

# „Was das Etikett verrät“



Inhalte und Lernziele für das  
**WSET<sup>®</sup> Level 2**  
**Intermediate Certificate**  
in Wines and Spirits

# Das WSET® Level 2 Certificate in Wines and Spirits

Diese Broschüre enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Kursanbieter über das WSET® Level 2 Certificate in Wines and Spirits.

Der größte Teil bietet eine detaillierte Beschreibung der angestrebten Lernziele. Kursanbieter sollten ihr Lehrprogramm auf diese Lernziele abstimmen, potenzielle Prüfungskandidaten bekommen damit einen Leitfaden an die Hand, um ihr Selbststudium zu planen. Die Abschlussprüfungen sind an diesen Lernzielen ausgerichtet.

Die Broschüre enthält darüber hinaus die Gewichtung der einzelnen Lerneinheiten, Hilfen zum Selbststudium und Informationen zum Prüfungsablauf einschließlich der Prüfungsvorschriften.

## Inhalt

---

<b>1–6</b>	Einführung
<b>7</b>	Das WSET® Level 2 Certificate in Wines and Spirits
<b>8–19</b>	Unit 1 – Weine und Spirituosen weltweit
<b>20–21</b>	Unit 1 – Empfohlene Verkostungen
<b>22–24</b>	Prüfungsablauf
<b>25–27</b>	Prüfungsvorschriften
<b>28</b>	Notizen

---

Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust

### **WSET® Awards ist die für die Qualifikation zuständige Abteilung des Wine & Spirit Education Trust**

Wir vermitteln Ihnen ein fundiertes Wissen über die meisten alkoholischen Getränke und verhelfen Ihnen zu mehr Erfahrung bei der Verkostung, und zwar durch:

- Verbindungen zur Getränkeindustrie, um sinnvolle Lehrpläne auszuarbeiten
- Anerkennung von Kursanbietern, die das Wissen vermitteln
- Festlegung von Prüfungsinhalten
- Ausstellung von Zertifikaten für erfolgreiche Absolventen

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

### **Qualifikationsrahmen**

Die britische Regulierungsbehörde für das Bildungswesen, die Qualifications and Curriculum Authority (QCA), hat mit dem National Qualifications Framework (NQF) einen Qualifikationsrahmen entwickelt, anhand dessen man in Großbritannien seinen beruflichen Werdegang planen kann. Die einzelnen Ebenen (engl. Level) reichen von Stufe 1 (Basiswissen) bis Stufe 8 (gleichwertig einem akademischen Grad). Die folgende Übersicht zeigt den Bezug der WSET-Qualifikationen zum Qualifikationsrahmen des NQF.

Die britische Regierung hat eine neue Regulierungsbehörde eingerichtet, das **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (OfQual), das ein neues, auf Leistungspunkten (credits) beruhendes Einstufungssystem entwickelt, das Qualifications and Curriculum Framework (QCF). Für alle WSET®-Qualifikationen bis hinauf zu Level 3 wurde die Aufnahme in diesen Qualifikationsrahmen beantragt.

---

**Titel: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines**

**NQF Level : 1**

---

**Beschreibung:** Dieser Kurs vermittelt Basiswissen über die wichtigsten Weinstile, mit denen das Personal im Kundenkontakt zu tun hat. Mit dieser Qualifikation sollen grundlegende Produkt- und Fachkenntnisse in Bezug auf die Lagerung und den Service von Wein erlernt werden, die bei einer ersten Anstellung in der Gastronomie oder im Einzelhandelsverkauf von Wein benötigt werden.

## Das National Qualifications Framework Fortsetzung

---

**Titel: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Spirits**

---

**NQF Level: 1**

---

Beschreibung: Dieser Kurs vermittelt Basiswissen über die wichtigsten Kategorien von Spirituosen, das Personen, die mit dem Ausschank oder dem Verkauf von Spirituosen zu tun haben, geläufig sein sollte. Dies beinhaltet das grundlegende Produktwissen und die Fachkenntnisse, die zur Berufsausübung in der Gastronomie oder Spirituosenindustrie verlangt werden.

---

**Titel: WSET® Level 2 professional Certificate in Spirits**

---

**NQF Level : 2**

---

Beschreibung: Diese Qualifikation bietet ein bedeutend fundierteres Wissen über Spirituosen und Liköre als das allgemeiner angelegte Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits. Neben detaillierten Kenntnissen von allen Produktkategorien auf dem Gebiet der Spirituosen und ihren Verwendungsmöglichkeiten wird auch die Theorie der Verkostungstechnik vermittelt.

---

**Titel: WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits**

---

**NQF Level : 2**

---

Beschreibung: Diese Qualifikation bietet ein breites Wissen über alle Arten von alkoholischen Getränken sowie die Theorie des Verkostens. Gewisse Vorkenntnisse sind dabei von Vorteil.

---

**Titel: WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits**

---

Beschreibung: Das International Higher Certificate bietet umfassendere Kenntnisse über die Weine und Spirituosen der Welt, mit stärkerer Betonung der Verkostungstechnik.

---

**Titel: WSET® Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits**

---

**NQF Level : 3**

---

Beschreibung: Das Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits vermittelt ein umfassenderes Wissen über Weine und Spirituosen der Welt, darüber hinaus wird besonderes Augenmerk auf die Verkostungstechnik gelegt.

---

## Das National Qualifications Framework Fortsetzung

---

**Titel: WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits**


---

**NQF Level: 4**


---

Beschreibung: Diese spezielle Qualifikation kombiniert sehr detailliertes Weinwissen mit ökonomischen Zusammenhängen und einem ausgefeilten System zur professionellen Beurteilung von Weinen und Spirituosen. Das Diplom wird vom Institute of Masters of Wine als Grundlage für die Aufnahme an diesem Institut empfohlen.

---

**Titel: WSET® Level 5 Honours Diploma in Wines and Spirits**


---

**NQF Level: 5**


---

Beschreibung: In diesem eigenständigen Forschungsprojekt können Studenten anhand eines selbstgewählten Spezialthemas aus der Welt der Weine und Spirituosen ihre Fähigkeiten in Forschung, Auswertung und Analyse ausbauen.

