1: Destilados de fruta

Processamento das matérias-primas

Uvas, bagaço, maçãs, peras
Risco de deterioração

Uvas, maçãs, peras – esmagamento, prensagem, fermentação
Bagaço de uva branca – separação do bagaço do suco de uva, mistura do bagaço com água, fermentação, destilação
Bagaço de uva tinta – separação do bagaço do vinho, álcool no bagaço, destilação imediata

França: Cognac

Controlos legais e opções de produção

Uvas cultivadas em uma área específica de França (Ugni Blanc)
Dupla destilação em alambique (calor direto, condensador de serpentina)
Mínimo de dois anos de envelhecimento em barris de madeira de carvalho
Opções para a elaboração do lote (diferentes sub-regiões, gestão da madeira, idade)
Opções para o acabamento (doçura, cor caramelo)

Termos de rotulagem

Grande Champagne, Petite Champagne, Fine Champagne, Borderies
VS, VSOP, XO, Hors d'âge

França: Armagnac

Controlos legais e opções de produção

Uvas cultivadas em uma área específica de França (Ugni Blanc, Baco Blanc, Folle Blanche)
Destilação em coluna de destilação contínua curta, dupla destilação em alambique (raro)
Mínimo de um ano de envelhecimento em barris de madeira de carvalho ou três meses em recipientes inertes
Opções para a elaboração do lote (diferentes sub-regiões, gestão da madeira, idade)
Opções para o acabamento (doçura, cor caramelo)

Termos de rotulagem

Bas-Armagnac, Ténarèze
Blanche, VS, VSOP, XO, Hors d'âge, safra/ano de colheita

França: Calvados	
Controles legais e opções de produção	Maçãs ou peras cultivadas em uma área específica de França Alambiques ou colunas de destilação contínua curtas Grandes recipientes de madeira de carvalho usada
Chile e Peru: Pisco	
Controles legais e opções de produção	Castas aromáticas Normalmente, sem envelhecimento
Itália: Grappa	
Controles legais e opções de produção	Bagaço de uva branca ou tinta proveniente de Itália Sem envelhecimento, envelhecimento em recipientes inertes ou barris de madeira
Bloco 2: Whisky/whiskey	
Processamento das matérias-primas	Cevada (não maltada/maltada), centeio, trigo, milho Do amido para o açúcar Grânulos de amido, desempacotamento (maltagem ou cozimento), desenrolamento e dissolução em água (calor e água), conversão em glucose (enzimas) Processos utilizados para converter o amido em açúcar Cevada – maltagem, moagem, mistura com água quente, fermentação Outros grãos de cereais – moagem, mistura com água, cozimento, mistura com cevada maltada e/ou enzimas comerciais, fermentação
EUA	
Controles legais e opções de produção	Bourbon Produzido em todos os EUA, Kentucky é o principal centro de produção Mínimo de 51 % milho, cevada, trigo, centeio (<i>mash bill</i>) Leveduras selecionadas Teor alcoólico de destilação baixo Envelhecimento em barris novos de madeira de carvalho carbonizada Opções para a elaboração do lote (<i>mash bill</i> , localização no armazém, idade) Opções para o acabamento (açúcar e cor caramelo não permitidos) Tennessee Whiskey Produzido no Tennessee Mínimo de 51 % milho, cevada, trigo, centeio (<i>mash bill</i>) Leveduras selecionadas Teor alcoólico de destilação baixo Lincoln County Process Envelhecimento em barris novos de madeira de carvalho carbonizada Whiskey de centeio (rye whiskey) Produzido em todos os EUA Mínimo de 51 % centeio, cevada, milho, trigo (<i>mash bill</i>) Leveduras selecionadas Teor alcoólico de destilação baixo Envelhecimento em barris novos de madeira de carvalho carbonizada
Termos de rotulagem comuns	Straight, indicação de idade, Proof, Bottled in Bond Sour Mash, Single Barrel, Small Batch

