

Εισαγωγή

Πιστοποιητικά Σπουδών του Οργανισμού Εκπαίδευσης σχετικά με Οίνους & Αποστάγματα (Wine & Spirit Education Trust -WSET®)

Οι απονομές Διπλωμάτων WSET® (WSET® Awards) είναι το τμήμα πιστοποιητικών του Οργανισμού Εκπαίδευσης σχετικά με Οίνους και Αποστάγματα.

Παρέχουμε πιστοποιητικά με εξασφαλισμένη την ποιότητα, που βοηθούν τους ανθρώπους να μάθουν περισσότερα σχετικά με τα αλκοολούχα ποτά και να αναπτύξουν τις δεξιότητες τους σχετικά με τη δοκιμή οίνων. Αυτό επιτυγχάνουμε:

- Συνδεόμενοι με την βιομηχανία ποτών ώστε να διαμορφώνουμε κατάλληλα προγράμματα μαθημάτων
- Εγκρίνοντας προμηθευτές προγράμματος, οι οποίοι θα παρέχουν τα προσόντα που θέλουμε
- Διοργανώνοντας εξετάσεις
- Εκδίδοντας πιστοποιητικά ώστε να ικανοποιούμε τους υποψήφιους.

Το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

Η ρυθμιστική αρχή της Κυβέρνησης του ΗΒ για την εκπαίδευση, η **Αρχή Προσόντων και Βιογραφικού (Qualifications and Curriculum Authority- QCA)** έχει αναπτύξει το **Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων (National Qualifications Framework-NQF)**. Το Πλαίσιο σχεδιάστηκε προκειμένου να παρουσιάζει όλα τα προσόντα που έχουν εγκριθεί εθνικά σε διάφορα επίπεδα, προκειμένου να σας παρέχεται η δυνατότητα να προγραμματίσετε την εξέλιξη σας μέσω αυτών. Τα επίπεδα είναι αριθμημένα από το 1 (βασικό-foundation) έως το 8 (ισοδύναμο με διδακτορικό). Τα προσόντα του WSET® παρέχουν υποστηρικτικές γνώσεις, οι οποίες μπορούν να εφαρμόζονται σε πολλές διαφορετικές εργασίες. Στο Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων κατατάσσονται ως «συνδεόμενα επαγγελματικών». Ο πίνακας παρακάτω δείχνει την σχέση τους με το Πλαίσιο.

Πλήρης Τίτλος:	Το Επίπεδου 1 Βασικό Πιστοποιητικό του WSET® στους Οίνους (Φιλοξενία)
Επίπεδο NQF	1
Περιγραφή:	Το προσόν αυτό παρέχει την βασική εισαγωγή στα κύρια στυλ οίνων, η οποία διατίθεται για το προσωπικό πρώτης γραμμής που απασχολείται με το σερβίρισμα οίνων. Το προσόν αποσκοπεί να παρέχει την βασική γνώση για το προϊόν και επιδεξιότητες σχετικά με το σερβίρισμα οίνων που απαιτούνται προκειμένου ένα πρόσωπο να ετοιμασθεί για την πρώτη του εργασία σε τομέα φιλοξενίας.
Πλήρης Τίτλος:	Το Επίπεδου 1 Βασικό Πιστοποιητικό του WSET® στους Οίνους (Λιανική Πώληση)
Επίπεδο NQF	1
Περιγραφή:	Το προσόν αυτό παρέχει μια βασική εισαγωγή στα κύρια στυλ των οίνων, η οποία διατίθεται για το προσωπικό πρώτης γραμμής που απασχολείται με την πώληση οίνου. Το προσόν αποσκοπεί να παρέχει

	την βασική γνώση για το προϊόν και τις δεξιότητες για το σερβίρισμα πελατών που απαιτούνται προκειμένου ένα πρόσωπο να ετοιμασθεί για την πρώτη του εργασία στον τομέα λιανικής πώλησης οίνων.
Πλήρης Τίτλος:	Το Επίπεδο 2 Ενδιάμεσο Πιστοποιητικό του WSET® στους Οίνους και τα Αποστάγματα
Επίπεδο NQF	2
Περιγραφή:	Το προσόν αυτό παρέχει ευρεία κάλυψη όλων των κατηγοριών προϊόντων στο πεδίο των αλκοολούχων ποτών, μαζί με την θεωρία της τεχνικής της δοκιμής. Το προσόν αυτό είναι κατάλληλο για εκείνους με μικρή προηγούμενη πείρα.
Πλήρης Τίτλος:	Το Επίπεδο 2 Επαγγελματικό Πιστοποιητικό του WSET® στα Αποστάγματα
Επίπεδο NQF	2
Περιγραφή:	Το προσόν αυτό προσφέρει μεγαλύτερο εύρος και βάθος στις γνώσεις για τον συγκεκριμένο τομέα των αποσταγμάτων και των λικέρ από ό,τι προσφέρεται από το ευρύτερης βάσεως Πιστοποιητικό Επίπεδο 2 για Οίνους και Αποστάγματα. Το προσόν αυτό προσφέρει επικεντρωμένη κάλυψη για όλων των κατηγοριών τα προϊόντα στο πεδίο των αποσταγμάτων, τελική χρήση των προσδιορισμένων προϊόντων μαζί με την βασική τεχνική δοκιμής.
Πλήρης Τίτλος:	Το Επίπεδο 3 Προχωρημένο Πιστοποιητικό του WSET® στους Οίνους και τα Αποστάγματα
Επίπεδο NQF	3
Περιγραφή:	Το Επίπεδο 3 Πιστοποιητικό δίνει πιο εκτενή κάλυψη των οίνων και των αποσταγμάτων του κόσμου, με αυξημένη επικέντρωση στην τεχνική της δοκιμής.
Πλήρης Τίτλος:	Το Επίπεδο 4 Δίπλωμα του WSET® στους Οίνους και τα Αποστάγματα
Επίπεδο NQF	4
Περιγραφή:	Αυτό είναι ένα προσόν ειδικών όπου λεπτομερείς γνώσεις συνδυάζονται με εμπορικούς συντελεστές και ένα συνολικό σύστημα για επαγγελματική αξιολόγηση των οίνων και αποσταγμάτων. Το Δίπλωμα συνιστάται από το Ινστιτούτο Ειδικών (Masters) για Οίνους για τους υποψήφιους που θέλουν να γίνουν μέλη.
Πλήρης Τίτλος:	Το Επίπεδο 5 Δίπλωμα του WSET® στους Οίνους και τα Αποστάγματα
Επίπεδο NQF	5
Περιγραφή:	Αυτό είναι ένα εξατομικευμένο ερευνητικό πρόγραμμα, όπου οι μαθητές μπορούν να αναπτύξουν έρευνα υψηλότερου επιπέδου, αξιολόγηση και αναλυτικές δεξιότητες σε ένα θέμα ειδικού σε οίνους και αποστάγματα της επιλογής τους.

Πώς να ετοιμασθείτε για το Επιπέδου 2 Ενδιάμεσο Πιστοποιητικό

Η υπόδειξη μας είναι να συμμετάσχετε σε μια σειρά μαθημάτων. Ο καλύτερος τρόπος για να μάθετε πώς να δοκιμάζετε οίνους είναι η ομαδική μελέτη μαζί με έναν διδάσκοντα. Στην ιστοσελίδα του WSET® (www.wset.co.uk) δημοσιεύεται ένας κατάλογος Εγκεκριμένων Προμηθευτών Προγράμματος (Approved Programme Providers-APPs) στο Ηνωμένο Βασίλειο και στο εξωτερικό. Παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον APP κατ' ευθείαν για να πληροφορηθείτε σχετικά με τα προγράμματα του.