---

**BS EN ISO 9001:2008**

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



BS EN ISO 9001:2008  
FS 66504

## Die Vorbereitung auf das Level 2 Intermediate Certificate

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

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

Eine Liste der *Approved Programme Providers* (APPs) in Großbritannien und anderen Ländern finden Sie auf der Website des WSET® ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)). Bitte informieren Sie sich direkt bei den jeweiligen Institutionen über deren Programm.

## Entwicklung von Kernkompetenzen

Das staatliche britische Office of the Qualifications and Examinations Regulator hat einzelne Stufen bei der Erlangung von sechs Kernkompetenzen (Kommunikation, angewandtes Zahlenverständnis, Informationstechnologie, Teamarbeit, Verbesserung des eigenständigen Lernens und Anwendens, Problemlösung) definiert.

Das WSET® Level 2 Certificate bewertet im engeren Sinn keine dieser Kernkompetenzen. Man kann jedoch davon ausgehen, dass es Möglichkeiten für Studenten bietet, bestimmte Kernkompetenzen zu entwickeln, die bei

Stellenbewerbungen zum Ausdruck kommen können.

Als Service für Dozenten und Studenten wurden die sechs Kernkompetenzen in einer Übersicht aufgeschlüsselt und an Beispielen aufgezeigt, wo im Verlauf des Studiums für das WSET® Level 2 Intermediate Certificate die Möglichkeit besteht, Kernkompetenzen zu üben und in die Gestaltung von Bewerbungsunterlagen einfließen zu lassen. Beachten Sie aber bitte, dass sich diese Möglichkeiten je nach der Art des Studiums unterscheiden können.

Das WSET® Level 2 Intermediate Certificate deckt nicht alle Anforderungen für die genannten Kernkompetenzen ab. Wir empfehlen daher allen Studenten, die sich in den Kernkompetenzen vervollkommen wollen, sich für eine kompetente Beratung an eine speziell dafür ausgebildete Lehrkraft zu wenden.

Zwei Kernkompetenzen jedoch wurden identifiziert, die im Verlauf dieses Studiengangs gefördert werden können:

- Kommunikation
- Verbesserung des eigenständigen Lernens und Anwendens

Zur Unterstützung von Lehrkräften und Studenten haben wir Leitfäden erstellt, die aufzeigen, welche Kernkompetenzen ein Student besitzen sollte, wenn er das WSET® Level 2 Intermediate Certificate erwerben möchte. Sie finden sich im Handbuch Ihres APP oder auf unserer Website ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)).

In diesen Leitfäden werden Möglichkeiten zum Erwerb von Kernkompetenzen aufgezeigt, die sich beim Studium mit dem Unterrichtsmaterial für das WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits ergeben. Lehrkräfte, die mit anderen Methoden unterrichten, halten möglicherweise andere Gelegenheiten zur Entwicklung von Kernkompetenzen bereit.

### **Chancengleichheit**

WSET® unterstützt das Prinzip der Chancengleichheit vorbehaltlos. Wir stellen sicher, dass alle Studierenden in allen Qualifikationen fair und gleich behandelt werden. Unsere entsprechenden Vorschriften können beim Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager, WSET® Awards, angefordert werden.

### **Customer Service Statement**

In unserem Customer Service Statement veröffentlichen wir Angaben über Qualität und Umfang der Betreuung, die Kandidaten von WSET® Awards erwarten können. Bitte fordern Sie das Statement beim Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager, WSET® Awards, an.

Sollten Sie tatsächlich einmal Grund zu Beanstandungen haben, bitten wir Sie, zunächst mit dem zuständigen APP Kontakt aufzunehmen. Falls das Problem dort nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an den Centres Co-

ordinator and Quality Assurance Manager, WSET® Awards.

### **Stipendien**

Für Kandidaten, die in der britischen Getränkeindustrie beschäftigt sind, sowie für eine begrenzte Anzahl allgemeiner Kandidaten, auch aus dem Ausland, hat WSET® Awards ein Programm entwickelt, mit dem Kandidaten mit herausragenden Leistungen zum Ablegen der Prüfung an Sponsoren aus der Wirtschaft vermittelt werden, die Stipendien vergeben. Es handelt sich dabei in der Regel um die Ermöglichung von Besuchen in Erzeugungsregionen für Wein oder Spirituosen. In einigen Fällen werden zusätzlich Auswahlgespräche geführt, um geeignete Kandidaten zu bestimmen. Für weitere Informationen und die aktuelle Liste der angebotenen Stipendien wenden Sie sich bitte an: [awards@wset.co.uk](mailto:awards@wset.co.uk).

Leider ist WSET® Awards nicht in der Lage, Kandidaten, die unsere Qualifikationen erwerben wollen, Zuschüsse zu geben.

### Angestrebte Qualifikation

Das Level 2 Intermediate Certificate ist für Personen gedacht, die im großen Themenbereich Weine und Spirituosen wenig oder keine Vorkenntnisse haben. Die Qualifikation hilft überall dort, wo ein solides, aber einfaches Produktwissen berufliche Fähigkeiten und Kompetenzen untermauern soll, etwa bei Personen in Service oder Verkauf in der Gastronomie, im Vertrieb und im Großhandel. Auch zur allgemeinen Weiterbildung in diesem Thema ist sie geeignet.

Absolventen des WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits sind in der Lage, die Etiketten der wichtigsten Weine und Spirituosen weltweit zu erläutern und eine grundlegende Beratung für angemessene Auswahl und richtigen Service zu leisten. Die Prinzipien des Verkostens und Bewertens von Wein sollen ebenfalls verstanden worden sein.

