



SPIRITUOSEN

Spezifikation

Qualifikation Level 2, Spirituosen

WSETGLOBAL.COM

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022, 2026

Issue 1, 2017

Issue 1.1 (minor amendments), 2018

Issue 2 (fully revised and updated), 2022

Issue 2.1 (rebranded), 2026

German translation © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2022, 2026

Issue 1.1 translated into German, 2018

Issue 2 (fully revised and updated) translated into German, 2022

Issue 2.1 (rebranded) translated into German, 2026

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022, 2026

Ausgabe 1 auf Englisch, 2017

Ausgabe 1.1 auf Englisch (kleinere Nachträge) 2018

Ausgabe 2 auf Englisch (vollständig überarbeitet und aktualisiert), 2022

Ausgabe 2.1 auf Englisch (neu gestaltet), 2026

Deutsche Übersetzung © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2022, 2026

Ausgabe 1.1 ins Deutsche übersetzt, 2018

Ausgabe 2 (vollständig überarbeitet und aktualisiert) ins Deutsche übersetzt, 2022

Ausgabe 2.1 (neu gestaltet) ins Deutsche übersetzt, 2026

Umschlagabbildung

Leon Harris/Connect Images via Getty Images

Inhalt

Einführung	4
1 Einführung in die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen	5
2 Lernziele	7
3 Empfohlene Verkostungsproben	17
4 Prüfungsablauf	19
5 Prüfungsvorschriften	21
6 WSET-Qualifikationen	27

Einführung

Diese Spezifikation enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Approved Programme Providers (APPs, zugelassene Kursanbieter) über die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen.

Der Hauptteil des Dokuments bietet eine detaillierte Beschreibung der Lernziele der WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen. APPs sollten ihr Lehrprogramm und Prüfungskandidaten ihr Studium auf diese Lernziele ausrichten, da die Prüfung genau auf sie abgestimmt ist.

Die Spezifikation enthält darüber hinaus eine Liste der empfohlenen Verkostungsproben, eine Hilfestellung zum Prüfungsablauf und die Prüfungsvorschriften.

Am Ende dieses Dokuments wird auch über die anderen WSET-Qualifikationen informiert.

1

Einführung in die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen

Ziele der Qualifikation

Die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, ist für Personen gedacht, die geringe oder gar keine Vorkenntnisse über Spirituosen haben. Sie soll ein umfassendes, konkretes Produktwissen vermitteln, um berufliche Qualifikationen und Kompetenzen zu unterstützen – zum Beispiel im Barservice oder bei Personen, die im Groß- und Einzelhandel konkretes Produktwissen benötigen.

Erfolgreiche Kandidaten können anschließend Auskunft geben sowohl über die Eigenschaften der wichtigsten Spirituosen und aromatisierten Weine als auch über ihre Produktionsmethoden. Sie sind in der Lage, über die Verwendung und das Servieren von Spirituosen zuverlässige Empfehlungen auszusprechen und Kunden oder Gäste bei der Auswahl von Spirituosen und Likören kompetent so zu beraten, dass deren Geschmack und Preisvorstellung getroffen wird.

Qualifikationsstruktur

Lernziele

Um die Ziele der Qualifikation zu erreichen, wurden vier Lernziele festgelegt.

Lernziel 1	Die wichtigsten Faktoren bei der Produktion verstehen, die den Stil einer Spirituose beeinflussen.
Lernziel 2	Verstehen, wie die wichtigsten Spirituosentypen erzeugt und etikettiert werden, und ihre Haupteigenschaften beschreiben.
Lernziel 3	Verstehen, wie die wichtigsten Typen von aromatisierten Spirituosen und aromatisierten Weinen erzeugt und etikettiert werden, und ihre Haupteigenschaften beschreiben.
Lernziel 4	Die Kriterien für die Zubereitung eines ausgewogenen Cocktails kennen und einige grundlegende Cocktailkategorien angeben.

Zulassungsbedingungen

Für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, gibt es keine Beschränkungen.

Weitere Informationen zu den Voraussetzungen finden Sie unter Punkt 1 in Kapitel 5.

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

TQT ist eine Angabe der Gesamtdauer, berechnet in Stunden, die Lernende normalerweise benötigen, um den für die Erlangung der Qualifikation erforderlichen Leistungsstand zu erreichen. Sie setzt sich zusammen aus den 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 2, Spirituosen, beträgt 26 Stunden, bestehend aus 15 GLH (einschließlich der einstündigen Prüfung) und 11 Stunden privater Lernzeit.

Empfohlene weiterführende Studien

Die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, oder ein gleichwertiger Wissensstand wird für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 3, Spirituosen, empfohlen.

2

Lernziele

Lernziel 1

Die wichtigsten Faktoren bei der Produktion verstehen, die den Stil einer Spirituose beeinflussen.