Escócia	
Controles legais e opções de produção	<p>Processos da produção comuns Deve ser destilado e envelhecido na Escócia Mínimo de três anos de envelhecimento em barris de madeira de carvalho Pode receber adição de cor caramelo Não pode receber adição de açúcar</p> <hr/> <p>Single Malt Whisky Fermentado e destilado em uma só destilaria 100 % cevada maltada (turfa opcional) Destilação em alambique (desenho do destilador e refluxo) Antigos barris americanos, antigos barris de xerez, acabamento em madeira</p> <hr/> <p>Blended Scotch Whisky Lote de pelo menos um Single Malt Whisky e pelo menos um Single Grain Whisky Single Grain Whisky – fermentado e destilado em uma só destilaria, cevada maltada com milho ou trigo, destilado em coluna a um teor alcoólico alto</p>
Termos de rotulagem comuns	Single, indicação de idade, Non-chill-filtered, Cask Strength Islay, Campbeltown, Highland, Speyside, Lowland
Outros países	
Canadá	Centeio, milho Whisky base (milho), whisky aromatizante (centeio)
Irlanda	Cevada não maltada Irish Blended Whiskey, Irish Malt Whiskey, Irish Pot Still Whiskey
Japão	
Bloco 3: Destilados de cana-de-açúcar	
Processamento da matéria-prima	Cana-de-açúcar Caldo de cana – moagem da cana-de-açúcar, fermentação Xarope de cana – evaporação de água do caldo de cana, adição de água, fermentação Melaço – evaporação de água do xarope de cana, adição de água, fermentação
Opções de produção	Produção de alto teor de ésteres durante a fermentação Destilação em coluna de destilação, destilação em alambique, <i>marks</i> ligeiros, <i>marks</i> pesados Sem envelhecimento, envelhecimento em madeira de carvalho (envelhecimento sob condições tropicais, envelhecimento sob condições continentais) Opções para a elaboração do lote (<i>marks</i> , idade) Opções para o acabamento (cor caramelo, filtração com carvão ativado, açúcar)
Caribe e Brasil	<p>Caribe Regiões e países – Martinica e Guadalupe (<i>rhum agricole</i>), Cuba, Porto Rico, Jamaica, Barbados, Guiana, Venezuela, Colômbia, Panamá, Nicarágua, Guatemala Runs de lote Runs engarrafados fora da destilaria</p> <hr/> <p>Brasil Cachaça</p>
Termos de rotulagem	Rhum Agricole, Cachaça Overproof

Bloco 4: Destilados de agave

Processamento da matéria-prima	<p>Agave</p> <hr/> <p>Métodos para converter frutanos em açúcar Cozimento e moagem – colheita, corte da <i>piña</i> em pedaços, cozimento (ao vapor, assada), moagem, enxágue com água, fermentação Difusor – colheita, entrada da <i>piña</i> inteira no difusor, saída de líquido rico em frutanos do difusor, cozimento, fermentação</p>
Controles legais e opções de produção	<p>Tequila <i>Agave tequilana Weber</i> (var. <i>azul</i>), agave azul Agave cultivado em um área determinada, Jalisco</p> <hr/> <p>Mezcal Pode ser utilizada qualquer espécie de agave, <i>Agave angustifolia Haw</i> (var. <i>espadín</i>), agave <i>espadín</i> Agave cultivado em um área determinada, Oaxaca</p>
Termos de rotulagem comuns	<p>Tequila Tequila, Tequila 100 % agave Blanco, Plata, Silver, Joven, Oro, Gold, Reposado, Añejo, Extra Añejo</p> <hr/> <p>Mezcal Mezcal, Mezcal Artesanal, Mezcal Ancestral Blanco, Joven, Reposado, Añejo</p>