### Qualifikationsstruktur : WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits

#### Kern-Unit

#### Unit 1: Weine und Spirituosen weltweit

- |     |   |
|-----|---|
| 1.1 | Bestimmende Faktoren auf den Stil                                   |
| 1.2 | Traubensorten   |
| 1.3 | Die wichtigsten Wein produzierenden Regionen der Welt               |
| 1.4 | Schaumweine   |
| 1.5 | Süßweine und gespritete Weine                                       |
| 1.6 | Spirituosen und Liköre  |
| 1.7 | Wissenswertes für Kunden und Mitarbeiter                            |
| 1.8 | Die charakteristischen Eigenschaften der wichtigsten Weine weltweit |

### Qualifikationsinhalte

Nach bestandener Prüfung kann der Kandidat:

- die Faktoren beschreiben, die Einfluss auf die wichtigsten Weinstile haben.
- die Eigenschaften der wichtigsten Traubensorten beschreiben
- Stil und Geschmack von Weinen der wichtigsten Weinregionen und Hauptrebsorten aus den wichtigsten Etikettangaben auf Weinflaschen herleiten
- anhand der grundlegenden Weinstile die Prinzipien anwenden, nach denen Wein und Speisen kombiniert werden
- das WSET® Systematische Verkosten anwenden, um Weine zu beschreiben
- die sozialen, gesundheitlichen, gesetzlichen und Sicherheitsaspekte in Bezug auf den Konsum von Wein und Spirituosen darlegen
- Auskunft und Beratung zur korrekten Lagerung und zum Servieren von Wein und Spirituosen geben.
-

### Einschreibung

Für den Eintritt in das WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits gibt es keine Zulassungsbeschränkungen. Studenten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke probieren; dies ist jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis. In gleicher Weise haben auch Studenten, die sich aus gesundheitlichen, religiösen oder anderen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, keine Nachteile bei der Erlangung der Qualifikation zu erwarten.

### Zeitlicher Aufwand

Zum Durcharbeiten des gesamten Lehrstoffs sollten Sie mindestens 28 Stunden einplanen, die

sich in der Regel auf die Zeit im Kurs und das Selbststudium aufteilen. Der Kurs sollte mindestens 16 Stunden umfassen.

### Empfohlenes weiterführendes Studium

#### WSET®-Qualifikationen

Das WSET® Level 2 Certificate oder ein gleichwertiger Wissensstand wird für die Zulassung zum WSET® Level 3 Certificate in Wines and Spirits empfohlen.

#### National Vocational Qualifications (NVQs)

Das WSET® Level 2 Certificate vermittelt den Absolventen profunde Kenntnisse, um verschiedene Qualifikationseinheiten der staatlichen britischen NVQs abzulegen. Leitfäden zu den entsprechenden NVQs in den Sektoren Gastronomie und Vertrieb finden sich in den Handbüchern der jeweiligen APPs und auf der WSET®-Website ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)).

## ELEMENT 1 - BESTIMMENDE FAKTOREN AUF DEN STIL

### Lernziele

1. Die **Bedingungen**, unter denen der Rebstock einen gesunden Ertrag erbringt, und die **Umweltfaktoren**, die diese Bedingungen beeinflussen, beschreiben.
2. Die Auswirkungen des **Weinbaus** auf Produktionskosten und Weinstile beschreiben.
3. Die Auswirkungen der **Weinbereitung** auf Produktionskosten und Weinstile beschreiben.
4. Die Auswirkungen der **Reifung** auf Produktionskosten und Weinstile beschreiben.

<b>A</b>	<b>BEDINGUNGEN</b>
<b>Bedingungen</b>	Wärme, Sonnenlicht, Nährstoffe, Wasser
<b>B</b>	<b>UMWELTFAKTOREN</b>
<b>Klima und Wetter</b>	Klima: heiß, gemäßigt, kühl Wetter: Jahrgang, Einfluss des Wetters auf den Jahrgang, Einfluss auf den Weinstil
<b>Boden und Hangneigung</b>	Drainage, Nährstoffe, Wasser, Ausrichtung
<b>C</b>	<b>WEINBAU</b>
<b>Der Weinberg</b>	Schädlinge und Krankheiten, Ernte
<b>D</b>	<b>WEINBEREITUNG</b>
<b>Produktion</b>	Mahlen, Pressen, Gärung, Fasstypen, Temperatur
<b>Stile</b>	rot, rosé, weiß, schäumend, gesprited, süß, lieblich, trocken
<b>E</b>	<b>REIFUNG</b>
<b>Reifung</b>	Fasstypen, Sauerstoffeinfluss, Auswirkungen auf den Geschmack

**ELEMENT 2 -  
TRAUBENSORTEN**

**Lernziele**

1. Die **wichtigsten Traubensorten** für die Weinproduktion beschreiben.
2. Die **wichtigsten Regionen** bestimmen, in denen diese Traubensorten angebaut werden, sowohl für Massen- als auch für Qualitätsweinerzeugung.
3. Den **Stil** der Weine beschreiben, die von diesen Traubensorten in diesen Regionen erzeugt werden.
4. Die gebräuchlichsten **Verschnitte** beschreiben, die aus diesen Traubensorten erzeugt werden.

**Die wichtigsten weißen Sorten**

A	DIE WICHTIGSTEN REGIONEN
<b>CHARDONNAY</b>	
<b>Frankreich</b>	<b>Burgund:</b> Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
<b>Australien</b>	Hunter Valley, Victoria, Limestone Coast, Adelaide Hills, Margaret River
<b>Neuseeland</b>	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
<b>Kalifornien</b>	Coastal Region, Sonoma, Carneros
<b>Chile</b>	Valle Central, Casablanca
<b>Argentinien</b>	Mendoza
<b>Südafrika</b>	Coastal Region
<b>Billig- und Massenweine</b>	Südostaustralien, Western Cape (Südafrika), Kalifornien, Valle Central (Chile), Vin de Pays d’Oc, Vin de Pays du Val de Loire, Südtalien, Argentinien
<b>Verschnitte</b>	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + lokale Sorten, Chardonnay + Pinot Noir (Schaumweine)
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	
<b>Frankreich</b>	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux Blanc
<b>Neuseeland</b>	Marlborough
<b>Kalifornien</b>	Napa Fumé Blanc
<b>Chile</b>	Casablanca
<b>Südafrika</b>	Coastal Region
<b>Billig- und Massenweine</b>	Vin de Pays du Val de Loire, Vin de Pays d’Oc, Kalifornien, Valle Central (Chile)
<b>Verschnitte</b>	Sauvignon Blanc + Sémillon

**Die wichtigsten weißen Sorten Fortsetzung**

A	DIE WICHTIGSTEN REGIONEN
<b>RIESLING</b>	
<b>Deutschland</b>	Mosel, Rheingau, Pfalz
<b>Frankreich</b>	Elsass
<b>Australien</b>	Clare Valley, Eden Valley
<b>Neuseeland</b>	Marlborough
<b>Billig- und Massenweine</b>	Deutschland (Verschnitte)
<b>Verschnitte</b>	Verschnitte von Riesling mit anderen aromatischen Sorten

