



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

Квалификация **WSET®**  
Уровень 2. Вина

*Стендфорд*





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# *Спецификация*

---

Квалификация **WSET®**  
Уровень 2. Вина

*Мир знаний*

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1, 2019

Russian translation © Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1 translated into Russian, 2019

© Wine & Spirit Education Trust 2019  
Издание 1, на английском языке 2019

Русский перевод © Wine & Spirit Education Trust 2019  
Издание 1 переведено на русский язык, 2019

Все права защищены. Никакая часть этого издания не может воспроизводиться или распространяться в любой форме или любыми средствами, электронными или механическими, включая ксерокопирование, фотографирование, аудио- и видеозапись или через информационно-поисковые системы хранения и доступа информации, без получения предварительного письменного разрешения от издательства.

Дизайн Peter Dolton

Перевод Татьяны Зарахович (Tatiana Zarakhovitch)  
Технический редактор Кама Логофет DipWSET (Kama Logofet DipWSET)  
Корректура Светлана Уэтмор (Svetlana Wetmore)

Производственные услуги Wayment Print & Publishing Solutions Ltd и Armstrong Ink Ltd

# Содержание

<b>Введение</b>	<b>3</b>
<b>Введение в квалификацию «WSET Уровень 2. Вина»</b>	<b>4</b>
<b>Результаты обучения</b>	<b>5</b>
<b>Образцы, рекомендуемые для дегустации</b>	<b>13</b>
<b>Руководство по подготовке к экзаменам</b>	<b>14</b>
<b>Примеры экзаменационных вопросов</b>	<b>15</b>
<b>Экзаменационные правила</b>	<b>16</b>
<b>Квалификации WSET</b>	<b>19</b>
<b>«WSET Awards»</b>	<b>20</b>



## Введение

Настоящая спецификация содержит необходимую информацию о квалификации «WSET Уровень 2. Вина», предназначенную как для кандидатов в студенты, так и для Approved Programme Providers (APPs) (Аккредитованные Провайдеры Программ).

Основная часть спецификации представляет собой подробное описание знаний и навыков, которые должны быть усвоены в результате обучения квалификации «Уровень 2. Вина». Эти результаты обучения должны использоваться провайдерами APPs при подготовке обучающих программ и кандидатами при планировании своего обучения, поскольку цель экзамена – проверка достижения именно этих результатов обучения.

Спецификация также содержит: список рекомендуемых образцов дегустации, руководство относительно экзамена (включая информацию по оценке результатов обучения), примеры экзаменационных вопросов и экзаменационные правила.

В конце этого документа вы найдете информацию о других квалификациях WSET и об отделе присуждения квалификаций WSET – «WSET Awards».

# Введение в квалификацию «WSET Уровень 2. Вина»

## Цели квалификации

Квалификация «WSET Уровень 2. Вина» предназначена для людей, у которых есть минимальные предварительные знания о винах или таковые отсутствуют полностью. Она подойдет везде, где требуется хороший уровень знаний о вине для подкрепления профессиональных навыков и компетенции в сфере обслуживания клиентов и в индустрии продаж: в ресторанном и гостиничном деле, в розничной и оптовой торговле. Курс также будет полезен для тех, кто интересуется вином и хочет расширить свои знания.

Успешные кандидаты будут способны описывать и сравнивать стили вин, изготовленных как из международно-, так и регионально значимых сортов винограда, читать и понимать винные этикетки из главных винодельческих регионов мира и давать рекомендации по выбору и подаче, а также понимать принципы дегустации и оценки вина.

## Структура Квалификации

### Результаты обучения

Для того чтобы достичь целей квалификации существует 6 результатов обучения.

- Результат обучения 1** Понимание влияния окружающей среды и способов выращивания винограда в винограднике и как они будут воздействовать на стиль и качество вина.
- Результат обучения 2** Понимание, как виноделие и выдержка в бутылках влияют на стиль и качество вина.
- Результат обучения 3** Понимание, как влияние окружающей среды, способы выращивания винограда, виноделие и выдержка в бутылках влияют на стиль и качество вин, изготовленных из основных сортов винограда.
- Результат обучения 4** Знание стилей и качества вин, изготовленных из регионально значимых черных и белых сортов винограда.
- Результат обучения 5** Понимание, как процесс производства может повлиять на стили игристых и крепленых вин.
- Результат обучения 6** Понимание ключевых принципов и процессов, связанных с хранением и подачей вина, а также с сочетанием еды и вина.

## Порядок зачисления на обучение

Для зачисления на обучение квалификации «WSET Уровень 2. Вина» ограничений нет.

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к разделу «Экзаменационные правила. Требования для поступающих».

## Total Qualification Time (TQT) (Общее время квалификации) и Guided Learning Hours (GLH) (Часы обучения с преподавателем)

TQT - это общее количество времени, измеренное в часах, которое понадобится учащемуся, чтобы продемонстрировать уровень знаний, необходимый для присуждения этой квалификации. Оно состоит из GLH и самостоятельной подготовки. GLH включает всё обучение и тестирование под руководством преподавателя.

TQT для квалификации «Уровень 2. Вина» составляет 28 часов, из которых 17 часов в виде GLH (из них 1 час для экзамена) и 11 часов самостоятельной подготовки.

## Рекомендация по дальнейшему обучению

Квалификация «WSET Уровень 2. Вина», или эквивалентный уровень знаний, рекомендуется для поступления на курс «WSET Уровень 3. Вина».



# Результаты обучения

## Результат обучения 1

Понимание влияния окружающей среды и способов выращивания винограда в винограднике и как они будут воздействовать на стиль и качество вина.

### Критерии оценки знаний

1. Определите, что каждая **часть виноградной ягоды** дает виноделу.
2. Определите, что **требуется виноградной лозе** для получения винограда.
3. Определите **ключевые этапы формирования и созревания винограда**.
4. Опишите, как меняются **компоненты, ароматы и вкусы винограда** по мере его созревания.
5. Опишите, как **влияние окружающей среды** на винограднике воздействует на зрелость и качество винограда.
6. Опишите, как зрелость винограда воздействует на стиль и качество вина.
7. Определите **способы выращивания винограда** на винограднике.
8. Укажите значение наиболее важных **терминов на этикетках, используемых для маркировки происхождения и нормативов**.
9. Укажите значение терминов на этикетках, относящихся к **возрасту виноградной лозы и способам выращивания винограда**.

