



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

**WSET®-Qualifikation
Level 3, Weine**

Spezifikation



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Spezifikation

WSET®-Qualifikation
Level 3, Weine

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Issue 1, 2016
Issue 1.1, 2017 (update with minor amendments)
Issue 2, 2022

German translation © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Issue 1 translated into German, 2016
Issue 1.1 translated into German, 2017
Issue 2 translated into German, 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Ausgabe 1 auf Englisch, 2016
Ausgabe 1.1 auf Englisch (Aktualisierung mit kleineren Änderungen), 2017
Ausgabe 2 auf Englisch, 2022

Deutsche Übersetzung © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Ausgabe 1 ins Deutsche übersetzt 2016
Ausgabe 1.1 ins Deutsche übersetzt 2017
Ausgabe 2 ins Deutsche übersetzt 2022

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

Gestaltung: Peter Dolton
Herstellung: Armstrong Ink Ltd

Ausgabe 1 ins Deutsche übersetzt, 2016:
Übersetzung aus dem Englischen: Martin Waller

Aktualisierungen für Ausgabe 2, 2022:
Übersetzung aus dem Englischen: Martin Waller
Lektorat und Schlussredaktion: Karen Dengler
Fachliche Redaktion: Nadja I. Roeloffs

Inhalt

Einführung	5
Einführung in die WSET-Qualifikation Level 3, Weine	6
Lernziele für die WSET-Qualifikation Level 3, Weine	8
Unit 1: Weine der Welt – Theorie	8
Unit 2: Das analytische Verkosten von Wein	20
Empfohlene Verkostungsproben	21
Prüfungsablauf	24
Multiple-Choice Muster-Prüfungsfragen	26
Muster-Prüfungsfrage mit schriftlicher Kurzantwort	27
Prüfungsvorschriften	28
WSET-Qualifikationen	31

Einführung

Diese Spezifikation enthält wichtige Informationen für Kandidaten und zugelassene Kursanbieter (*Approved Programme Providers, APPs*) über die WSET-Qualifikation Level 3, Weine.

Der Hauptteil des Dokuments bietet eine detaillierte Beschreibung der Lernziele der WSET-Qualifikation Level 3, Weine. Kursanbieter sollten ihr Lehrprogramm und Prüfungskandidaten ihr Studium darauf abstimmen, da die Prüfung genau auf diese Lernziele ausgerichtet ist.

Die Spezifikation enthält darüber hinaus eine Liste der empfohlenen Verkostungsproben, eine Hilfestellung zur Prüfung (einschließlich der Gewichtung der einzelnen Lerneinheiten und Muster-Prüfungsfragen) sowie die Prüfungsvorschriften.

Einführung in die WSET-Qualifikation Level 3, Weine

Ziele der Qualifikation

Die WSET-Qualifikation Level 3, Weine, vermittelt ein fundiertes Wissen über die Faktoren, die sich auf Stil, Qualität und Preis der wichtigsten Still-, Schaum und gespritzten Weine der Welt auswirken. Die Qualifikation hilft bei einer professionellen Einschätzung von Weinen in Bezug auf ihren Stil, ihre Qualität und ihren Preis. Mit der Qualifikation wird ein detailliertes Produktwissen vermittelt, das zum Beispiel bei der Sortimentsgestaltung im Einzelhandel oder in der Gastronomie helfen kann.

Erfolgreiche Kandidaten können den Charakter der wichtigsten Weine beschreiben und die Hauptfaktoren wiedergeben, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen. Dadurch sind sie in der Lage, direkt die Geschäftsleitung zu beraten, Kundenanfragen kompetent zu beantworten und Weine in den verschiedensten Situationen fachkundig auszuwählen.

Qualifikationsstruktur

Um die Ziele der Qualifikation zu erfüllen, müssen sechs Lernziele beherrscht werden, die sich auf zwei Units (Einheiten) verteilen. Zum Erreichen der WSET-Qualifikation Level 3, Weine, müssen die Kandidaten die Prüfungen für beide Units bestehen.

Unit 1: Weine der Welt – Theorie

Lernziel 1 Die wichtigsten natürlichen und menschlichen Faktoren in Weinberg und Kellerei identifizieren, die mit der Erzeugung der Stillweine der Welt zu tun haben; außerdem erläutern, wie sie Stil, Qualität und Preis dieser Weine beeinflussen können.

Lernziel 2 Die Eigenschaften der Stillweine identifizieren und beschreiben, die in den Hauptweinbauregionen der Welt erzeugt werden; außerdem erläutern, wie die wichtigsten natürlichen und menschlichen Faktoren im Weinberg, in der Kellerei, bei der Gesetzgebung und in der Wirtschaft Stil, Qualität und Preis dieser Weine beeinflussen können.

Lernziel 3 Die Eigenschaften der wichtigsten Schaumweine der Welt identifizieren und beschreiben; außerdem erläutern, wie die wichtigsten natürlichen und menschlichen Faktoren im Weinberg, in der Kellerei, bei der Gesetzgebung und in der Wirtschaft Stil, Qualität und Preis dieser Weine beeinflussen können.

Lernziel 4 Die Eigenschaften der wichtigsten gespritzten Weine der Welt identifizieren und beschreiben; außerdem erläutern, wie die wichtigsten natürlichen und menschlichen Faktoren im Weinberg, in der Kellerei und bei der Gesetzgebung Stil, Qualität und Preis dieser Weine beeinflussen können.

Lernziel 5 Die Fähigkeit demonstrieren, Kunden und Mitarbeiter über Weine zu informieren und zu beraten.

Unit 2: Das analytische Verkosten von Wein

Lernziel 1 Die Haupteigenschaften der wichtigsten Stillweine der Welt genau beschreiben und anhand dieser Beschreibung ein Urteil über die Qualität und die Trinkreife abgeben können.

Einschreibung

Für den Zugang zur WSET-Qualifikation Level 3, Weine, wird die WSET-Qualifikation Level 2, Weine, oder ein gleichwertiger Wissensstand empfohlen. Potenzielle Kandidaten sollten vor der Einschreibung in den Kurs ihren gegenwärtigen Wissensstand mit dem zugelassenen Kursanbieter (APP) besprechen, um zu prüfen, ob dies eine für sie geeignete Qualifikation ist.

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 der WSET-Qualifikation Level 3, Weine, nicht teilnehmen. In solchen Fällen erhalten die Kandidaten eine Bestätigung der erfolgreichen Teilnahme an Unit 1, erlangen aber nicht die WSET-Qualifikation Level 3, Weine.

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

Die Total Qualification Time (Gesamtzeit für die Qualifikation, TQT) ist eine Angabe der Gesamtdauer, angegeben in Stunden, die Lernende normalerweise benötigen, um den für die Erlangung der Qualifikation erforderlichen Leistungsstand zu erreichen. Sie setzt sich zusammen aus den Guided Learning Hours (angeleiteten Unterrichtsstunden, GLH) und der privaten Lernzeit. Zu den GLH zählen alle von einer Lehrkraft gehaltenen Unterrichtsstunden sowie Prüfungen unter Aufsicht.

Die TQT für die Qualifikation Level 3, Weine, beträgt 84 Stunden, bestehend aus 32,5 GLH (einschließlich der 2,5 Stunden für die Prüfung) und 51,5 Stunden privater Lernzeit.

Empfohlene weiterführende Ausbildung

Die WSET-Qualifikation Level 3, Weine, oder ein gleichwertiger Wissensstand ist Voraussetzung für die Zulassung zum WSET-Diplom Level 4, Weine.

Lernziele für die WSET-Qualifikation Level 3, Weine

UNIT 1: Weine der Welt – Theorie

Lernziel 1

Die wichtigsten natürlichen und menschlichen Faktoren in Weinberg und Kellerei identifizieren, die mit der Erzeugung der Stillweine der Welt zu tun haben; außerdem erläutern, wie sie Stil, Qualität und Preis dieser Weine beeinflussen können.