**Die wichtigsten roten Sorten**

A	DIE WICHTIGSTEN REGIONEN
<b>PINOT NOIR</b>	
<b>Frankreich</b>	<b>Burgund:</b> Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
<b>Neuseeland</b>	Martinborough, Marlborough, Central Otago
<b>USA</b>	<b>Kalifornien:</b> Coastal Region, Sonoma, Carneros <b>Oregon</b>
<b>Chile</b>	Valle Central, Casablanca
<b>Südafrika</b>	Coastal Region
<b>Billig- und Massenweine</b>	Chile
<b>Verschnitte</b>	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (Schaumweine)
<b>CABERNET SAUVIGNON UND MERLOT</b>	
<b>Frankreich</b>	<b>Bordeaux:</b> Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Pomerol
<b>Kalifornien</b>	Napa Valley, Sonoma
<b>Chile</b>	Valle Central, Maipo, Rapel
<b>Argentinien</b>	Mendoza, Cafayate
<b>Australien</b>	Coonawarra, Margaret River
<b>Neuseeland</b>	Hawkes Bay
<b>Südafrika</b>	Stellenbosch
<b>Billig- und Massenweine</b>	Vin de Pays d'Oc, Kalifornien, Valle Central (Chile), Mendoza, Südostaustralien, Western Cape (Südafrika), Norditalien
<b>Verschnitte</b>	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz

## Die wichtigsten roten Sorten Fortsetzung

A	DIE WICHTIGSTEN REGIONEN
<b>SYRAH/SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA</b>	
<b>Frankreich</b>	<b>Nördliche Rhône:</b> Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie <b>Südliche Rhône:</b> Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ Name), Châteauneuf-du-Pape
<b>Spanien</b>	Rioja, Navarra
<b>Australien</b>	<b>South Australia:</b> Barossa, McLaren Vale Westliches und mittleres Victoria, <b>New South Wales:</b> Hunter Valley Western Australia
<b>Billig- und Massenweine</b>	Südostralien, Côtes du Rhône, Südfrankreich (Fitou, Corbières, Côtes du Roussillon, Languedoc, Minervois), Spanien (La Mancha, Valdepeñas)
<b>Verschnitte</b>	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Shiraz + Viognier

**ELEMENT 3 - DIE WICHTIGSTEN WEIN PRODUZIERENDEN REGIONEN DER WELT****Lernziele**

1. Den Stil der in den jeweiligen **Weinbauregionen** erzeugten Weine beschreiben und die wichtigsten für die Weinproduktionen verwendeten Traubensorten sowie die Bedeutung der üblichen **regionalen Etikettangaben** kennen.
2. Die Bedeutung der **üblichen Etikettangaben in Bezug auf Qualität oder Stil** beschreiben.

<b>A</b>	<b>WEINBAUREGIONEN</b>
<b>Frankreich</b>	<p><b>Burgund:</b> Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent</p> <p><b>Bordeaux:</b> Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes</p> <p><b>Rhône:</b> Côte Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône</p> <p><b>Loire:</b> Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé</p> <p>Elsass</p> <p><b>Traubensorten von regionaler Bedeutung:</b>            Rot: Gamay            Weiß: Muscadet, Sémillon, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris</p>
<b>Deutschland</b>	Mosel, Rheingau, Pfalz
<b>Italien</b>	<p><b>Piemont und Nordwesten:</b> Barolo, Barbaresco</p> <p><b>Venetien und Nordosten:</b> Valpolicella, Soave</p> <p><b>Toskana und Mittelitalien:</b> Chianti Classico, Chianti Rufina, Frascati, Orvieto</p> <p><b>Süditalien:</b> Apulien, Sizilien</p> <p><b>Traubensorten von regionaler Bedeutung:</b>            Rot: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo            Weiß: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio</p>
<b>Spanien</b>	<p>Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Katalonien, La Mancha, Valdepeñas</p> <p><b>Traubensorten von regionaler Bedeutung:</b>            Rot: Tempranillo, Garnacha</p>
<b>USA</b>	<p><b>Kalifornien:</b> Coastal Region, Napa, Sonoma, Carneros</p> <p><b>Oregon</b></p> <p><b>Traubensorten von regionaler Bedeutung:</b>            Rot: Zinfandel</p>

A	WEINBAUREGIONEN (Fortsetzung)
<b>Argentinien</b>	Mendoza, Cafayate
	<b>Traubensorten von regionaler Bedeutung:</b> Rot: Malbec Weiß: Torrontés
<b>Chile</b>	Valle Central, Maipo, Rapel, Casablanca
	<b>Traubensorten von regionaler Bedeutung:</b> Rot: Carmenère
<b>Australien</b>	South Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, westliches und südliches Victoria, Hunter Valley, Western Australia, Margaret River
	<b>Traubensorten von regionaler Bedeutung:</b> Weiß: Semillon
<b>Neuseeland</b>	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
<b>Südafrika</b>	Western Cape, Stellenbosch
	<b>Traubensorten von regionaler Bedeutung:</b> Rot: Pinotage Weiß: Chenin Blanc

<b>B</b>	<b>ÜBLICHE ETIKETTANGABEN IN BEZUG AUF QUALITÄT ODER STIL</b>
<b>Frankreich</b>	Appellation d'Origine Contrôlée (AC), Vin de Pays, Vin de Table Allgemein: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages Burgund und Beaujolais: Premier Cru, Grand Cru, Nouveau Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Loire: Sur Lie Elsass: Grand Cru
<b>Deutschland</b>	Tafelwein, Landwein, QbA, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
<b>Italien</b>	DOCG, DOC, IGT, Vino da Tavola, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva
<b>Spanien</b>	DOCa, DO, Vino da la Tierra, Vino de Mesa, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
<b>USA</b>	Kalifornien: Coastal Regions
<b>Australien</b>	South Eastern Australia
<b>Südafrika</b>	Coastal
<b>Allgemein</b>	Cuvée, oaked (mit Eichennote), barrel/barrique-fermented/aged (fassvergoren/-gereift), Botrytis/Edelfäule, biologisch, ungeschönt/unfiltriert

## ELEMENT 4 SCHAUMWEINE

### Lernziele

1. Die **wichtigsten Länder/Regionen** für die Schaumweinproduktion bestimmen.
2. Die **wichtigsten Rebsorten** beschreiben, die für die Schaumweinproduktion verwendet werden.
3. Die **wichtigsten Etikettangaben** für Schaumweine erläutern, sowohl für Massen- als auch für Premium- und Qualitätsweine.
4. Den **Stil** der Weine mit diesen Etikettangaben beschreiben.
5. Die **Produktionsmethoden** beschreiben, die für die üblichen Schaumweine verwendet werden.

