



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
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

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

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

Ausgabe 1 auf Englisch, 2016
Ausgabe 1.1 auf Englisch (Aktualisierung mit kleineren Änderungen), 2017

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

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.

Übersetzung: Martin Waller, München
Gestaltung: Peter Dolton
Herstellung: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Inhalt

Einführung	5
Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust	6
Einführung in die WSET-Qualifikation Level 3, Weine	8
Lernziele für die WSET-Qualifikation Level 3, Weine	10
Unit 1: Weine der Welt – Theorie	10
Unit 2: Das analytische Verkosten von Wein	22
Empfohlene Verkostungsproben	23
Prüfungsablauf	26
Multiple-Choice Muster-Prüfungsfragen	28
Muster-Prüfungsfrage mit schriftlicher Kurzantwort	29
Prüfungsvorschriften	30

Einführung

Diese Spezifikation enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Zugelassener 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.

Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust

WSET Awards

WSET Awards ist die für die Qualifikation zuständige Abteilung des Wine & Spirit Education Trust, die qualitätsgesicherte Qualifikationen anbietet und damit Personen hilft, mehr über alkoholische Getränke zu erfahren und ihre Fähigkeiten zum Verkosten zu entwickeln. Die geschieht durch:

- Verbindungen zur Getränkeindustrie, um geeignete Lerninhalte auszuarbeiten
- Anerkennung von Kursanbietern, die unsere Qualifikationen anbieten
- Festlegung von Prüfungsinhalten
- Ausstellung von Zertifikaten für erfolgreiche Absolventen.

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

Die britische Regierung hat eine Regulierungsbehörde eingerichtet, das **Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual)**. Es setzt Vorgaben für Organisationen, die Qualifikationen anbieten. Einige WSET-Qualifikationen sind im Folgenden aufgelistet.

Titel: WSET-Qualifikation Level 1, Weine

Accreditation number 600/1504/4

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

Titel: WSET-Qualifikation Level 1, Weinservice

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

Titel: WSET-Qualifikation Level 1, Spirituosen

Accreditation number 600/1501/9

Beschreibung: Diese Qualifikation vermittelt eine grundlegende Einführung in die wichtigsten Kategorien von Spirituosen, mit denen das Personal, das in Verkauf oder Service von Spirituosen im Kundenkontakt steht, zu tun hat. Mit dieser Qualifikation sollen grundlegende Produktkenntnisse vermittelt werden, die zur Berufsausübung in der Gastronomie oder Spirituosenindustrie benötigt werden.

Titel: WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen

Accreditation number 600/1507/X

Beschreibung: Diese Qualifikation bietet ein breiteres und fundierteres Wissen im Gebiet der Spirituosen und Liköre als die allgemeiner angelegte Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen. Neben detaillierten Kenntnissen von allen Produktkategorien auf dem Gebiet der Spirituosen und ihren Verwendungsmöglichkeiten wird auch die Theorie der Verkostungstechnik vermittelt.

Titel: WSET-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen

Accreditation number 600/1508/1

Beschreibung: Diese Qualifikation vermittelt ein breites Wissen über alle Produktkategorien im Gebiet der alkoholischen Getränke sowie die Theorie der Verkostungstechnik. Sie eignet sich für Personen mit geringen Vorkenntnissen.

Titel: WSET-Qualifikation Level 3, Weine**Accreditation number 601/6352/5****Beschreibung:** Die Qualifikation Level 3, Weine, vermittelt ein noch umfassenderes Wissen über die Weine der Welt; besonderes Augenmerk liegt dabei auf der Verkostungstechnik.**Titel: WSET-Diplom Level 4, Weine und Spirituosen****Beschreibung:** Diese spezielle Qualifikation kombiniert ein detailliertes Wissen mit wirtschaftlichen Faktoren und einem ausgefeilten System zur professionellen Beurteilung von Weinen und Spirituosen. Das Diplom wird vom Institute of Masters of Wine als Grundlage für eine Mitgliedschaft empfohlen**BS EN ISO 9001:2008**

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

Die Vorbereitung auf eine WSET-Qualifikation

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

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

Eine Liste der Approved Programme Providers (APPs) finden Sie auf der WSET-Website wsetglobal.com. Bitte informieren Sie sich direkt bei den jeweiligen Kursanbietern über deren Programm.

Falls Sie selbst Interesse haben, als APP tätig zu werden, setzen Sie sich bitte mit dem APP Administration Team in Verbindung unter appadmin@wset.co.uk.

Vielfalt und Gleichheit

WSET Awards unterstützt das Prinzip der Vielfalt und Gleichheit vorbehaltlos und trägt dafür Sorge, dass alle Studierenden in allen Qualifikationen fair und gleich behandelt werden. Ein Exemplar unserer Diversity and Equality Policy mit den entsprechenden Vorschriften kann vom APP Administration Team unter appadmin@wset.co.uk angefordert werden.

Customer Service Statement

In unserem Customer Service Statement veröffentlichen wir Angaben über Qualität und Umfang der Betreuung, die Kandidaten von WSET Awards erwarten können. Bitte fordern Sie das Statement beim APP Administration Team unter appadmin@wset.co.uk an.