Bloco 5: Vodka

Processamento da matéria-prima	<p>Qualquer matéria-prima de origem agrícola Matérias-primas tradicionais: cevada, trigo, centeio e batatas</p> <hr/> <p>Métodos utilizados para converter o amido em açúcar Grãos de cereais – moagem, mistura com água, cozimento, mistura com enzimas comerciais ou cevada maltada, fermentação Batatas – moagem, cozimento, mistura com enzimas comerciais, fermentação</p>
Controles legais e opções de produção	<p>Destilação a um teor alcoólico de pelo menos alc. 95 % vol. (EUA) ou alc. 96 % vol. (UE) em coluna de destilação (destilado neutro) Opções para o acabamento (filtração com carvão ativado, aditivos para vodka)</p>
Principais estilos	<p>Neutra, com caráter</p>
Países com tradição na produção de vodka	<p>Polônia, Rússia, Suécia, Finlândia</p>

Resultado de aprendizagem 3

Compreender como são produzidos e rotulados os principais tipos de destilados aromatizados e vinhos aromatizados e descrever as suas características fundamentais.

Critérios de avaliação

1. Identificar os principais tipos de destilados aromatizados e vinhos aromatizados e descrever as suas características fundamentais.
2. Descrever os processos de produção utilizados para elaborar os principais tipos de destilados aromatizados e vinhos aromatizados.
3. Dizer qual o significado dos termos de rotulagem mais importantes do gin.

Blocos

Bloco 1: Aromatização e coloração de destilados

Opções de produção

Aromatização

Aromatizantes naturais/ingredientes botânicos – receita, maceração/tintura (tempo, temperatura), redestilação/redestilado (ingredientes botânicos destilados juntos/separadamente, maceração, infusão de vapor, cortes, vácuo), adição de aromatizantes naturais comerciais

Outros – adição no destilado (composição a frio)

Coloração

Corantes naturais – maceração no destilado

Corantes artificiais – adição no destilado

Bloco 2: Destilados aromatizados

Rum temperado

Destilado base – destilado de cana-de-açúcar

Opções de produção – maceração, adição de aromatizantes naturais comerciais ou de outros aromatizantes, cor caramelo, açúcar

Vodka aromatizada

Destilado base – destilado neutro

Opções de produção – maceração, redestilação, adição de aromatizantes naturais comerciais ou de outros aromatizantes

Estilos

Tradicional, moderna

Gin

Destilado base – UE (destilado neutro), EUA (qualquer destilado)

Ingredientes botânicos mais comuns – zimbro (sabor predominante), sementes de coentro, casca de cítricos, raiz de angélica, raiz de lírio

Opções de produção – redestilação, adição de aromatizantes naturais comerciais ou de outros aromatizantes

Estilos

Com predomínio de zimbro, contemporâneo

Termos de rotulagem

UE – London Dry Gin, Distilled Gin

EUA – Distilled Gin

Outros – Old Tom

Destilados de anis	<p>Destilado base – destilado neutro</p> <p>Principais ingredientes botânicos que contêm anetol – anis, anis-estrelado, erva-doce</p> <p>Outros ingredientes botânicos – alcaçuz, losna/absinto</p> <p>Opções de produção – maceração, redestilação, coloração (natural, artificial), açúcar (opção dependente da legislação)</p> <hr/> <p>Estilos Pastis, absinto</p>
Destilados amargos (<i>amaro</i>)	<p>Destilado base – destilado neutro</p> <p>Principais ingredientes botânicos amargos – quinino, genciana, laranja amarga, alcachofra</p> <p>Opções de produção – maceração (necessária para extrair amargor), redestilação, coloração (natural, artificial), açúcar</p>
<i>Bitters</i> para coquetel	<p>Destilados de teor alcoólico alto, altamente concentrados e intensamente amargos</p> <p>Usados exclusivamente em coquetéis</p>
Licores	<p>Destilado base – neutro ou com caráter</p> <p>Aromatizantes – naturais ou outros, creme</p> <p>Opções de produção – maceração, redestilação, adição de aromatizantes naturais comerciais ou de outros aromatizantes, coloração (opcional), açúcar (níveis mínimos legais)</p>
Bloco 3: Vinhos aromatizados	
Opções de produção	<p>Vinho base – não existem limites</p> <p>Aromatizantes – não existem limites, ingredientes botânicos amargos específicos (quinino, losna ou genciana) exigidos para alguns tipos de vinhos aromatizados, adição direta no vinho, redestilados, tinturas</p> <p>Doçura – tipicamente adicionada (açúcar, mistela)</p> <p>Álcool destilado – necessário (fortificação), tipicamente destilado neutro</p> <p>Elaboração do lote</p>
Tipos de vinhos aromatizados	<p>Vermute Tem que incluir losna Cor do vermute tinto provém da cor caramelo</p> <hr/> <p>Quinquina/Chinato Tem que incluir quinino</p> <hr/> <p>Americano Tem que incluir losna e genciana</p>