Части виноградной ягоды	Кожица: Мякоть: Косточки и гребни:	Цвет, танины, вкусы Сахар, кислоты, вода, вкусы Танины
Требования к лозе		Тепло, солнечный свет, вода, питательные вещества, углекислый газ (CO <sub>2</sub> )
Этапы формирования и зрелости винограда	Формирование винограда: Зрелость:	Цветение, завязывание ягод, начало созревания (верезон/véraison) Незрелый виноград, спелый виноград, очень спелый виноград (поздний сбор урожая, заизюмленный виноград)
Изменения по мере созревания винограда	Общие изменения компонентов: Общие ароматические и вкусовые изменения:	Цвет, сахар, кислота, танины Для белого винограда, для черного винограда
Влияние окружающей среды в винограднике	Общее воздействие климата: Другие климатические воздействия: Влияние погоды:	Прохладный, умеренный, теплый Широта, высота над уровнем моря, горы, склон, ориентация, почвы, моря, реки, воздух, туман, облачность, влажная дымка Засуха, мороз, град, дождь, солнечный свет, температура
Способы выращивания винограда	Способы в винограднике: Концентрация виноградных сахаров:	Формирование, обрезка, орошение, опрыскивание, органическое производство, урожайность, сбор урожая Очень спелый виноград, виноград ботритис/благородная плесень (Botrytis/Noble Rot), замороженный виноград
Термины на этикетках, используемые для указания происхождения и нормативов	Географические указания (Geographical indications (GIs)) Европейский союз: Франция: Италия: Испания: Германия: За пределами Европейского союза:	<b>(Geographical indications (GIs))</b> Защищенное наименование места происхождения (Protected Designation of Origin (PDO)), Защищенное географическое указание (Protected Geographical Indication (PGI)) Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Vin de Pays (VdP), Indication Géographique Protégée (IGP), Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Indicazione Geografica Tipica (IGT) Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein GIs
Термины маркировки, относящиеся к возрасту лозы и вариантам сбора урожая	Возраст лозы: Варианты сбора урожая:	Старая лоза (Old Vine/Vieilles vignes) Год урожая (Винтаж/Vintage), поздний сбор урожая (Late Harvest/Vandanges tardives), ботритис/благородная плесень (Botrytis/Noble Rot), Айсвайн (Icewine/Eiswein)

## Результат обучения 2

Понимание, как виноделие и выдержка в бутылках влияют на стиль и качество вина.

### Критерии оценки знаний

1. Укажите ключевые этапы **процесса алкогольной ферментации**.
2. Определите ключевые этапы **процессов виноделия**, используемых для красных, розовых и белых вин.
3. Опишите, как **способы виноделия** могут влиять на стиль и качество произведенного вина.
4. Определите ключевые изменения, которые происходят с вином во время **выдержки в бутылках**.

<b>Процесс алкогольной ферментации</b>	Дрожжи превращают сахар в спирт и углекислый газ.	
<b>Процесс виноделия</b>	<b>Этапы процесса виноделия:</b>	Дробление, ферментация, прессование, хранение и/или выдержка, купаживание, упаковка
<b>Способы виноделия</b>	<b>Корректировки:</b>	Добавление сахара, регулирование кислотности
	<b>Температура ферментации:</b>	Холодная, теплая
	<b>Красное вино:</b>	Экстрагирование
	<b>Розовое вино:</b>	Короткая мацерация, купаживание
	<b>Сладкое вино:</b>	Ферментация остановлена, добавлена сладость
	<b>Типы емкостей:</b>	Из нержавеющей стали, бетона, дуба
	<b>Типы дубовых емкостей:</b>	Небольшая, большая, новая, старая, степень обжига
	<b>Малолактическое превращение</b>	
	<b>Осадок</b>	
	<b>Купажирование:</b>	Постоянство, сложность, стиль
<b>Выдержка в бутылках</b>	<b>Красное вино:</b>	Цвет, танины, ароматы и вкусы
	<b>Белое вино:</b>	Цвет, ароматы и вкусы

### Результат обучения 3

Понимание, как влияние окружающей среды, способы выращивания винограда, виноделие и выдержка в бутылках влияют на стиль и качество вин, изготовленных из основных сортов винограда.

#### Критерии оценки знаний

1. Опишите **характеристики основных сортов винограда**.
2. Опишите, как **влияние окружающей среды и способы выращивания винограда** воздействуют на характеристики основных сортов винограда.
3. Опишите, как **способы виноделия** влияют на стили вина, произведенного из основных сортов винограда.
4. Опишите, как **выдержка в бутылках** влияет на стиль вин, произведенных из основных сортов винограда.
5. Опишите стили и качество вин, произведенных из **основных сортов винограда** в указанных **GIs**.
6. Сравните стили и качество вин из **основных сортов винограда** внутри и между указанными регионов.
7. Укажите значение **регионально важных терминов на этикетках, обозначающих стиль и качество вин, изготовленных из основных сортов винограда**.

Основные сорта винограда	Черный виноград	
	Сорта:	Мерло (Merlot), Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Сира/Шираз (Syrah/Shiraz), Пино Нуар (Pinot Noir)
	Характеристики:	Цвет, уровень танинов, сахар (потенциальный алкоголь), кислотность, ароматы и вкусы
	Белый виноград	
	Сорта:	Шардоне (Chardonnay), Пино Гриджио/Пино Гри (Pinot Grigio/Pinot Gris), Рислинг (Riesling), Совиньон Блан (Sauvignon Blanc)
	Характеристики:	Цвет, сахар (потенциальный алкоголь), кислотность, ароматы и вкусы
Влияние окружающей среды и способы выращивания винограда	Климат:	Прохладный, умеренный, теплый
	Сбор урожая:	Рано собранный виноград, зрелый виноград, очень спелый виноград
	Концентрация виноградных сахаров:	Очень спелый виноград, ботритис/благородная плесень (Botrytis/Noble Rot) замороженный виноград
Способы виноделия	Типы емкостей:	Из нержавеющей стали, бетона, дуба
	Типы дубовых бочек:	Небольшая, большая, новая, старая, степень обжига
	Малолактическое превращение	
	Осадок	
	Купажирование:	Постоянство, сложность, стиль
Выдержка в бутылках	Красное вино:	Цвет, танины, ароматы и вкусы
	Белое вино:	Цвет, ароматы и вкусы