Bewertungskriterien

1. Die wichtigsten natürlichen Faktoren im Weinberg identifizieren und detailliert erläutern, wie sie den Stil, die Qualität und den Preis von Wein beeinflussen.
2. Die wichtigsten menschlichen Faktoren im Weinberg identifizieren und detailliert erläutern, wie sie den Stil, die Qualität und den Preis von Wein beeinflussen.
3. Die wichtigsten menschlichen Faktoren in der Kellerei identifizieren und detailliert erläutern, wie sie den Stil, die Qualität und den Preis von Wein beeinflussen.

Abschnitte

Abschnitt 1: Natürliche Faktoren im Weinberg, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen	
Die Rebe	Art (<i>V. vinifera</i>), Sorten, Klone, Kreuzungen, Hybriden, grüne Teile, einjähriges Holz, mehrjähriges Holz
Was die Rebe braucht	Wärme, Sonnenlicht, Wasser, Nährstoffe, Kohlendioxid
Wachstumszyklus	Winterruhe, Austrieb, Blüte, Fruchtansatz, Véraison, Reifung
Bestandteile der Weintraube	Wasser, Zucker, Säuren, Farbstoffe, Tannine, Aromen
Klima	Kühl, gemäßigt, warm, heiß Mediterran, maritim, kontinental
Faktoren, die das regionale Klima beeinflussen	Breitengrad, Höhenlage, Ozeane, große Seen, Kontinentalität, Tag-/Nacht-Temperaturunterschiede
Faktoren, die das Lagenklima beeinflussen	Ausrichtung, Boden (Wärme, Wasserdurchlässigkeit), Nebel, Gewässer
Wetter	Jahrgangsunterschiede
Boden	Wasserversorgung, Nährstoffe

Abschnitt 2: Menschliche Faktoren im Weinberg, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen	
Umgang mit der Rebe	Erziehung (Kopf-, Kordonerziehung), Rebschnitt (Zapfen-, Fruchtrutenschnitt), mit Unterstützungssystem, ohne Unterstützungssystem (Laubdachpflege), Pflanzdichte, Lese (Zeitpunkt, Handlese, Maschinenlese)
Umgang mit Risiken	Frühlingsfrost (Lagenwahl, Öfen, Windmaschinen, Sprinkler), Winterfrost (Aufhäufeln), Regen (Erntezeitpunkt), Hagel (Netze, mehrere unterschiedliche Weinberglagen), Wasserstress (Bewässerung, Tropf-, Sprinkler, Überflutung), Sonnenbrand (Laubdachpflege), Nährstoffmangel (Dünger)
Umgang mit Schädlingen und Krankheiten	Reblaus (Verwendung von Unterlagsreben), andere Tiere (Insektizide, physische Barrieren), Pilzkrankheiten (Laubdachpflege, Fungizide), Viren und Bakterien (Neuanpflanzung, Entkeimung des Bodens)
Konzentration des Zucker in den Trauben	Edelfäule, Trocknen der Trauben am Stock, Trocknen der Trauben nach der Lese, Gefrieren von Trauben am Stock
Weinbaupraktiken	Konventionell, nachhaltig, biologisch/ökologisch, biologisch-dynamisch

Abschnitt 3: Menschliche Faktoren in der Kellerei, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen	
Gemeinsame Elemente	Rolle des Sauerstoffs, Rolle des SO ₂ , Kellereibehälter (Eiche, Edelstahl, Beton), alkoholische Gärung, biologischer Säureabbau
Mostkorrekturen	Mostanreicherung, Säuerung, Entsäuerung
Weißweinbereitung	Rebsorte, Anlieferung der Trauben in der Kellerei, Entrappen, Mahlen, Schalenkontakt, Pressen, Klärung, alkoholische Gärung, Abziehen von der Grobhefe, biologischer Säureabbau
Rotweinbereitung	Rebsorte, Anlieferung der Trauben in der Kellerei, Entrappen, Mahlen, Extraktion vor der Gärung, alkoholische Gärung und Extraktion, Extraktion nach der Gärung, Pressen, biologischer Säureabbau Ganztraubenvergärung (Kohlensäuremischung, Macération semi-carbonique, ganze Trauben mit gemahlener Frucht)
Roséweinbereitung	Direkte Pressung, kurze Mazeration, Verschneiden
Süßweinbereitung	Abbruch der Gärung, Beimischen süßender Substanzen, Konzentration des Zuckers in den Trauben
Reifung	Eichengebinde (Art, Herstellungsweise, Alter, Größe), inerte Behälter (Edelstahl, Beton, Flasche), Hefesatzkontakt, Alternativen zur Eiche
Verschneiden	Gründe (Ausgewogenheit, Beständigkeit, Stil)
Klärung	Absetzen, Schönen, Filtration (Tiefen-, Oberflächen-)
Stabilisierung	Weinstein, mikrobiologisch
Verpackung	Glas, Plastik, Karton (Bag-in-Box)
Verschlüsse	Naturkorken, technische Korken, Synthetikorken, Schraubverschlüsse

Lernziel 2

Die Eigenschaften der Stillweine identifizieren und beschreiben, die in den Hauptweinbauregionen der Welt erzeugt werden; außerdem erläutern, wie die wichtigsten natürlichen und menschlichen Faktoren im Weinberg, in der Kellerei, bei der Gesetzgebung und in der Wirtschaft Stil, Qualität und Preis dieser Weine beeinflussen können.

Bewertungskriterien

1. Die Hauptweinbauregionen der Welt identifizieren und lokalisieren sowie den Stil und die Qualität der dort erzeugten Weine beschreiben.
2. Die wichtigsten Faktoren im Weinberg, in der Kellerei, bei der Gesetzgebung und in der Wirtschaft identifizieren, die bei der Stillweinerzeugung eine Rolle spielen, und kurz erläutern, wie sie Stil, Qualität und Preis der wichtigsten Stillweine der Welt beeinflussen.
3. Im Hinblick auf die Hauptrebsorten bekannter Regionen (aufgelistet in Abschnitt 2) das Wissen aus Lernziel 1 anwenden, um zu erklären, wie sich die Faktoren im Weinberg und in der Kellerei auf Stil und Qualität der Weine auswirken.

Abschnitte

Abschnitt 1: Die Hauptweinbauregionen der Welt für Stillweine	
FRANKREICH	
Bordeaux	Bordeaux, Bordeaux Supérieur Côtes de Bordeaux, Entre-Deux-Mers Médoc, Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Margaux, Saint-Julien Graves, Pessac-Léognan Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Pomerol Sauternes, Barsac
Dordogne und Südwestfrankreich	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Jurançon, Côtes de Gascogne
Burgund	Bourgogne Chablis Bourgogne Côte d'Or, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Côte de Nuits-Villages, Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Côte de Beaune-Villages, Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet Bourgogne Côte Chalonnaise, Rully, Mercurey, Givry, Montagny Mâcon, Mâcon Villages, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran
Beaujolais	Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Fleurie, Morgon, Moulin-à-Vent
Elsass	Alsace, Alsace Grand Cru
Loire-Tal	Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine Anjou, Coteaux du Layon, Savennières, Saumur, Saumur-Champigny Vouvray, Touraine, Bourgueil, Chinon Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire
Rhône-Tal	Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel
Südfrankreich	Pays d'Oc Languedoc, Minervois, Fitou, Corbières, Picpoul de Pinet Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages Bandol, Côtes de Provence