Είναι δυνατόν να ετοιμασθείτε για τα πιστοποιητικά μας με διδασκαλία εξ αποστάσεως, που είναι μια πιο ευέλικτη προσέγγιση. Ακόμη ένας μαθητής χρειάζεται να εγγραφεί σε έναν APP, όπου θέλει να δώσει τις εξετάσεις του. Στο HB τα προγράμματα για εξ αποστάσεως διδασκαλία μπορούν να αποκτηθούν κατ' ευθείαν από τη Σχολή του WSET®. Οι υποψήφιοι του εξωτερικού πρέπει να επικοινωνούν με τον τοπικό τους APP με την πρώτη ευκαιρία.

Ανάπτυξη σημαντικών δεξιοτήτων

Η κυβέρνηση του HB, μέσω της Αρχής Προσόντων και Βιογραφικού, έχει καθορίσει επίπεδα επιδόσεως σε έξι σημαντικές δεξιότητες: επικοινωνία, εφαρμογή αριθμών, πληροφορίες, τεχνολογία, εργασία με άλλους, βελτίωση της αυτό-εκπαίδευσης και επίδοσης, επίλυση προβλημάτων.

Το Επιπέδου 2 Πιστοποιητικό του WSET® δεν αξιολογεί ειδικά καμία από τις σημαντικές δεξιότητες. Ωστόσο, θεωρείται ότι υπάρχουν ευκαιρίες για τους μαθητές να αναπτύξουν ορισμένες σημαντικές δεξιότητες και να δημιουργήσουν στοιχεία για την παρουσίαση του χαρτοφυλακίου τους.

Προς όφελος των διδασκόντων και των μαθητών έχει δημιουργηθεί σημαντική χαρτογράφηση των έξι σημαντικών δεξιοτήτων. Η σημαντική χαρτογράφηση δίνει παραδείγματα, με τα οποία στην κανονική πορεία των σπουδών για το Επιπέδου 2 Πιστοποιητικό του WSET® είναι δυνατόν να ασκούνται και να δημιουργούν στοιχεία για τα χαρτοφυλάκια σε θέματα σημαντικών δεξιοτήτων. Πρέπει να σημειωθεί ότι οι ευκαιρίες για την ανάπτυξη σημαντικών δεξιοτήτων και τη δημιουργία στοιχείων ενδέχεται να επηρεάζονται από τον τρόπο μελέτης που έχει υιοθετηθεί.

Όλες οι απαιτήσεις σημαντικών δεξιοτήτων δεν καλύπτονται από το Επιπέδου 2 Ενδιάμεσο Πιστοποιητικό του WSET®. Συνεπώς συνιστούμε ο μαθητής που θέλει να ολοκληρώσει τις απαιτήσεις για τις σημαντικές δεξιότητες να επικοινωνήσει με τον ειδικό σύμβουλο, ο οποίος θα μπορέσει να δώσει κατάλληλες συμβουλές για την ολοκλήρωση των εργασιών.

Ωστόσο, έχουν προσδιορισθεί δύο σημαντικές δεξιότητες που είναι δυνατόν να αναπτυχθούν και στις οποίες να γίνεται άσκηση.

Οι σημαντικές δεξιότητες που έχουν προσδιορισθεί είναι :

- Η επικοινωνία
- Η βελτίωση της αυτό-εκπαίδευσης και επίδοσης

Για να βοηθηθεί ο διδάσκων τις σημαντικές δεξιότητες και ο μαθητής, δημιουργήσαμε οδηγούς κατεύθυνσης για τις σημαντικές δεξιότητες τις οποίες ένας μαθητής πρέπει να μπορεί να παρουσιάζει, όταν εντάσσεται στα μαθήματα του Επιπέδου 2 Ενδιαμέσου

Πιστοποιητικού του WSET® και αυτές διατίθενται στο Εγχειρίδιο του APP και στην ιστοσελίδα του WSET® (www.wset.co.uk).

Οι οδηγοί θα εντοπίσουν τις ευκαιρίες για τις σημαντικές δεξιότητες οι οποίες θα παρατηρηθούν όταν χρησιμοποιείται ο συνιστώμενος Οδηγός για τον Διδάσκοντα από το WSET® και το σύνολο της Μελέτης για το Επιπέδου 2 Ενδιάμεσο Πιστοποιητικό για Οίνους και Αποστάγματα του WSET®. Οι διδάσκοντες που θα υιοθετήσουν εναλλακτικές προσεγγίσεις για να διδάσκουν είναι δυνατόν να δημιουργήσουν διαφορετικές ευκαιρίες προκειμένου να αναπτύξουν και να δείξουν τις σημαντικές δεξιότητες.

Άλλα θέματα

Ως ένα σημαντικό συμπέρασμα από την μάθηση κατά το Επιπέδου 2 Ενδιάμεσο Πιστοποιητικό, οι υποψήφιοι χρειάζεται να εξετάζουν τις πολιτισμικές και πολιτικές επιδράσεις που επηρεάζουν την παραγωγή οίνου και αποσταγμάτων στην εσωτερική αγορά όσο και στη διεθνή αγορά. Λαμβάνοντας υπόψη την ευρεία γεωγραφική κάλυψη του πιστοποιητικού ως προσόντος, αυτό ενθαρρύνει τους υποψηφίους να αναπτύσσουν την ενημέρωσή τους για τις διάφορες χώρες και πολιτισμούς, ιδιαίτερα, αλλά όχι αποκλειστικά, στο εσωτερικό της Ευρώπης.

Ενότητα Πρώτη- Οι Οίνοι και τα Αποστάγματα του Κόσμου παραπέμπει ειδικά με λεπτομέρεια κατάλληλη για το επίπεδο του προσόντος, σε ζητήματα υγείας που συνδέονται με την κατανάλωση αλκοόλης.

Ενημέρωση με σύγχρονα στοιχεία των Πληροφοριών

Σημαντικός παράγων στην ποιότητα των προσόντων μας είναι το ότι διατηρούνται ενημερωμένα με τις αλλαγές στον κόσμο των οίνων και αποσταγμάτων. Για τον λόγο αυτό δημοσιεύουμε τριμηνιαία συλλογή με τις αναπτύξεις στον τομέα αυτό με επίδραση στα προγράμματα μαθημάτων μας ή τις εξετάσεις (χωρίς επιβάρυνση ούτε των APPs ούτε των διδασκόντων, ως μέρος του συνόλου της εγγραφής τους). Επίσης η *Ενημέρωση με σύγχρονα στοιχεία* διατίθεται μετά από εγγραφή –επικοινωνήστε με τον PR και τον Διευθυντή Εκδηλώσεων για ένα αντίγραφο ως δείγμα.

Πολιτική Ίσων Ευκαιριών.

Οι Απονομές Διπλωμάτων του WSET® υποστηρίζουν πλήρως την αρχή των ίσων ευκαιριών και ευθύνονται να εξασφαλίσουν ότι όλοι οι υποψήφιοι για τα προσόντα της αντιμετωπίζονται δίκαια και σε ίση βάση. Είναι δυνατόν να αποκτήσετε αντίγραφο της πολιτικής μας για ίσες ευκαιρίες από τον Συντονιστή των Κέντρων και Διευθυντή Διασφάλισης Ποιότητας του WSET® Awards.

Έκθεση της Υπηρεσίας Πελατών

Η ποιότητα και το πεδίο εφαρμογής της υπηρεσίας πελατών που είναι δυνατόν να αναμένονται από το WSET® Awards δημοσιεύονται στην Έκθεση της Υπηρεσίας μας Πελατών. Είναι δυνατόν να αποκτηθεί αντίγραφο από τον Συντονιστή των Κέντρων και Διευθυντή Διασφάλισης Ποιότητας του WSET® Awards.

Πρόγραμμα Σπουδών για το HB.

