

“Olhando para além do rótulo”

Intermédio



Especificações para o
Certificado em Vinhos e Espirituosos
WSET® Nível 2

O Certificado em Vinhos e Espirituosos

WSET® Nível 2

Estas especificações contêm a informação necessária sobre o Certificado em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 2, tanto para o candidato como para os centros de ensino onde os cursos da WSET® são leccionados (conhecidos como APPs – Fornecedores Aprovados de Programa).

A parte principal deste documento expõe de forma detalhada os resultados da aprendizagem. Estes resultados devem ser considerados pelos centros que leccionam os cursos para preparar o programa de ensino e, pelos candidatos, para organizar os seus estudos, já que o exame a que estarão sujeitos é preparado com o objetivo de avaliar estes conhecimentos adquiridos.

Estas especificações também oferecem uma descrição da importância de cada tema no programa do curso e uma orientação para o estudo e para o exame, incluindo o regulamento do exame.

Conteúdos

- 1 - 6 Introdução
 - 7 O Certificado em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 2
 - 8 – 19 Unidade Um – Vinhos e Espirituosos do Mundo
 - 20 - 21 Unidade Um – Recomendações de Exemplos de Vinhos a Provar
 - 22 – 24 Orientações para o Exame
 - 25 - 27 Exame - Regulamento
 - 28 Notas
-

As Qualificações da Wine & Spirit Education Trust

A WSET® Awards é a divisão de qualificações da Wine & Spirit Education Trust.

A WSET® oferece qualificações com qualidade garantida, as quais ajudam as pessoas interessadas a conhecer mais sobre as bebidas alcoólicas e a desenvolver as suas aptidões de prova. Para isto, a WSET®:

- Estabelece ligações com a indústria das bebidas alcoólicas para desenvolver programas adequados
- Acredita centros de ensino para que possam oferecer as qualificações da WSET®
- Organiza os exames
- Emite os certificados dos candidatos bem-sucedidos.

O desenvolvimento das qualificações WSET® e a concessão dos certificados da WSET® é da exclusiva responsabilidade da WSET® Awards, a divisão de qualificações da Wine & Spirit Education Trust.

Quadro de Qualificações (apenas para o Reino Unido)

A autoridade reguladora para a educação do governo do Reino Unido, a *Qualifications and Curriculum Authority* (QCA), desenvolveu o Quadro Nacional de Qualificações - *National Qualifications Framework* (NQF). O NQF é um sistema desenhado para mostrar todas as qualificações que estão aprovadas no Reino Unido nos diferentes níveis, permitindo que o aluno possa planear o seu progresso através delas. Os níveis estão numerados de **1** (preparatório ou “foundation”) a **8** (equivalente a doutoramento). As qualificações da WSET® estão acreditadas atualmente no NQF como se indica na tabela em baixo.

O governo do Reino Unido criou uma nova autoridade reguladora, denominada **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (OfQual), a qual está a desenvolver um novo sistema baseado em créditos, o Quadro de Qualificações e Currículos - *Qualifications and Curriculum Framework* (QCF). Todas as qualificações da WSET® até ao Nível 3 estão a ser submetidas para serem incluídas neste novo Sistema.

National Qualifications Framework

Título Completo: Certificado Preparatório em Vinhos – WSET® Nível 1

Nível NQF: **1**

Descrição: Esta qualificação oferece ao pessoal directamente relacionado com o serviço do vinho uma introdução básica aos principais estilos de vinhos existentes. A qualificação tem por objetivo proporcionar os conhecimentos básicos do produto e as competências necessárias para o armazenamento e serviço de vinho, preparando a pessoa para o seu primeiro trabalho na hotelaria ou no retalho.

National Qualifications Framework continuação

Título Completo: Certificado Preparatório em Espirituosos - WSET® Nível 1

Nível NQF: 1

Descrição: Esta qualificação oferece ao pessoal directamente relacionado com o serviço ou venda de espíritos uma introdução básica às principais categorias de espíritos disponíveis. A qualificação tem por objetivo proporcionar os conhecimentos básicos do produto, preparando a pessoa para uma função na hotelaria ou no sector dos espíritos.

Título Completo: Certificado Profissional em Espirituosos - WSET® Nível 2

Nível NQF: 2

Descrição: Esta qualificação oferece uma cobertura mais abrangente e profunda na área específica dos espíritos e licores do que a abordagem mais generalista que é oferecida no Certificado em Vinhos e Espíritos de Nível 2. Esta qualificação oferece uma cobertura focada em todas as categorias de produto na área dos espíritos, para uma utilização destes produtos junto com a teoria da técnica de prova.

Título Completo: Certificado Intermédio em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 2

Nível NQF: 2

Descrição: Esta qualificação oferece uma extensa cobertura em todas as categorias de produtos na área das bebidas alcoólicas, juntamente com teoria da técnica de prova. É apropriada para quem tiver pouca experiência prévia.

Título Completo: Certificado Superior Internacional em Vinhos e Espirituosos WSET®

Descrição: O Certificado Superior Internacional oferece uma cobertura mais abrangente dos vinhos e espíritos do mundo, dando maior atenção à técnica de prova.

Título Completo: Certificado Avançado em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 3

Nível NQF: 3

Descrição: O Certificado Avançado em Vinhos e Espíritos – WSET® Nível 3 oferece uma cobertura mais abrangente dos vinhos e espíritos do mundo, dando maior atenção à técnica de prova.