Географические указания для черных сортов винограда	МЕРЛО (MERLOT)	
	GIs внутри Евросоюза:	<b>Продукция PGI</b> Южная Франция <b>PDOs</b> <b>Франция:</b> Бордо (Bordeaux), Сент-Эмильон (Saint-Émilion), Помероль (Pomerol)
	GIs из других винодельческих стран:	<b>США:</b> Калифорния (California), долина Напа (Napa Valley), Сонома (Sonoma) <b>Чили:</b> Центральная долина (Central Valley) <b>Южная Африка:</b> Стелленбош (Stellenbosch) <b>Австралия:</b> Маргарет Ривер (Margaret River) <b>Новая Зеландия:</b> Хокс-Бей (Hawke's Bay)
	КАБЕРНЕ СОВИНЬОН (CABERNET SAUVIGNON)	
	GIs внутри Евросоюза:	<b>Продукция PGI</b> Южная Франция <b>PDOs</b> <b>Франция:</b> Бордо (Bordeaux), Медок (Médoc), О-Медок (Haut-Médoc), Пойяк (Pauillac), Марго (Margaux), Грав (Graves), Пессак-Леоньян (Pessac-Léognan)
	GIs из других винодельческих стран:	<b>США:</b> Калифорния (California), долина Напа (Napa Valley) (Оквилл (Oakville), Рутерфорд (Rutherford), Калистога (Calistoga)), Сонома (Sonoma) <b>Чили:</b> Центральная долина (Central Valley), долина Майпо (Maipo Valley), долина Кольчагуа (Colchagua Valley) <b>Южная Африка:</b> Стелленбош (Stellenbosch) <b>Австралия:</b> Кунаварра (Coonawarra), Маргарет Ривер (Margaret River) <b>Новая Зеландия:</b> Хокс-Бей (Hawke's Bay)

**СИРА/ШИРАЗ (SYRAH/SHIRAZ)**

**GIs внутри Евросоюза:** **Продукция PGI**  
Южная Франция

**PDOs****Франция:**

**Северная Рона:** Кроз-Эрмитаж (Crozes-Hermitage), Эрмитаж (Hermitage), Кот Роти (Côte Rôtie)

**GIs из других**

**винодельческих стран:** **Австралия:** Юго-Восточная Австралия (South Eastern Australia), Долина Баросса (Barossa Valley), Долина Хантер (Hunter Valley)

**ПИНО НУАР (PINOT NOIR)**

**GIs внутри Евросоюза:** **PDOs**

**Франция:** Бургундия (Bourgogne/Burgundy), Жевре-Шамбертен (Gevrey-Chambertin), Нюи-Сен-Жорж (Nuits-Saint-Georges), Бон (Beaune), Поммар (Pommard)

**GIs из других**

**винодельческих стран:** **США:** Сонома (Sonoma), Карнерос (Carneros), округ Санта-Барбара (Santa Barbara County), Орегон (Oregon)  
**Чили:** Долина Касабланка (Casablanca Valley)  
**Южная Африка:** Уокер-Бей (Walker Bay)  
**Австралия:** долина Ярра (Yarra Valley), полуостров Морнингтон (Mornington Peninsula)  
**Новая Зеландия:** Мартинборо (Martinborough), Мальборо (Marlborough), Центральный Отаго (Central Otago)

**Географические указания для белых сортов винограда**

**ШАРДОНЕ (CHARDONNAY)**

**GIs внутри Евросоюза:** **Продукция PGI**  
Южная Франция

**PDOs**

**Франция:** Бургундия (Bourgogne/Burgundy), Шабли (Chablis), Пюлиньи-Монраше (Puligny-Montrachet), Мёрсо (Meursault), Макон (Mâcon), Пуйи-Фюисе (Pouilly-Fuissé)

**GIs из других**

**винодельческих стран:** **США:** Калифорния (California), Сонома (Sonoma), Карнерос (Carneros), долина Напа (Napa Valley), округ Санта-Барбара (Santa Barbara County), Орегон (Oregon)  
**Чили:** Центральная долина (Central Valley), долина Касабланка (Casablanca Valley)  
**Южная Африка:** Западно-Капская провинция (Western Cape), Уокер-Бей (Walker Bay)  
**Австралия:** Юго-Восточная Австралия (South Eastern Australia), долина Ярра (Yarra Valley), Аделаида-Хиллз (Adelaide Hills), Маргарет Ривер (Margaret River)  
**Новая Зеландия:** Мальборо (Marlborough), Хокс-Бей (Hawke's Bay)

**РИСЛИНГ (RIESLING)**

**GIs внутри Евросоюза:** **PDOs**

**Франция:** Эльзас (Alsace)

**Германия:** Мозель (Mosel), Рейнгау (Rheingau), Пфальц (Pfalz)

**GIs из других**

**винодельческих стран:** **Австралия:** долина Клер (Clare Valley), долина Иден (Eden Valley)

**СОВИньОН БЛАН (SAUVIGNON BLANC)**

**GIs внутри Евросоюза:** **Продукция PGI**  
Южная Франция

**PDOs****Франция:**

**Долина Луары (Loire):** Сансер (Sancerre), Пуйи-Фюме (Pouilly-Fumé), Турень (Touraine)

**Бордо:** Бордо (Bordeaux), Грав (Graves), Пессак-Леоньян (Pessac-Léognan)

**GIs из других**

**винодельческих стран:** **США:** Долина Напа (Napa Valley)  
**Чили:** Центральная долина (Central Valley), долина Касабланка (Casablanca Valley)  
**Южная Африка:** Элгин (Elgin), Констанция (Constantia)  
**Австралия:** Аделаида-Хиллз (Adelaide Hills), Маргарет Ривер (Margaret River)  
**Новая Зеландия:** Мальборо (Marlborough)