Για εκείνους τους υποψηφίους που εργάζονται σε επιχειρήσεις ποτών στο HB, καθώς και για έναν πιο περιορισμένο αριθμό υποψηφίων από το κοινό γενικώς, το WSET® Awards χειρίζεται ένα πρόγραμμα, που να αρμόζει στους εξαιρετικούς υποψηφίους για τις εξετάσεις τους για τα διπλώματα σπουδών και διατίθεται από τους χορηγούς της

βιομηχανίας. Η απονομή των διπλωμάτων τυπικά είναι επισκέψεις σε οινοπαραγωγές περιοχές ή περιοχές παραγωγής αποσταγμάτων.

Δυστυχώς, το WSET® Awards δεν μπορεί να προσφέρει υποτροφίες στους υποψηφίους που θέλουν να επιδιώξουν τα προσόντα μας.

Το Επιπέδου 2 Πιστοποιητικό σχετικά με Οίνους και Αποστάγματα του WSET®

Σκοποί του Προσόντος

Το προσόν από το Επιπέδου 2 Ενδιάμεσο Πιστοποιητικό προορίζεται για εκείνους που έχουν μικρή ή καμία προηγούμενη γνώση για την ευρεία ποικιλία των οίνων και των αποσταγμάτων. Είναι κατάλληλο όποτε απαιτείται στέρεο αλλά απλό επίπεδο γνώσης για το προϊόν ώστε να υποστηρίζονται οι δεξιότητες για την εργασία και οι επιδόσεις, για παράδειγμα, στην εξυπηρέτηση πελατών και πωλήσεις, σε εργασίες φιλοξενίας, στη βιομηχανία λιανικού εμπορίου και χονδρικών πωλήσεων. Επίσης είναι χρήσιμο για εκείνους που έχουν γενικό ενδιαφέρον για το θέμα.

Οι κάτοχοι του Επιπέδου 2 Πιστοποιητικού σχετικά με Οίνους και Αποστάγματα θα έχουν τη δυνατότητα να ερμηνεύουν τις ετικέτες των σημαντικότερων οίνων και αποσταγμάτων του κόσμου και να δίνουν βασικές οδηγίες για την κατάλληλη επιλογή και σερβίρισμα καθώς και θα κατανοούν τις αρχές της δοκιμής οίνου και την αξιολόγηση.

Δομή του Προσόντος: Επιπέδου 2 Ενδιάμεσο Πιστοποιητικό σχετικά με Οίνους και Αποστάγματα του WSET®

Κεντρική Ενότητα	Ενότητα Πρώτη: Οίνοι και Αποστάγματα του Κόσμου
	1.1 Παράγοντες που επηρεάζουν το στυλ
	1.2 Ποικιλίες σταφυλιών
	1.3 Σημαντικές οινοπαραγωγές περιοχές του κόσμου
	1.4 Αφρώδεις οίνοι
	1.5 Γλυκείς οίνοι και ενισχυμένοι οίνοι
	1.6 Αποστάγματα και λικέρ
	1.7 Πληροφορίες και οδηγίες για τους πελάτες και το προσωπικό
	1.8 Περιγραφή των χαρακτηριστικών των κύριων οίνων παγκοσμίως

Σκοποί του προσόντος

Κατά την ολοκλήρωση αυτού του προσόντος ο υποψήφιος θα μπορεί να:

- Επιδεικνύει ότι κατανοεί τους παράγοντες που επηρεάζουν τα κύρια στυλ οίνου
- Περιγράφει τα χαρακτηριστικά των κύριων ποικιλιών σταφυλιών
- Χρησιμοποιεί τους κύριους όρους στην ετικέτα της φιάλης συμπεραίνει το στυλ και τα αρωματικά στοιχεία των οίνων που έχουν παραχθεί από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιών και τις κύριες οινοπαραγωγές περιοχές.
- Εφαρμόζει τις αρχές συνδυασμού φαγητού και οίνου για τα διαθέσιμα κύρια στυλ οίνου.

- Χρησιμοποιεί την Συστηματική Προσέγγιση στη Δοκιμή Οίνων του WSET® για να δίνει τις περιγραφές των οίνων
- Παρέχει πληροφορίες σχετικά με ζητήματα υγείας που συνδέονται με οίνους και αποστάγματα
- Παρέχει πληροφορίες και συμβουλές σχετικά με την σωστή αποθήκευση και το σωστό σερβίρισμα των οίνων και αποσταγμάτων.

Ώρες Εκπαίδευσης με Καθοδήγηση

Συνιστάται ο μαθητής να διαθέτει τουλάχιστον 28 ώρες μελέτης, ώστε να ολοκληρώσει με επιτυχία το πλήρες πρόγραμμα. Οι ώρες συνήθως θα είναι συνδυασμός χρόνου διδασκαλίας και ιδιωτικής μελέτης. Επίσης συνιστάται ο χρόνος παροχής διδασκαλίας για ολόκληρο το πρόγραμμα της ενότητας να μην είναι μικρότερος από 16 ώρες.

Πορείες εξέλιξης

Προσόντα σχετικά με Οίνους και Αποστάγματα

Το Επιπέδου 2 Πιστοποιητικό του WSET® ή ένα ισοδύναμου επιπέδου εμπειρίας, χρειάζεται για την είσοδο στο πρόγραμμα για Οίνους και Αποστάγματα του Επιπέδου 3 Πιστοποιητικού του WSET®.

Άλλα προσόντα συμπεριλαμβανομένων των Εθνικών Επαγγελματικών Προσόντων (National Vocational Qualifications- NVQs)

Το Επιπέδου 2 Πιστοποιητικό παρέχει υποστηρικτική γνώση για πολλές ενότητες του NVQ. Οδηγίες για την αναζήτηση των κατάλληλων ενοτήτων σχετικά με την φιλοξενία και τους τομείς διανομής διατίθενται στο Εγχειρίδιο του APP και από την ιστοσελίδα του WSET® (www.wset.co.uk).

ΘΕΜΑ ΠΡΩΤΟ

-ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΣΤΥΛ

Αποτελέσματα από την κατάρτιση

1. Η κατανόηση των **συνθηκών** που χρειάζεται ένα κλήμα για να δώσει υγιή σοδειά και τους **περιβαλλοντικούς παράγοντες**, που επηρεάζουν τη διαθεσιμότητα αυτών των συνθηκών.
2. Η κατανόηση της επίπτωσης από την **καλλιέργεια των σταφυλιών** στις δαπάνες παραγωγής οίνου και στα στυλ οίνου.
3. Η κατανόηση των επιπτώσεων της **οινοποίησης** στις δαπάνες παραγωγής οίνου και στα στυλ οίνου.
4. Η κατανόηση των επιπτώσεων της **ωρίμανσης** στις δαπάνες παραγωγής οίνου και στα στυλ οίνου.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΣΥΝΘΗΚΕΣ
Συνθήκες	Ζέστη, ηλιοφάνεια, θρεπτικά συστατικά, νερό
ΤΟΜΕΑΣ Β	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ
Κλίμα και καιρός	Κλίματα: θερμό, μέτριο, ψυχρό Καιρός: τρύγος, ενέργεια του καιρού στον τρύγο, ενέργεια στο στυλ

	οίνου
Εδάφη και Πλαγιές	Αποστράγγιση, θρεπτικά συστατικά, νερό, θέα
ΤΟΜΕΑΣ Γ	ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΛΗΜΑΤΟΣ
Ο αμπελώνας	Έντομα και ασθένειες, συγκομιδή
ΤΟΜΕΑΣ Δ	ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ
Παραγωγή	Σύνθλιψη, συμπίεση, ζύμωση, τύποι δοχείων, θερμοκρασίες
Στυλ	Ερυθρός, ροζέ, λευκός, αφρώδης, ενισχυμένος, γλυκός, μέτριος, ξηρός
ΤΟΜΕΑΣ Ε	ΩΡΙΜΑΝΣΗ
Ωρίμανση	Τύποι δοχείων, ενέργεια του οξυγόνου, ενέργεια στα αρωματικά στοιχεία

ΘΕΜΑ ΔΕΥΤΕΡΟ -ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Αποτελέσματα από την κατάρτιση

1. Καθορισμός των **σημαντικών ποικιλιών σταφυλιών** που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου
2. Καθορισμός των **πιο σημαντικών περιοχών** για καθεμία από τις ποικιλίες αυτές, τόσο ως προς τους φθηνούς χύμα παραγωγής οίνους όσο και ως προς τους υψηλής ποιότητας οίνους.
3. Περιγραφή του **στυλ** οίνων που παράγονται από αυτές τις ποικιλίες στις περιοχές αυτές.
4. Καθορισμός και περιγραφή των πιο συνηθισμένων οίνων **από ανάμιξη πολλών ποικιλιών**, που παράγονται με τις ποικιλίες αυτές.