DEUTSCHLAND	
Mosel	Bernkastel, Wehlen, Piesport
Nahe	Schloßböckelheim
Rheingau	Rüdesheim, Johannisberg
Rheinhessen	Nierstein
Pfalz	Forst, Deidesheim
Baden	
Franken	
ÖSTERREICH	
Niederösterreich	Wachau, Weinviertel
Burgenland	
UNGARN	
	Tokaj (nur Süßweine)
GRIECHENLAND	
	Naoussa, Nemea, Santorini
ITALIEN	
Trentino-Südtirol	Trentino, Südtirol (Alto Adige)
Friaul-Julisch Venetien	Collio, Colli Orientali, Friuli Grave
Venetien	Pinot Grigio delle Venezie, Veneto, Valpolicella, Valpolicella Classico, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Soave, Soave Classico
Piemont	Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi
Toskana	Toscana, Chianti, Chianti Classico, Bolgheri, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano
Marken	Verdicchio dei Castelli di Jesi
Umbrien	Orvieto
Latium	Frascati
Abruzzen	Montepulciano d'Abruzzo
Kampanien	Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo
Apulien	Puglia, Salice Salentino
Basilikata	Aglianico del Vulture
Sizilien	Sicilia, Terre di Sicilia/Terre Siciliane, Etna
SPANIEN	
Oberer Ebro	Rioja, Navarra, Calatayud, Cariñena
Katalonien	Priorat, Catalunya, Penedès
Duero-Tal	Ribera del Duero, Toro, Rueda
Der Nordwesten	Rías Baixas, Bierzo
Die Levante	Valencia, Jumilla, Yecla
Castilla-La Mancha	La Mancha, Valdepeñas
Castilla y León VdIT	
PORTUGAL	
	Vinho Verde, Douro, Dão, Bairrada, Alentejo, Lisboa, Alentejano

VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA	
Kalifornien	California Napa County, Napa Valley, Rutherford, Oakville, Stags Leap District, Howell Mountain, Mount Veeder, Los Carneros, Saint Helena, Calistoga Sonoma County, Russian River Valley, Alexander Valley, Dry Creek Valley, Sonoma Coast Mendocino County Santa Cruz Mountains Monterey San Luis Obispo County, Paso Robles Santa Barbara County, Santa Maria Valley Lodi
Oregon	Willamette Valley
Washington	Columbia Valley, Yakima Valley
New York	Finger Lakes
KANADA	
Ontario	Niagara Peninsula
British Columbia	Okanagan Valley
CHILE	
Coquimbo-Region	Valle de Elqui, Valle del Limarí
Aconcagua-Region	Valle de Casablanca, Valle de San Antonio, Valle de Leyda, Valle del Aconcagua
Valle Central	Valle del Cachapoal, Valle de Colchagua, Valle del Maipo, Valle de Curicó, Valle del Maule
Südliche Region	
ARGENTINIEN	
Salta	Cafayate
San Juan	
Mendoza	Valle de Uco, Luján de Cuyo, Maipú
Patagonien	
SÜDAFRIKA	
Western Cape	
Coastal Region	Stellenbosch, Paarl, Constantia, Durbanville, Swartland
Breede River Valley	Worcester, Robertson
Cape South Coast	Walker Bay, Hemel-en-Aarde Wards, Elim, Elgin
AUSTRALIEN	
South Eastern Australia	Murray-Darling, Riverina, Riverland
South Australia	Barossa, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, Adelaide Hills, McLaren Vale, Coonawarra
Victoria	Yarra Valley, Geelong, Mornington Peninsula, Heathcote, Goulburn Valley
New South Wales	Hunter Valley
Tasmanien	
Western Australia	Margaret River, Great Southern
NEUSEELAND	
Nordinsel	Gisborne, Hawke's Bay, Martinborough
Südinsel	Marlborough, Nelson, Canterbury, Central Otago

Abschnitt 2: Hauptfaktoren, die Stil, Qualität und Preis der wichtigsten Stillweine der Welt beeinflussen			
NATÜRLICHE FAKTOREN (Rebsorten)			
Land	Region/Gebiet	Wichtigste Rebsorten	Andere Rebsorten
Frankreich	Bordeaux	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle	Petit Verdot
	Dordogne und Südwestfrankreich		Bordeaux-Sorten, Malbec, Tannat, Ugni Blanc, Petit Manseng
	Burgund	Chardonnay, Pinot Noir	
	Beaujolais	Gamay	
	Elsass	Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat	Pinot Blanc
	Loire-Tal	Melon Blanc, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc	Grolleau, Cabernet Sauvignon
	Rhône-Tal	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Viognier	Cinsault, Marsanne, Roussanne
	Südfrankreich	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc	Cinsault, Piquepoul, Viognier
Deutschland		Riesling, Spätburgunder (Pinot Noir)	Silvaner, Müller-Thurgau, Dornfelder
Österreich		Riesling, Grüner Veltliner	Welschriesling, Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent
Ungarn	Tokaj		Furmint, Hárslevelű, Sárga Muskotály
Griechenland	Naoussa		Xinomavro
	Nemea		Agiorgitiko
	Santorini		Assyrtiko
Italien	Trentino/Südtirol/ Friaul-Julisch Venetien	Pinot Grigio	
	Venetien	Corvina, Garganega, Pinot Grigio, Merlot, Chardonnay, Trebbiano	
	Piemont	Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Cortese	
	Toskana	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
	Marken		Verdicchio
	Umbrien		Grechetto, Trebbiano
	Latium		Malvasia, Trebbiano
	Abruzzen	Montepulciano	
	Kampanien	Aglianico	Greco, Fiano
	Apulien	Negroamaro, Primitivo	
	Basilikata	Aglianico	
	Sizilien	Nero d'Avola	Syrah, Chardonnay

NATÜRLICHE FAKTOREN (Rebsorten) Forts.			
Land	Region/Gebiet	Wichtigste Rebsorten	Andere Rebsorten
Spanien	Oberer Ebro	Tempranillo, Garnacha, Graciano	Mazuelo, Viura
	Katalonien	Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Chardonnay	
	Duero-Tal	Tempranillo, Verdejo, Sauvignon Blanc	
	Der Nordwesten	Albariño	Mencía
	Die Levante		Monastrell
	Castilla-La Mancha		Airén, Tempranillo
Portugal			Alvarinho, Loureiro, Arinto, Touriga Nacional, Tinta Roriz (Aragonês), Alfrocheiro, Baga, Jaen, Trincadeira, Alicante Bouschet
USA		Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zinfandel, Chardonnay, Sauvignon Blanc	Riesling
Kanada		Vidal, Riesling	
Chile		Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc	
Argentinien		Malbec, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Torrontés	Bonarda
Südafrika		Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinotage, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Merlot	
Australien		Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinot Noir, Merlot, Grenache, Chardonnay, Semillon, Riesling, Sauvignon Blanc	
Neuseeland		Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Merlot	Cabernet Sauvignon, Riesling, Syrah
WEITERE NATÜRLICHE FAKTOREN			
Siehe Abschnitt 1 in Lernziel 1			
MENSCHLICHE FAKTOREN			
Weinberg	Siehe Abschnitt 2 in Lernziel 1		
Kellerei	Siehe Abschnitt 3 in Lernziel 1		

Von den Studierenden wird erwartet, die in Lernziel 1 erworbenen Kenntnisse auf die wichtigsten Regionen und ihre Hauptrebsorten anzuwenden, um Stil und Qualität der erzeugten Weine zu erläutern.

GESETZGEBUNG	
Frankreich	AOC, <i>Vin de Pays</i> , IGP, <i>Vin de France</i> Bordeaux: <i>Cru bourgeois</i> , <i>Cru classé</i> Burgund: <i>Premier cru</i> , <i>Grand cru</i> Beaujolais: <i>Nouveau</i> Loire-Tal: <i>Sur lie</i> Elsass: <i>Vendanges tardives</i> , <i>Sélection de grains nobles</i>
Deutschland	Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein Qualitätswein VDP, VDP.GROSSES GEWÄCHS (GG)
Österreich	Qualitätswein, Prädikat, DAC
Tokaji	<i>Aszú</i> , <i>Eszencia</i>
Italien	DOC, DOCG, IGT <i>Classico</i> , <i>Riserva</i>
Spanien	DO, DOCa/DOQ, <i>Vino de la Tierra</i> (VdIT), <i>Vinos de Pago</i> <i>Joven</i> , <i>Crianza</i> , <i>Reserva</i> , <i>Gran Reserva</i>
USA	AVA
Kanada	VQA
Chile	DO (Region, Unterbereich) <i>Costa</i> , <i>Entre Cordilleras</i> , <i>Andes</i>
Südafrika	Wine of Origin, Region, District, Ward, Estate
Australien	Zone, Region, Subregion
WIRTSCHAFT	
Wirtschaft	Kosten der Trauben, Produktionskosten, Transportkosten, Gewinnspanne, Marktkräfte

Lernziel 3

Die Eigenschaften der wichtigsten Schaumweine der Welt identifizieren und beschreiben; außerdem erläutern, wie die wichtigsten natürlichen und menschlichen Faktoren im Weinberg, in der Kellerei, bei der Gesetzgebung und in der Wirtschaft Stil, Qualität und Preis dieser Weine beeinflussen können.