Resultado de aprendizagem 4

Conhecer os princípios usados para criar um coquetel equilibrado e mencionar algumas das principais famílias de coquetéis.

Critérios de avaliação

1. Dizer qual o par de escalas utilizado para criar um coquetel equilibrado.
2. Mencionar quatro principais famílias de coquetéis e alguns exemplos de cada família.

Blocos

Bloco 1: Equilíbrio

O par de escalas	Forte vs. fraco Amargo e/ou azedo vs. doce
-------------------------	---

Bloco 2: Famílias de coquetéis

Os spirit-forward cocktail	Old Fashioned, Sazerac, Rusty Nail, Manhattan, Martini, Negroni
Os short sour	Pisco Sour, Whiskey Sour, Daiquiri, Sidecar, Margarita, Clover Club
Os highball	Cuba Libre, Greyhound, Horse's Neck
Os long sour	Tom Collins, Paloma, French 75, Mojito

3

Recomendações de destilados a provar

Destilados de fruta

Três Cognacs (idealmente todos do mesmo produtor)

- VS
- VSOP
- XO

Dos seguintes, escolher pelo menos dois:

- Armagnac
- Grappa
- Pisco

Whisky/whiskey

EUA

- Tennessee Whiskey
- Bourbon
- Whiskey de centeio (rye whiskey)

Escócia

- Dois Single Malt Scotch Whisky
- Blended Scotch Whisky

Pelo menos um dos seguintes:

- Um segundo Bourbon
- Um terceiro Single Malt Scotch Whisky
- Whiskey irlandês
- Whisky canadense
- Whisky japonês

Destilados de cana-de-açúcar

- Rum de melão incolor, de estilo ligeiro (ex. de Porto Rico ou Cuba)
- Rum incolor, com caráter (ex. de Jamaica, Martinica ou Guadalupe)
- Dois runs envelhecidos em madeira de carvalho que mostrem características diferentes (um dos quais deve mostrar caráter rânco)
- Rum econômico, com alto grau de coloração (ex. de marca branca)

Tequila e Mezcal

Duas Tequilas 100 % agave:

- *Blanco*
- *Reposado* ou *Añejo*

Mezcal:

- Mezcal Artesanal *Blanco*

Vodka

- Vodka de estilo neutro
- Duas vodkas com caráter

Destilados aromatizados e vermute

- London Dry Gin clássico
- Gin de estilo contemporâneo ou Old Tom
- Dois licores (ex. um licor simples e um licor complexo que tenham um ingrediente em comum para fazer comparação)

Dos seguintes, escolher dois:

- Um terceiro gin
- Destilado aromatizado com anis
- Destilado amargo

Dos seguintes, escolher um:

- Vermute
- Quinquina/Chinato/vinho de quinquino
- Americano

4

Orientações para o exame

Questões administrativas

Os exames são ministrados pelos APP (Approved Programme Providers) da WSET. Os APP devem cumprir com as políticas e procedimentos da WSET estabelecidos no APP Handbook (manual do APP).