Sollten Sie tatsächlich einmal Grund zu Beanstandungen haben, bitten wir Sie, zunächst mit Ihrem zuständigen zugelassenen Kursanbieter (APP) Kontakt aufzunehmen. Falls das Problem dort nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an das APP Administration Team unter appadmin@wset.co.uk.

Stipendien

Stipendien werden jeweils für ein akademisches Jahr vergeben, das vom 1. August bis zum 31. Juli dauert. Kandidaten, die in ihren Prüfungen herausragende Leistungen erzielen, können für ein Stipendium in Frage kommen. WSET Awards, das die Stipendien verwaltet, kontaktiert geeignete Kandidaten nach dem Ende jedes akademischen Jahres, sobald alle Ergebnisse der Prüfungen für die Qualifikationen vorliegen.

Genauere Informationen über die vielen angebotenen Stipendien finden Sie auf der WSET-Website: wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

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

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 können, 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 und Spirituosen, 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 und Spirituosen.

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 Landes)
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 (BSA)
Mostkorrekturen	Mostanreicherung, Säuerung, Entsäuerung
Weißweinbereitung	Rebsorte, Anlieferung der Trauben in der Kellerei, Entrappen, Mahlen, Schalenkontakt, Pressen, Klärung, alkoholische Gärung, Abziehen von der Grobhefe, BSA
Rotweinbereitung	Rebsorte, Anlieferung der Trauben in der Kellerei, Entrappen, Mahlen, Extraktion vor der Gärung, alkoholische Gärung und Extraktion, Extraktion nach der Gärung, Pressen, BSA 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, 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 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	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, Alentejano

VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA	
Kalifornien	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, Picpoul, 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> 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, 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	Conegliano-Valdobbiadene
DEUTSCHLAND	
Sekt	Deutscher Sekt
NEUE WELT	
Australien	Tasmania, Yarra Valley, Adelaide Hills
Neuseeland	Marlborough
Südafrika	
Kalifornien	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 der Neuen Welt: 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, <i>liqueur de tirage</i> , zweite alkoholische Gärung in der Flasche, Lagerung auf dem Hefesatz, Rütteln, Degorgieren, <i>liqueur d'expédition</i> (Dosage)
Transvasierverfahren	Pressen, Klärung, erste alkoholische Gärung, Verschneiden, <i>liqueur de tirage</i> , zweite alkoholische Gärung in der Flasche, Lagerung auf dem Hefesatz, Degorgieren in einen Tank, Filtration, <i>liqueur d'expédition</i> (Dosage), erneute Abfüllung unter Druck
Tankgärung	Pressen, Klärung, erste alkoholische Gärung, Verschneiden, <i>liqueur de tirage</i> , zweite alkoholische Gärung im Tank, Lagerung auf dem Hefesatz, Filtration, <i>liqueur d'expédition</i> (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 CO ₂ , 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: Méthode 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, Brettanomyces, 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 gespritzte 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 Alterung oder weitere Lagerung geeignet – – zu alt

Empfohlene Verkostungsproben

STILLWEINE – EU

Land/Region	Weinstil	Name des zu verkostenden Weins	
BORDEAUX Erforderlich	Rot	Allgemeine AC Bordeaux Cru Bourgeois Haut-Médoc Cru Classé Saint-Émilion Grand Cru oder Pomerol	
	Süß Weiß	Sauternes oder Barsac	
Optional	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	Weiß	Mâcon oder Mâcon Villages	
ELSASS Erforderlich	Trockener oder halbtrockener Weißer	Mindestens einen der folgenden: Riesling Gewurztraminer Pinot Gris	
	Optional	Süße Weiße	Vendanges Tardives oder Sélection de grains nobles (beliebige Rebsorte)
LOIRE-TAL Erforderlich	Weiß	trockener Chenin Blanc der Premiumklasse Sancerre oder Pouilly-Fumé	
	Optional	Rot	Cabernet Franc der Premiumklasse
	Optional	Weiß	Muscadet oder Muscadet Sur Lie
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	Syrah mittlerer Preislage von der nördlichen Rhône
	Optional	Weiß	Condrieu
SÜDFRANKREICH Erforderlich	Rot	Corbières, Fitou oder Minervois	
	Optional	Rot	Beliebiger IGP-Wein von internationalen Sorten
	Optional	Rosé	z.B. Côtes de Provence. Auch ein Rosé von der südl. Rhône wäre akzeptabel.
DEUTSCHLAND Erforderlich	Weiß	Riesling Kabinett oder Spätlese trockener Riesling eines VDP-Guts	
	Optional	Weiß	Riesling Auslese oder Beerenauslese (mit Edelfäule) Eiswein
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 Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Beliebiger südtalienischer Rotwein (z.B. Taurasi)
	Weiß	Pinot Grigio aus Venetien
Optional	Rot	Chianti
	Weiß	Pinot Grigio aus Südtirol, dem Trentino oder Friaul–Julisch Venetien Soave
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