<b>A</b>	<b>DIE WICHTIGSTEN LÄNDER/REGIONEN</b>
<b>Frankreich</b>	Champagne, Crémant, Saumur
<b>Spanien</b>	Cava
<b>Deutschland</b>	Sekt
<b>Italien</b>	Asti, Prosecco
<b>Australien</b>	
<b>Neuseeland</b>	
<b>Kalifornien</b>	
<b>B</b>	<b>DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN</b>
<b>Trauben</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat
<b>C</b>	<b>HÄUFIG VERWENDETE ETIKETTANGABEN ZU QUALITÄT ODER STIL</b>
<b>Allgemein</b>	Brut, ohne Jahrgang, Jahrgang, Traditionelle Methode/Méthode Traditionelle/Flaschengärung
<b>D</b>	<b>PRODUKTIONSMETHODEN</b>
<b>Methoden</b>	Flaschengärung, Tankgärung

## ELEMENT 5 SÜSSWEINE UND GESPRITETE WEINE

### Lernziele

1. Die **wichtigsten Etikettangaben** für Süßweine und gespritete Weine erläutern, sowohl für Massen- als auch für Premium- und Qualitätsweine.
2. Den **Stil** der Weine mit diesen Etikettangaben beschreiben.
3. Die **wichtigsten Rebsorten** beschreiben, die für die Produktion von Süßweinen und gespriteten Weinen verwendet werden.
4. Die **Produktionsmethoden** angeben, die für die üblichen Süßweine und gespriteten Weine verwendet werden.

<b>A</b>	<b>DIE WICHTIGSTEN ETIKETTANGABEN</b>
<b>Frankreich</b>	Sauternes, Muscat-de-Beaumes-de-Venise
<b>Spanien</b>	Moscatel de Valencia, Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso)
<b>Deutschland</b>	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
<b>Portugal</b>	Portwein (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
<b>Ungarn</b>	Tokaji
<b>Australien</b>	Botrytis Semillon, Rutherglen Muscat
<b>Massenweine</b>	Ruby Port, Cream Sherry, Valencia
<b>B</b>	<b>DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN</b>
<b>Trauben</b>	Semillon, Muscat, Riesling
<b>C</b>	<b>PRODUKTIONSMETHODEN</b>
<b>Sherry</b>	Aufspriten nach der Gärung, Reifung
<b>Port, Vins Doux Naturels</b>	Aufspriten zum Stoppen der Gärung, Reifung
<b>Nichtgespritete Premiumweine</b>	Edelfäule/Botrytis, Eiswein, getrocknete Trauben
<b>Massenweine</b>	Ausfiltern der Hefe, Zugabe von unvergorenem Traubensaft/Traubensaftkonzentrat

## ELEMENT 6 SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

### Lernziele

1. Die **wichtigsten Etikettangaben** für Spirituosen und Liköre bestimmen, sowohl für Massen- als auch für Premium- und Qualitätsprodukte.
2. Den **Stil** der Spirituosen und Liköre mit diesen Etikettangaben beschreiben.
3. Die **Produktionsmethoden** und **Ausgangsmaterialien** angeben, die für die üblichen Spirituosen und Liköre verwendet werden.

A	DIE WICHTIGSTEN ETIKETTANGABEN
Weinbrand	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanischer Weinbrand, VS, VSOP, XO, Napoleon
Whisky	<b>Scotch:</b> Blended, Malt
	<b>Irish</b>
	<b>American Whiskey:</b> Bourbon, Tennessee, Canadian
Rum	weiß, golden, dunkel
Tequila	Silver/Plata, Golden, Reposado, Añejo
Gin	Distilled, London Dry
Wodka	
Liköre	
B	PRODUKTIONSMETHODEN UND AUSGANGSMATERIALIEN
Allgemein	Brennblase, Kontinuierliche Destillieranlage
Weinbrand	Trauben, Wein, Destillation, Reifung
Whisky	Gemälzte Gerste, anderes Getreide, Umwandlung von Stärke in Zucker, Gärung, Destillation, Reifung
Rum	Zuckerrohr, Melasse, Reifung, Färbung
Tequila	Agave, Umwandlung von Stärke in Zucker, Reifung
Gin	<b>Pflanzliche Zusätze:</b> Wacholder, Koriander, Engelwurz, Zitronenschale
	<b>Aromatisierungsmethoden:</b> Kalte Extraktion, Destillation
Wodka	Getreide, andere Ausgangsmaterialien (beliebig), Filtration
Liköre	Früchte, Kräuter, Bohnen/Kerne/Nüsse, Milchprodukte süßen, aromatisieren, färben

**ELEMENT 7  
WISSENSWERTES FÜR KUNDEN UND MITARBEITER**

**Lernziele**

1. Die **stilistischen Eigenschaften** der wichtigsten Weine und Spirituosen weltweit beschreiben.
2. Das Produktwissen anwenden, um auf Kundenwünsche eingehen und bezüglich Stil, Qualität und Preis beim Kauf von Weinen und Spirituosen kompetente Empfehlungen geben zu können; einschließlich der Fähigkeit, andere Weine in einem ähnlichen Stil auswählen zu können.
3. Die Prinzipien der **Kombination von Wein und Speisen** anwenden.
4. Kunden und Mitarbeitern Empfehlungen zum **Lagern und Servieren** von Weinen und Spirituosen geben.
5. **Häufige Weinfehler** beschreiben.
6. Die **sozialen, gesundheitlichen, gesetzlichen und Sicherheitsaspekte** benennen, die mit dem Konsum von Wein und Spirituosen zusammenhängen.