Bewertungskriterien

1. Die wichtigsten Schaumweine der Welt identifizieren und lokalisieren sowie den Stil und die Qualität dieser Weine beschreiben.
2. Die wichtigsten Faktoren im Weinberg, in der Kellerei, bei der Gesetzgebung und in der Wirtschaft identifizieren, die bei der Schaumweinerzeugung eine Rolle spielen, und kurz erläutern, wie sie Stil, Qualität und Preis der wichtigsten Schaumweine der Welt beeinflussen.

Abschnitte

Abschnitt 1: Die wichtigsten Schaumweine der Welt	
FRANKREICH	
Champagne	Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte des Bar, Côte de Sézanne
Crémant	Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Loire
Loire-Tal	Saumur, Vouvray
SPANIEN	
Cava	
ITALIEN	
Asti	
Prosecco	Prosecco, Conegliano-Valdobbiadene
DEUTSCHLAND	
Sekt	Deutscher Sekt
AUSTRALIEN	
Tasmania, Yarra Valley, Adelaide Hills	
NEUSEELAND	
Marlborough	
SÜDAFRIKA	
Cap Classique	
USA	
Anderson Valley, Los Carneros	

Abschnitt 2: Hauptfaktoren, die Stil, Qualität und Preis von Schaumweinen beeinflussen

NATÜRLICHE FAKTOREN

Wichtige Rebsorten **Champagne:** Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Asti: Muscat Blanc à Petits Grains
Prosecco: Glera
Cava: Macabeo, Xarel-lo, Parellada
Premium-Schaumweine aus Australien, Neuseeland, Südafrika, USA: Chardonnay, Pinot Noir

Klima und Lage Klima und Wetter, Höhenlage, Breitengrad, Ausrichtung, Nähe zum Ozean/zu großen Seen, Nebel (sofern relevant)

MENSCHLICHE FAKTOREN

Traditionelle Methode Pressen, Klärung, erste alkoholische Gärung, Verschneiden, *liqueur de tirage*, zweite alkoholische Gärung in der Flasche, Lagerung auf dem Hefesatz, Rütteln, Degorgieren, *liqueur d'expédition* (Dosage)

Transvasierverfahren Pressen, Klärung, erste alkoholische Gärung, Verschneiden, *liqueur de tirage*, zweite alkoholische Gärung in der Flasche, Lagerung auf dem Hefesatz, Degorgieren in einen Tank, Filtration, *liqueur d'expédition* (Dosage), erneute Abfüllung unter Druck

Méthode ancestrale Alkoholische Gärung durch Flaschenabfüllung unterbrochen, mit oder ohne Degorgieren

Tankgärung Pressen, Klärung, erste alkoholische Gärung, Verschneiden, *liqueur de tirage*, zweite alkoholische Gärung im Tank, Lagerung auf dem Hefesatz, Filtration, *liqueur d'expédition* (Dosage), Abfüllung unter Druck

Asti-Verfahren Pressen, Klärung, gekühlten Saft lagern, Gärung (teilweise unter Druck), Stoppen der Gärung durch Kühlen und Filtration, Abfüllung unter Druck

Karbonisierung Pressen, Klärung, Gärung, Versetzen mit CO₂, Abfüllung unter Druck

GESETZGEBUNG UND WIRTSCHAFT

Gesetzgebung **EU:** Brut nature, Brut, Demi-sec
Champagne: ohne Jahrgang, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Premier cru, Grand cru, Jahrgangschampagner
Südafrika: Cap Classique

Wirtschaft Marktkräfte, Produktionskosten

Lernziel 4

Die Eigenschaften der wichtigsten gespriteten Weine der Welt identifizieren und beschreiben; außerdem erläutern, wie die wichtigsten natürlichen und menschlichen Faktoren im Weinberg, in der Kellerei und bei der Gesetzgebung Stil, Qualität und Preis dieser Weine beeinflussen können.

Bewertungskriterien

1. Die wichtigsten gespriteten Weine der Welt identifizieren und lokalisieren sowie den Stil und die Qualität dieser Weine beschreiben.
2. Die wichtigsten Faktoren im Weinberg, in der Kellerei und bei der Gesetzgebung identifizieren, die bei der Erzeugung gespriteter Weine eine Rolle spielen, und kurz erläutern, wie sie Stil, Qualität und Preis der wichtigsten gespriteten Weine der Welt beeinflussen.

Abschnitte

Abschnitt 1: Die wichtigsten gespriteten Weine der Welt	
PORTUGAL	Port
SPANIEN	Sherry
GESPRITETE MUSCAT-WEINE	Frankreich: Muscat de Beaumes-de-Venise Australien: Rutherglen
Abschnitt 2: Hauptfaktoren, die Stil, Qualität und Preis von gespriteten Weinen beeinflussen	
NATÜRLICHE FAKTOREN	
Wichtige Rebsorten	Port: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Barroca Sherry: Palomino, Pedro Ximénez (PX), Muscat Gespritete Muscat-Weine: Muscat
Klima und Lage	Klimatyp, Höhenlage, Ausrichtung, Nähe zum Meer, Boden (sofern relevant)
MENSCHLICHE FAKTOREN	
Port	Mahlen, Extraktion (menschliche Füße, Autovinifikation, <i>piston plungers</i>), Gärung, Aufspritzen zum Stoppen der Gärung, Reifung (kurz oder lang, Holz oder inert), Abfüllung
Sherry	Trocken: Gärung, Klassifizierung a) Aufspritzen auf 15 % vol, Wachstum von Flor, biologischer Ausbau (Option: weiteres Aufspritzen auf über 17 % vol, oxidativer Ausbau) b) Aufspritzen auf 17 % vol, kein Flor, oxidativer Ausbau Süß: Sonnengetrocknete Trauben, Pressen, Gärung, Aufspritzen zum Stoppen der Gärung, oxidativer Ausbau Pale Cream/Medium/Cream: Verschneiden von trockenem Wein entweder mit süßen Weinen oder mit auf Trauben basierenden Süßungsmitteln
Gespritete Muscat-Weine	Mahlen, Pressen, Gärung, Aufspritzen zum Stoppen der Gärung, Reifung (inert, oxidativ)
GESETZGEBUNG	
Port	Ruby (Reserve), Tawny (Reserve), Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny mit Altersangabe
Sherry	Fino, Amontillado, Manzanilla, Oloroso, Palo Cortado, Pedro Ximénez (PX) Pale Cream, Medium, Cream

Lernziel 5

Die Fähigkeit demonstrieren, Kunden und Mitarbeiter über Weine zu informieren und zu beraten.

Bewertungskriterien

1. Weinempfehlungen geben und die Gründe für die Auswahl erläutern.
2. Das richtige Vorgehen für die Lagerung und den Service von Wein beschreiben.
3. Die häufigsten Weinfehler erkennen.
4. Die wichtigsten Überlegungen kennen, auf denen eine Empfehlung zur Kombination von Speisen und Wein basiert.
5. Die sozialen und gesundheitlichen Probleme nennen, die sich aus dem übermäßigen Konsum von Wein ergeben.