**ПИНО ГРИ/ПИНО ГРИДЖИО (PINOT GRIS/PINOT GRIGIO)**

**GIs внутри Евросоюза:** **Продукция PGI**  
Италия: Венето (Veneto)

**PDOs**

**Франция:** Эльзас (Alsace)

**Италия:** Делле Венецие (Delle Venezie), Фриули-Венеция-Джулия (Friuli-Venezia Giulia)

**Регионально важные термины на этикетках, обозначающие стиль и качество вин, изготовленных из основных сортов винограда**

**Франция:**

**Бургундия:** Премьер Крю (Premier Cru), Гран Крю (Grand Cru)

**Бордо:** Бордо (Bordeaux), Бордо Супериор (Bordeaux Supérieur), Крю Буржуа (Cru Bourgeois), Гран Крю Классе (Grand Cru Classé)

**Эльзас:** Гран Крю (Grand Cru)

**Германия:**

Прадикатсвайн (Prädikatswein), Кабинет (Kabinett), Шпетлезе (Spätlese), Ауслезе (Auslese), Бееренауслезе (Beerenauslese (BA)), Трокенбееренауслезе (Trockenbeerenauslese (TBA)), Айсвайн (Eiswein)

Трокен (Trocken), Хальбтрокен (Halbtrocken)

## Результат обучения 4

**Знание стилей и качества вин, изготовленных из регионально значимых черных и белых сортов винограда.**

### Критерии оценки знаний

1. Опишите **характеристики** регионально значимых черных и белых сортов винограда.
2. Опишите стили и качество вин, произведенных из регионально значимых черных и белых сортов винограда в указанных **GIs**.
3. Укажите значение **терминов на этикетках**, обозначающих стиль и качество вин, производимых из местных сортов черного и белого винограда.

---

#### ЧЕРНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

---

**Характеристики** Цвет, уровень танинов, сахар (потенциальный алкоголь), кислотность, ароматы и вкусы

---

#### ГАМЕ (GAMAY)

GIs **Франция:** Божоле (Beaujolais), Божоле Вилляж (Beaujolais Villages), Божоле Крю (Beaujolais Cru) (Флёр (Fleurie))

---

#### ГРЕНАШ/ГАРНАЧА (GRENACHE/GARNACHA)

GIs **Франция:**  
**Южная Рона:** Кот-дю-Рон (Côtes du Rhône), Кот-дю-Рон Вилляж (Côtes du Rhône Villages), Шатонёф-дю-Пап (Châteauneuf-du-Pape)  
**Южная Франция:** Минервуа (Minervois)  
**Испания:** Риоха (Rioja), Наварра (Navarra), Приорат (Priorat)  
**Австралия:** Долина Баросса (Barossa Valley), долина Макларен (McLaren Vale)

---

#### ТЕМПРАНИЛЬО (TEMPRANILLO)

GIs **Испания:** Риоха (Rioja), Рибера-дель-Дуэро (Ribera del Duero), Каталония (Catalunya)  
 Термины на этикетках Ховен (Joven), Крианса (Crianza), Резерва (Reserva), Гран Резерва (Gran Reserva)

---

#### НЕББИОЛО (NEBBIOLO)

GIs **Италия:** Бароло (Barolo), Барбареско (Barbaresco)

---

#### БАРБЕРА (BARBERA)

GI **Италия:** Барбера д'Асти (Barbera d'Asti)

---

#### САНДЖОВЕЗЕ (SANGIOVESE)

GIs **Италия:** Кьянти (Chianti), Кьянти Классико (Chianti Classico), Брунелло ди Монтальчино (Brunello di Montalcino)  
 Термины на этикетках Классико (Classico), Ризерва (Riserva)

---

#### КОРВИНА (CORVINA)

GIs **Италия:** Вальполичелла (Valpolicella), Вальполичелла Классико (Valpolicella Classico)  
 Термины на этикетках Классико (Classico), Амароне (Amarone), Речото (Recioto)

---

#### МОНТЕПУЛЬЧАНО (MONTEPULCIANO)

GI **Италия:** Монтепульчанод'Абруццо (Montepulciano d'Abruzzo)

---

#### ЗИНФАНДЕЛЬ/ПРИМИТИВО (ZINFANDEL/PRIMITIVO)

GIs **США:** Калифорния (California)  
**Италия:** Апулия (Puglia)

---

#### ПИНОТАЖ (PINOTAGE)

GI **Южная Африка:** Западно-Капская провинция (Western Cape)  
 Термин на этикетке Кейп Бленд (Cape Blend)

---

#### КАРМЕНЕР (CARMENÈRE)

GI **Чили:** Центральная долина (Central Valley)

---

#### МАЛЬБЕК (MALBEC)

GI **Аргентина:** Мендоса (Mendoza)

---

---

**БЕЛЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА**


---

**Характеристики** Цвет, сахар (потенциальный алкоголь), кислотность, ароматы и вкусы

---

**ШЕНЕН БЛАН (CHENIN BLANC)**

Gls **Франция:**  
**Долина Луары:** Вувре (Vouvray)  
**Южная Африка**

---

**СЕМЙОН/СЕМЬЛОН (SÉMILLON/SEMILLON)**

Gls **Франция:** Бордо (Bordeaux), Сотерн (Sauternes)  
**Австралия:** Долина Хантер (Hunter Valley), долина Баросса (Barossa Valley)

---

**ВИОНЬЕ (VIOGNIER)**

GI **Франция:**  
**Северная Рона:** Кондриё (Condrieu)

---

**ГЕВЮРЦТРАМИНЕР (GEWURZTRAMINER)**

Gls **Франция:** Эльзас (Alsace), Эльзас Grand Cru (Alsace Grand Cru)

---

**ВЕРДИККИО (VERDICCHIO)**

GI **Италия:** Вердиккио дей Кастелли ди Йези (Verdicchio dei Castelli di Jesi)

---

**КОРТЕЗЕ (CORTESE)**

GI **Италия:** Гави (Gavi)

---

**ГАРГАНЕГА (GARGANEGA)**

Gls **Италия:** Соаве (Soave), Соаве Классико (Soave Classico)  
 Термины на этикетках Классико (Classico), Речото (Recioto)

---

**ФИАНО (FIANO)**

GI **Италия:** Фиано ди Авеллино (Fiano di Avellino)

---

**АЛЬБАРИНЬО (ALBARIÑO)**

GI **Испания:** Риас Байшас (Rías Baixas)

---

**ФУРМИНТ (FURMINT)**

GI **Венгрия:** Токай (Tokaj)  
 Термин на этикетке Асу (Aszú)

---

## Результат обучения 5

Понимание, как процесс производства может повлиять на стили игристых и креплёных вин.