Título Completo: Diploma em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 4

Nível NQF: **4**

Descrição: Esta é uma qualificação especializada, na qual os conhecimentos pormenorizados se combinam com fatores comerciais e com um rigoroso sistema para uma avaliação profissional de vinhos e espíritos. O Diploma é recomendado pelo *Institute of Masters of Wine* como passo prévio para os candidatos que desejem prosseguir para uma admissão nesse instituto.

Título Completo: Diploma de Honra em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 5

Nível NQF: **5**

Descrição: Este é um projecto de investigação individual, no qual os alunos podem desenvolver capacidades de alto nível na investigação, avaliação e análise de um tema especial à escolha na área dos vinhos e espíritos.

BS EN ISO 9001:2008

WSET® Awards utiliza um Sistema de Gestão da Qualidade que cumpre com os requisitos da norma BS EN ISO 9001:2008 para a gestão da concessão de qualificações e para a realização de exames, no domínio do conhecimento do produto e das competências na prova de bebidas alcoólicas.



BS EN ISO 9001:2008

FS 66504

Como se preparar para o Certificado Intermédio em Vinhos e Espirituosos – WSET® Nível 2

As qualificações da WSET® apenas podem ser oferecidas pelas organizações que contam com a aprovação da WSET® Awards. Estas organizações denominam-se APPs (Approved Programme Providers). Os alunos que queiram frequentar uma qualificação da WSET® devem inscrever-se num APP. A relação do aluno é com o seu APP, sendo o APP o responsável por dar o curso e ministrar o exame, o qual é preparado pela WSET® Awards.

Estudar em grupo num APP é a melhor maneira de aprender a provar vinhos. No entanto, alguns APPs também preparam os candidatos através do ensino à distância.

Encontrará uma lista dos APPs existentes no Reino Unido e no estrangeiro no sítio web da WSET® (www.wsetglobal.com). Por favor, contacte directamente com os APPs para obter informações sobre os programas de que dispõem.

Desenvolvimento de Competências Chave

O Governo britânico, através do organismo denominado *Office of the Qualifications and Examinations Regulator*, definiu níveis de qualificação em 6 competências chave: comunicação, aplicações numéricas, tecnologias de informação, trabalho com os outros, melhoria da auto-aprendizagem e desempenho, e resolução de problemas.

O Certificado WSET® Nível 2 não avalia especificamente nenhuma das competências chave. No entanto, considera-se que existem oportunidades para que o aluno possa desenvolver e demonstrar a aquisição de certas competências chave.

Para benefício dos instrutores e alunos, desenvolveu-se um mapa das seis competências principais. Este mapa fornece exemplos de onde, ao longo do curso para o Certificado WSET® Nível 2, é possível praticar e demonstrar a aquisição destas competências.

Deve-se realçar que as oportunidades para desenvolver estas competências podem ser afetadas pelo método de estudo utilizado. O Certificado WSET® Nível 2 não abrange todas as competências chave.

Por este motivo, sugerimos que os alunos que desejem aprofundar a aquisição de competências chave, contactem um especialista neste tema para que os possa aconselhar adequadamente.

Contudo, foram identificadas duas das competências chave que podem ser desenvolvidas e praticadas:

- Comunicação
- Melhoria da auto-aprendizagem e desempenho.

Para ajudar o tutor e o aluno, foram criados guias de monitorização para as competências chave que um estudante deverá poder demonstrar quando estiver a fazer o Certificado Intermédio em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 2. Estes guias de monitorização estão disponíveis no Manual do APP e no sítio web da WSET® (www.wsetglobal.com).

Como parte do ciclo de estudo para o Certificado Intermédio em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 2, os guias irão identificar oportunidades de desenvolvimento de competências -chave quando utilizar os Guias Tutoriais da WSET® recomendados e o material que integra o pacote de estudo. Os tutores que adoptem métodos de ensino alternativos poderão gerar diferentes oportunidades no desenvolvimento e demonstração de competências -chave.

Política de Igualdade de Oportunidades

A WSET® Awards apoia os princípios de igualdade de oportunidades e é responsável por garantir que todos os candidatos às qualificações sejam tratados com justiça e equidade. Pode obter uma cópia das nossas normas de igualdade de oportunidades através do Coordenador de Centros e Gerente da Qualidade da WSET® Awards.

Serviço de Atendimento ao Cliente

A qualidade e a extensão dos serviços que os clientes podem esperar da WSET® Awards encontram-se publicadas na nossa Declaração de Serviço de Atendimento ao Cliente. Pode obter uma cópia através do Coordenador de Centros e Gerente da Qualidade da WSET® Awards.

Se eventualmente tiver alguma insatisfação relativamente aos serviços prestados, por favor, contacte em primeiro lugar o respectivo APP. Se a questão não for resolvida, agradecemos que entre em contacto com o Coordenador de Centros e Gerente da Qualidade da WSET® Awards.

Prémios e Bolsas de Estudo

A WSET® Awards dispõe de um sistema para premiar os alunos que obtenham excelentes classificações nos exames. Estes prémios são patrocinados por empresas do sector das bebidas e destinam-se aos candidatos que trabalham dentro deste sector no Reino Unido, bem como para um número mais limitado de candidatos provenientes do público em geral e do exterior do país. Normalmente, os prémios consistem em visitas às regiões produtoras de vinhos ou espirituosos. Em alguns casos, são também realizadas entrevistas para determinar os candidatos mais adequados. Para mais informação e uma lista atualizada dos prémios, contacte awards@wset.co.uk

Lamentavelmente, a WSET® Awards não está em condições de oferecer bolsas de estudo aos candidatos que desejem prosseguir as nossas qualificações.