Σημαντικές Ποικιλίες Λευκών Σταφυλιών

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΟΙ ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ
CHARDONNAY	
Γαλλία	Βουργουνδία: Bourgogne, Chablis, Puligny- Montrachet, Meursault, Macon, Pouilly- Fuisse, Vin de Pays d' Oc
Αυστραλία	Κοιλάδα Hunter, Βικτόρια, Limestone Coast, Λόφοι της Αδελαΐδας, Ποταμός Margaret
Νέα Ζηλανδία	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
Καλιφόρνια	Περιοχή της ακτής, Sonoma, Carneros
Χιλή	Κεντρική Κοιλάδα, Καζαμπλάνκα
Αργεντινή	Mendoza
Νότιος Αφρική	Περιοχή της ακτής
Χύμα/ φθηνός	Νότιο-Ανατολική Αυστραλία, Δυτικό Ακρωτήριο, Καλιφόρνια, Κεντρική κοιλάδα (Χιλή), Vin de Pays d' Oc, Vin de Pays du Jardin de la France, Νότιος Ιταλία,

	Ουγγαρία, Αργεντινή
Μίγματα	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + τοπικές ποικιλίες
SAUVIGNON BLANC	
Γαλλία	Sancerre, Pouilly-Fume, Bordeaux Blanc
Νέα Ζηλανδία	Marlborough
Καλιφόρνια	Napa Fume Blanc
Χιλή	Καζαμπλάνκα
Νότιος Αφρική	Περιοχή της ακτής
Χύμα/ φθηνός	Vin de Pays du Jardin de la France, Vin de Pays d' Oc, Καλιφόρνια, Κεντρική Κοιλιάδα (Χιλή)
Μίγματα	Sauvignon Blanc + Semillon
RIESLING	
Γερμανία	Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau, Pfalz
Γαλλία	Αλσατία
Αυστραλία	Clare Valley, Eden Valley
Νέα Ζηλανδία	Marlborough
Χύμα/ φθηνός	Γερμανία (ανάμικτο)
Μίγματα	Liebfraumilch και άλλοι φθηνοί Γερμανικοί οίνοι, μίγματα Riesling με άλλες αρωματικές ποικιλίες.
Σημαντικές Ποικιλίες Μαύρων Σταφυλιών	
TOMEAS A	ΟΙ ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ
PINOT NOIR	
Γαλλία	Βουργουνδία: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
Νέα Ζηλανδία	Martinborough, Marlborough, Central Otago
Καλιφόρνια	Περιοχή της Ακτής, Sonoma, Carneros
Χιλή	Central Valley, Καζαμπλάνκα
Νότιος Αφρική	Περιοχή της Ακτής
Χύμα/ Φθηνός	Ρουμανία
Μίγματα	Pinot Noir +Gamay
CABERNET SAUVIGNON ΚΑΙ MERLOT	
Γαλλία	Μπορντώ: Medoc, Haut-Medoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Leognan, Saint-Emilion, Pomerol
Καλιφόρνια	Napa Valley, Sonoma
Χιλή	Central Valley, Maipo, Rapel
Αργεντινή	Mendoza, Cafayate
Αυστραλία	Coonawarra, Margaret River

Νέα Ζηλανδία	Hawkes Bay
Νότιος Αφρική	Stellenbosch
Χύμα/ Φθηνός	Vin de Pays d' Oc, Καλιφόρνια, Central Valley (Χιλή), Mendoza, Νότιος Ανατολική Αυστραλία, Western Cape, Βουλγαρία, Βόρειος Ιταλία
Μίγματα	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz
SIRAH/ SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA	
Γαλλία	Βόρειος Ροδανός: Crozes-Hermitage, Hermitage, Cote-Rotie Νότιος Ροδανός: Cotes du Rhone, Cotes du Rhone Villages (+όνομα), Chateauneuf-du-Pape
Αυστραλία	Νότιος Αυστραλία: Barossa, McLaren Vale Δυτική και Κεντρική Βικτόρια, Νέα Νότιος Ουαλία, Hunter Valley Δυτική Αυστραλία
Χύμα /Φθηνός	Νότιος Ανατολική Αυστραλία, Cotes du Rhone, Νότιος Γαλλία (Fitou, Corbieres, Cotes du Roussillon, Coteaux du Languedoc, Minervois)
Μίγματα	Grenache +Shiraz, Shiraz +Cabernet, Shiraz + Viognier

ΘΕΜΑ ΤΡΙΤΟ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Συμπεράσματα από την μελέτη

1. Για κάθε οينوπαραγωγό περιοχή περιγράψτε το στυλ των οίνων που παράγονται, προσδιορίστε τις σημαντικές ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου και τη σημασία των συνηθισμένων όρων ετικέτας για την περιοχή.
2. Κατανοείστε την έννοια των συνηθισμένων όρων ετικέτας που υποδεικνύουν την ποιότητα ή το στυλ.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ
Γαλλία	Βουργουνδία: Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Geroges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Macon, Pouilly-Fusse, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-a-Vent
	Μπορντό: Μπορντό, Medoc, Haut-Medoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Leognan, Sauternes
	Ροδανός: Cote-Rotie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Chateauneuf -du -Pape, Cotes du Rhone
	Λίγηρας: Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fume

	Αλσατία
	Ανά περιφέρεια σημαντικές ποικιλίες σταφυλιών: Μαύρα: Gamay Λευκά: Muscadet, Semillon, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris
Γερμανία	Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau, Pfalz
Ιταλία	Piedmont και ΒΔ: Barolo, Barbaresco
	Veneto και ΒΑ: Valpolicella, Soave
	Τοσκάνη και Κεντρική Ιταλία: Chianti Classico, Chianti Rufina
	Νότιος Ιταλία: Puglia, Sicily
	Ανά περιφέρεια σημαντικές ποικιλίες σταφυλιών: Μαύρα: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo Λευκά: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio
Ισπανία:	Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Catalunya, La Mancha, Valdepenas
	Ανά περιφέρεια σημαντικές ποικιλίες σταφυλιών: Μαύρα: Tempranillo
Πορτογαλία:	Vinho Verde, Douro, Dao, Alentejo
ΗΠΑ	Καλιφόρνια: Coastal, Napa, Sonoma, Carneros
	Όρεγκον:
	Ουάσιγκτον:
	Ανά περιφέρεια σημαντικές ποικιλίες σταφυλιών: Μαύρα: Zinfandel
Αργεντινή:	Mendoza, Cafayate
	Ανά περιφέρεια σημαντικές ποικιλίες σταφυλιών: Μαύρα: Malbec Λευκά: Torrontes
Χιλή:	Central Valley, Maipo, Rapel, Casablanca
	Ανά περιφέρεια σημαντικές ποικιλίες σταφυλιών Μαύρα: Carmenere
Αυστραλία;	Νότιος Αυστραλία, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, Δυτική και Νότιος Βικτόρια, Hunter Valley, Δυτική Αυστραλία, Margaret River
Νέα Ζηλανδία:	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago

Νότιος Αφρική:	Western Cape, Stellenbosch
	Ανά περιφέρεια σημαντικές ποικιλίες σταφυλιών Μαύρα: Pinotage Λευκά: Chenin Blanc

ΤΟΜΕΑΣ Β	ΣΥΝΗΘΙΣΜΕΝΟΙ ΟΡΟΙ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΠΟΥ ΥΠΟΔΕΙΚΝΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΣΤΥΛ
Γαλλία	Ονομασία Ελεγχόμενης Προέλευσης (AC), Τοπικός οίνος, Επιτραπέζιος οίνος
	Γενικά: ερυθρός, ροζέ, λευκός, ξηρός, ημί-ξηρός, απαλός, γλυκός, Χωριά
	Burgundy και Beaujolais: Premier Cru, Grand Cru, Nouveau
	Μπορντό: Superieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classe
	Λίγηρας: Sur Lie Αλσατία: Grand Cru
Γερμανία:	Tafelwein, Landwein, QbA, QmP, Classic, Selection, Liebfraumilch, Trocken, halbtrocken, Kabinett, Spatlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Ιταλία	DOCG, DOC, IGT, Vino di Tavola, rosato (ροζέ), rosso (ερυθρός), bianco (λευκός), secco (ξηρός), Classico, Riserva
Ισπανία	DOCa, DO, Vino da la Tierra, Vino de Mesa, tinto, Rosado, blanco, seco, Vino-Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Πορτογαλία	DOC, Vinho Regional, Vinho de Mesa, tinto, Rosado, branco, seco, Reserva
ΗΠΑ	Καλιφόρνια: Περιοχές της ακτής
Αυστραλία	Νότιος Ανατολική Αυστραλία
Νότιος Αφρική	Περιοχή Ακτής
Γενικά	Σε κάδο (cuvée), με στοιχεία δρυός (oaked), παλαιώθηκε/ ζυμώθηκε σε βαρέλι/ μεγάλο βαρέλι, με βοτρυτή/ ευγενή σήψη, οργανικός, χωρίς καθαρισμό/ διήθηση

ΘΕΜΑ ΤΕΤΑΡΤΟ

-ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Συμπεράσματα από την μελέτη

1. Προσδιορίστε τους **σημαντικότερους όρους ετικέτας** για τους αφρώδεις οίνους, τόσο για την φθηνή χύμα παραγωγή όσο και για τους οίνους ανωτάτης ποιότητας.
2. Περιγράψτε το **στυλ** οίνων που έχουν παραχθεί με αυτούς τους όρους ετικέτας.
3. Περιγράψτε τις **μεθόδους παραγωγής** που χρησιμοποιούνται για τους κοινούς αφρώδεις οίνους.
4. Κατανοείστε την σπουδαιότητα των εμπορικών ονομασιών για την κατηγορία των αφρωδών οίνων.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΟΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟΙ ΟΡΟΙ ΕΤΙΚΕΤΑΣ
Γαλλία	Champagne, Cremant, Saumur
Ισπανία	Cava
Γερμανία	Sekt
Ιταλία	Asti, Prosecco
Αυστραλία	
Νέα Ζηλανδία	
Καλιφόρνια	

ΤΟΜΕΑΣ Β	ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
Μέθοδοι	Ζύμωση σε φιάλη, ζύμωση σε δεξαμενή

ΘΕΜΑ ΠΕΜΠΤΟ

-ΓΛΥΚΕΙΣ ΟΙΝΟΙ ΚΑΙ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ

Συμπεράσματα από την μελέτη

1. Προσδιορίστε τους **σημαντικότερους όρους ετικέτας** για τους γλυκείς οίνους και τους ενισχυμένους οίνους, τόσο για τους οίνους φθηνής, χύμα παραγωγής όσο και για τους οίνους ανωτάτης ποιότητας
2. Περιγράψτε το **στυλ** οίνων που έχουν παραχθεί με αυτούς τους όρους ετικέτας.
3. Περιγράψτε τις **μεθόδους παραγωγής** που χρησιμοποιούνται για τους κοινούς γλυκείς οίνους και για τους ενισχυμένους οίνους.
4. Κατανοείστε την σπουδαιότητα των εμπορικών ονομασιών για την κατηγορία των ενισχυμένων οίνων.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΟΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟΙ ΟΡΟΙ ΕΤΙΚΕΤΑΣ
Γαλλία	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Ισπανία	Moscatel de Valencia, Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso)
Γερμανία	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Πορτογαλία	Port (Tawny(καστανόξανθο), Vintage (από σημαντικό τρύγο), LBV, Ruby(πορφυρό))
Ουγγαρία	Tokaji
Αυστραλία	Botrytis Semillon, Liqueur Muscat
Χύμα/ φθηνοί (οίνοι)	Ruby Port, Cream Sherries, Valencia

ΤΟΜΕΑΣ Β	ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
Sherry	Ενίσχυση μετά από την ζύμωση, παλαίωση
Port, VdNs	Ενίσχυση για να διακοπεί η ζύμωση, παλαίωση
Non-fortified premium	Βοτρύτης, οίνος πάγου, συρρικνωμένα σταφύλια
Χύμα/ φθηνοί	Διήθηση της ζύμης, προσθήκη χυμού σταφυλιών χωρίς ζύμωση/ συμπυκνωμένου

ΘΕΜΑ ΕΚΤΟ

-ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΙΚΕΡ

Συμπεράσματα από την μελέτη

1. Προσδιορίστε τους **σημαντικότερους όρους ετικέτας** για τα αποστάγματα και τα λικέρ, τόσο για τα αποστάγματα φθηνής, χύμα παραγωγής όσο και για τα αποστάγματα ανωτάτης ποιότητας
2. Περιγράψτε το **στυλ** αποσταγμάτων και λικέρ, που έχουν παραχθεί με αυτούς τους όρους ετικέτας.
3. Περιγράψτε τις **μεθόδους παραγωγής** και τα **βασικά υλικά**, που χρησιμοποιούνται για τα κοινά αποστάγματα και τα λικέρ.
4. Κατανοείστε την σπουδαιότητα των εμπορικών ονομασιών για την κατηγορία των αποσταγμάτων.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΟΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟΙ ΟΡΟΙ ΕΤΙΚΕΤΑΣ
Brandy	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanish, VS, VSOP, XO, Napoleon

Whisky	Scotch: Blended, Malt
	Irish
	Whisky Αμερικής: Bourbon, Tennessee, Canadian
Rum	White (Λευκό), golden (χρυσάφι), dark (σκούρο)
Tequila	Silver (ασημί) /plata, golden (χρυσάφι), Reposado, Anejo
Gin	Αποσταγμένο, London Dry
Vodka	Neutral (ουδέτερη), with character(με χαρακτήρα)
Liqueurs	Fruit(φρουτώδες), herb (από βότανα), bean/kernel/nut (σπόρο/κουκούτσι/καρύδι), dairy (γαλακτοκομικά)