Abschnitte

Abschnitt 1: Weinempfehlungen geben	
Kriterien für die Weinauswahl	Weinstil, Weinqualität, individuelle Vorlieben und Empfindlichkeiten, Preis, Gelegenheit
Lagerung	Optimale Bedingungen, Auswirkungen schlechter Lagerung
Service	Reihenfolge des Servierens, Serviertemperaturen, Öffnen und Dekantieren, Gläser und Zubehör
Abschnitt 2: Häufige Weinfehler	
Fehler	Korkengeschmack, Oxidation, Reduktion, flüchtige Säuren, <i>Brettanomyces</i> , verdorben, zu viel Schwefel
Abschnitt 3: Prinzipien der Kombination von Speisen und Wein	
Überlegungen zum Wein	Süße, Säure, Tannine (Eiche), Komplexität, Fruchtigkeit, Alkoholgehalt
Überlegungen zum Essen	Süße, Säure, Umami, Salz, Bitterkeit, Schärfe, Fett, Geschmacksintensität
Abschnitt 4: Soziale und gesundheitliche Probleme	
Soziale und gesundheitliche Probleme	Übermäßiger Konsum von Wein

UNIT 2: Das analytische Verkosten von Wein

Lernziel 1

Die Haupteigenschaften der wichtigsten Stillweine der Welt genau beschreiben und anhand dieser Beschreibung ein Urteil über die Qualität und die Trinkreife abgeben können.

Bewertungskriterien

1. Die Haupteigenschaften jedes der wichtigsten Stillweine der Welt unter Verwendung des WSET Level 3 Systematischen Verkostens von Wein genau beschreiben können.
2. Für jeden der wichtigsten Stillweine der Welt unter Verwendung des WSET Level 3 Systematischen Verkostens von Wein ein Urteil über die Qualität und die Trinkreife abgeben können.

WSET Level 3 Systematisches Verkosten von Wein®

OPTISCHER EINDRUCK	
Klarheit	klar – trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass – mittel – tief
Farbton	<i>weiß</i> grüngelb – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun <i>rosé</i> hellrosa – lachsfarben – orange <i>rot</i> purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot – braun
Andere Eindrücke	z.B. Schlieren/Tränen, Depot, Perlage, Bläschen

GERUCH	
Reintönigkeit	sauber – unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten – mittel (-) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Entwicklungsstadium	jugendlich – erste Reifnoten – voll gereift – müde/Höhepunkt überschritten

GESCHMACK	
Süße	trocken – fast trocken – halbtrocken – halbsüß – süß – üppig
Säure	niedrig – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch
Tannin	niedrig – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch
Alkohol	niedrig – mittel – hoch gespritete Weine: niedrig – mittel – hoch
Körper	schlank – mittel (-) – mittel – mittel (+) – voll
Mousse	fein – cremig – aggressiv
Geschmacksintensität	zart – mittel (-) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Abgang	kurz – mittel (-) – mittel – mittel (+) – lang

GESAMTEINDRUCK	
QUALITÄTSBEURTEILUNG	
Qualität	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	zu jung – kann getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial – jetzt trinken: ist nicht für Reifung oder weitere Lagerung geeignet – zu alt

Empfohlene Verkostungsproben

STILLWEINE

Land/Region	Weinstil	Name des zu verkostenden Weins
BORDEAUX Erforderlich	Rot	Allgemeine AC Bordeaux Cru Bourgeois oder Haut-Médoc Cru Classé Saint-Émilion Grand Cru oder Pomerol
	Süß Weiß	Sauternes oder Barsac
Optional	Rot	Älterer Jahrgang eines Saint-Émilion, Pomerol oder Haut-Médoc
	Trocken Weiß	Allgemeine AC Bordeaux Graves oder Pessac-Léognan (in Eiche gereift)
DORDOGNE UND SÜDWESTFRANKREICH		
Optional	Rot	Cahors oder Madiran
BURGUND Erforderlich	Rot	AC Bourgogne Rouge Wein von der Côte d'Or auf Village- oder Premier-Cru-Niveau AC Beaujolais, Beaujolais Villages oder Cru
	Weiß	Chablis auf Village- oder Premier-Cru-Niveau Wein von der Côte d'Or auf Village- oder Premier-Cru-Niveau
Optional	Rot	Zusätzlich ein Wein aus dem Beaujolais
	Weiß	Mâcon oder Mâcon Villages
ELSASS Erforderlich	Trockener oder halbtrockener Weißer	Mindestens einen der folgenden: Riesling Gewurztraminer Pinot Gris
	Optional	Süße Weiße
LOIRE-TAL Erforderlich	Weiß	trockener Chenin Blanc der Premiumklasse Sancerre oder Pouilly-Fumé
	Optional	Rot
RHÔNE-TAL Erforderlich	Rot	Syrah der Premiumklasse von der nördlichen Rhône Châteauneuf-du-Pape oder Gigondas Côtes du Rhône oder Côtes du Rhône Villages
	Optional	Rot
SÜDFRANKREICH Optional	Rot	Corbières, Fitou oder Minervois Beliebiger IGP-Wein von internationalen Sorten
	Rosé	z.B. Côtes de Provence. Auch ein Rosé von der südl. Rhône wäre akzeptabel.
DEUTSCHLAND Erforderlich	Weiß	Riesling mit etwas Restsüße, z.B. Kabinett oder Spätlese Trockener Riesling eines VDP-Guts
	Optional	Weiß
ÖSTERREICH Erforderlich	Weiß	Grüner Veltliner

Land/Region	Weinstil	Name des zu verkostenden Weins
TOKAJ Erforderlich	Weiß	Tokaji Aszú
GRIECHENLAND Optional	Rot	Naoussa oder Nemea
ITALIEN Erforderlich	Rot	Barolo oder Barbaresco Valpolicella oder Valpolicella Classico Amarone della Valpolicella Chianti, Chianti Classico Riserva oder Brunello di Montalcino Beliebiger süditalienischer Rotwein (z.B. Taurasi)
	Weiß	Pinot Grigio aus Venetien
Optional	Weiß	Pinot Grigio aus Südtirol, dem Trentino oder Friaul–Julisch Venetien Soave oder Soave Classico
SPANIEN Erforderlich	Rot	Rioja Reserva oder Gran Reserva Ribera del Duero Priorat
	Weiß	Rías Baixas oder Rueda
Optional	Rot	Wein auf Monastrell-Basis, z.B. Jumilla
PORTUGAL Optional	Rot	Douro, Dão oder Alentejo
USA Erforderlich	Rot	Kalifornischer Premium-Cabernet-Sauvignon oder -Merlot, z.B. aus Napa oder Sonoma Zinfandel, z.B. aus dem Dry Creek Valley oder aus Lodi
	Weiß	Premium-Chardonnay aus Kalifornien, z.B. aus Sonoma oder Santa Barbara
Optional	Rot	Willamette Valley Pinot Noir Kalifornischer Premium-Pinot-Noir, z.B. aus Sonoma oder Santa Barbara
	Rosé	White Zinfandel
KANADA Optional	Süß Weiß	Icewine
CHILE Erforderlich	Rot	Premium-Carmenère, z.B. aus Cachapoal oder Colchagua
Optional	Rot	Preisgünstiger Massen-Rotwein Premium-Cabernet-Sauvignon, z.B. aus Maipo, Cachapoal oder Colchagua
	Weiß	Chardonnay oder Sauvignon Blanc, z.B. aus Casablanca oder San Antonio
ARGENTINIEN Erforderlich	Rot	Malbec mittlerer Preislage
	Weiß	Premium-Torrontés, z.B. aus Salta (Cafayate)
Optional	Rot	Premium-Cabernet-Sauvignon oder roter Verschnitt Premium-Malbec, z.B. aus dem Valle de Uco oder aus Luján de Cuyo
SÜDAFRIKA Erforderlich	Rot	Premium-Pinotage, z.B. aus Stellenbosch, Paarl oder Swartland
	Weiß	Premium-Chenin-Blanc mit Eichennote, z.B. aus Swartland
Optional	Rot	Premium-Cabernet-Sauvignon, z.B. aus Stellenbosch
	Rot/Weiß	Preisgünstige Massenmarke