Bewertungskriterien

1. Die vier wesentlichen Schritte bei der Herstellung von Spirituosen aufzählen und deren Zweck angeben.
2. Angeben, was die Rohmaterialien dem Brenner liefern.
3. Den Prozess erläutern, der bei der alkoholischen Gärung stattfindet.
4. Die allgemeinen Aspekte der Destillation benennen und beschreiben.
5. Die Einzelteile einer Brennblase, eine typische doppelte Destillation in Brennblasen und die Stile der erzeugten Spirituosen benennen und beschreiben.
6. Die Einzelteile einer Kolonnenbrennanlage, eine typische kontinuierliche Destillation in Kolonnenbrennanlagen und die Stile der erzeugten Spirituosen benennen und beschreiben.
7. Die wichtigsten Arbeiten nach der Destillation und deren Auswirkung auf den Spirituosenstil benennen und beschreiben.

Bereiche

Bereich 1: Vier wesentliche Schritte der Produktion

Wesentliche Schritte

1. Verarbeitung des Rohmaterials zur Erzeugung einer zuckerhaltigen Flüssigkeit
 2. Alkoholische Gärung zur Erzeugung von Ethanol und Aromastoffen (Congeners)
 3. Destillation zur Selektion und Konzentration von Ethanol und bestimmten Aromastoffen
 4. Arbeiten nach der Destillation zur Anpassung von Farbe, Aroma, Süße und Alkoholstärke
-

Bereich 2: Rohmaterialien

Rohmaterialien liefern	Kohlenhydrate, Aromastoffe (Congeners)
Arten von Kohlenhydraten	Vergärbbarer Zucker Komplexe Kohlenhydrate, die zu vergärbarem Zucker umgewandelt werden müssen – Stärke und Fructane

Bereich 3: Alkoholische Gärung

Erzeugung von Ethanol	vergärbbarer Zucker + Hefe → Ethanol + Kohlendioxid (CO ₂) + Hitze
Aromastoffe (Congeners)	Alkohole (Methanol, Fuselalkohole), Ester
Messung von Ethanol	Alkohol in Volumenprozent (% vol), US-proof

Bereich 4: Destillation

Allgemeine Aspekte	Theorie der Destillation – Erhitzen, Kochen, Verdampfen (Flüssigkeitströpfchen, Gas), Kondensieren, Selektieren Rücklauf und Rektifizierung Zusammenhang zwischen Rektifizierung und Aromaintensität
---------------------------	---

Bereich 5: Brennblasen

Bestandteile	Hitzequelle (Wasserdampf, direkte Feuerung), Kessel, Schwanenhals, Helm (Still Head), Geistrohr (Lyne Arm), Kühler (Röhrenkühler, Schlangenkühler)
Typische doppelte Destillation in der Brennblase	Erste Destillation Ziel – einen Teil des Wasser aus der alkoholhaltigen Flüssigkeit entfernen • Vergorene alkoholhaltige Flüssigkeit (10 % vol) destillieren • Den Rohbrand (25–30 % vol) auffangen • Flüssige Schlempe entsorgen Zweite Destillation Ziel – die Fraktionen von Gruppe 2 (Ethanol und Fraktionen mit ähnlichem Siedepunkt) selektieren und konzentrieren • Rohbrand zusammen mit Vor- und Nachlauf der vorherigen Charge destillieren • Selektion über den zeitlichen Ablauf – zuerst der Vorlauf (konzentrierte Fraktionen der Gruppe 1) – als Zweites der Mittellauf (75 % vol, konzentrierte Fraktionen der Gruppe 2) – zuletzt der Nachlauf (konzentrierte Fraktionen der Gruppe 3) • Flüssige Schlempe entsorgen
Erzeugte Spirituosenstile	Mittlere oder ausgeprägte Aromaintensität

Bereich 6: Kolonnenbrennanlagen

Bestandteile	Hitzequelle (Wasserdampf), Böden, Abläufe, Glocken
Typische kontinuierliche Destillation in Kolonnenbrennanlagen	Böden Ziel – für größtmöglichen Rücklauf sorgen • Alkoholische Dämpfe werden durch die Glocken in die Flüssigkeit auf den Böden getrieben • Der vom Glockenboden aufsteigende Dampf hat eine höhere Konzentration von flüchtigeren Fraktionen • Die aus dem Glockenboden abfließende Flüssigkeit hat eine höhere Konzentration von weniger flüchtigen Fraktionen Kontinuierliche Destillation Ziel – den Fluss von Flüssigkeit und Dampf so regeln, dass kontinuierlich ein Destillat entnommen werden kann • Vorgewärmte alkoholhaltige Flüssigkeit wird in die Destille eingeleitet • Selektion über den Ort der Entnahme – Vorlauf aus der Spitze der Destille (konzentrierte Fraktionen der Gruppe 1) – Mittellauf von einem Boden nahe der Spitze der Destille (konzentrierte Fraktionen der Gruppe 2) – Nachlauf von einem Boden weiter unten an der Destille (konzentrierte Fraktionen der Gruppe 3) – flüssige Schlempe ganz unten an der Destille
Erzeugte Spirituosenstile	Neutrale bis ausgeprägte Aromaintensität