ΤΟΜΕΑΣ Β	ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ
Γενικά	Άμβυκας, συνεχής άμβυκας
Brandy	Σταφύλια, οίνος, απόσταξη, ωρίμανση
Whisky	Βυνοποιημένη κριθή, άλλοι σπόροι, μετατροπή, ζύμωση, απόσταξη, ωρίμανση
Rum	Ζαχαροκάλαμο, μελάσες, ωρίμανση, χρωματισμός
Tequila	Agave, μετατροπή, ωρίμανση
Gin	Βότανα: juniper, κορίανδρος, αγγελική, φλοιοί κίτρου (εσπεριδοειδούς) Μέθοδοι αρωματισμού: ψυχρή ενσωμάτωση, απόσταξη
Vodka	Σπόροι, άλλα υλικά (κάποια), διήθηση
Liqueurs	Γλυκαντικά, αρωματικά υλικά, υλικά χρωματισμού

ΘΕΜΑ ΕΒΔΟΜΟ

- ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Αποτελέσματα της μελέτης

1. Να παρέχετε πληροφορίες σχετικά με τα χαρακτηριστικά ως προς το στυλ των κύριων οίνων και των κύριων αποσταγμάτων στον κόσμο
2. Να χρησιμοποιείτε τις γνώσεις για το προϊόν προκειμένου να κάνετε υποδείξεις, ώστε να ικανοποιείτε το στυλ των πελατών όταν προμηθεύονται οίνους και αποστάγματα, συμπεριλαμβάνοντας τον προσδιορισμό εναλλακτικών οίνων με όμοιο στυλ.
3. Να κατανοείτε τις **αρχές του συνδυασμού φαγητού και οίνου**.
4. Να προσφέρετε υποδείξεις στους πελάτες και το προσωπικό σχετικά με την αποθήκευση και το σερβίρισμα οίνων και αποσταγμάτων.
5. Να προσδιορίζετε τα **συνηθισμένα ελαττώματα** που βρίσκονται στον οίνο.

6. Να κατανοείτε τα θέματα **υγείας**, που σχετίζονται με την κατανάλωση οίνων και αποσταγμάτων.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΣΤΥΛ
Περιγράψτε χρησιμοποιώντας την Συστηματική Προσέγγιση στη Δοκιμή Οίνων του WSET®	Εμφάνιση, μύτη, ουρανίσκος, συμπεράσματα

ΤΟΜΕΑΣ Β	ΑΡΧΕΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ ΚΑΙ ΟΙΝΟΥ
Αξιολόγηση του οίνου	Ένταση των αρωματικών στοιχείων, χαρακτηριστικά των αρωματικών στοιχείων, σώμα, οξύτητα, τανίνες, γλυκύτητα
Αξιολόγηση του φαγητού	Ένταση των αρωματικών στοιχείων, χαρακτηριστικά των αρωματικών στοιχείων, πικρό, γλυκό, αλμυρό, με μπαχαρικά, καπνιστό, πλούτος γεύσης, λιπαρό και ελαιώδες.

ΤΟΜΕΑΣ Γ	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ
Αποθήκευση	Βέλτιστες καταστάσεις, ενέργειες της κακής αποθήκευσης
Σερβίρισμα	Σειρά σερβιρίσματος, θερμοκρασίες σερβιρίσματος, άνοιγμα και απόχυση, ποτήρια και εξοπλισμός.
Επιλογή οίνων	Δοκιμή από τον πελάτη, τιμή, περίσταση, απαιτήσεις του διοργανωτή
ΤΟΜΕΑΣ Δ	ΣΥΝΗΘΙΣΜΕΝΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ
Ελαττώματα	Αίσθημα φελλού, οξειδωμένος, σε κακή κατάσταση

ΤΟΜΕΑΣ Ε	ΘΕΜΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ
Ασφαλής κατανάλωση	Ασφαλής κατανάλωση αλκοόλης

ΘΕΜΑ ΟΓΔΟΟ

-ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΟΙΝΩΝ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Αποτελέσματα της μελέτης

1. Να κατανοείτε τις **σημαντικές απαιτήσεις και τα σημαντικά στάδια** της Συστηματικής Προσέγγισης στη Δοκιμή Οίνων του WSET® (Ενδιάμεσο)

2. Να προσδιορίζετε τα **σημαντικά χαρακτηριστικά** των οίνων σύμφωνα με τους τοπικούς, ανάλογα με την ποικιλία, το στυλ και τους ενδεικτικούς για την ποιότητα όρους με την εφαρμογή της Συστηματικής Προσέγγισης στη Δοκιμή Οίνων του WSET® (Ενδιάμεσο).

ΕΠΙΠΕΔΟΥ 2 ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΣΤΗ ΔΟΚΙΜΗ ΟΙΝΩΝ ΤΟΥ WSET®	
Εμφάνιση	Διαύγεια Διαυγής- θολός
	Ένταση Απαλός -μέτριος-βαθύς
	Χρώμα Λευκό: λεμονί -χρυσάφι-κεχριμπαρί Ροζέ: ρόζ- πορτοκαλί Ερυθρό: πορφυρό –ρουμπινί -γκρενά-καστανόξανθο
Μύτη	Κατάσταση σαφής-ασαφής
	Ένταση ελαφρά –μέτρια- έντονη
	Χαρακτηριστικά αρώματος : φρούτου –ανθέων –μπαχαρικών – φυτών – δρυός- άλλο
Ουρανίσκος	Γλυκύτητα ξηρός –σχεδόν ξηρός –μέτριος –γλυκός
	Οξύτητα χαμηλή –μέτρια –υψηλή
	Τανίνες χαμηλές –μέτριες –υψηλές
	Σώμα ελαφρύ –μέτριο –γεμάτο
	Χαρακτηριστικά αρώματος : φρούτου –ανθέων –μπαχαρικών – φυτών – δρυός- άλλο
Συμπέρασμα	Ποιότητα κακή –αποδεκτή –καλή -εξαιρετική

ΟΙΝΟΙ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ	
ΓΕΝΙΚΑ	Ερυθρός <p>Οποιοσδήποτε φθηνός, μεγάλου όγκου, με εμπορικό όνομα ερυθρός οίνος</p> <p>Οποιοσδήποτε ανωτάτης ποιότητας, με γεμάτο σώμα, παλαιωμένος σε δρυ ερυθρός οίνος του Νέου Κόσμου (όχι ποικιλία σταφυλιών που αναφέρεται στο Θέμα Δεύτερο, π.χ. Zinfandel)</p> <p>Οποιοσδήποτε ανωτάτης ποιότητας οίνος Cabernet Sauvignon του Νέου Κόσμου</p> <p>Οποιοσδήποτε ανωτάτης ποιότητας οίνος Pinot Noir του Νέου Κόσμου</p> <p>Οποιοσδήποτε φθηνός, μεγάλου όγκου οίνος Merlot</p>
	Ροζέ Οποιοσδήποτε ξηρός ροζέ οίνος
	Λευκός Οποιοσδήποτε φθηνός, μεγάλου όγκου οίνος