Objetivos da qualificação

O Certificado Intermédio em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 2 está destinado a quem tem poucos ou nenhuns conhecimentos sobre a extensa variedade de vinhos e espirituosos. Esta qualificação é apropriada sempre que se pretenda um conhecimento básico, mas sólido, do produto, para o desenvolvimento de determinados trabalhos; por exemplo, no serviço de atendimento ao cliente e nas funções de venda na hotelaria e no comércio por grosso e a retalho. Também é de utilidade para quem tiver um interesse geral na matéria.

Os detentores do Certificado Intermédio em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 2 serão capazes de interpretar os rótulos dos principais vinhos e espirituosos do mundo e de dar aconselhamento básico sobre a adequada selecção e serviço destes produtos. Também serão capazes de entender os princípios da prova e avaliação de vinhos.

Estrutura da Qualificação: Certificado Intermédio em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 2**Núcleo da Unidade****Unidade Um: Vinhos e Espirituosos do Mundo**

- | | |
|-----|---|
| 1.1 | Fatores que influenciam o estilo |
| 1.2 | Castas (variedades de uva) |
| 1.3 | Principais regiões produtoras de vinho do mundo |
| 1.4 | Vinhos espumantes |
| 1.5 | Vinhos doces e vinhos fortificados |
| 1.6 | Espirituosos e licores |
| 1.7 | Informações e conselhos para consumidores e funcionários |
| 1.8 | Descrever as características dos principais vinhos do mundo |

Objetivos da Qualificação

Ao finalizar o curso, o candidato será capaz de:

- descrever os fatores que influenciam os principais estilos de vinho
- descrever as características das principais castas
- através dos termos chave usados no rótulo de uma garrafa, ser capaz de deduzir o estilo e sabores dos vinhos produzidos nas principais regiões e a partir das principais castas
- para os principais vinhos disponíveis, aplicar princípios de harmonização entre comida e vinho
- utilizar a Técnica Sistemática de Prova WSET® para descrever vinhos
- dizer quais as questões sociais, de saúde, de segurança e legais relacionadas com o consumo de vinhos e espirituosos
- oferecer informação e conselhos sobre o correcto armazenamento e serviço de vinhos e espirituosos.

Admissão

Não existem restrições para aceder ao Certificado Intermédio em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 2. Os alunos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado, não poderão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. Porém, isto não representa um impedimento para completar satisfatoriamente a qualificação. Do mesmo modo, os alunos que escolham não provar bebidas alcoólicas por motivos de saúde, religiosos ou por qualquer outra razão, não encontrarão nesta decisão um obstáculo para completar satisfatoriamente a qualificação.

Horas de Estudo

Para completar satisfatoriamente todo o programa, recomenda-se que o aluno dedique um mínimo de 28 horas. Estas horas serão, normalmente, uma combinação entre horas lectivas e horas de estudo individual. Recomenda-se um mínimo de 16 horas lectivas.

Via de progressão recomendada nas Qualificações Wine and Spirit

O Certificado WSET® Nível 2, ou um nível de experiência equivalente, é recomendado para quem deseje matricular-se no curso que outorga o Certificado em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 3.

Outras Qualificações, incluindo as Qualificações Vocacionais Nacionais (NVQs)

O Certificado WSET® Nível 2 oferece os conhecimentos suficientes para um número de unidades no NVQ (Qualificações de Formação Profissional no Reino Unido). Pode consultar no Manual do APP e no sítio web da WSET® (www.wsetglobal.com) os guias de controlo destas unidades NVQ para os sectores da hotelaria e da distribuição.

ELEMENTO UM – FATORES QUE INFLUENCIAM O ESTILO

Resultados de Aprendizagem

1. Descrever as **condições** necessárias para que uma vinha produza uma colheita sã e os **fatores do meio ambiente** que influenciam a existência dessas condições.
2. Descrever os efeitos da **viticultura** nos custos de produção e nos estilos de vinho.
3. Descrever os efeitos da **vinificação** nos custos de produção e nos estilos de vinho.
4. Descrever os efeitos do **estágio** nos custos de produção e nos estilos de vinho.

A	CONDIÇÕES
Condições	calor, luz solar, nutrientes, água
B	FATORES DO MEIO AMBIENTE
Clima e Condições Meteorológicas	Climas: quente, moderado, fresco Condições meteorológicas: colheita, efeito das condições meteorológicas na colheita, efeito no estilo
Solo e Inclinação	drenagem, nutrientes, água, topografia
C	VITICULTURA
A Vinha	pestes e doenças, vindima
D	VINIFICAÇÃO
Produção	esmagamento, prensagem, fermentação, tipos de recipientes, temperaturas
Estilos	tinto, rosé, branco, espumante, fortificado, doce, meio seco, seco
E	ESTÁGIO
Estágio	tipo de recipientes, efeito do oxigénio, efeito no sabor

**ELEMENTO DOIS –
CASTAS (VARIEDADES DE UVA)**

Resultados de Aprendizagem

1. Descrever as **principais castas** utilizadas na elaboração de vinho.
2. Seleccionar as **regiões mais importantes** para cada uma destas castas, tanto para a produção massiva de vinhos económicos como para a produção de vinhos de qualidade superior.
3. Descrever o **estilo** de vinhos elaborados a partir destas castas nestas regiões.
4. Descrever os vinhos de **lote** mais comuns elaborados com estas castas.