Bereich 7: Arbeiten nach der Destillation

Reifung in Eiche	Grundlagen Farbe und Geschmack, Sauerstoff und Zeit, Verdunstung und Konzentration, Rauheit entfernen Zentrale Entscheidungen Fassalter, früherer Inhalt (Finishing), Lagerhaustemperatur
Reaktionsneutrale Behälter	Lagerung, Reifung, Konservierung
Aromatisieren	Natürliche Aromen (Pflanzenzusätze) Ansetzen (Essenz), erneute Destillation (Destillat), gekaufte natürliche Aromen Andere Aromen
Verschneiden	Komplexität und Konsistenz
Fertigstellung	Zugabe von Wasser, Zugabe von Farbe (Zuckerulör, natürliche Farben, künstliche Farben), Zugabe von Zucker, Filtration (Kühlfiltration, Filtration durch Aktivkohle)

Lernziel 2

Verstehen, wie die wichtigsten Spirituosentypen erzeugt und etikettiert werden, und ihre Haupteigenschaften beschreiben.

Bewertungskriterien

1. Die für die wichtigsten Spirituosentypen verwendeten Rohmaterialien identifizieren.
2. Falls relevant, sowohl die gesetzlichen Vorgaben als auch die Optionen bei der Produktion der wichtigsten Spirituosentypen identifizieren.
3. Die Bedeutung wichtiger Etikettbegriffe für die wichtigsten Spirituosentypen angeben.
4. Die Haupteigenschaften der wichtigsten Spirituosentypen beschreiben.

Bereiche

Bereich 1: Spirituosen aus Früchten

Verarbeitung der Rohmaterialien Trauben, Trester, Äpfel, Birnen
Gefahr des Verderbs

Trauben, Äpfel, Birnen – zerquetschen/mahlen, pressen, vergären
Trester von weißen Trauben – vom Traubensaft getrennter Trester, mit Wasser vermischter Trester, Gärung, destillieren
Trester von dunklen Trauben – vom Wein getrennter Trester, Alkohol im Trester, direkt destillieren

Frankreich: Cognac

Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion In einem bestimmten Gebiet in Frankreich angebaute Trauben (Ugni Blanc)
Doppelte Destillation in Brennblasen (direkte Feuerung, Schlangenkühler)
Mindestens zwei Jahre Reifung in Eichenfässern
Optionen beim Verschneiden (verschiedene Unterregionen, Handhabung von Eichenfässern, Alter)
Optionen beim Finishing (Süße, Zuckerkulör)

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

Frankreich: Armagnac

Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion In einem bestimmten Gebiet in Frankreich angebaute Trauben (Ugni Blanc, Baco Blanc, Folle Blanche)
Kontinuierliche Destillation in kurzen Destillationskolonnen oder doppelte Destillation in Brennblasen (selten)
Mindestens ein Jahr Reifung in Eichenfässern oder drei Monate in reaktionsneutralen Behältern
Optionen beim Verschneiden (verschiedene Unterregionen, Handhabung von Eichenfässern, Alter)
Optionen beim Finishing (Süße, Zuckerkulör)

Etikettbegriffe Bas-Armagnac, Ténarèze
Blanche, VS, VSOP, XO, *Hors d'âge*, Jahrgang

Frankreich: Calvados

Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion	In einem bestimmten Gebiet in Frankreich angebaute Äpfel und Birnen Brennblasen oder kurze kontinuierliche Destillationskolonnen Große alte Eichenfässer
---	--

Chile und Peru: Pisco

Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion	Aromatische Traubensorten Typischerweise ungereift
---	---

Italien: Grappa

Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion	Trester von dunklen oder weißen Trauben aus Italien Ungereift, in reaktionsneutralen Behältern gereift oder in Holzfässern gereift
---	--

Bereich 2: Whisky/Whiskey

Verarbeitung der Rohmaterialien	Gerste (ungemälzt/gemälzt), Roggen, Weizen, Mais
--	--

Stärke in Zucker umwandeln

Stärkekörner, freigesetzt (Mälzen oder Kochen), aufgebrochen und in Wasser gelöst (Hitze und Wasser), umgewandelt in Glucose (Enzyme)

Prozesse zur Umwandlung von Stärke in Zucker

Gerste – mälzen, mahlen, mit heißem Wasser vermischen, vergären

Andere Getreidearten – mahlen, mit Wasser vermischen, kochen, mit gemälzter Gerste und/oder zugekauften Enzymen vermischen, vergären