### Критерии оценки знаний

1. Определите ключевые **сорта винограда**, используемые для производства основных стилей игристых.
2. Определите ключевые этапы **процессов виноделия**, используемых для производства игристых и креплёных вин.
3. Определите ключевые **GIs** для игристых и креплёных вин.
4. Опишите **стили** указанных игристых и креплёных вин.
5. Укажите значение терминов **на этикетках, связанных с игристыми и креплёными винами, обозначающие стиль и качество.**

<b>Сорта винограда</b>	<b>Игристые вина:</b>	Шардоне (Chardonnay), Пино Нуар (Pinot Noir), Мёнье (Meunier), Москато (Moscato) (Мускат (Muscat)) Глера (Glera)
<b>Процессы виноделия</b>	<b>Игристые вина:</b>	
	<b>Метод ферментации в бутылке:</b>	Традиционный метод
	<b>Резервуарный метод:</b>	Сухие стили, сладкие стили
	<b>Креплёные вина:</b>	
	<b>Херес:</b>	Спиртование после ферментации, выдержка в контакте с дрожжами, выдержка в контакте с кислородом
	<b>Портвейн:</b>	Спиртование для прерывания ферментации, выдержка
<b>GIs</b>	<b>Игристые вина:</b>	
	<b>Франция:</b>	Шампанское (Champagne)
	<b>Италия:</b>	Асти (Asti), Просекко (Prosecco)
	<b>Испания:</b>	Кава (Cava)
	<b>Другие страны:</b>	Южная Африка, США, Австралия, Новая Зеландия
	<b>Креплёные вина:</b>	
	<b>Испания:</b>	Херес
	<b>Португалия:</b>	Портвейн
<b>Термины на этикетках, связанные с игристыми и креплёными винами, указывающие на стиль и качество</b>	<b>Игристые вина:</b>	Брют (Brut), полусухое (Demi-Sec), Миллезимное/Немиллезимное (Vintage/Non-Vintage), традиционный метод (Traditional Method), Метод Кэп Классик (Méthode Cap Classique)
	<b>Креплёные вина:</b>	
	<b>Херес:</b>	Фино (Fino), Амонтильядо (Amontillado), Олоросо (Oloroso), Пэйл Крим (Pale Cream), Медиум (Medium), Крим (Cream), Педро Хименес (Pedro Ximénez (PX))
	<b>Портвейн:</b>	Руби (Ruby), Резерв Руби (Reserve Ruby), Винтажный позднего розлива (Late Bottled Vintage (LBV)), Винтажный (Vintage), Тони (Tawny)

## Результат обучения 6

Понимание ключевых принципов и процессов, связанных с хранением и подачей вина, а также с сочетанием еды и вина.

### Критерии оценки знаний

1. Определите идеальные условия хранения и способы сохранения вина.
2. Укажите рекомендуемую температуру подачи для типов и стилей вина.
3. Укажите правильные процедуры открывания и подачи вина.
4. Определите, как распространенные дефекты влияют на аромат и вкус вина.
5. Определите основные взаимодействия еды и вина.

Идеальные условия хранения	Температура, свет, положение бутылки	
Сохранение вина	Вакуумная система, система инертного одеяла	
Температура подачи	<b>Белые и розовые вина:</b>	Игристые вина – хорошо охлажденные Сладкие вина – хорошо охлажденные Легко-, среднетельные белые и розовые вина – охлажденные Полнотельные белые вина – слегка охлажденные
	<b>Красные вина:</b>	Средне- и, полнотельные красные вина – комнатной температуры Легкотельные красные вина – комнатной температуры или слегка охлажденные
Подача вина	<b>Открывание:</b>	Тихое вино, игристое вино
	<b>Декантация</b>	
	<b>Подача вина:</b>	Бокалы, проверка внешнего вида и «носа» вина
Распространенные дефекты вина	Пробковая болезнь, дефект укупорки, тепловое повреждение	
Основные взаимодействия еды и вина	<b>Компоненты в еде, которые влияют на вино:</b>	Сладость, умами, кислота, соль, интенсивность ароматов, жирность, острота перца чили
	<b>Компоненты в вине, на которые влияет еда:</b>	Сладость, кислотность, горечь (от танинов, дуба), фруктовость, алкоголь



# Образцы, рекомендуемые для дегустации

Во время учебы кандидатам рекомендуется попробовать минимум 43 образца. Нижеприведенный список образцов распределен по занятиям.

## Занятие 1

Пино Гриджио (Pinot Grigio)  
 Выдержанный в дубе Шенен Блан (Chenin Blanc) или Выдержанный в дубе Семильон (Semillon) или Выдержанный в дубе Шардоне (Chardonnay)  
 Гевюрцтраминер Эльзас Гран Крю (Gewurztraminer Alsace Grand Cru)  
 Божоле Вилляж (Beaujolais Villages)  
 Бароло (Barolo)

## Занятие 2

Жевре-Шамбертен (Gevrey-Chambertin) или Нюи-Сен-Жорж (Nuits-Saint-Georges) или Бон (Beaune) или Поммар (Pommard)  
 Пино Нуар (Pinot Noir) (Регион Нового Света)  
 Рэд Зинфандель (Red Zinfandel)

## Занятие 3

Уайт Зинфандель (White Zinfandel)  
 Сухой австралийский Рислинг (Riesling)  
 Немецкий Шпетлезе Рислинг (Spätlese Riesling)  
 Сухой или полусухой Шенен Блан (Chenin Blanc) или сухой Семильон (Semillon)  
 Токай (Tokaji) или Сотерн (Sauternes)