Land/Region	Weinstil	Name des zu verkostenden Weins
AUSTRALIEN Erforderlich	Rot	Premium-Shiraz, z.B. aus Barossa oder McLaren Vale Premium-Cabernet-Sauvignon oder -Cabernet-Sauvignon-Verschnitt, z.B. aus Coonawarra oder Margaret River Premium-Grenache oder -Grenache-Verschnitt, z.B. aus McLaren Vale
	Weiß	Eden oder Clare Valley Riesling Hunter Valley Semillon Premium-Chardonnay, z.B. aus Yarra Valley, Mornington Peninsula oder Tasmanien
Optional	Rot	Shiraz eines anderen Stils oder Qualitätsniveaus Premium-Pinot-Noir, z.B. aus Yarra Valley, Mornington Peninsula oder Tasmanien
NEUSEELAND Erforderlich	Rot	Pinot Noir, z.B. aus Central Otago, Martinborough oder Marlborough
	Weiß	Premium-Sauvignon-Blanc, z.B. aus Marlborough
Optional	Rot	Bordeaux-Sorte oder -Verschnitt oder Syrah aus Hawke's Bay
	Weiß	Premium-Chardonnay, z.B. aus Marlborough oder Gisborne Sauvignon Blanc mit Eichennote
BELIEBIGES LAND Optional	Orange	Orange Wine aus beliebigem Land/beliebiger Region

SCHAUMWEINE

Land/Region	Name des zu verkostenden Weins
CHAMPAGNE Erforderlich	Champagner ohne Jahrgang
	Optional
FRANKREICH Optional	Crémant
ITALIEN Erforderlich	Asti, Prosecco
SPANIEN Erforderlich	Cava
AUSTRALIEN, NEUSEELAND, SÜDAFRIKA, USA Erforderlich	Mindestens ein nach der traditionellen Methode bereiteter Schaumwein aus Australien, Neuseeland, Südafrika oder den USA

GESPRITETE WEINE

Land/Region	Name des zu verkostenden Weins
SPANIEN Erforderlich	Fino oder Manzanilla Trockener Amontillado oder trockener Oloroso
	Optional
PORTUGAL Erforderlich	Late Bottled Vintage Port oder Vintage Port Tawny Port mit Altersangabe
GESPRITETE MUSCAT-WEINE Optional	Muscat de Beaumes-de-Venise Rutherglen Muscat

Prüfungsablauf

Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von Ausbildungs- und Prüfungscenren (APPs) durchgeführt, die von WSET anerkannt sind. Die APPs müssen sich an die Grundsätze und Verfahrensweisen von WSET halten, die im APP-Handbuch dargelegt sind.

Prüfungsverfahren

Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 3, Weine, besteht aus einer theoretischen Prüfung, für die keine Hilfsmittel zugelassen sind, und einer Verkostungsprüfung. Um die Gesamtprüfung zu bestehen, muss ein Kandidat sowohl in der theoretischen als auch in der Verkostungsprüfung jeweils 55 Prozent der Gesamtpunktzahl erreichen.

Beide Teilprüfungen müssen gemeinsam zum selben Prüfungstermin und in derselben Sprache abgelegt werden. Nur Wiederholungskandidaten, die ein Unit bereits bestanden haben, können die Prüfung des fehlenden Units einzeln ablegen.

Unit 1: Theoretische Prüfung

Die Prüfung, für die keine Hilfsmittel zugelassen sind, wird von WSET gestellt und umfasst den Stoff von Unit 1 der Spezifikation. Sie setzt sich aus zwei Teilen zusammen.

- Teil 1 besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, mit denen Wissen und Verständnis des Stoffs der gesamten Lerneinheit getestet werden.
- Teil 2 ist ein Fragebogen, der schriftliche Kurzantworten verlangt. Er besteht aus vier Fragen, jede mit 25 Punkten bewertet, mit denen die Anwendung des Wissens aus dem Stoff der gesamten Lerneinheit geprüft wird.

Die theoretische Prüfung muss innerhalb von zwei Stunden abgeschlossen werden.

Alle Prüfungsfragen basieren auf den herausgegebenen Lernzielen; die empfohlenen Studienunterlagen enthalten alle nötigen Informationen, um die Fragen richtig zu beantworten. Um die theoretische Prüfung zu bestehen, muss ein Kandidat jeweils mindestens 55 Prozent der Gesamtpunktzahl in Teil 1 und Teil 2 erreichen.

Unit 2: Verkostungsprüfung

Die Verkostungsprüfung hat Unit 2 der Spezifikation zum Inhalt. Sie wird intern gestellt und von einem von WSET für Level 3 zugelassenen internen Prüfer (WSET Approved Level 3 Internal Assessor) unter Verwendung einer von WSET zur Verfügung gestellten Anleitung bewertet. Die Ergebnisse werden von WSET überprüft.

Die Prüfung besteht aus der Blindverkostung zweier Weine und testet die Fähigkeit eines Kandidaten, einen Wein genau zu beschreiben und sich auf Grundlage dieser Beobachtungen ein Gesamturteil zu bilden. Die Verkostungsprüfung muss innerhalb von 30 Minuten abgeschlossen werden.

Um die Verkostungsprüfung zu bestehen, muss ein Kandidat jeweils mindestens 55 Prozent der Punktzahl erreichen.

Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 3, Weine

Unit 1: Theoretische Prüfung

Teil 1: Multiple-Choice – Dieser Teil der Prüfung besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen. Zu jeder Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die auf dem computerlesbaren Antwortblatt zu markieren ist. Die Prüfungsaufsicht gibt am Tag der Prüfung alle notwendigen Erläuterungen zum Ausfüllen der Antwortblätter. Jede richtig beantwortete Multiple-Choice-Frage ergibt einen Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge.

Teil 2: Fragen mit Kurzantwort – Dieser Teil der Prüfung besteht aus vier Fragen, die jeweils mit 25 Punkten bewertet werden. Die Antworten sollten auf das Prüfungsblatt in die dafür vorgesehenen Felder geschrieben werden; wie viele Punkte jede Frage oder Teilfrage einbringt, ist auf dem Prüfungsblatt vermerkt. Für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge. Die Zusammensetzung jedes Prüfungsbogens zeigt die folgende Tabelle.

Frage Nummer	Lernziel
1	1 & 2
2	1 & 2
3	1, 2 & 5* (*nur Abschnitt 1)
4	1, 3, 4 & 5* (*nur Abschnitt 1)

Zuordnung der Punkte – Alle Prüfungsbögen für die WSET-Qualifikation Level 3, Weine, wurden sorgfältig auf die Gewichtung der einzelnen Themenblöcke im Lehrplan abgestimmt. Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die Gewichtung in der Multiple-Choice-Teilprüfung.

Lernziel	Multiple-Choice-Fragen (1 Punkt pro Frage)
1	8
2	28
3	5
4	5
5	4
50 Punkte	

Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die Gewichtung in der Teilprüfung der Fragen mit Kurzantwort. Beachten Sie, dass Lernziel 1 in allen vier Fragen mitgeprüft wird.

Lernziel	Fragen mit schriftlicher Kurzantwort Punkte
2	70
3 & 4	20
5	10
100 Punkte	

Unit 2: Verkostungsprüfung

Dieser Prüfungsteil besteht aus der Blindverkostung zweier Stillweine, die beliebig unter den empfohlenen Verkostungsproben ausgewählt sein können.

Die Antworten sollten auf das Prüfungsblatt in die dafür vorgesehenen Felder geschrieben werden; wie viele Punkte jede Frage oder Teilfrage einbringt, ist auf dem Prüfungsblatt vermerkt. Für die Beschreibung und Beurteilung des Weißweins können 20 Punkte erreicht werden, für die Beschreibung und Beurteilung des Rotweins 21 Punkte. Für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge.