USA

Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion	Bourbon Erzeugt in den ganzen USA, Kentucky wichtigstes Zentrum der Produktion Mindestens 51% Mais, Gerste, Weizen, Roggen (Mash Bill) Ausgewählte Hefe Geringe Destillationsstärke Gereift in neuen, ausgekohlten Eichenfässern Optionen beim Verschneiden (Mash Bill, Stockwerk im Lagerhaus, Alter) Optionen beim Finishing (Zucker und Zuckerkulör nicht erlaubt)
---	---

Tennessee Whiskey

Erzeugt in Tennessee
Mindestens 51% Mais, Gerste, Weizen, Roggen (Mash Bill)
Ausgewählte Hefe
Geringe Destillationsstärke
Lincoln County Process
Gereift in neuen, ausgekohlten Eichenfässern

Rye Whiskey

Erzeugt in den ganzen USA
Mindestens 51% Roggen, Gerste, Mais, Weizen (Mash Bill)
Ausgewählte Hefe
Geringe Destillationsstärke
Gereift in neuen, ausgekohlten Eichenfässern

Gemeinsame Etikettbegriffe	Straight, Altersangabe, Proof, Bottled in Bond Sour Mash, Single Barrel, Small Batch
-----------------------------------	---

Schottland

Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion

Gemeinsame Produktionsprozesse

Muss in Schottland destilliert und gereift werden
 Mindestens drei Jahre Reifung in Eichenfässern
 Zuckerkulör kann hinzugefügt werden
 Zucker darf nicht hinzugefügt werden

Single Malt Whisky

In einer einzigen Brennerei vergoren und destilliert
 100% gemälzte Gerste (Torf optional)
 Destillation in Brennblasen (Bauart der Destille und Rücklauf)
 Gebrauchte amerikanische Fässer, gebrauchte Sherryfässer, Wood Finishing

Blended Scotch Whisky

Verschnitt von mindestens einem Single Malt Whisky und mindestens einem Single Grain Whisky

Single Grain Whisky – vergoren und destilliert in einer einzigen Brennerei, gemälzte Gerste mit entweder Mais oder Weizen, auf hohe Stärke in einer Kolonnenbrennanlage destilliert

Gemeinsame Etikettbegriffe

Single, Altersangabe, Non-Chill-Filtered, Cask Strength
 Islay, Campbeltown, Highland, Speyside, Lowland

Andere Länder

Kanada

Roggen, Mais
 Grundwhisky (Mais), Flavouring Whisky (Roggen)

Irland

Ungemälzte Gerste
 Irish Blended Whiskey, Irish Malt Whiskey, Irish Pot Still Whiskey

Japan

Bereich 3: Spirituosen aus Zuckerrohr

Verarbeitung der Rohmaterialien

Zuckerrohr

Zuckerrohrsaft – Zuckerrohr mahlen, vergären

Zuckerrohrsirup – Wasser aus dem Zuckerrohrsaft verdampfen, Wasser hinzufügen, vergären

Melasse – Wasser aus dem Rohrsirup verdampfen, Wasser hinzufügen, vergären

Optionen bei der Produktion

Erzeugung hoher Esterwerte bei der Gärung
 Destillation in Kolonnenbrennanlagen, Destillation in Brennblasen, leichte Marks, schwere Marks
 Ungereift, Reifung in Eiche (Reifung unter tropischen Bedingungen, Reifung unter kontinentalen Bedingungen)
 Optionen beim Verschneiden (Marks, Alter)
 Optionen beim Fertigstellen (Zuckerkulör, Filtration durch Aktivkohle, Zucker)

Karibik und Brasilien

Karibik

Regionen und Länder – Martinique und Guadeloupe (*Rhum agricole*), Kuba, Puerto Rico, Jamaika, Barbados, Guyana, Venezuela, Kolumbien, Panama, Nicaragua, Guatemala

Blended Rums

Abfüllung nicht durch die Brennerei

Brasilien

Cachaça

Etikettbegriffe

Rhum agricole, *Cachaça*
 Overproof

Bereich 4: Agavenspirituosen

Verarbeitung der Rohmaterialien	Agave Methoden, um Fructane in Zucker umzuwandeln Garen und mahlen – Ernte, <i>piña</i> abschneiden, garen (dämpfen, rösten), mahlen, mit Wasser aufschwemmen, vergären Diffusor – Ernte, ganze <i>piña</i> kommt in den Diffusor, fructanhaltige Flüssigkeit verlässt den Diffusor, kochen, vergären
Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion	Tequila <i>Agave tequilana</i> Weber (var. <i>azul</i>), blaue Agave In einem bestimmten Gebiet, Jalisco, angebaute Agave Mezcal Jede Agavenart kann verwendet werden, <i>Agave angustifolia</i> Haw (var. <i>espadín</i>), <i>Agave espadín</i> In einem bestimmten Gebiet, Oaxaca, angebaute Agave
Gemeinsame Etikettbegriffe	Tequila Tequila, Tequila 100% Agave <i>Blanco, Plata, Silver, Joven, Oro, Gold, Reposado, Añejo, Extra Añejo</i> Mezcal Mezcal, Mezcal Artesanal, Mezcal Ancestral <i>Blanco, Joven, Reposado, Añejo</i>