## Занятие 4

Шабли Премье Крю (Chablis Premier Cru)  
 Пюлиньи-Монраше (Puligny-Montrachet) или Мёрсо (Meursault) или Пуьи-Фюисе (Pouilly-Fuissé)  
 Шардоне (Chardonnay) (Регион Нового Света)  
 Сансер (Sancerre) или Пуьи-Фюме (Pouilly-Fumé)  
 Мальборо Совиньон Блан (Marlborough Sauvignon Blanc)  
 Альбариньо (Albariño) или Пино Гри (Pinot Gris) или Вионье (Viognier)

## Занятие 5

Мерло (Merlot) (IGP или марки массового производства)  
 Сент-Эмильон Гран Крю (Saint-Émilion Grand Cru)  
 О-Медок Крю Классе (Haut-Médoc Cru Classé)  
 Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon) (Регион Нового Света)  
 Северная Рона Сира (Syrah)  
 Долина Баросса Шираз (Barossa Valley Shiraz)

## Занятие 6

Типовой Кот-дю-Рон (Côtes du Rhône)  
 Шатонёф-дю-Пап (Châteauneuf-du-Pape)  
 Французское или испанское розовое (rosé), или Риоха Ховен (Rioja Joven)  
 Риоха Резерва (Rioja Reserva)  
 Мендоса Мальбек (Mendoza Malbec) или чилийский Карменер (Chilean Carmenère)  
 Южно-африканский Пинотаж (Pinotage)

## Занятие 7

Гави (Gavi) или Соаве (Soave) или Вердиккио (Verdicchio)  
 Фиано (Fiano) или Соаве (Soave) или Вердиккио (Verdicchio)  
 Барбера д'Асти (Barbera d'Asti)  
 Вальполичелла Классико (Valpolicella Classico)  
 Кьянти Классико Ризерва (Chianti Classico Riserva)  
 Сотерн (Sauternes) или Токай (Tokaji) (выбор будет альтернативой вину, представленному в занятии 3)

## Занятие 8

Просекко (Prosecco)  
 Кава (Cava)  
 Шампанское (Champagne)  
 Асти (Asti)  
 Фино (Fino) или Олоросо Херес (Oloroso Sherry) LBV или портвейн Тони (Tawny Port)

# Руководство по подготовке к экзаменам

## Администрирование экзаменов

Экзамены проводятся WSET Approved Programme Providers (APPs). Провайдеры APPs должны соблюдать политику WSET и процедуры, изложенные в APP Handbook (Руководство APP).

## Метод оценивания

Квалификация «WSET Уровень 2. Вина» будет оцениваться экзаменом при закрытых книгах, состоящем из 50 вопросов с несколькими вариантами ответов. Тест необходимо выполнить в течение 60 минут.

Все экзаменационные вопросы основаны на опубликованных результатах обучения, а рекомендованные учебные материалы (*Вина: Что скрывается за этикеткой*) содержат информацию, необходимую для ответов на эти вопросы.

Для прохождения экзамена кандидату необходимо набрать минимум 55% правильных ответов.

## Об экзамене на получение квалификации «WSET Уровень 2. Вина»

Экзаменационный тест квалификации «WSET Уровень 2. Вина» состоит из 50 вопросов с несколькими вариантами ответов. Каждый вопрос имеет только один правильный ответ, который и нужно отметить в бланке ответов, пригодном для считывания компьютером. Экзаменационный наблюдатель даст подробные инструкции по заполнению бланка ответов в день экзамена. Каждый правильный ответ равен одному баллу, а за неправильные ответы баллы НЕ вычитаются.

Все экзаменационные тесты квалификации «WSET Уровень 2. Вина» тщательно выверяются, чтобы отразить результаты обучения. Распределение экзаменационной нагрузки по отдельным группам вопросов приводится ниже.

Результат обучения	Вопросы с несколькими вариантами ответов (1 балл за вопрос)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	<b>50</b>

## Примеры экзаменационных вопросов

Организация «Wine & Spirit Education Trust» не публикует прошлые экзаменационные тесты на квалификацию «WSET Уровень 2. Вина». Чтобы дать кандидатам представление о характере вопросов, которые могут быть заданы, этот раздел содержит пять примеров экзаменационных вопросов. На экзамене будет 50 вопросов подобного типа.

- 1. По сравнению с красными винами, белые вина, как правило, ферментируются при**
  - a. либо более высоких, либо более низких температурах
  - b. такой же температуре
  - c. более высоких температурах
  - d. более низких температурах
  
- 2. Из какого сорта винограда производят высококачественные белые вина в Германии и Австралии?**
  - a. Мерло (Merlot)
  - b. Семильон (Semillon)
  - c. Шираз (Shiraz)
  - d. Рислинг (Riesling)
  
- 3. В каком из следующих винных регионов на этикетке вина указывается Grand Cru?**
  - a. Шабли (Chablis)
  - b. Вувре (Vouvray)
  - c. Минервуа (Minervois)
  - d. Эрмитаж (Hermitage)
  
- 4. Какова идеальная температура подачи для сладкого вина?**
  - a. Комнатной температуры
  - b. Слегка охлажденное
  - c. Охлажденное
  - d. Хорошо охлажденное
  
- 5. Какой из нижеперечисленных вариантов лучше всего описывает портвейн Тони (Tawny Port)?**
  - a. Золотистый цвет, с дрожжевым вкусом
  - b. Высокий уровень танинов и кислотности
  - c. Сладкий, с ароматами сухофруктов и орехов
  - d. Игривый и сухой по стилю

### Ответы

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

# Экзаменационные правила

## 1 Требования для поступающих

### 1.1 Право на сдачу экзамена

**1.1.1** Кандидаты, подавшие заявку на прохождение экзамена на квалификацию «WSET Уровень 2. Вина», должны быть старше установленного законом той страны, где проходит экзамен, возраста для покупки алкогольной продукции, либо готовиться к сдаче экзамена как к части полной программы обучения, либо получить согласие от родителей или законных опекунов.

**1.1.2** Не существует ограничений на обучение квалификации «WSET Уровень 2. Вина» при одновременном обучении на других уровнях или квалификациях.