<b>A</b>	<b>STIL UND CHARAKTER</b>
<b>Beschreibung mittels des WSET® Systematischen Verkostens</b>	Aussehen, Nase, Gaumen, Gesamteindruck
<b>B</b>	<b>KOMBINATION VON WEIN UND SPEISEN</b>
<b>Wein</b>	Geschmacksintensität, Geschmackseigenschaften, Körper, Säure, Tannine, Süße
<b>Speisen</b>	Geschmacksintensität, Geschmackseigenschaften, sauer, süß, salzig, würzig, geräuchert, Reichhaltigkeit, fett bzw. ölig
<b>C</b>	<b>LAGERN UND SERVIEREN</b>
<b>Lagerung</b>	optimale Bedingungen, Auswirkungen von schlechter Lagerung
<b>Servieren</b>	Abfolge beim Servieren, Serviertemperatur, Entkorken und Dekantieren, Gläser und Zubehör
<b>Weinauswahl</b>	Kundengeschmack, Preis, Anlass, Anforderungen des Veranstalters
<b>D</b>	<b>HÄUFIGE WEINFEHLER</b>
<b>Weinfehler</b>	Korkengeschmack, oxidiert, verdorben
<b>E</b>	<b>SOZIALE, GESUNDHEITLICHE, GESETZLICHE UND SICHERHEITSASPEKTE</b>
<b>Soziale Verantwortung</b>	Verantwortungsbewusster Konsum von Alkohol

**ELEMENT 8 -  
DIE CHARAKTERISTISCHEN EIGENSCHAFTEN DER WICHTIGSTEN WEINE WELTWEIT**

**Lernziele**

1. Die **wichtigsten Eigenschaften** der Weine nach ihren Etikettangaben in Bezug auf Region, Traubensorte, Stil und Qualität durch die Anwendung des WSET® Systematischen Verkostens (Intermediate) beschreiben.

<b>WSET® LEVEL 2 SYSTEMATISCHES VERKOSTEN (INTERMEDIATE)</b>		
<b>Aussehen</b>	<b>Klarheit</b>	klar – trüb
	<b>Intensität</b>	blass – mittel – tief
	<b>Farbe</b>	weiß: zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb rosé: hellrosa – orange rot: purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot
<b>Nase</b>	<b>Reintönigkeit</b>	sauber – unsauber
	<b>Intensität</b>	leicht – mittel – ausgeprägt
	<b>Aroma</b>	fruchtig – blumig – würzig – pflanzlich – Eichennote – andere
<b>Gaumen</b>	<b>Süße</b>	trocken – halbtrocken – lieblich – süß
	<b>Säure</b>	gering – mittel – hoch
	<b>Tannin</b>	gering – mittel – hoch
	<b>Körper</b>	leicht – mittel – voll
	<b>Geschmack</b>	fruchtig – blumig – würzig – pflanzlich – Eichennote – andere
<b>Abgang</b>	kurz – mittel – lang	
<b>Gesamteindruck</b>	<b>Qualität</b>	schwach – annehmbar – gut – sehr gut – hervorragend

<b>WEINE UND SPIRITUOSEN</b>		
<b>ALLGEMEIN</b>	Rot	Beliebiger preisgünstiger, in großen Mengen erzeugter roter Markenwein Beliebiger körperreicher, in Eiche ausgebauter Premium-Rotwein aus der Neuen Welt (nicht von einer in Element 2 genannten Traubensorte bereitet, z.B. Zinfandel) Beliebiger Premium-Cabernet-Sauvignon aus der Neuen Welt Beliebiger Premium-Pinot-Noir aus der Neuen Welt Beliebiger preisgünstiger, in großen Mengen erzeugter Merlot aus der Neuen Welt
	Rosé	Beliebiger trockener Roséwein (z.B. Navarra Rosado oder Tavel)
	Weiß	Beliebiger nichtaromatischer Weißwein ohne Eichennote (z.B. Soave, italienischer Pinot Grigio) Beliebiger aromatischer Weißwein ohne Eichennote (z.B. Gewürztraminer, Torrontés) Beliebiger preisgünstiger, in großen Mengen erzeugter Chardonnay Beliebiger in Eiche vergorener Chardonnay aus der Neuen Welt Beliebiger trockener Weißwein mit Eichennote (kein Chardonnay, z.B. Fumé Blanc oder Chenin Blanc mit Holzausbau) Beliebiger Dessertwein ohne Edelfäule (z.B. Vin Doux Naturel) Beliebiger lieblicher oder süßer Weißwein (z.B. süßer Vouvray oder Tokaji)
<b>WEINE UND SPIRITUOSEN EINZELNER REGIONEN</b>		
<b>BORDEAUX</b>	Rot	Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé (Haut-Médoc/Pauillac/Margaux)
	Weiß	Sauternes
<b>BURGUND</b>	Rot	Côte d'Or Commune oder Premier Cru Beaujolais oder Beaujolais Villages
	Weiß	Chablis Premier Cru Côte d'Or Commune oder Premier Cru
<b>ELSASS</b>	Weiß	Gewurtztraminer
<b>LOIRE</b>	Weiß	Sancerre oder Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie
<b>RHÔNE-TAL</b>	Rot	Côtes du Rhône oder Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah von der nördlichen Rhône
<b>DEUTSCHLAND</b>	Weiß	Mosel Einzellage Riesling Kabinett oder Spätlese
<b>ITALIEN</b>	Rot	Barolo Valpolicella Chianti Classico Riserva

<b>WEINE UND SPIRITUOSEN EINZELNER REGIONEN Fortsetzung</b>		
<b>AUSTRALIEN</b>	Rot	Premium Barossa Shiraz
	Weiß	Clare Valley/Eden Valley Riesling
<b>NEUSEELAND</b>	Weiß	Marlborough Sauvignon Blanc
<b>SCHAUMWEINE</b>		Champagner ohne Jahrgangsangabe
		Cava
		Prosecco oder Asti
		Beliebiger Schaumwein aus der Neuen Welt mit Flaschengärung
<b>GESPRITETE WEINE</b>	Portwein	LBV
	Sherry	Fino
<b>SPIRITUOSEN</b>		Neutraler weißer Rum oder Wodka
		London Dry Gin
		Cognac VSOP
		Scotch Whisky

### **1. Art der Prüfung**

Die Prüfung zum Level 2 Certificate besteht aus einem von WSET® Awards vorgegebenen Fragebogen mit 50 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb einer Stunde beantwortet werden müssen.

Alle Prüfungsaufgaben beruhen auf den veröffentlichten Lernzielen; die empfohlenen Lehrmaterialien enthalten alle für die richtige Beantwortung der Fragen notwendigen Informationen.

Zum erfolgreichen Bestehen müssen mindestens 55% aller Fragen richtig beantwortet werden.