Bereich 5: Wodka

Verarbeitung der Rohmaterialien	Beliebiges Rohmaterial landwirtschaftlicher Herkunft Traditionelle Rohmaterialien: Gerste, Weizen, Roggen und Kartoffeln Methoden, um Stärke in Zucker umzuwandeln Getreide – mahlen, mit Wasser vermischen, kochen, mit zugekauften Enzymen oder gemälzter Gerste vermischen, vergären Kartoffeln – zerkleinern, kochen, mit zugekauften Enzymen vermischen, vergären
Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion	Auf mindestens 95 % vol (USA) oder 96 % vol (EU) in Kolonnenbrennanlagen destillierte Spirituose (Neutralalkohol) Optionen beim Finishing (Filtration durch Aktivkohle, Wodka-Zusätze)
Hauptstile	Neutral, etwas Charakter
Traditionelle Wodka-Erzeugerländer	Polen, Russland, Schweden, Finnland

Lernziel 3

Verstehen, wie die wichtigsten Typen von aromatisierten Spirituosen und aromatisierten Weinen erzeugt und etikettiert werden, und ihre Haupteigenschaften beschreiben.

Bewertungskriterien

1. Die wichtigsten Typen von aromatisierten Spirituosen und aromatisierten Weinen identifizieren und ihre Haupteigenschaften beschreiben.
2. Die Produktionsprozesse für die wichtigsten Typen von aromatisierten Spirituosen und aromatisierten Weinen beschreiben.
3. Die Bedeutung der wichtigsten Etikettbegriffe für Gin angeben.

Bereiche

Bereich 1: Spirituosen aromatisieren und färben

Optionen der Produktion

Aromatisieren

Natürlich/Pflanzenzusätze – Rezept, ansetzen/Essenz (Zeit, Temperatur), erneute Destillation/Destillat (gemeinsam/einzeln destillierte Pflanzenzusätze, Mazeration, Einleitung von Dampf, Cuts, Vakuum), Zufügen von zugekauften natürlichen Aromen

Andere – Zugabe zur Spirituose (Cold Compounding)

Färben

Natürliche Farben – in die Spirituose einlegen

Künstliche Farben – zur Spirituose hinzufügen

Bereich 2: Aromatisierte Spirituosen

Spiced Rum

Basisspirituose – Zuckerrohrspirituose

Optionen bei der Produktion – Mazeration, Zugabe gekaufter natürlicher oder anderer Aromen, Zuckerkulör, Zucker

Aromatisierter Wodka

Basisspirituose – Neutralalkohol

Optionen bei der Produktion – Mazeration, erneute Destillation, Zugabe natürlicher oder anderer Aromen

Stile

Traditionell, modern

Gin

Basisspirituose – EU (Neutralalkohol), USA (beliebige Spirituose)

Übliche Pflanzenzusätze (Botanicals) – Wacholder (vorherrschendes Aroma), Koriandersamen, Zitruschale, Engelwurz, Veilchenwurzel

Optionen bei der Produktion – erneute Destillation, Zugabe natürlicher oder anderer Aromen

Stile

Wacholderbetont, New Western Style

Etikettbegriffe

EU – London Dry Gin, Distilled Gin

USA – Distilled Gin

Andere – Old Tom

Spirituosen mit Anis	Basisspirituose – Neutralalkohol Hauptpflanzenzusätze mit Anethol – Anis, Sternanis, Fenchel Andere Pflanzenzusätze – Süßholz, Wermutkraut Optionen bei der Produktion – Mazeration, erneute Destillation, Färben (natürlich, künstlich), Zucker (Option abhängig von den Gesetzen) Stile Pastis, Absinth
Bitterspirituosen (<i>amaro</i>)	Basisspirituose – Neutralalkohol Wichtige bittere Pflanzenzusätze – Chinarinde (Chinin), Enzian, Bitterorange, Artischocke Optionen bei der Produktion – Mazeration (erforderlich für die Extraktion von Bitterkeit), erneute Destillation, Färben (natürlich, künstlich), Zucker
Cocktail-Bitters	Alkoholstarke, hoch konzentrierte, intensiv bittere Spirituosen Ausschließlich in Cocktails verwendet
Liköre	Basisspirituose – neutral oder ausdrucksstark Aromen – natürliche oder andere, Sahne Optionen bei der Produktion – Mazeration, erneute Destillation, Zugabe gekaufter natürlicher oder anderer Aromen, Färben (optional), Zucker (vorgeschriebener Mindestgehalt)
Bereich 3: Aromatisierte Weine	
Optionen der Produktion	Grundwein – keine Beschränkungen Aromen – keine Beschränkungen, bestimmte bittere Pflanzenzusätze (Chinarinde, Wermutkraut oder Enzian) für einige Arten aromatisierter Weine erforderlich, direkt dem Wein zugefügt, Destillate, Essenzen Süße – typischerweise hinzugefügt (Zucker, Mistelle) Destillierter Alkohol – erforderlich (Spritzen), typischerweise Neutralalkohol Verschneiden
Typen aromatisierter Weine	Wermut Wermutkraut erforderlich Die Farbe von rotem Wermut kommt von Zuckerkulör Quinquina/Chinato Chinarinde (Chinin) erforderlich Americano Wermutkraut und Enzian erforderlich