**1.1.3** Кандидаты, не достигшие минимального возраста, разрешенного для покупки алкоголя, согласно законодательству страны, где будет проводиться экзамен, или те, кто решают не дегустировать алкоголь из-за проблем со здоровьем или по религиозным соображениям, не получают возможности/разрешения дегустировать алкогольные напитки в ходе обучения; но это обстоятельство не является препятствием для успешного прохождения обучения и получения квалификации.

### 1.2 Рекомендуемое предварительное обучение

**1.2.1** К кандидатам не предъявляются требования иметь предыдущий опыт работы с алкогольными напитками или обладать какими-либо знаниями в этой области.

**1.2.2** Кандидатам, сдающим экзамен на английском языке, если это не их родной язык, настоятельно рекомендуется иметь IELTS 6 или выше или быть способным продемонстрировать эквивалентный уровень знаний.

**1.2.3** Кандидаты, сдающие экзамен на других языках, должны иметь эквивалентный уровень грамотности на языке, используемом для экзамена.

## 2 Условия и результаты

**2.1** Квалификация «WSET Уровень 2. Вина» оценивается путем проведения 60-минутного экзамена (без использования каких-либо справочных книг), состоящего из 50 вопросов с несколькими вариантами ответов. Один вопрос оценивается в один балл.

**2.2** Результаты экзаменов выдаются WSET Awards следующим образом:

- WSET Awards публикует электронный список оценок всех кандидатов для APP, чтобы они могли сообщить результаты своим кандидатам. Этот список оценок будет выпущен в течение двух недель после получения WSET Awards заполненных экзаменационных бланков.
- Затем WSET Awards высылает письма и сертификаты кандидатов для APPs, которые несут ответственность за передачу этих документов своим кандидатам.

**2.3** Результаты ранжируются следующим образом:

Количество правильных ответов 85% и более	Pass with distinction (Отлично)
Количество правильных ответов от 70% до 84%	Pass with merit (Хорошо)
Количество правильных ответов от 55% до 69%	Pass (Удовлетворительно)
Количество правильных ответов от 45% до 54%	Fail (Неудовлетворительно)
Количество правильных ответов менее 44%	Fail unclassified (Экзамен не сдан)

## 3 Особые условия

**3.1** Кандидатам, которым для прохождения экзамена требуются особые условия, подтвержденные документально, необходимо в момент подачи заявки на прохождение обучения уведомить об этом экзаменатора APP. Дальнейшие действия экзаменатора и кандидатов регулируются предписаниями «WSET Awards».

**3.2** В соответствии с политикой «WSET Awards» такие кандидаты не должны быть поставлены в неравные условия на экзаменах. Кандидаты ответственны за информирование своего APP о любых подобных требованиях во время зачисления на курс.

#### **4 Пересдача экзамена**

**4.1** Кандидаты, не сдавшие экзамен, могут подать заявление о пересдаче экзамена. Количество попыток пересдачи экзамена не ограничивается.

**4.2** Кандидатам, которые сдали экзамен, но не удовлетворены своей оценкой, пересдавать экзамен не разрешается.

#### **5 Условия и порядок проведения экзамена**

**5.1** При регистрации на экзамен считается, что кандидаты признают и соглашаются со следующими конкретными условиями:

- Перед началом экзамена кандидаты должны предъявить наблюдателю удостоверение личности с фотографией.
- Максимальное время на выполнение экзаменационной работы – 60 минут.
- Запрещается пользоваться любыми материалами, в любой форме, кроме экзаменационного вопросника и бланка ответов.
- Как только наблюдатель объявит, что экзамен начал, кандидатам не разрешается вести между собой разговоры и обсуждения пока они не покинут экзаменационную комнату или наблюдатель не объявит об окончании экзамена.
- В течение экзамена кандидатам разрешается иметь с собой только следующие предметы: ручки, карандаши, ластик, воду для питья.
- Запрещается кандидатам фотографировать экзаменационную комнату или экзаменационные материалы.
- Запрещается пользоваться любыми электронными приборами.
- Мобильные телефоны не должны находиться на экзаменационном столе, они должны быть отключены и помещены вне поля зрения.
- Запрещается пользоваться любыми словарями.
- Запрещается устанавливать звуковые напоминания на часах любого рода.
- Кандидатам не разрешается покидать экзаменационную комнату, пока не истекнут первые 15 минут экзаменационного времени.
- Кандидатам, прибывшим на экзамен после его начала, НЕ разрешат сдавать его, если какой-либо другой кандидат уже завершил экзамен и вышел.
- Кандидатам, опоздавшим на экзамен, по усмотрению наблюдателя может быть разрешено войти, но только если это не создаст неудобств для других кандидатов. При нормальных обстоятельствах мы не предполагаем никому из кандидатов разрешить приступить к экзамену, если он прибыл более чем на 30 минут позже назначенного времени.
- Кандидаты не могут покинуть экзаменационную комнату и затем вернуться в нее, если экзамен уже начался, без сопровождения наблюдателя в течение всего времени нахождения за пределами экзаменационной комнаты.
- Кандидаты, которые закончат экзамен раньше других, могут покинуть комнату, но не позже чем за 10 минут, оставшихся до конца экзамена и при условии, что это не создаст неудобств для остальных кандидатов; после выхода из комнаты вход в нее снова не разрешается.
- Наблюдатели не имеют права комментировать, разъяснять или выражать свое мнение по любому из экзаменационных вопросов.
- Любой кандидат, уличенный в нарушении правил, немедленно должен покинуть экзаменационную комнату, а его экзаменационная работа отправляется на рассмотрение в Examination Panel (экзаменационная комиссия), которая определит ее законность.
- Не разрешается выносить экзаменационные вопросники из экзаменационного помещения; кандидаты, которые не прилагают вопросник к своему бланку ответов, признаются нарушителями правил со всеми вытекающими последствиями.
- Кандидатам запрещается сообщать другим людям содержание экзаменационных работ или воспроизводить их в любом виде.

**5.2** Кандидаты дают согласие следовать всем инструкциям наблюдателя. Неподчинение этим инструкциям может привести к тому, что результаты работы кандидата могут быть признаны недействительными.

**5.3** WSET оставляет за собой право окончательно исключить из квалификаций WSET кандидатов, признанных виновными в неправомерных действиях.