Die Möglichkeit, Prüfungen lediglich durch Vorlage eines Attests aus Krankheitsgründen als bestanden zu werten, ohne sie tatsächlich abgelegt zu haben (sog. Aegrotat), besteht bei WSET® Awards nicht. Alle Anforderungen für das Erreichen einer Qualifikation müssen vollständig erfüllt sein.

### **2. Prüfungsdurchführung**

Die Prüfungen werden von den vom WSET® anerkannten Ausbildungs- und Prüfungszentren (APPs) durchgeführt. Die Durchführung richtet sich nach dem Operating Handbook, das an alle APPs herausgegeben wird.

### **3. Ergebnisse und Zertifikate**

Die Prüfungen werden von WSET® Awards ausgewertet.

Eine Liste mit den Ergebnissen aller Kandidaten wird dem jeweiligen Kursanbieter (APP) ausgehändigt, dieser teilt dem einzelnen Kandidaten sein Ergebnis mit.

Die Zertifikate werden den erfolgreichen Kandidaten vom Kursanbieter (APP) ausgehändigt.

Die Zeitspanne für Ergebnisse und Zertifikatsüberreichung beträgt 1 Woche nach Erhalt der vollständigen Prüfungsunterlagen.

### **4. Die Prüfung zum WSET® Level 2 Certificate**

Die Prüfungsunterlagen zum Level 2 Certificate bestehen aus 50 Multiple-Choice-Fragen. Zu jeder Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die auf dem EDV-lesbaren Antwortblatt zu markieren ist. Der Prüfungsleiter gibt am Tag der Prüfung alle notwendigen Erläuterungen zum Ausfüllen der Antwortblätter. Jede Multiple-Choice-Frage entspricht einem Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge.

Die Prüfungsunterlagen zum WSET® Level 2 Certificate wurden sorgfältig auf die Gewichtung der einzelnen Themenblöcke (Elemente) abgestimmt. Eine Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse findet sich in der Tabelle auf S. 23.

**Unit 1 – Multiple-Choice-Test**

Die Multiple-Choice-Fragebögen wurden sorgfältig auf die Gewichtung der einzelnen Themenblöcke (Elemente) des Lehrplans abgestimmt. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Verteilung der Fragen

ELEMENT	THEMA	ANZAHL DER FRAGEN
<b>Bestimmende Faktoren auf den Stil</b>	Bedingungen	6
	Umweltfaktoren	
	Weinbau	
	Weinbereitung	
	Reifung	
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay	8
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon und Merlot	
	Shiraz/Syrah und Grenache/Garnacha	
<b>Die wichtigsten Wein produzierenden Regionen der Welt</b>	Frankreich	16
	Deutschland	
	Italien	
	Spanien	
	USA	
	Argentinien	
	Chile	
	Australien	
	Neuseeland	
	Südafrika	
	Übliche Etikettangaben in Bezug auf Qualität oder Stil	
<b>Schaumweine</b>	Die wichtigsten Etikettangaben	3
	Produktionsmethoden	
<b>Süßweine und gespritete Weine</b>	Die wichtigsten Etikettangaben	3
	Produktionsmethoden	
<b>Spirituosen und Liköre</b>	Die wichtigsten Etikettangaben	4
	Produktionsmethoden und Ausgangsmaterialien	
<b>Wissenswertes für Kunden und Mitarbeiter</b>	Stilcharakteristika, Verkauf, Service und häufige Weinefehler	4
	Prinzipien zum Kombinieren von Wein und Speisen	
	Soziale, gesundheitliche, gesetzliche und Sicherheitsaspekte	
	Sicherheitsaspekte	
<b>Die charakteristischen Eigenschaften der wichtigsten Weine weltweit</b>	Systematisches Verkosten	6
<b>Fragen gesamt</b>		<b>50</b>

**Beispiele für Prüfungsfragen  
zum Level 2 Certificate**

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine Unterlagen von früheren Prüfungen zum Level 2 Certificate. Um Studenten einen Eindruck von der Art der Fragen zu vermitteln, die gestellt werden könnten, sind hier einige Beispiele angeführt, mit den dazugehörigen Antworten im Anschluss. Die Prüfung besteht aus 50 Fragen ähnlicher Art.

1. Im Vergleich zu Rotweinen werden Weißweine generell vergoren bei
  - a) entweder höheren oder niedrigeren Temperaturen
  - b) gleicher Temperatur
  - c) höheren Temperaturen
  - d) niedrigeren Temperaturen
  
2. Welche Traubensorte kann sowohl in Deutschland als auch Australien Weißweine von hoher Qualität hervorbringen?
  - a) Merlot
  - b) Semillon
  - c) Shiraz
  - d) Riesling
  
3. Die Traubensorte Pinotage wird hauptsächlich verwendet für
  - a) Südafrikanische Rotweine
  - b) Portugiesische gespritzte Weine
  - c) Australische Weißweine
  - d) Kalifornische Roséweine
  
4. Welche der folgenden Bezeichnungen zeigt an, dass ein Wein eine Zeit lang in Eiche ausgebaut worden ist?
  - a) Chenin Blanc
  - b) Classico
  - c) Côtes du Rhone
  - d) Crianza
  
5. Tawny Port ist
  - a) goldfarben mit Hefearomen
  - b) tannin- und säurereich
  - c) süß, mit nussigen Aromen
  - d) schäumend und trocken im Stil

Antworten zu den Beispielfragen:

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

## 1. Zulassungsanforderungen

### 1.1 Voraussetzungen

Kandidaten, die an der Prüfung teilnehmen möchten, müssen – in dem Land, in dem die Prüfung stattfindet – das Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken erreicht haben oder die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis der Erziehungsberechtigten vorlegen.

1.1.2 Die Teilnahme an der Prüfung zum WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits wird nicht an irgendwelche anderen Qualifikationen geknüpft.

1.1.3 Kandidaten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke probieren; dies ist jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis. In gleicher Weise

haben auch Studenten, die sich aus gesundheitlichen, religiösen oder anderen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, keine Nachteile bei der Erlangung der Qualifikation zu erwarten.

### 1.2 Empfohlene Vorkenntnisse

1.2.1 Von den Kandidaten werden keine Vorkenntnisse oder Erfahrungen im Umgang mit alkoholischen Getränken verlangt.

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

**Lese- und Schreibfähigkeit:** Level 2 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertig

**Zahlenverständnis:** Level 2 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertig

## 2. Form und Ergebnisse

2.1 Die Prüfung zum Level 2 Intermediate Certificate dauert 60 Minuten und besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel beantwortet werden müssen. Pro Frage wird ein Punkt gewertet.