Principais Castas Brancas

A	REGIÕES MAIS IMPORTANTES
CHARDONNAY	
França	Borgonha: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Mersault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
Austrália	Hunter Valley, Victoria, Limestone Coast, Adelaide Hills, Margaret River
Nova Zelândia	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
Califórnia	Coastal region, Sonoma, Carneros
Chile	Valle Central, Casablanca
Argentina	Mendoza
África do Sul	Coastal region
Massiva / Económicos	South Eastern Australia, Western Cape, Califórnia, Valle Central (Chile), Vin de Pays d’Oc, Vin de Pays du Val de Loire, Sul de Itália, Argentina
Lotes	Chardonnay + Sémillon, Chardonnay + castas locais, Chardonnay + Pinot Noir (vinhos espumantes)
SAUVIGNON BLANC	
França	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordéus Branco
Nova Zelândia	Marlborough
Califórnia	Napa Fumé Blanc
Chile	Casablanca
África do Sul	Coastal region
Massiva / Económicos	Vin de Pays du Val de Loire, Vin de Pays d’Oc, Califórnia, Valle Central (Chile)
Lotes	Sauvignon Blanc + Sémillon

Principais Castas Brancas continuação

A	REGIÕES MAIS IMPORTANTES
RIESLING	
Alemanha	Mosel, Rheingau, Pfalz
França	Alsácia
Austrália	Clare Valley, Eden Valley
Nova Zelândia	Marlborough
Massiva / Económicos	Alemanha (lote)
Lotes	lotes de Riesling com outras castas aromáticas

Principais Castas Tintas

A	REGIÕES MAIS IMPORTANTES
PINOT NOIR	
França	Borgonha: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-George, Beaune, Pommard
Nova Zelândia	Martinborough, Marlborough, Central Otago
EUA	Califórnia: Coastal Region, Sonoma, Carneros Oregon
Chile	Valle Central, Casablanca
África do Sul	Coastal Region
Massiva / Económicos	Chile
Lotes	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (vinhos espumantes)
CABERNET SAUVIGNON E MERLOT	
França	Bordéus: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Pomerol
Califórnia	Napa Valley, Sonoma
Chile	Valle Central, Maipo, Rapel
Argentina	Mendoza, Cafayate
Austrália	Coonawarra, Margaret River
Nova Zelândia	Hawkes Bay
África do Sul	Stellenbosch
Massiva / Económicos	Vin de Pays d’Oc, Califórnia, Valle Central (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Norte de Itália
Lotes	Cabernet + Merlot + Shiraz

Principais Castas Tintas continuação

A	REGIÕES MAIS IMPORTANTES
SYRAH/SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA	
França	Norte do Ródano: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Sul do Ródano: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ nome), Châteauneuf-du-Pape
Espanha	Rioja, Navarra
Austrália	South Australia: Barossa, McLaren Vale Western Victoria e Central Victoria New South Wales: Hunter Valley, Western Austrália
Massiva / Económicos	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Sul de França (Fitou, Corbières, Côtes du Rousillon, Languedoc, Minervois), Espanha (La Mancha, Valdepeñas)
Lotes	Grenache + Shiraz; Shiraz + Cabernet; Shiraz + Viogner

ELEMENTO TRÊS – PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS DO MUNDO

Resultados de Aprendizagem

1. Para cada **região produtora de vinho**, descrever os estilos de vinhos produzidos, identificar as principais castas e o significado dos **termos de rotulagem regional** mais comuns.
2. Descrever o significado dos **termos de rotulagem mais comuns que indicam qualidade ou estilo**.

A	REGIÕES PRODUTORAS DE VINHO
<p>França</p>	<p>Borgonha: Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent.</p>
	<p>Bordéus: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes.</p>
	<p>Ródano: Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône</p>
	<p>Loire: Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé</p>
	<p>Alsácia</p> <p>Castas Regionalmente Importantes: Tintas: Gamay Brancas: Muscadet, Sémillon, Gewürztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris</p>
<p>Alemanha</p>	<p>Mosel, Rheingau, Pfalz</p>
<p>Itália</p>	<p>Piemonte e NO: Barolo e Barbaresco</p>
	<p>Veneto e NE: Valpolicella, Soave</p>
	<p>Toscana e Centro de Itália: Chianti Classico, Chianti Rufina, Frascati, Orvieto</p>
	<p>Sul de Itália: Puglia, Sicília</p> <p>Castas Regionalmente Importantes: Tintas: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo Brancas: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio</p>
<p>Espanha</p>	<p>Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Catalunya, La Mancha, Valdepeñas</p> <p>Castas Regionalmente Importantes: Tintas: Tempranillo, Garnacha</p>
<p>EUA</p>	<p>Califórnia: Coastal, Napa, Sonoma, Carneros</p>
	<p>Oregon</p> <p>Castas Regionalmente Importantes: Tintas: Zinfandel</p>

A	REGIÕES PRODUTORAS DE VINHO continuação
Argentina	Mendoza, Cafayate Castas Regionalmente Importantes: Tintas: Malbec Branca: Torrontés
Chile	Valle Central, Maipo, Rapel, Casablanca Castas Regionalmente Importantes: Tintas: Carmenère
Austrália	South Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, Western Victoria, Southern Victoria, Hunter Valley, Western Australia, Margaret River Castas Regionalmente Importantes: Branças: Sémillon
Nova Zelândia	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
África do Sul	Western Cape, Stellenbosch Castas Regionalmente Importantes: Tintas: Pinotage Branças: Chenin Blanc