Lernziel 4

Die Kriterien für die Zubereitung eines ausgewogenen Cocktails kennen und einige grundlegende Cocktailkategorien angeben.

Bewertungskriterien

1. Die beiden Gegensatzpaare nennen, mithilfe derer ein ausgewogener Cocktail zubereitet wird.
2. Vier Cocktailkategorien sowie einige Beispiele für jede Kategorie nennen.

Bereiche

Bereich 1: Ausgewogenheit

Die beiden Gegensatzpaare	Stark gegen schwach Bitter und/oder sauer gegen süß
----------------------------------	--

Bereich 2: Cocktailkategorien

Der alkoholstarke Cocktail	Old Fashioned, Sazerac, Rusty Nail, Manhattan, Martini, Negroni
Der Short Sour	Pisco Sour, Whiskey Sour, Daiquiri, Sidecar, Margarita, Clover Club
Der Highball	Cuba Libre, Greyhound, Horse's Neck
Der Long Sour	Tom Collins, Paloma, French 75, Mojito

3

Empfohlene Verkostungsproben

Spirituosen aus Früchten

Drei Cognacs (idealerweise vom selben Erzeuger)

- VS
- VSOP
- XO

Mindestens zwei der Folgenden:

- Armagnac
- Grappa
- Pisco

Whisky/Whiskey

USA

- Tennessee Whiskey
- Bourbon
- Rye Whiskey

Schottland

- Zwei Single Malt Whiskys
- Blended Scotch Whisky

Mindestens einen der Folgenden:

- Ein weiterer Bourbon
- Ein dritter Single Malt Scotch Whisky
- Irish Whiskey
- Kanadischer Whisky
- Japanischer Whisky

Spirituosen aus Zuckerrohr

- Ein leichter Stil eines weißen Melasse-Rums (z.B. aus Puerto Rico oder Kuba)
- Ein ausdrucksstarker Stil eines weißen Melasse-Rums (z.B. aus Jamaika, Martinique oder Guadeloupe)
- Zwei in Eiche gereifte Rums mit unterschiedlichen Eigenschaften (eine der Proben muss eine Rancio-Note haben)
- Preisgünstiger, stark gefärbter Rum (z.B. eine Handelsmarke)

Tequila und Mezcal

Zwei Tequilas 100% Agave:

- *Blanco*
- *Reposado* oder *Añejo*

Mezcal:

- *Blanco Mezcal Artesanal*

Wodka

- Wodka im neutralen Stil
- Zwei Wodkas mit etwas Charakter

Aromatisierte Spirituosen und Wermut

- Klassischer London Dry Gin
- New Western Style Gin oder Old Tom
- Zwei Liköre (z.B. Vergleich eines einfachen mit einem komplexen Likör, die eine gemeinsame Zutat haben)

Zwei der Folgenden:

- Ein dritter Gin
- Mit Anis aromatisierte Spirituose
- Bitterspirituose

Einen der Folgenden:

- Wermut
- Quinquina/Chinato
- Americano

4

Prüfungsablauf

Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von den vom WSET zugelassenen Kursanbietern (Approved Programme Providers, APPs) durchgeführt. Die Kursanbieter müssen sich an die Grundsätze und Vorgehensweisen halten, die im APP Handbook dargelegt sind.

Prüfungsverfahren

Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, besteht aus einem Theorie-Fragebogen mit 50 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb von 60 Minuten beantwortet werden müssen. Für jede Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die je nach Art der Übermittlung der Prüfung auf entweder (a) einem computerlesbaren Blatt oder (b) einem Computer/anderen Gerät markiert werden soll. Vollständige Anweisungen, wie der Test durchzuführen ist, werden am Tag der Prüfung gegeben.

Jede richtig beantwortete Multiple-Choice-Frage ergibt einen Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge. Zum erfolgreichen Bestehen müssen mindestens 55 Prozent der Fragen richtig beantwortet werden.

Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen

Alle Prüfungsfragen basieren auf den veröffentlichten Lernzielen, und die Prüfungsunterlagen sind sorgfältig auf diese Inhalte abgestimmt. Die empfohlenen Studienmaterialien (*Spirituosen: Was das Etikett verrät*) enthalten die für die Beantwortung der Fragen erforderlichen Informationen.

Die Tabelle unten gibt eine genauere Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse.

Lernziel	Multiple-Choice-Fragen (1 Punkt pro Frage)
1	15
2	23
3	8
4	4
Gesamt	50 Punkte

5

Prüfungsvorschriften

1 Zulassungsbedingungen

1.1 Voraussetzungen

1.1.1 Kandidaten, die an der Prüfung für die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, teilnehmen möchten, müssen in dem Land, in dem die Prüfung stattfindet, das Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken erreicht haben oder die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis der Eltern oder Erziehungsberechtigten vorlegen.

1.1.2 Die Teilnahme an der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, wird 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 dafür entscheiden, keinen Alkohol zu trinken (z.B. aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen), dürfen/müssen während des Kurses keine alkoholischen Getränke verkosten; dies ist jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis.

1.2 Empfohlene Vorkenntnisse

1.2.1 Von den Kandidaten wird kein Vorwissen oder sonstige Erfahrung in Bezug auf alkoholische Getränke erwartet.

1.2.2 Kandidaten, die die Prüfung in Englisch ablegen, obwohl Englisch nicht ihre Erstsprache ist, wird dringend empfohlen, einen IELTS-Grad von 6 oder höher zu haben oder vergleichbare Sprachkenntnisse vorweisen zu können.

1.2.3 Kandidaten, die die Prüfung in anderen Sprachen ablegen, sollten in der jeweiligen Prüfungssprache vergleichbare Kenntnisse haben.

2 Form und Ergebnisse

2.1 Bei der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, sind keine Hilfsmittel zugelassen. Sie dauert 60 Minuten und besteht aus 50 Multiple-Choice-Theoriefragen, die jeweils mit einem Punkt bewertet werden.

2.2 Die Prüfungsergebnisse werden vom WSET wie folgt bekannt gegeben:

- Der WSET übermittelt eine Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an den APP, damit dieser seinen Kandidaten ihre Ergebnisse mitteilen kann.
- Anschließend versendet der WSET die Briefe mit den Leistungsnachweisen der Kandidaten sowie die Zertifikate an die APPs, die dafür verantwortlich sind, diese an ihre Kandidaten weiterzugeben.

2.3 Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

Notenbereich	Erforderliche Prozentzahl
Ungenügend (Fail unclassified)	Punktzahl von 44% oder darunter
Nicht bestanden (Fail)	Punktzahl zwischen 45% und 54%
Bestanden (Pass)	Punktzahl zwischen 55% und 69%
Mit sehr gutem Erfolg bestanden (Pass with merit)	Punktzahl zwischen 70% und 84%
Mit Auszeichnung bestanden (Pass with distinction)	Punktzahl von 85% oder darüber

Der WSET behält sich das Recht vor, die Bewertungsalgorithmen und oben angegebenen Notengrenzen zu ändern.

2.4 Auch wenn der WSET normalerweise keine Bewertungsalgorithmen oder Notengrenzen verändert, kann dies unter bestimmten Umständen notwendig sein, um die Aufrechterhaltung der Standards über einen längeren Zeitraum zu gewährleisten.

3 Begründete Ausnahmen

3.1 Prüfungskandidaten, die für die Ablegung der Prüfung besondere, von unabhängiger Seite schriftlich bestätigte Bedürfnisse haben, werden gebeten, alle Umstände dieser Art bei der Einschreibung dem Prüfungsleiter ihres APP mitzuteilen. Weitere Unterstützung erhalten Prüfungsleiter und Kandidaten nach Bedarf vom WSET.

3.2 Nach den Richtlinien des WSET dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht benachteiligt werden. Es obliegt den Kandidaten, ihren APP 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.