Die Gewichtung der Prüfungsergebnisse ist wie folgt:

Gesamtnote 85 % oder besser	Bestanden mit Auszeichnung (Pass with Distinction)
Gesamtnote zwischen 70% und 84%	Sehr gut bestanden (Pass with Merit)
Gesamtnote zwischen 55% und 69%	Bestanden (Pass)
Gesamtnote zwischen 45% und 54%	Nicht bestanden (Fail)
Gesamtnote unter 44%	Ungenügend (Fail unclassified)

2.2 Die Ergebnisse sowie die Zertifikate für erfolgreiche Kandidaten werden innerhalb von 1 Woche nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen den jeweiligen Ausbildungszentren (APPs) zugestellt.

### 3. Ausnahmen

Prüfungskandidaten, für die aufgrund bestimmter Bedürfnisse, die von unabhängiger Seite schriftlich bestätigt sind, besondere Umstände vorliegen, werden gebeten, alle Umstände dieser Art bei der Einschreibung dem Prüfungsleiter ihres Ausbildungs- und Prüfungscenters mitzuteilen. Weitere Unterstützung erhalten Prüfungsleiter und Kandidaten nach Bedarf von WSET® Awards. Nach den Richtlinien von WSET® Awards dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht benachteiligt werden.

Es liegt in der Verantwortung der Kandidaten, ihr Ausbildungs- und Prüfungscenter bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderer Umstände in Kenntnis zu setzen.

### 4. Prüfungswiederholung

Sollte ein Kandidat eine Prüfung nicht bestanden haben, kann er eine Wiederholung beantragen. Jede Prüfung kann beliebig oft wiederholt werden.

Die Wiederholung einer bereits bestandenen Prüfung zur Verbesserung des Ergebnisses ist nicht erlaubt.

### 5. Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung

5.1 Mit der Anmeldung zur Prüfung erkennt der Kandidat folgende Bedingungen an:

- Die Prüfung muss in maximal einer Stunde abgelegt werden.
- Es dürfen keine wie auch immer gearteten Hilfsmittel außer den gestellten Frage- und Antwortbögen verwendet werden.
- Jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten ist zu unterlassen.
- Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art ist verboten.
- Der Gebrauch von Wörterbüchern und Lexika aller Art ist verboten.

- Der Gebrauch einer hörbaren Weck- oder Alarmfunktion an Uhren jedweder Art ist verboten.
  - Kandidaten, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern nicht andere Prüfungsteilnehmer dadurch gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen des Prüfungsleiters.
  - Die Kandidaten dürfen den Raum frühestens nach der Hälfte der Prüfungszeit verlassen.
  - Kandidaten, die die Prüfung vorzeitig beendet haben, dürfen den Prüfungsraum verlassen, sofern nicht andere Kandidaten dadurch gestört werden. Ein erneutes Eintreten danach ist nicht mehr zulässig.
  - Prüfungsleiter sind nicht befugt, die Prüfungsfragen zu kommentieren, zu interpretieren oder eine Meinung darüber abzugeben.
  - Jeder Kandidat, dem Fehlverhalten vorgeworfen wird, muss den Prüfungsraum unverzüglich verlassen. Seine Prüfungsunterlagen werden dem Prüfungsausschuss vorgelegt, der über deren Gültigkeit sowie einen eventuellen Ausschluss von weiteren Prüfungen entscheidet.
  - Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.
- 5.2 Die Kandidaten verpflichten sich, den Anweisungen der Prüfer Folge zu leisten. Eine Nichtbeachtung kann den Ausschluss von der Prüfung zur Folge haben.

## 6. Prüfungsrückfragen

Alle Rückfragen in Bezug auf die Ergebnisse der Prüfung zum WSET® Level 2 Intermediate Certificate müssen innerhalb von 5 Wochen nach dem Prüfungsdatum schriftlich an den *Administrations Manager* des WSET® gerichtet werden. Falls erforderlich, werden dem Kandidaten Unterlagen für das formelle Verfahren für Rückmeldung, Anfrage und Einspruch (sog. *feedback, enquiry and appeals process*) zugesandt. Anfragen, die außerhalb dieses Zeitrahmens gestellt werden, können nicht berücksichtigt werden.

**7. WSET® Awards** behält sich vor, diese Prüfungsvorschriften jederzeit erweitern oder abändern zu können.



((inside back cover))

Wine and Spirit Education Trust  
39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF  
United Kingdom  
E-Mail: [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)  
Internet: [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

© Wine & Spirit Education Trust 2010  
Übersetzung aus dem Englischen: Martin Waller,  
München

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder  
Weitergabe in jedweder Form und durch jedwede  
Mittel, elektronische oder mechanische,  
einschließlich Fotokopieren, Aufnahme oder  
Speicherung auf Informationssysteme, sind ohne  
vorherige schriftliche Genehmigung der  
Herausgeber verboten.

English version designed and produced by  
Design Study Limited +44(0)20 8763 2582

((back cover))

**WSET® Kontakte**

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

Eine Liste der Ausbildungs- und Prüfungscenter  
(*Approved Programme Providers*,  
*APPs*) in Ihrer Nähe, wo Sie Kurse  
für eine WSET®-Qualifikation belegen können,  
finden Sie unter dem Punkt »Where to Study« auf  
der WSET® Website:

**[www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)**

Um das *APP Registration Pack*, eine Kopie  
unserer *Equal Opportunity Policy* oder  
unseres *Customer Service Statement* zu  
erhalten, wenden Sie sich an:

**John Townley**

Tel.: +44 (0)20 7089 3843  
E-Mail: [jtownley@wset.co.uk](mailto:jtownley@wset.co.uk)

Für weitere Informationen wenden Sie  
sich an: **WSET® Awards**

Tel.: +44 (0)20 7089 3840  
Fax: +44 (0)20 7089 3846  
E-Mail: [awards@wset.co.uk](mailto:awards@wset.co.uk)

Website: **[www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)**

WSET® ist folgenden **CORPORATE PATRONS**  
dankbar für ihre großzügige Förderung der  
Weiterbildung und Qualifikation im Umgang mit  
Weinen und Spirituosen.