B	TERMOS DE ROTULAGEM MAIS COMUNS QUE INDICAM QUALIDADE OU ESTILO
França	<p>Appellation d'Origine Contrôlée (AC), Vin de Pays, Vin de Table</p> <p>Geral: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages</p> <p>Borgonha e Beaujolais: Premier Cru, Grand Cru, Nouveau</p> <p>Bordéus: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé</p> <p>Loire: Sur Lie</p> <p>Alsácia: Grand Cru</p>
Alemanha	<p>Tafelwein, Landwein, QbA, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein</p>
Itália	<p>DOCG, DOC, IGT, Vino da Tavola, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva</p>
Espanha	<p>DOCa, DO, Vino de la Tierra, Vino de Mesa, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva</p>
EUA	<p>Califórnia: Coastal Regions</p>
Austrália	<p>South Eastern Australia</p>
África do Sul	<p>Coastal</p>
Geral	<p>cuvée, oaked (com madeira), barrel/barrique-fermented/aged, (fermentado/envelhecido em barrica/casco), botrytis/noble rot (podridão nobre), organic (biológico/orgânico), unfinned/unfiltered (sem estabilização/sem filtração)</p>

**ELEMENTO QUATRO –
VINHOS ESPUMANTES**
Resultados de Aprendizagem

1. Seleccionar os **países/regiões mais importantes** para a produção de vinhos espumantes.
2. Descrever as **castas mais importantes** utilizadas para a produção de vinhos espumantes.
3. Definir os **termos de rotulagem mais importantes** para vinhos espumantes, tanto para os de produção massiva e económicos, bem como para os de qualidade superior.
4. Descrever o **estilo** dos vinhos que utilizam estes termos na rotulagem.
5. Descrever os **métodos de produção** utilizados para os vinhos espumantes mais comuns.

A	PAÍSES / REGIÕES MAIS IMPORTANTES
França	Champagne, Crémant, Saumur
Espanha	Cava
Alemanha	Sekt
Itália	Asti, Prosecco
Austrália	
Nova Zelândia	
Califórnia	

B	CASTAS MAIS IMPORTANTES
Castas	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat

C	TERMOS DE ROTULAGEM MAIS COMUNS QUE INDICAM QUALIDADE OU ESTILO
Geral	Brut, Non-vintage, Vintage, Método Tradicional/Traditional Method/Métode Traditionelle/Bottle Fermented (Fermentado em garrafa)

D	MÉTODOS DE PRODUÇÃO
Métodos	Fermentação em garrafa, fermentação em tanque

**ELEMENTO CINCO –
VINHOS DOCES E VINHOS FORTIFICADOS**

Resultados de Aprendizagem

1. Definir os **termos de rotulagem mais importantes** para vinhos doces e fortificados, tanto para os de produção massiva e económicos, bem como para os de qualidade superior.
2. Descrever o **estilo** dos vinhos que utilizam estes termos na rotulagem.
3. Descrever as **castas mais importantes** utilizadas para a produção de vinhos doces e fortificados.
4. Indicar quais os **métodos de produção** utilizados nos vinhos doces e fortificados mais comuns.

A	TERMOS DE ROTULAGEM MAIS IMPORTANTES
França	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Espanha	Moscatel de Valencia, Xerez/Jerez/Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso)
Alemanha	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Portugal	Porto/Port/Oporto (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Hungria	Tokaji/Tokay
Austrália	Botrytis Semillon, Rutherglen Muscat
Massiva / Económicos	Ruby Port, Cream Sherry, Valencia

B	CASTAS MAIS IMPORTANTES
Castas	Sémillon, Muscat, Riesling

C	MÉTODOS DE PRODUÇÃO
Xerez	Fortificação depois da fermentação, envelhecimento
Porto, VdNs	Fortificação para interromper a fermentação, envelhecimento
Vinhos de qualidade superior sem fortificar	Podridão nobre/Botrytis, vinho de gelo, uvas passificadas
Massiva / Económicos	Filtragem das leveduras, adição de sumo de uva não fermentado/concentrado

**ELEMENTO SEIS –
ESPIRITUOSOS E LICORES**

Resultados de Aprendizagem

1. Definir os **termos de rotulagem mais importantes** para espíritos e licores, tanto para os de produção massiva e económicos como para os de qualidade superior.
2. Descrever o **estilo** dos espíritos e licores que utilizam estes termos na rotulagem.
3. Dizer quais os **métodos de produção e materiais base** utilizados nos espíritos e licores mais comuns.

A	TERMOS DE ROTULAGEM MAIS IMPORTANTES
Brandy	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanish, VS, VSOP, XO, Napoleon
Whisky	Escocês: Blended, Malt
	Irlandês
	Whiskey Americano: Bourbon, Tennessee, Canadian
Rum	white (branco), golden (dourado), dark (escuro)
Tequila	plata/silver (prata), dorado/golden (dourada), Reposado, Añejo
Gin	Distilled, London Dry
Vodka	
Licores	

B	MÉTODOS DE PRODUÇÃO E MATERIAIS BASE
Geral	alambique, destilação continua
Brandy	uvas, vinho, destilação, estágio
Whisky	cevada maltada, outros grãos, conversão, fermentação, destilação, estágio
Rum	cana-de-açúcar, melado, estágio, adição de cor
Tequila	agave, conversão, estágio
Gin	Botânicos: zimbro, coentro, angélica, casca de citrinos Métodos de aromatização: composição a frio, destilação
Vodka	grãos, outros materiais (“qualquer”), filtração
Licores	frutas, ervas, grãos, frutos secos, produtos do campo adoçamento, aromatização, adição de cor