**5.4** Экзаменационные работы и бланки ответов являются собственностью «WSET Awards» и не возвращаются кандидатам.

## **6 Комментарии, запросы и апелляции по результатам экзаменов**

**6.1** Кандидаты, запрашивающие пересмотр результатов и/или требующие комментарии к своей экзаменационной работе, должны обратиться к своему APP и запросить «Enquiry and Feedback Form» (Форма заявления на комментарии и запрос на пересмотр результатов). Форма должна быть заполнена и отправлена в отдел «WSET Awards» вместе с соответствующей пошлиной в течение шести недель после даты экзамена. Любой запрос, полученный вне этих временных рамок, не будет рассматриваться. Ответ будет дан в течение 2 недель с момента получения запроса отделом «WSET Awards».

**6.2** Любой кандидат, не удовлетворенный результатом своего запроса, должен обратиться к своему APP и запросить «Appeal against Enquiry Application Form», (Форма заявления на апелляцию против экзаменационных результатов), которая должна быть заполнена и возвращена в отдел «WSET Awards» вместе с соответствующей оплатой в срок, не превышающий 10 рабочих дней со дня уведомления о решении по запросу. Апелляция, полученная вне этих временных рамок, не будет рассматриваться. Ответ будет дан в течение 2 недель с момента получения запроса отделом «WSET Awards».

## **7 Удовлетворенность студентов условиями учебы**

**7.1** Если кто-либо из студентов считает, что его APP не предоставляет уровень услуг, на который он рассчитывал, или ведет себя не в соответствии со стандартами, указанными в условиях по управлению, обучению и проведению экзаменов, он должен в первую очередь подать жалобу своему APP. Если это не приведет к удовлетворительному решению, студентам рекомендуется обратиться к нашей Quality Assurance Team (Группа контроля качества), по электронной почте [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com). Пожалуйста, имейте в виду, что все запросы будут рассматриваться конфиденциально, но «WSET Awards» не работает с анонимными жалобами.

## **8 Экзаменационные правила**

**8.1** «WSET Awards» оставляет за собой право дополнять или изменять любые положения данных правил по своему усмотрению.

# Квалификации WSET

## Квалификации WSET

WSET имеет ряд квалификаций, которые охватывают сакé и крепкие спиртные напитки, а также вино. Они разработаны и поддерживаются «WSET Awards» (Отдел присуждения квалификаций WSET). Список квалификаций:

Квалификация WSET® Уровень 1. Вина (600/1504/4)

Квалификация WSET® Уровень 1. Крепкие спиртные напитки (600/1501/9)

Квалификация WSET® Уровень 1. Сакé (603/2051/5)

Квалификация WSET® Уровень 2. Вина (603/4432/5)

Квалификация WSET® Уровень 2. Крепкие спиртные напитки (600/1507/X)

Квалификация WSET® Уровень 3. Вина (601/6352/5)

Квалификация WSET® Уровень 3. Крепкие спиртные напитки

Квалификация WSET® Уровень 3. Сакé (603/2066/7)

Квалификация WSET® Уровень 4. Диплом. Вина

Более подробную информацию обо всех этих квалификациях можно найти на вебсайте WEST [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com).

## Кто может предложить квалификацию WSET?

Квалификации WSET могут быть предоставлены только APPs. Кандидатам, которые желают обучаться на квалификацию WSET, следует обратиться к APP. Все вопросы по проведению курсов и администрированию экзаменов регулируются APP, а сами экзамены регулируются отделом «WSET Awards».

Обучение в группе, организованной APP – это лучший способ научиться технике дегустации, при этом некоторые APPs проводят подготовку кандидатов путем заочного обучения.

Список APPs опубликован на вебсайте WSET [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com). Пожалуйста, обратитесь напрямую к APP для выяснения подробностей о предоставляемых программах.

Если вы заинтересованы стать APP, пожалуйста, обратитесь к Quality Assurance Team, по электронной почте [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

## «WSET Awards»

### Об отделе «WSET Awards»

Отдел «WSET Awards» (Отдел присуждения квалификаций WSET) - это подразделение «Wine & Spirit Education Trust» (Образовательный фонд «Вина и крепкие спиртные напитки»), отвечающее за создание, обработку и обеспечение качества оценки уровня знаний, ведущих к квалификациям WSET. Департамент Ofqual, английский регулятор квалификаций и экзаменов, признает WSET Awards организацией, присваивающей квалификации.

Отдел «WSET Awards» соответствует действующей Quality Management System (Система Контроля Качества) и удовлетворяет условиям **BS EN ISO 9001** в области присуждения квалификаций и проведения экзаменов на знание предмета и компетенции в области дегустаций алкогольных напитков.



### Политика равенства и разнообразия

«WSET Awards» полностью поддерживает принципы равенства и разнообразия и несет ответственность за обеспечение справедливости и равноправия в отношениях со всеми кандидатами на получение квалификаций. Копия документа о принципах равенства и разнообразия может быть получена у Quality Assurance Team, по электронной почте [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

### Положение по обслуживанию клиентов

Качество и сфера сервиса, предоставляемого «WSET Awards» для своих клиентов, оговариваются в нашем Customer Service Statement (Положение по обслуживанию клиентов). Копию документа можно запросить у Quality Assurance Team, по электронной почте [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

В случае неудовлетворенности качеством полученных услуг (что маловероятно), пожалуйста, в первую очередь обратитесь к зарегистрированному APP. Если проблема не разрешится, обратитесь в Quality Assurance Team, по электронной почте [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

### WSET Prizes (Награды WSET)

Награды присуждаются каждый учебный год, с 1 августа по 31 июля, за успехи в учебе. Кандидаты, получившие высшие баллы на экзаменах, могут претендовать на получение награды в соответствии с существующими критериями. В октябре или ноябре каждого года отдел «WSET Awards» связывается с кандидатами, имеющими право на получение награды. За дополнительной информацией о предлагаемых наградах, пожалуйста, перейдите по ссылке: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>

Обратите внимание, что эти награды не имеют форму грантов для финансирования обучения, а являются поощрением за выдающиеся результаты на экзамене.







**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## *Мир знаний*

---

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

+44(0)20 7089 3800  
✉ [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

**Издание 1**