	Chardonnay Οποιοσδήποτε οίνος Chardonnay του Νέου Κόσμου, που ζυμώθηκε σε μεγάλο βαρέλι
ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ	
ΜΠΟΡΝΤΟ	Ερυθρός Saint Emilion Cru Bourgeois ή Grand Cru Classe (Haut Medoc/ Pauillac/ Margaux)
	Λευκός Sauternes
ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ	Ερυθρός Cote d' Or Commune ή Premier Cru Beaujolais ή Beaujolais Villages
	Λευκός Chablis Premier Cru Cote d' Or Commune ή Premier Cru
ΑΛΣΑΤΙΑ	Λευκός Gewurztraminer
ΛΙΓΗΡΑΣ	Λευκός Sancerre ή Pouilly-Fume Vouvray Ημί-ξηρός Muscadet de Sevre-et-Maine sur Lie
ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΟΥ ΡΟΔΑΝΟΥ	Ερυθρός Cotes du Rhone ή Cotes du Rhone Villages Chateauneuf du Pape Northern Rhone Syrah
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	Λευκός Mosel Einzellage Riesling Kabinett ή Spatlese
ΙΤΑΛΙΑ	Ερυθρός Barolo Valpolicella Chianti Classico Riserva Οποιοσδήποτε ερυθρός οίνος της Βόρειας Ιταλίας
	Λευκός Frascati/ Soave/ Orvieto Pinot Grigio
ΙΣΠΑΝΙΑ	Ερυθρός Rioja Joven ή άλλος φθηνός ερυθρός Ισπανικός οίνος Rioja Reserva ή Gran Reserva
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	Ερυθρός Οποιοσδήποτε ερυθρός οίνος Πορτογαλίας
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	Ερυθρός Premium Barossa Shiraz
	Λευκός Clare Valley/ Eden Valley/ Riesling
ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ	Λευκός Marlborough Sauvignon Blanc
ΟΥΓΓΑΡΙΑ	Λευκός Tokaji Anzu
ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ	NV Champagne Cava Prosecco/ Asti Οποιοσδήποτε αφρώδης οίνος του νέου κόσμου που ζυμώθηκε σε φιάλη
ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ	Port LBV
	Sherry Fino
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ	Neutral White Rum Vodka London Dry Gin Cognac VSOP Scotch Whisky

Οδηγίες για τις Εξετάσεις

1. Μέθοδος Αξιολόγησης

Το Πιστοποιητικό Επιπέδου 2 θα αξιολογηθεί σύμφωνα με κείμενο εξέτασης με κλειστό βιβλίο (χωρίς βιβλία) του συστήματος Διπλωμάτων του WSET® που περιλαμβάνει 50 ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών, οι οποίες πρέπει να συμπληρωθούν μέσα σε 1 ώρα.

Ο υποψήφιος χρειάζεται να περάσει με βαθμολογία 55% τουλάχιστον.

2. Η διαδικασία των Εξετάσεων

Οι εξετάσεις διενεργούνται από τους Παρέχοντες το Εγκεκριμένο Πρόγραμμα του WSET® (APPs). Σύμφωνα με τη διαδικασία οι APPs πρέπει να ικανοποιούν τα κριτήρια και τους κώδικες πρακτικής εφαρμογής που αναφέρονται στο Εγχειρίδιο Λειτουργίας που παρέχεται σε όλους τους APPs.

3. Αναφορά των Αποτελεσμάτων και Πιστοποίηση

Τα αποτελέσματα των εξετάσεων εκδίδονται από τα Διπλώματα WSET® σύμφωνα με τα ακόλουθα:

Ένα κατάλογος με τις βαθμολογίες όλων των υποψηφίων μαζί με μια επιστολή αποστέλλονται στον APP, για να ανακοινώσει τα αποτελέσματα στους υποψηφίους ατομικά.

Η έκδοση των πιστοποιητικών στους υποψηφίους που πέτυχαν γίνεται μέσω του APP.

Τα χρονοδιαγράμματα για τα αποτελέσματα και τα πιστοποιητικά δημοσιεύονται στην Ανακοίνωση της Υπηρεσίας Πελατών των Διπλωμάτων WSET®.

4. Σχετικά με τις Εξετάσεις για Πιστοποιητικό Επιπέδου 2 του WSET®

Το κείμενο για τις εξετάσεις για Πιστοποιητικό Επιπέδου 2 συνίστανται από 50 ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών. Κάθε ερώτηση έχει μόνο μια σωστή απάντηση, η οποία πρέπει να υποδεικνύεται με την συμπλήρωση ενός δελτίου απαντήσεων, που είναι δυνατόν να διαβάζεται με υπολογιστή. Ο επόπτης των εξετάσεων θα δώσει τις πλήρεις οδηγίες σχετικά με την συμπλήρωση του δελτίου με τις απαντήσεις κατά την ημέρα των εξετάσεων. Κάθε ερώτηση πολλαπλών επιλογών βαθμολογείται με ένα βαθμό και οι βαθμοί ΔΕΝ μειώνονται για τις λανθασμένες απαντήσεις.

Όλα τα κείμενα για τις εξετάσεις για Πιστοποιητικό Επιπέδου 2 συντάσσονται προσεκτικά ώστε να αντικατοπτρίζουν την σημαντικότητα των θεμάτων, όπως υποδεικνύεται στο πρόγραμμα σπουδών. Ένα διάγραμμα που δίνει λεπτομερώς την κατάταξη της σημαντικότητας της εξέτασης παρουσιάζεται στη σελίδα 22.

Πρώτη Ενότητα Εξέτασης Πολλαπλών Επιλογών

Τα κείμενα εξετάσεων πολλαπλών επιλογών συντάσσονται προσεκτικά ώστε να αντικατοπτρίζουν την σημαντικότητα που αποδίδεται στα θέματα. Το παρακάτω διάγραμμα δίνει την κατάταξη της κατανομής των ερωτήσεων.

ΘΕΜΑ	ΥΠΟ-ΤΜΗΜΑ	Αρ.ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ
Παράγοντες που επηρεάζουν το στυλ	Συνθήκες	4
	Περιβαλλοντικοί παράγοντες	
	Καλλιέργεια των σταφυλιών	
	Οινοποίηση	
	Ωρίμανση	
Ποικιλίες Σταφυλιών	Chardonnay	12
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon και Merlot	
	Shiraz/ Shirah και Grenache/ Garnacha	
Σημαντικές Οινοπαραγωγές Περιοχές στον Κόσμο	Γαλλία	14
	Γερμανία	
	Ιταλία	
	Ισπανία	
	Πορτογαλία	
	ΗΠΑ	
	Αργεντινή	
	Χιλή	
	Αυστραλία	
	Νέα Ζηλανδία	
	Νότιος Αφρική	
	Κοινοί όροι ετικέτας που υποδεικνύουν την ποιότητα ή το στυλ	
Αφρώδεις Οίνοι	Οι σημαντικότεροι όροι ετικέτας	3
	Μέθοδοι παραγωγής	
Γλυκείς και ενισχυμένοι οίνοι	Οι σημαντικότεροι όροι ετικέτας	3
	Μέθοδοι παραγωγής	
Αποστάγματα και Λικέρ	Οι σημαντικότεροι όροι ετικέτας	4
	Μέθοδοι παραγωγής και βασικά υλικά	
Πληροφορίες και Συμβουλές για τους Πελάτες και το Προσωπικό	Χαρακτηριστικά του στυλ, πωλήσεις, σερβίρισμα και συνηθισμένα ελαττώματα Αρχές του συνδυασμού φαγητού και οίνου Θέματα υγείας και ασφάλειας	4
Περιγραφή των Χαρακτηριστικών		

των σημαντικότερων οίνων παγκοσμίως	Συστηματική Προσέγγιση στη Δοκιμή Οίνων	6
Σύνολο ερωτήσεων		50

Παραδείγματα Ερωτήσεων για τις Εξετάσεις του Πιστοποιητικού Επιπέδου 2

Το Wine and Spirit Education Trust δεν διαθέτει τα παλαιά κείμενα εξετάσεων για τις Εξετάσεις Επιπέδου 2 του Πιστοποιητικού. Για να δοθεί μια ιδέα στους μαθητές σχετικά με το είδος των ερωτήσεων που θα μπορούσαν να τεθούν, στο παρόν υπάρχει μια επιλογή μαζί με τις απαντήσεις στο τέλος. Οι εξετάσεις συνίστανται σε 50 ερωτήσεις παρόμοιες με αυτές.