Método de avaliação

O candidato da Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET será avaliado através de um exame teórico, sem consulta, que consiste em 50 questões de múltipla escolha e que deve ser completado no tempo máximo de 60 minutos. Cada questão tem apenas uma única resposta correta. As respostas devem ser indicadas (a) numa folha de respostas legível por computador ou (b) num computador/outro dispositivo, dependendo do sistema de avaliação aplicável. No dia do exame serão dadas todas as instruções sobre como realizar o teste.

Cada resposta correta tem um valor de um ponto e NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorretas. Para passar no exame, o candidato deverá obter uma nota mínima de 55 por cento.

Sobre o exame da Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET

Todas as perguntas do exame estão baseadas nos resultados de aprendizagem publicados nestas especificações e todos os exames são cuidadosamente elaborados para refletir estes conteúdos. O material de estudo recomendado (*Destilados: olhando para além do rótulo*) contém a informação necessária para responder a estas perguntas.

A seguinte tabela apresenta um detalhe da quantidade de perguntas atribuída a cada um dos resultados de aprendizagem.

Resultado de aprendizagem	Questões de múltipla escolha (1 ponto por questão)
1	15
2	23
3	8
4	4
Total	50 pontos

5

Regulamento do exame

1 Requisitos de acesso

1.1 Elegibilidade

1.1.1 Os candidatos que solicitem realizar o exame da Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET devem ter a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame tem lugar, ou estarem se preparando para o exame como parte de um programa de ensino reconhecido e a tempo inteiro, ou contar com o consentimento dos pais ou tutores.

1.1.2 Não existem restrições para aceder à Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET por causa de sobreposições com outras qualificações ou parte de outras qualificações.

1.1.3 Aos candidatos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado, ou aos candidatos que escolham não provar bebidas alcoólicas (por exemplo, por motivos de saúde ou religiosos), não lhes será permitido/exigido provar bebidas alcoólicas no âmbito do curso. No entanto, isto não é um impedimento para completar a qualificação.

1.2 Conhecimentos prévios recomendados

1.2.1 Não existem requisitos no que se refere a conhecimentos prévios ou experiência prévia na área das bebidas alcoólicas.

1.2.2 Aos candidatos que façam o exame em inglês, mas que não tenham este idioma como língua materna, recomenda-se fortemente possuir o nível 6 de IELTS, ou um nível superior, ou então ser capaz de demonstrar um nível de domínio de inglês equivalente.

1.2.3 Os candidatos que façam o exame em uma língua diferente do inglês deverão ter um nível equivalente de literacia na língua usada no exame.

2 Formato e resultados

2.1 A avaliação da Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET consiste em um exame de 50 questões de múltipla escolha. O exame é sem consulta e deve ser realizado no tempo máximo de 60 minutos. Cada resposta correta vale um ponto.

2.2 Os resultados dos exames são emitidos pela WSET da seguinte forma:

- A WSET enviará ao APP uma lista com as notas de todos os candidatos para que o APP possa comunicar os resultados aos seus candidatos.
- Seguidamente, a WSET enviará por correio ao APP as cartas individuais com as notas do exame e os certificados dos candidatos, sendo o APP o responsável por remeter esses documentos aos candidatos.

2.3 Os resultados se classificam como se segue:

Classificação	Porcentagem exigida
Fail unclassified (reprovado sem classificar)	Nota de 44 % ou inferior
Fail (reprovado)	Nota entre 45 % e 54 %
Pass (aprovado)	Nota entre 55 % e 69 %
Pass with merit (aprovado com mérito)	Nota entre 70 % e 84 %
Pass with distinction (aprovado com distinção)	Nota de 85 % ou superior

A WSET reserva-se o direito de modificar os algoritmos de classificação e os intervalos de notas indicados acima.

2.4 Embora normalmente a WSET não faça alterações nos algoritmos de classificação nem nos intervalos de notas, poderá haver circunstâncias em que seja necessário fazê-lo para garantir a manutenção dos padrões ao longo do tempo.