5 Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung

5.1 Mit der Anmeldung zu einer WSET-Prüfung stimmen die Kandidaten den folgenden Bedingungen zu:

- Die Kandidaten dürfen sich in keinem Teil der Prüfung unfair oder unehrlich verhalten. Vergehen oder Fehlverhalten werden entsprechend der veröffentlichten Grundsätze des WSET untersucht und können zu Sanktionen führen, einschließlich dem Ausschluss von der Prüfung.
- Vor der Prüfung müssen alle Kandidaten ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
- Die Prüfung muss innerhalb der vorgegebenen Zeit abgelegt werden.
- Der Besitz von Referenzmaterial jeglicher Art ist verboten.
- Sobald die Prüfungsbedingungen in Kraft gesetzt sind, ist jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten verboten, bis sie entweder den Prüfungsraum wieder verlassen haben oder das Ende der Prüfung bekannt gegeben worden ist.
- Während der Prüfung dürfen die Kandidaten nur folgende Gegenstände bei sich haben: Stifte, Bleistifte, Radiergummis und Trinkwasser.
- Die Kandidaten dürfen die Prüfungsmaterialien nicht fotografieren, anderen den Inhalt der Prüfungsbögen nicht zur Kenntnis bringen oder den Inhalt auf anders geartete Weise reproduzieren. Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art, ausgenommen Computer oder mobile Geräte, die zur Ablegung der Prüfung verwendet werden, ist verboten.
- Mobiltelefone (sofern sie nicht im Zusammenhang mit einer Fernprüfung verwendet werden) müssen ausgeschaltet sein und außer Sichtweite abgelegt werden, abseits vom Prüfungstisch.
- Der Gebrauch einer hörbaren Weck- oder Alarmfunktion an Uhren jedweder Art ist verboten.

Präsenzprüfungen

- 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 eintreffen, 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.
- Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.

Fernprüfungen

- Eine Anleitung, auf welche Weise Fernprüfungen durchgeführt werden, sowie die dazugehörigen Vorschriften werden den Kandidaten, für die dies infrage kommt, vor der Prüfung mitgeteilt.

5.2 Die Kandidaten verpflichten sich darüber hinaus, den Anweisungen der Prüfungsaufsicht Folge zu leisten. Eine Nichtbeachtung kann das Prüfungsergebnis eines Kandidaten ungültig machen.

5.3 Der WSET behält sich das Recht vor, Kandidaten, die des Fehlverhaltens für schuldig befunden wurden, dauerhaft von WSET-Qualifikationen auszuschließen.

5.4 Prüfungsbögen und Antwortblätter sind Eigentum des WSET und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

6 Rückfragen zur Prüfung, Ergebnisüberprüfung und Einsprüche

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

6.2 Kandidaten, die mit dem Ergebnis der Überprüfung ihres Prüfungsergebnisses unzufrieden sind, sollten sich mit ihrem 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 zehn Arbeitstagen nach dem Bescheid über die Ergebnisüberprüfung ausgefüllt an den WSET geschickt werden. Einsprüche außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht bearbeitet.

7 Kandidatenzufriedenheit

7.1 Kandidaten, die der Meinung sind, dass ihr 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 direkt bei ihrem APP eine Beschwerde einreichen. Wenn dabei keine zufriedenstellende Lösung erzielt wird, werden die Kandidaten gebeten, sich per E-Mail mit unserem Quality Assurance Team (Qualitätssicherungsteam) unter qa@wsetglobal.com in Verbindung zu setzen. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, der WSET auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

8 Allgemeines Verhalten

8.1 Der WSET kann aus berechtigtem Grund erwarten, dass seine Mitarbeiter und alle Personen, die den WSET bei seinen zugelassenen Kursanbietern (APPs) vertreten, bei der Ausübung ihres Berufs professionell und respektvoll behandelt werden. Unangemessenes Verhalten, einschließlich verbaler oder physischer Angriffe, beharrlicher oder unrealistischer Forderungen oder Drohungen, die Mitarbeiter unter Druck setzen, werden als Fehlverhalten angesehen und können zu einem dauerhaften Ausschluss von WSET-Qualifikationen führen.

9 Prüfungsvorschriften

9.1 Der WSET behält sich das Recht vor, diese Prüfungsvorschriften nach Bedarf jederzeit zu erweitern oder abzuändern.

6

WSET-Qualifikationen

Der WSET bietet eine Reihe von Qualifikationen, die neben Wein und Spirituosen auch Sake umfassen. 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 über diese Qualifikationen finden sich auf der WSET-Website [wsetglobal.com](https://www.wsetglobal.com).

Regulierung

Der WSET ist von Ofqual, der englischen Regulierungsbehörde für Qualifikationen und Prüfungen, anerkannt als Organisation zur Vergabe von Qualifikationen. Für die Qualifikationen, die von Ofqual akkreditiert sind, ist die Akkreditierungsnummer in der Liste oben nach dem Titel der Qualifikation angegeben.

Der 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

Der 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 Grundsätze für Vielfalt und Gleichheit mit den entsprechenden Vorschriften kann per E-Mail vom Quality Assurance Team unter qa@wsetglobal.com angefordert werden.

WSET Prizes

Kandidaten, die in ihren Prüfungen hervorragende Ergebnisse erzielt haben, können für einen Preis infrage kommen und würden in diesem Fall vom WSET kontaktiert werden. Weitere Einzelheiten über die verfügbaren Preise finden Sie auf: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



Getränkeausbildung
weltweit

[wsetglobal.com](https://www.wsetglobal.com)
Folgen Sie uns unter [@wsetglobal](https://twitter.com/wsetglobal)