**ELEMENTO SETE –
INFORMAÇÕES E CONSELHOS PARA CONSUMIDORES E FUNCIONÁRIOS**

Resultados de Aprendizagem

1. Descrever as **características do estilo** dos principais vinhos e espirituosos do mundo.
2. Utilizar o conhecimento sobre o produto para fazer recomendações que se ajustem ao que o cliente procura em termos de estilo, qualidade e preço, incluindo seleccionar vinhos alternativos de estilo semelhante.
3. Aplicar os **princípios de harmonização entre comida e vinho**.
4. Dar recomendações a consumidores e funcionários sobre o **armazenamento e serviço** de vinhos e espirituosos.
5. Descrever os **defeitos mais comuns** possíveis de se encontrar no vinho.
6. Dizer quais as **questões sociais, de saúde, de segurança e legais** relacionadas com o consumo de vinhos e espirituosos.

A	CARACTERÍSTICAS DO ESTILO
Descrever utilizando a Técnica Sistemática de Prova WSET®	aspeto, nariz, boca, conclusões

B	PRINCÍPIOS PARA A HARMONIZAÇÃO ENTRE COMIDA E VINHO
Vinho: considerações	intensidade do sabor, características do sabor, corpo, acidez, taninos, doçura
Comida: considerações	intensidade do sabor, características do sabor, amargo, doce, salgado, especiarias, fumado, riqueza, gordura e oleosidade

C	SERVIÇO E ARMAZENAMENTO
Armazenamento	condições ótimas, consequências do inadequado armazenamento
Serviço	sequência do serviço, temperatura de serviço, abertura e decantação, copos e outros equipamentos
Escolha do Vinho	gosto do cliente, preço, ocasião, necessidades do cliente

D	DEFEITOS MAIS COMUNS
Defeitos	cheiro a rolha, oxidado, em más condições

E	QUESTÕES SOCIAIS, DE SAÚDE, DE SEGURANÇA E LEGAIS
Responsabilidade social	consumo moderado de álcool

**ELEMENTO OITO –
DESCREVER AS CARACTERÍSTICAS DOS PRINCIPAIS VINHOS DO MUNDO**

Resultados de Aprendizagem

1. Descrever as **principais características** de um vinho de acordo com a região, casta e outros termos de rotulagem que indiquem qualidade e estilo utilizando a Técnica Sistemática de Prova WSET® (Nível Intermédio).

TÉCNICA SISTEMÁTICA DE PROVA DE VINHO - WSET® NÍVEL 2 (INTERMÉDIO)		
Aspeto	Clareza	límpido - turvo
	Intensidade	pálida - média - profunda
	Cor	<i>Branco:</i> limão - dourado - âmbar <i>Rosé:</i> rosa - laranja <i>Tinto:</i> púrpura - rubi - granada - castanho
Nariz	Condição	limpo - não limpo
	Intensidade	ligeira - média - pronunciada
	Características do Aroma	fruta - floral - especiaria - vegetal - madeira - outro
Boca	Doçura	seco - quase seco - meio seco - doce
	Acidez	baixa - média - alta
	Tanino	baixo - médio - alto
	Corpo	ligeiro - médio - encorpado
	Características do Sabor	fruta - floral - especiaria - vegetal - madeira - outro
	Persistência	curta - média - longa
Conclusão	Qualidade	fraca - aceitável - boa - muito boa - excelente

VINHOS E ESPIRITUOSOS		
GERAL	Tinto	Qualquer tinto de marca, económico e de produção massiva Qualquer tinto de qualidade superior do Novo Mundo, encorpado e com madeira (de casta não listada no Elemento Dois; ex. Zinfandel) Qualquer Cabernet Sauvignon de qualidade superior do Novo Mundo Qualquer Pinot Noir de qualidade superior do Novo Mundo Qualquer Merlot económico e de produção massiva do Novo Mundo
	Rosé	Qualquer vinho rosé seco (ex. Navarra Rosado ou Tavel)
	Branco	Qualquer branco, sem madeira, não aromático (ex. Soave, Pinot Grigio italiano) Qualquer branco, sem madeira, aromático (ex. Gewurztraminer, Torrontés) Qualquer Chardonnay económico de produção massiva Qualquer Chardonnay do Novo Mundo fermentado em barrica Qualquer branco seco, com madeira, que não seja Chardonnay (ex. Fumé Blanc, Chenin Blanc com madeira) Qualquer vinho de sobremesa não botritizado (ex. Vin Doux Naturel) Qualquer branco meio seco ou doce (ex. Vouvray doce ou Tokay)
VINHOS E ESPIRITUOSOS POR REGIÃO		
BORDÉUS	Tinto	Grand Cru de Saint-Emilion Grand Cru Classé (Haut-Médoc / Pauillac / Margaux)
	Branco	Sauternes
BORGONHA	Tinto	Cote d'Or de Comuna (<i>Village</i>) ou Premier Cru Beaujolais ou Beaujolais Villages
	Branco	Chablis Premier Cru Côte d'Or de Comuna (<i>Village</i>) ou Premier Cru
LOIRE	Branco	Sancerre ou Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie
VALE DO RÓDANO	Tinto	Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah do Norte do Ródano
ALEMANHA	Branco	Mosel Einzellage Riesling Kabinett ou Spätlese
ITÁLIA	Tinto	Barolo Valpolicella Chianti Classico Riserva
ESPANHA	Tinto	Tinto espanhol económico (ex. Rioja Joven básico) Rioja Reserva ou Gran Reserva