STILLWEINE – NEUE WELT

Land/Region	Weinstil	Name des zu verkostenden Weins
REGIONALE SPEZIALITÄTEN Erforderlich	Rot	Kalifornischer Zinfandel Chilenischer Carmenère Argentinischer Malbec Südafrikanischer Pinotage Australischer Shiraz
	Trocken Weiß	Argentinischer Torrontés Südafrikanischer Chenin Blanc Hunter Valley Semillon Eden oder Clare Valley Riesling Marlborough Sauvignon Blanc
Optional	Rosé	White Zinfandel
	Süß Weiß	Kanadischer Icewine (Eiswein)
INTERNATIONALE SORTEN Erforderlich*	Rot	Mindestens je einen der folgenden: Cabernet Sauvignon Merlot Pinot Noir Grenache oder Grenache-Verschnitt
	Weiß	Chardonnay (mindestens einen Wein)
	Rot oder Weiß	Preisgünstige Massenmarke – sortenreiner Wein oder Verschnitt
Optional	Rot	Syrah/Shiraz (vorzugsweise nicht aus Australien, da dies schon in Regionale Spezialitäten vorkam)
	Weiß	Sauvignon Blanc (vorzugsweise nicht aus Neuseeland, da dies schon in Regionale Spezialitäten vorkam)

* Da diese Rebsorten in einer Reihe von Ländern der Neuen Welt angebaut werden, können Sie unter den Weinstilen wählen, die auf Ihrem Heimatmarkt am meisten angeboten werden. Die Weine sollten aus Regionen stammen, die in dieser Spezifikation vorkommen. Werden mehrere Weine derselben Rebsorte verkostet, sollten sie entweder aus verschiedenen Ländern stammen oder sich stilistisch klar unterscheiden (z.B. aufgrund von Klimafaktoren oder der Weinbereitung).

SCHAUMWEINE

Land/Region	Name des zu verkostenden Weins
CHAMPAGNE Erforderlich	Champagner ohne Jahrgang
FRANKREICH Optional	Crémant
ITALIEN Erforderlich	Asti, Prosecco
SPANIEN Erforderlich	Cava
NEUE WELT Erforderlich	Nach der traditionellen Methode bereiteter Neue-Welt-Schaumwein

GESPRITETE WEINE

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

Prüfungsablauf

Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von Ausbildungs- und Prüfungscetern (APPs) durchgeführt, die vom WSET anerkannt sind. In der Durchführung müssen sich die APPs an die Kriterien und Vorschriften halten, die im Operating Handbook 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. Die Möglichkeit, Prüfungen lediglich durch Vorlage eines Attests aus Krankheitsgründen als bestanden zu werten, ohne sie tatsächlich abgelegt zu haben (sog. Aegrotat), besteht bei WSET Awards nicht. Alle Anforderungen für das Erreichen einer Qualifikation müssen vollständig erfüllt sein.

Unit 1: Theoretische Prüfung

Die Prüfung, für die keine Hilfsmittel zugelassen sind, wird von WSET Awards 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 vom WSET für Level 3 zugelassenen internen Prüfer (WSET Approved Level 3 Internal Assessor) unter Verwendung einer von WSET Awards zur Verfügung gestellten Anleitung bewertet. Die Ergebnisse werden von WSET Awards 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 Awards wie folgt bekanntgegeben:

- WSET Awards übermittelt eine Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an den Kursanbieter (APP), dieser teilt den einzelnen Kandidaten ihre Ergebnisse mit. Die Ergebnisliste wird innerhalb von acht Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen bei WSET Awards herausgegeben.
- WSET Awards versendet die Anschreiben an die Kandidaten und die Zertifikate an die APPs, die dafür verantwortlich sind, diese an ihre Kandidaten weitergeben.

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.

PART 2

Manche Chardonnays haben ausgeprägte Aromen von Haselnuss, Butter, süßen Gewürzen, Toast und Vanille sowie eine reichhaltige Textur und einen vollen Körper.

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

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

2 Form und Ergebnisse

2.1 Die 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. Die Ergebnisse für erfolgreiche Absolventen werden innerhalb von acht Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen den jeweiligen Ausbildungszentren (APPs) zugestellt.

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>)

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 Awards.

3.2 Nach den Richtlinien von WSET Awards 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.
- 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 sowie über einen eventuellen Ausschluss von weiteren Prüfungen entscheidet.
- Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.
- Die Kandidaten dürfen den Inhalt der Prüfungsbögen 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 Awards und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

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. Das ausgefüllte Formular muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr innerhalb von 12 Wochen nach Prüfungsdatum an WSET Awards gesandt werden. Anfragen außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt. Die Ergebnisüberprüfungen und Antworten auf Rückfragen liefert WSET Awards innerhalb von acht Wochen nach Erhalt.

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 Awards geschickt werden. Einsprüche außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht bearbeitet. WSET Awards antwortet auf Einsprüche innerhalb von acht Wochen nach Erhalt.

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 APP Administration Team unter appadmin@wset.co.uk in Verbindung zu setzen. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, WSET Awards auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

8 WSET-Awards-Vorschriften

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



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@wset.co.uk
wsetglobal.com

Ausgabe 1.1