3 Situações especiais

3.1 Os candidatos com necessidades especiais para a realização do exame, mas que possam realizar avaliações individuais escritas, deverão informar, no momento da inscrição no curso, o responsável pelos exames do APP sobre estas necessidades especiais. Mais informações para os responsáveis pelos exames e para os candidatos podem ser solicitadas à WSET.

3.2 É política da WSET que estes candidatos não fiquem em situação de desvantagem nos exames. Os candidatos são responsáveis por informar os seus correspondentes APP, no momento da inscrição no curso, sobre qualquer uma destas necessidades especiais para a realização do exame.

4 Repetir o exame

4.1 Os candidatos podem solicitar realizar novamente o exame se tiverem reprovado. Não há limite no número de tentativas.

4.2 Os candidatos que tiverem aprovado o exame não poderão repeti-lo para melhoria de nota.

5 Exame – Condições e conduta

5.1 Ao se inscreverem para um exame da WSET, os candidatos concordam com as seguintes condições:

- Os candidatos não devem se envolver em nenhuma prática desleal ou desonesta durante o exame. Os comportamentos impróprios ou má conduta serão investigados de acordo com as políticas da WSET e podem dar lugar a sanções, incluindo a desqualificação do exame.
- Antes do exame, todos os candidatos deverão apresentar um documento de identificação que inclua fotografia.
- O exame deve ser completado no tempo máximo especificado.
- É proibida a posse de material de referência ou consulta de qualquer tipo.
- A partir do momento de entrada em vigor das regras para o exame, não é permitido nenhum tipo de comunicação entre os candidatos. Esta proibição se estende até que o candidato tenha saído da sala de exame ou até que seja anunciado o término do exame.
- Durante o exame, só é permitido aos candidatos terem os seguintes itens: lápis, canetas, borrachas e água para beber.
- É proibido aos candidatos tirar fotografias dos materiais de exame, revelar o conteúdo dos exames a terceiros ou publicá-los sob qualquer forma. É proibido o uso de dispositivos eletrônicos de qualquer tipo, com a exceção do computador ou dispositivo móvel que esteja sendo utilizado para fazer um exame.
- Os telefones celulares (que não estejam sendo usados em um contexto de supervisão remota) devem estar desligados e colocados fora de vista, longe da mesa de exame.
- É proibido o uso de «alarmes sonoros» em qualquer tipo de relógio.

Exames presenciais

- Os candidatos não poderão sair da sala se não tiverem transcorrido, no mínimo, 15 minutos desde o início do exame.
- Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame NÃO poderão realizar o exame se outro candidato já tiver saído do exame.
- Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame poderão ingressar na sala, a critério do supervisor, e unicamente se os outros candidatos não forem afetados. Em circunstâncias normais, os candidatos que chegarem depois de transcorridos mais de 30 minutos da hora estabelecida para o início do exame não serão autorizados a realizar o exame.
- Assim que o exame tiver começado, os candidatos não poderão sair de sala de exame e depois voltar a ingressar, a menos que possam ser acompanhados a tempo inteiro por um supervisor.
- Os candidatos que tiverem completado o exame antes dos últimos 10 minutos do tempo que dura o exame poderão sair da sala, procurando não incomodar os demais candidatos. Não será permitido o seu reingresso na sala.
- Os supervisores não têm autorização para comentar, interpretar ou expressar opinião sobre qualquer pergunta do exame.
- Qualquer candidato suspeito de má conduta será solicitado a retirar-se imediatamente da sala de exame.
- As folhas com as perguntas do exame não poderão sair da sala de exame. Os candidatos que não entregarem as folhas de perguntas juntamente com a sua folha de respostas serão acusados de má conduta.

Exames com supervisão remota

- Antes do exame, os candidatos receberão orientações claras sobre como realizar o exame com supervisão remota e o respetivo regulamento.