VINHOS E ESPIRITUOSOS POR REGIÃO continuação		
AUSTRÁLIA	Tinto	Shiraz de qualidade superior de Barossa
	Branco	Riesling de Clare Valley ou de Eden Valley
NOVA ZELÂNDIA	Branco	Sauvignon Blanc de Marlborough
ESPUMANTES		NV Champagne Cava Prosecco ou Asti Qualquer espumante do Novo Mundo fermentado em garrafa
VINHOS FORTIFICADOS	Porto	LBV
	Xerez	Fino
ESPIRITUOSOS		Rum Branco Neutro ou Vodka Gin London Dry Cognac VSOP Whisky Escocês

1. Método de Avaliação

O candidato do Certificado WSET® Nível 2 será avaliado através de um exame sem consulta, elaborado pela WSET® Awards. O exame consiste em 50 perguntas de resposta múltipla e deve ser completado no tempo máximo de uma hora.

Todas as perguntas do exame baseiam-se nos resultados de aprendizagem publicados neste guia de especificações, e o material de estudo recomendado contém as informações necessárias para responder correctamente a estas perguntas.

Para passar o exame, o candidato deverá obter uma nota mínima de 55%.

A WSET® Awards não outorga certificados a candidatos que, devido a doença ou grave estado de saúde, não possam realizar o exame. Para obter os certificados é necessário completar todos os requisitos da avaliação.

2. Questões Administrativas

Os exames são ministrados pelos Fornecedores Aprovados de Programa (APPs) da WSET®. Administrativamente, os APPs devem cumprir com os critérios e os códigos de prática estabelecidos no Manual Operativo.

3. Comunicação dos Resultados – Emissão dos Certificados

Os resultados dos exames são comunicados pela WSET® Awards da seguinte forma:

Os APPs recebem uma lista com as notas de todos os candidatos juntamente com uma carta para cada um deles. Os resultados são comunicados aos candidatos de forma individual.

A emissão dos certificados dos candidatos que aprovaram o exame é feita através do APP.

O prazo para a notificação dos resultados e para a emissão dos certificados é de 1 semana após a recepção dos exames realizados pelos candidatos.

4. Sobre o Exame para o Certificado WSET® Nível 2

O exame para o Certificado WSET® Nível 2 consiste em 50 perguntas de resposta múltipla. Cada pergunta tem apenas uma única resposta correcta. As respostas devem ser indicadas numa folha de leitura computadorizada. No dia do exame, o supervisor dará as instruções sobre como completar a folha de respostas. Cada pergunta de resposta múltipla tem um valor de um ponto e NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorrectas.

Todos os exames do Certificado WSET® Nível 2 são preparados cuidadosamente de modo a refletir a importância de cada um dos temas, tal como indicado no programa de ensino. Na página 23 encontrará uma tabela onde se detalha a importância de cada um dos temas no exame.

Unidade Um – Exame de Resposta Múltipla

Os exames de resposta múltipla são cuidadosamente elaborados para refletir a importância de cada um dos elementos da Unidade. A seguinte tabela oferece um detalhe da repartição das perguntas.

ELEMENTO	SUBSECÇÃO	Nº DE PERGUNTAS
Fatores que influenciam o estilo	Condições	6
	Fatores do meio ambiente	
	Cultivo da uva	
	Produção do vinho/Vinificação	
	Estágio	
Castas	Chardonnay	8
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon e Merlot	
	Shiraz/ Syrah e Grenache/ Garnacha	
Principais Regiões Produtoras de Vinho do Mundo	França	16
	Alemanha	
	Itália	
	Espanha	
	EUA	
	Argentina	
	Chile	
	Austrália	
	Nova Zelândia	
	África do Sul	
	Termos de rotulagem mais comuns que indicam qualidade ou estilo	
Vinhos Espumantes	Termos de rotulagem mais importantes	3
	Métodos de produção	
Vinhos Doces e Vinhos Fortificados	Termos de rotulagem mais importantes	3
	Métodos de produção	
Espirituosos e Licores	Termos de rotulagem mais importantes	4
	Métodos de produção e materiais base	
Informações e Conselhos Para Consumidores e Funcionários	Características do estilo, vendas, serviço e defeitos mais comuns	4
	Princípios para a harmonização entre comida e vinho	
	Questões sociais, de saúde, de segurança e legais	
Descrever as Características dos Principais Vinhos do Mundo	Técnica Sistemática de Prova	6
Total perguntas		50

**Exemplos de Perguntas do Exame
para o Certificado WSET® Nível 2**

A Wine & Spirit Education Trust não facilita cópias dos exames para o Certificado WSET® Nível 2. Para que os alunos possam ter uma ideia do tipo de perguntas que podem surgir no exame, oferece-se a seguir uma selecção de perguntas. As respostas encontram-se no final. O exame consiste em 50 perguntas similares a estas.