Bekanntgabe der Ergebnisse

Die Prüfungsergebnisse werden von WSET wie folgt bekannt gegeben:

- WSET übermittelt eine Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an den Kursanbieter (APP), dieser teilt den einzelnen Kandidaten ihre Ergebnisse mit.
- WSET versendet die Anschreiben an die Kandidaten und die Zertifikate an die APPs, die dafür verantwortlich sind, diese an ihre Kandidaten weiterzugeben.

Multiple-Choice Muster-Prüfungsfragen

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine früheren Prüfungsunterlagen zur Vorbereitung auf die WSET-Qualifikation Level 3, Weine. Um aber den Kandidaten einen Eindruck von der Art der Prüfungsfragen zu vermitteln, sind nachfolgend fünf Musterfragen aufgeführt. Die Prüfung besteht aus 50 ähnlichen Fragen.

- 1. Welches ist die Hauptrebsorte im Verschnitt von Rosé d'Anjou?**
 - a. Gamay
 - b. Grolleau
 - c. Malbec
 - d. Cabernet Franc

- 2. Wie nennt man den Vorgang, mit dem das Sediment aus einer Flasche Champagne herausgetrieben wird?**
 - a. Abziehen
 - b. Rütteln
 - c. Abstich
 - d. Degorgieren

- 3. Welches der folgenden Verfahren garantiert die mikrobiologische Stabilität eines Weins?**
 - a. Sterilfiltration
 - b. Abstich
 - c. Tiefenfiltration
 - d. Kühle Vergärung

- 4. Welche Rebsorte wird NICHT bei der Erzeugung von Port verwendet?**
 - a. Tinta Roriz
 - b. Touriga Nacional
 - c. Ugni Blanc
 - d. Touriga Franca

- 5. Welches der folgenden Phänomene ist ein wichtiger natürlicher Faktor in Ribera del Duero?**
 - a. Maritimer Einfluss
 - b. Herbstnebel am frühen Morgen
 - c. Lage in großer Höhe
 - d. Kalte Luftströme von den Pyrenäen

Antworten

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

Muster-Prüfungsfrage mit schriftlicher Kurzantwort

Dieser Prüfungsteil besteht aus vier Fragen, die jeweils 25 Punkte zählen. Um den Kandidaten eine Vorstellung von der Art der Fragen zu geben, die gestellt werden können, soll hier ein Beispiel gegeben werden. Die Prüfung besteht aus vier Fragen, die dieser ähneln.

Frage 1 (25 Punkte)

TEIL 1

- a. Chardonnay wächst sowohl in kühlen als auch in warmen Klimata. Nennen Sie je ein Beispiel einer Region mit kühlem und mit warmem Klima in Australien, in denen Chardonnay angebaut wird, und beschreiben Sie, welchen Einfluss das Klima auf die Fruchtcharakteristika der Trauben hat.

Kühles Klima:

3 Punkte

Warmes Klima:

3 Punkte

- b. Die Erziehung am Vertikaldrahtrahmen (VSP) wird häufig für den Anbau von Chardonnay in kühlem Klima angewendet.

4 Punkte

Erklären Sie, warum Winzer sich für dieses Unterstützungssystem entscheiden.

TEIL 2

Manche Chardonnays haben eine abgerundete Textur und ausgeprägte Aromen, u.a. von Butter, Toast und Vanille.

- a. Nennen und beschreiben Sie zwei Techniken, die während der Weinbereitung und Reifung eingesetzt werden können, um diese Eigenschaften hervorzubringen. Erklären Sie, welche Eigenschaft(en) jede Technik zu diesem Weinstil beiträgt.

Technik 1:

5 Punkte

Technik 2:

5 Punkte

- b. Ein Kunde bittet Sie, einen hochklassigen französischen Chardonnay zu empfehlen, der die genannten Eigenschaften aufweist. Welchen Wein würden Sie empfehlen und mit welcher Temperatur würden Sie ihn servieren?

2 Punkte

- c. Der Wein wurde geöffnet, doch nicht vollständig ausgetrunken. Sie möchten den Rest für einen längeren Zeitraum als nur ein paar Tage konservieren. Nennen Sie eine passende Methode, um den Wein zu konservieren und erläutern Sie kurz, wie sie funktioniert.

3 Punkte

Prüfungsvorschriften

1 Zulassungsbedingungen

1.1 Voraussetzungen

1.1.1 Kandidaten, die an der Prüfung teilnehmen möchten, müssen in dem Land, in dem die Prüfung stattfindet, das Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken erreicht haben, die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis der Erziehungsberechtigten vorlegen.

1.1.2 Die Teilnahme an der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 3, Weine, ist nicht an irgendwelche anderen Qualifikationen oder Teile von Qualifikationen geknüpft.

1.1.3 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 der WSET-Qualifikation Level 3, Weine, nicht teilnehmen. In solchen Fällen erhalten die Kandidaten eine Bestätigung der erfolgreichen Teilnahme an Unit 1, erlangen aber nicht die WSET-Qualifikation Level 3, Weine.

1.2 Empfohlene Vorkenntnisse

1.2.1 Es wird empfohlen, dass Kandidaten die WSET-Qualifikation Level 2, Weine, oder einen vergleichbaren Wissensstand erworben haben, wenn sie mit der WSET-Qualifikation Level 3, Weine, beginnen wollen. Kandidaten, die glauben, über ein hinreichendes Wissen über die in der Qualifikation Level 2, Weine, gelehrt Sachverhalte zu verfügen, sollten vor der Anmeldung zu einem Kurs mit einem der künftigen Lehrkräfte sprechen und sich ausreichende Vorkenntnisse bestätigen lassen.

1.2.2 Kandidaten, die die Prüfung auf Englisch ablegen, obwohl dies nicht ihre Erstsprache ist, wird dringend empfohlen, den IELTS-Test auf Stufe 6,5 oder höher abgelegt zu haben oder gleichwertige Sprachkenntnisse nachweisen zu können.

1.2.3 Kandidaten, die die Prüfung in anderen Sprachen ablegen, sollten über ein gleichwertiges Niveau an Sprachkenntnissen in der für die Prüfung verwendeten Sprache verfügen.

2 Form und Ergebnisse

2.1 Die Kandidaten müssen eine Prüfung ablegen, für die keine Hilfsmittel zugelassen sind und die aus zwei Units (Einheiten) besteht.

Unit 1: Eine theoretische Prüfung in zwei Teilen, die innerhalb von zwei Stunden abgelegt werden muss.

Sie besteht aus:

- 50 Multiple-Choice-Fragen
- 4 Fragen mit schriftlicher Kurzantwort, von denen jede 25 Punkte zählt

In jeder Teilprüfung müssen 55 Prozent der Gesamtpunktzahl erreicht werden, um diese Unit der Qualifikation zu bestehen.

Unit 2: Eine Verkostungsprüfung in Form einer Blindverkostung zweier Weine, die innerhalb von 30 Minuten abgelegt werden muss. 55 Prozent der Gesamtpunktzahl müssen erreicht werden, um diese Unit der Qualifikation zu bestehen.

Um die WSET-Qualifikation Level 3, Weine, zu erlangen, müssen die Kandidaten beide Units der Prüfung bestehen.

2.2 Kandidaten, die beide Units bestanden haben, erhalten die WSET-Qualifikation Level 3, Weine; ihre Gesamtnote wird aufgrund der erreichten Gesamtpunktzahl aller Teilprüfungen errechnet.

Kandidaten, die nur einzelne Units bestanden haben, erhalten einen Leistungsnachweis, in dem die erreichten Noten vermerkt sind. Sobald alle Units bestanden worden sind, bekommen sie ihr Endergebnis.