1. Σε σύγκριση με τους ερυθρούς οίνους, η ζύμωση για τους λευκούς οίνους γενικά διεξάγεται
 - α) είτε σε υψηλότερες είτε σε μικρότερες θερμοκρασίες
 - β) την ίδια θερμοκρασία
 - γ) υψηλότερη θερμοκρασία
 - δ) μικρότερη θερμοκρασία

2. Ποια ποικιλία σταφυλιών θεωρείται ότι παράγει υψηλής ποιότητας λευκούς οίνους τόσο στη Γερμανία όσο και στην Αυστραλία;
 - α) το Merlot
 - β) το Semillon
 - γ) το Shiraz
 - δ) το Riesling

3. Το Pinotage είναι ποικιλία σταφυλιών που χρησιμοποιείται κυρίως για
 - α) τους ερυθρούς οίνους της Νότιας Αφρικής
 - β) τους ενισχυμένους οίνους της Πορτογαλίας
 - γ) τους λευκούς οίνους της Αυστραλίας
 - δ) τους ροζέ οίνους της Καλιφόρνιας

4. Ποιες από τις ακόλουθες λέξεις υποδεικνύουν ότι ένας οίνος έχει παλαιωθεί για μια περίοδο σε δρυ;
 - α) Chenin Blanc

- β) Classico
- γ) Cotes du Rhone
- δ) Crianza

5. Ένα Καστανόξανθο Port είναι

- α) με χρώμα χρυσαφί με αρωματικά στοιχεία ζύμης
- β) με υψηλές τανίνες και οξύτητα
- γ) γλυκός, με αρώματα καρυδιού
- δ) αφρώδης και ξηρός ως προς το στυλ

Απαντήσεις στις ερωτήσεις των εξετάσεων

- 1) δ.
- 2) δ.
- 3) α.
- 4) δ.
- 5) γ.

Κανονισμοί των Εξετάσεων

1. Απαιτήσεις για την εισαγωγή

1.1 Επιλεξιμότητα

- 1.1.1 Οι υποψήφιοι που υποβάλλουν αίτηση για να συμμετάσχουν στις εξετάσεις πρέπει να έχουν ηλικία μεγαλύτερη από την νόμιμα ελάχιστη για την προμήθεια στο λιανικό εμπόριο αλκοολούχων ποτών στη χώρα, όπου διεξάγονται οι εξετάσεις ή να ετοιμάζονται για τις εξετάσεις ως μέρος του αναγνωρισμένου πλήρους προγράμματος σπουδών ή να έχουν λάβει την συγκατάθεση των γονέων τους.
- 1.1.2 Δεν υπάρχουν περιορισμοί κατά την εισαγωγή στο Επιπέδου 2 Ενδιάμεσο Πιστοποιητικό σχετικά με Οίνους και Αποστάγματα του WSET® μέσω επικαλύψεων με άλλες ειδικότητες ή μέρη ειδικοτήτων.

1.2 Συνιστώμενη Προηγούμενη Μελέτη

- 1.2.1 Δεν υπάρχουν απαιτήσεις για τους υποψήφιους προκειμένου να έχουν προηγούμενες γνώσεις ή προηγούμενη εμπειρία σχετικά με αλκοολούχα ποτά.
- 1.2.2 Τα ενδεικτικά επίπεδα παιδείας και κατανόησης θεμελιωδών επιστημονικών γνώσεων που απαιτούνται για τις εξετάσεις είναι τα ακόλουθα:

Παιδεία: Επίπεδο 2 των εθνικών προτύπων για βασικές γνώσεις του HB ή ισοδύναμο

Κατανόηση επιστημονικών γνώσεων: Επίπεδο 2 των εθνικών προτύπων για βασικές γνώσεις του HB ή ισοδύναμο

2. Διάταξη και Αποτελέσματα

2.1 Η αξιολόγηση Ενδιαμέσου Πιστοποιητικού Επιπέδου 2 είναι εξετάσεις με κλειστό βιβλίο (χωρίς βιβλία) διάρκειας 60 λεπτών και συνίσταται από 50 ερωτήσεις πολλαπλών ερωτήσεων που αντιστοιχούν σε ένα βαθμό η καθεμία.

Τα αποτελέσματα βαθμολογούνται σύμφωνα με τα ακόλουθα:

Συνολική βαθμολογία 85% και μεγαλύτερη	Περνά με διάκριση
Συνολική βαθμολογία μεταξύ 70% και 84%	Περνά με έπαινο
Συνολική βαθμολογία μεταξύ 55% και 69%	Περνά
Συνολική βαθμολογία 54% και μικρότερη	Αποτυγχάνει

3. Δικαιολογημένη Προσαρμογή

Οι υποψήφιοι για τις εξετάσεις, οι οποίοι έχουν ειδικές ανάγκες, που υποστηρίζονται από ανεξάρτητη γραπτή αξιολόγηση, χρειάζεται να επικοινωνούν με την πρώτη ευκαιρία με τον υπεύθυνο για τις εξετάσεις στο APP τους. Από το WSET® Awards είναι διαθέσιμες περαιτέρω οδηγίες για τους υπευθύνους των εξετάσεων και τους υποψήφιους, εφόσον ζητηθούν. Αποτελεί πολιτική του WSET® Awards οι υποψήφιοι αυτοί να μην τοποθετούνται σε μειονεκτική θέση στις εξετάσεις.

4. Επανάληψη συμμετοχής

Οι υποψήφιοι έχουν δικαίωμα να επαναλάβουν την συμμετοχή τους στις εξετάσεις αν αποτύχουν. Δεν υπάρχει όριο σχετικά με τον αριθμό των προσπαθειών που μπορούν να γίνουν.

Οι υποψήφιοι που πέρασαν τις ενότητες δεν επιτρέπεται να τις ξαναπάρουν για να βελτιώσουν την βαθμολογία τους.

5. Προϋποθέσεις για τις Εξετάσεις και τη Διεξαγωγή τους

5.1 Προϋπόθεση για την εισαγωγή των υποψηφίων είναι να συμφωνούν με τις ακόλουθες ειδικά προϋποθέσεις:

- Οι εξετάσεις πρέπει να ολοκληρώνονται σε μέγιστο διάστημα 1 ώρας
- Δεν πρόκειται να γίνεται αναφορά σε οποιοδήποτε υλικό, με οποιαδήποτε μορφή, εκτός από το κείμενο με ερωτήσεις για τις εξετάσεις και το δελτίο με τις απαντήσεις
- Δεν επιτρέπεται καμία επικοινωνία οποιουδήποτε είδους μεταξύ των υποψηφίων

- Απαγορεύεται η χρήση ηλεκτρονικών βοηθημάτων οποιουδήποτε είδους
- Απαγορεύεται η χρήση λεξικών οποιουδήποτε είδους
- Από τον χώρο των εξετάσεων δεν θα απομακρυνθούν κείμενα με τις ερωτήσεις των εξετάσεων

5.2 Επίσης οι υποψήφιοι συμφωνούν να υπακούουν στις οδηγίες του επόπτη. Αν αποτύχουν να το κάνουν είναι δυνατόν να ακυρωθούν τα αποτελέσματα του υποψήφιου.

6. Διερευνήσεις σχετικά με τις Εξετάσεις

Οι διερευνήσεις που σχετίζονται με τα αποτελέσματα των εξετάσεων του Ενδιάμεσου Πιστοποιητικού Επιπέδου 2 πρέπει να τίθενται γραπτώς στο Διοικητικά Υπεύθυνο στο WSET® μέσα σε 20 ΕΡΓΑΣΙΜΕΣ ΗΜΕΡΕΣ από την ημερομηνία ανακοίνωσης των αποτελεσμάτων. Εφόσον είναι δυνατόν, θα υποβάλλονται τα έγγραφα για την επίσημη διαδικασία διερεύνησης.

7. Κανονισμοί του WSET® Awards

Το WSET® Awards διατηρεί το δικαίωμα να προσθέτει ή να μεταβάλλει οποιοδήποτε από αυτούς τους κανονισμούς, όπως θεωρεί ότι αρμόζει.