1. Em comparação com os vinhos tintos, os vinhos brancos são fermentados geralmente
 - a) tanto a temperaturas mais altas como a temperaturas mais baixas
 - b) à mesma temperatura
 - c) a temperaturas mais altas
 - d) a temperaturas mais baixas
2. Que casta é considerada como sendo produtora de vinhos brancos de alta qualidade tanto na Alemanha como na Austrália?
 - a) Merlot
 - b) Semillon
 - c) Shiraz
 - d) Riesling
3. A Pinotage é uma casta utilizada principalmente em
 - a) Vinhos tintos da África do Sul
 - b) Vinhos fortificados de Portugal
 - c) Vinhos brancos da Austrália
 - d) Vinhos rosé da Califórnia
4. Qual dos seguintes termos indica que um vinho foi envelhecido em madeira durante um período de tempo?
 - a) Chenin Blanc
 - b) Classico
 - c) Côtes du Rhône
 - d) Crianza
5. Um Porto tawny
 - a) é de cor dourada, com sabores a leveduras
 - b) tem taninos altos e acidez alta
 - c) é doce, com aromas a frutos secos
 - d) é espumante e de estilo seco

Respostas:

- 1) d.
- 2) d.
- 3) a.
- 4) d.
- 5) c.

1. Requisitos de Acesso

1.1 Elegibilidade

1.1.1 Os candidatos que solicitem realizar o exame devem ter atingido a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é feito, ou estar a preparar-se para o exame como parte de um programa de estudo reconhecido e a tempo inteiro, ou contar com o consentimento dos pais.

1.1.2 Não existem restrições para aceder ao Certificado Intermédio em Vinhos e Espirituosos - WSET® Nível 2 por causa de sobreposições com outras qualificações ou parte de outras qualificações.

1.1.3 Os candidatos que não tiverem atingido a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é feito, não poderão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. No entanto, isto não é um impedimento para completar a qualificação. Do mesmo modo, os alunos que escolham não provar bebidas alcoólicas por razões de saúde, religiosas ou por

qualquer outro motivo, não encontrarão nessa decisão um obstáculo para completar a qualificação.

1.2 Conhecimentos Prévios Recomendados

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

1.2.2 Os conhecimentos de literacia e de numeracia requeridos para o exame são os seguintes:

Literacia: Nível 2 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou equivalente

Numeracia: Nível 2 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou equivalente.

2. Formato e Resultados

2.1 A avaliação para o Certificado WSET® Nível 2 consiste num exame de 50 perguntas de resposta múltipla. O exame é sem consulta e deve ser realizado no tempo máximo de 60 minutos. Cada resposta correta vale um ponto.

Os resultados se classificam como se segue:

Média de 85% ou superior	Aprovado com Distinção
Média entre 70% e 84%	Aprovado com Mérito
Média entre 55% e 69%	Aprovado
Média entre 45% e 54%	Reprovado
Média de 44% ou inferior	Reprovado sem classificar

2.2 Os resultados e certificados dos candidatos que aprovarem o exame serão enviados para os APPs no prazo de 1 semana após a recepção dos exames realizados pelos candidatos.

3. Situações Especiais

Os candidatos com requerimentos especiais para a realização do exame, mas que possam realizar avaliações individuais escritas, deverão informar, no momento da inscrição no curso, o responsável pelos exames do APP sobre estes requerimentos especiais. Maiores informações para os responsáveis pelos exames e para os candidatos podem solicitar-se à WSET® Awards. É política da WSET® Awards que estes candidatos não se encontrem em situação de desvantagem nos exames.

Os candidatos são responsáveis por informar os seus correspondentes APP, no momento da inscrição, sobre qualquer um destes requerimentos especiais para a realização do exame.

4. Repetir o exame

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

Os candidatos que tiverem aprovado não poderão repetir o exame para melhoria de nota.

5. Condições do Exame e Conduta

5.1 Para que possa realizar o exame, o candidato deve aceitar cumprir as seguintes condições específicas:

- O exame deve completar-se no tempo máximo de uma hora.
- Não é permitido consultar nenhum tipo de material, em qualquer formato, que não seja a folha de perguntas e a folha de respostas.
- Não é permitido nenhum tipo de comunicação entre os candidatos.
- É proibido o uso de aparelhos electrónicos de qualquer tipo.

- É proibido o uso de dicionários de qualquer tipo.
- É proibido o uso de “alarmes sonoros” em qualquer tipo de relógio.
- Os alunos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame poderão ingressar a critério do supervisor, e unicamente se os outros candidatos não forem afetados.
- Os candidatos não poderão sair da sala antes que tiver transcorrido, no mínimo, a metade do tempo que dura o exame.
- Os candidatos que tiverem completado o exame/avaliação poderão sair da sala, procurando não incomodar os demais candidatos. Não é permitido o reingresso à sala onde decorre o exame.
- Os supervisores não têm autorização para comentar, interpretar ou expressar opinião sobre qualquer pergunta do exame.
- Qualquer candidato suspeito de má conduta será solicitado a retirar-se imediatamente da sala de exame. O seu exame será enviado para o Painel de Avaliação para determinar a sua validade e uma eventual proibição futura para realizar exames.
- As folhas com as perguntas do exame não poderão sair da sala de exame. Os candidatos que não entregarem as folhas de perguntas juntamente com a sua folha de respostas serão acusados de má conduta.

5.2 Os candidatos comprometem-se a seguir as instruções do supervisor. Não seguir as instruções pode levar a que os resultados do candidato sejam anulados.

6. Questões sobre o Exame

Qualquer questão relacionada com os resultados do exame do Certificado WSET® Nível 2 deverá ser feita por escrito ao Director Administrativo da WSET® num prazo de 5 semanas a contar da data do exame. Dependendo do caso e se apropriado, será enviada documentação para o parecer formal, levantamento de inquérito e processo de reclamação.

Não será considerado nenhum pedido recebido fora deste prazo.

7. Regulamento WSET® Awards

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