2.3 Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

Gesamtpunktzahl von 80% und darüber; keine Einzelprüfung unter 65%	Bestanden mit Auszeichnung (<i>Pass with distinction</i>)
Gesamtpunktzahl zwischen 65% und 79%	Sehr gut bestanden (<i>Pass with merit</i>)
Gesamtpunktzahl zwischen 55% und 64%	Bestanden (<i>Pass</i>)
Gesamtpunktzahl zwischen 45% und 54%	Nicht bestanden (<i>Fail</i>)
Gesamtpunktzahl von 44% und darunter	Ungenügend (<i>Fail unclassified</i>)

2.4 WSET behält sich das Recht vor, die Notenalgorithmen und die oben publizierten Notenstufen zu ändern.

3 Begründete Ausnahmen

3.1 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 Prüfungscenters mitzuteilen. Weitere Unterstützung erhalten Prüfungsleiter und Kandidaten nach Bedarf von WSET.

3.2 Nach den Richtlinien von WSET dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht benachteiligt werden. Es obliegt den Kandidaten, ihr Ausbildungs- und Prüfungscenter bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderen Umstände in Kenntnis zu setzen.

4 Prüfungswiederholung

4.1 Kandidaten, die die Prüfung nicht bestanden haben, können eine Wiederholung beantragen. Es sind beliebig viele Wiederholungen möglich.

4.2 Die Wiederholung einer bereits bestandenen Prüfung zur Verbesserung des Ergebnisses ist nicht erlaubt.

4.3 Kandidaten, die die Prüfung einer Unit bestanden haben, müssen die Wiederholungsprüfung der anderen Unit in derselben Sprache ablegen wie in der bereits bestandenen.

4.4 Kandidaten, die die Prüfung einzelner Units wiederholen, können für die WSET-Qualifikation Level 3, Weine, keine bessere Gesamtnote erhalten als »Sehr gut bestanden«.

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 bei der Prüfungsaufsicht ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
- In allen Prüfungen müssen die Antworten in derselben Sprache geschrieben werden, in der auch der Prüfungsbogen verfasst ist.
- Die Prüfung muss innerhalb der für jede Unit festgelegten Zeit abgelegt werden.
- Es dürfen keine wie auch immer gearteten Hilfsmittel außer den gestellten Frage- und Antwortbögen verwendet werden.
- Sobald die Prüfungsaufsicht erklärt, dass die Prüfungsbedingungen in Kraft gesetzt sind, ist jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten zu unterlassen, bis sie den Prüfungsraum wieder verlassen haben oder bis die Prüfungsaufsicht das Ende der Prüfung bekannt gibt.
- Während der Prüfung dürfen die Kandidaten nur folgende Gegenstände bei sich haben: Verkostungsgläser, Spuckgefäße, Stifte, Bleistifte, Radiergummis, Trinkwasser und eine kleine Hand- oder Umhängetasche, sofern sie nur persönliche Gegenstände enthält.
- Es ist den Kandidaten verboten, den Prüfungsraum oder die Prüfungsmaterialien zu fotografieren.
- Bei Verkostungsprüfungen sollten die Kandidaten weder Parfüm noch Aftershave oder einen anderen intensiven Duft tragen.
- Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art ist verboten.
- Mobiltelefone dürfen sich nicht auf dem Prüfungstisch befinden; sie müssen ausgeschaltet und außer Sicht aufbewahrt werden.

- Der Gebrauch von Wörterbüchern und Lexika aller Art ist verboten.
 - Der Gebrauch einer hörbaren Weck- oder Alarmfunktion an Uhren jedweder Art ist verboten.
 - Kandidaten dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
 - Kandidaten, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, dürfen die Prüfung NICHT mehr ablegen, wenn ein anderer Kandidat die Prüfung bereits verlassen hat.
 - Kandidaten, die verspätet kommen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern andere Prüfungsteilnehmer dadurch nicht gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen der Prüfungsaufsicht. Normalerweise ist davon auszugehen, dass kein Kandidat, der später als 30 Minuten nach dem angesetzten Termin erscheint, noch zur Prüfung zugelassen wird.
 - Sobald die Prüfung begonnen hat, dürfen Kandidaten nicht den Raum verlassen und wieder in ihn zurückkehren, sofern sie nicht während der gesamten Zeit, in der sie sich außerhalb des Prüfungsraums aufhalten, von einem Mitglied der Prüfungsaufsicht begleitet werden.
 - 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.
 - Die Prüfungsaufsicht ist 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 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.
 - Die Kandidaten dürfen den Inhalt der Fragebögen nicht anderen zur Kenntnis bringen oder auf wie auch immer geartete Weise reproduzieren.
- 5.2** Die Kandidaten verpflichten sich, den Anweisungen der Prüfungsaufsicht Folge zu leisten. Eine Nichtbeachtung kann den Ausschluss von der Prüfung zur Folge haben.
- 5.3** Prüfungsbögen und Antwortblätter sind Eigentum von WSET und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.
- 5.4** WSET behält sich das Recht vor, Kandidaten, die sich eines Fehlverhaltens schuldig gemacht haben, dauerhaft von WSET-Qualifikationen auszuschließen.

6 Rückfragen zur Prüfung, Überprüfung der Ergebnisse und Einsprüche

6.1 Kandidaten, die ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur) und/oder Rückfragen zur Prüfung haben, sollten sich mit ihrem Kursanbieter (APP) in Verbindung setzen und sich das entsprechende Formular – Enquiry and Feedback Form – aushändigen lassen.

6.2 Kandidaten, die mit dem Ergebnis der Überprüfung ihres Prüfungsergebnisses unzufrieden sind, sollten sich mit ihrem zugelassenen Kursanbieter (APP) in Verbindung setzen und sich das Formular zum Einlegen von Einspruch – Appeal against Enquiry Application Form – aushändigen lassen. Es muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr spätestens innerhalb von 10 Arbeitstagen nach dem Bescheid über die Ergebnisüberprüfung ausgefüllt an WSET geschickt werden. Einsprüche außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht bearbeitet.

7 Kandidatenzufriedenheit

7.1 Kandidaten, die der Meinung sind, dass ihr zugelassener Kursanbieter (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 Kandidaten gebeten, sich mit unserem Quality Assurance Team unter der E-Mail-Adresse qa@wsetglobal.com in Verbindung zu setzen. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, WSET auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

8 WSET-Vorschriften

8.1 WSET behält sich das Recht vor, diese Prüfungsvorschriften bei Bedarf zu erweitern oder abzuändern.

WSET-Qualifikationen

WSET bietet eine Reihe von Qualifikationen, die neben Sake und Wein auch Spirituosen umfasst. Insgesamt gibt es folgende Qualifikationen:

WSET®-Qualifikation Level 1, Weine (600/1504/4)

WSET®-Qualifikation Level 2, Weine (603/4432/5)

WSET®-Qualifikation Level 3, Weine (601/6352/5)

WSET®-Diplom Level 4, Weine

WSET®-Qualifikation Level 1, Spirituosen (600/1501/9)

WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen (600/1507/X)

WSET®-Qualifikation Level 3, Spirituosen

WSET®-Qualifikation Level 1, Sake (603/2051/5)

WSET®-Qualifikation Level 3, Sake (603/2066/7)

Weitere Informationen zu diesen Qualifikationen finden sich auf der WSET-Website wsetglobal.com.

Regulierung

WSET ist vom Ofqual, der englischen Regulierungsbehörde für Qualifikationen und Prüfungen, anerkannt als Vergabeorganisation für Qualifikationen. Wo zutreffend, ist die jeweilige Ofqual-Akkreditierungsnummer bei den oben aufgelisteten Qualifikationen angegeben.

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



Vielfalt und Gleichheit

WSET 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 vom Quality Assurance Team unter der E-Mail-Adresse qa@wsetglobal.com angefordert werden.

WSET Prizes

Kandidaten, die in ihren Prüfungen herausragende Leistungen erzielt haben, können für einen Preis in Frage kommen und werden gegebenenfalls von WSET kontaktiert. Weitere Informationen über die verfügbaren Preise finden Sie unter: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Eine Welt des Wissens

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

Ausgabe 2