5.2 Os candidatos também concordam em seguir as instruções do supervisor. Não seguir as instruções pode levar a que os resultados do candidato sejam anulados.

5.3 A WSET reserva-se o direito de excluir de forma permanente das qualificações da WSET os candidatos que sejam considerados culpados de má conduta.

5.4 As folhas de perguntas e as folhas de respostas são propriedade da WSET e não serão devolvidas aos candidatos.

6 Exame – Pedidos de informação, pedidos de reavaliação e reclamações

6.1 Os candidatos que desejem informações e/ou a reavaliação (revisão da nota) dos seu exame deverão contatar o seu APP e solicitar um Enquiry and Feedback Form (formulário de informação e reavaliação dos resultados do exame).

6.2 Qualquer candidato que não esteja satisfeito com a resposta ao pedido de reavaliação do exame deverá contatar o APP e solicitar um Appeal Against Enquiry Application Form (formulário de reclamação do resultado do exame). Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 10 dias úteis a contar da notificação da resposta ao pedido de reavaliação. Não será considerada nenhuma reclamação recebida fora desse prazo.

7 Satisfação do candidato

7.1 Se algum candidato considerar que o seu APP não está prestando o serviço esperado ou atua de uma forma que não vai ao encontro aos padrões requeridos no que respeita à administração, ao ensino ou aos exames, deverá em primeiro lugar fazer uma reclamação junto do APP em questão. Se isso não levar a uma resolução satisfatória, o candidato deverá entrar em contato com o nosso Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com. Por favor, tenha em conta que todas as reclamações serão tratadas de forma confidencial, mas a WSET não poderá dar seguimento às reclamações anónimas.

8 Conduta geral

8.1 A WSET tem uma expectativa razoável de que os seus funcionários e aqueles que representam a WSET nos seus centros de ensino (APP) serão tratados com profissionalismo e respeito no desempenho das suas funções. Comportamentos impróprios, incluindo a agressão verbal ou física, demandas persistentes ou irrealistas, e ameaças que causem estresse aos funcionários, serão consideradas como má conduta e poderão levar à expulsão permanente das qualificações da WSET.

9 Regulamento do exame

9.1 A WSET reserva-se o direito de adicionar ou alterar qualquer destas normas se assim o considerar necessário.

6

Qualificações da WSET

A WSET tem uma variedade de qualificações sobre vinho e destilados, assim como sobre saquê. No total, as qualificações são:

Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET® (600/1504/4)

Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET® (603/4432/5)

Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET® (601/6352/5)

Diploma em Vinhos WSET® – Nível 4

Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET® (600/1501/9)

Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET® (600/1507/X)

Qualificação de Nível 3 em Destilados WSET®

Qualificação de Nível 1 em Saquê WSET® (603/2051/5)

Qualificação de Nível 3 em Saquê WSET® (603/2066/7)

Para mais informações sobre estas qualificações, consulte o website da WSET – wsetglobal.com.

Regulação

A WSET é reconhecida como uma organização de acreditação pela Ofqual, a autoridade inglesa que regula qualificações e exames. Quando aplicável, o número de acreditação da Ofqual aparece indicado ao lado do nome da qualificação.

A WSET utiliza um Sistema de Gestão da Qualidade que cumpre com os requisitos da norma **BS EN ISO 9001** para a gestão de acreditações de qualificações e exames no domínio do conhecimento do produto e das competências de prova de bebidas alcoólicas.



Política de diversidade e igualdade

A WSET apoia os princípios de diversidade e igualdade e é responsável por garantir que todos os candidatos às qualificações sejam tratados com justiça e equidade. Pode obter uma cópia da nossa política de diversidade e igualdade através do Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com.

WSET prizes

Os candidatos que tenham obtido excelentes notas nos exames poderão ser elegíveis para um prêmio. Se esse for o caso, serão contatados pela WSET. Para obter mais detalhes sobre os prêmios disponíveis, visite: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Um mundo de conhecimento

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

Número 2