

‘Verkenning van wijn en gedistilleerd’



Toelichting bij het
WSET® International
Higher Certificate
in Wines and Spirits

Het WSET® **International Higher Certificate** in Wines and Spirits

Het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits is opgezet voor studenten die het WSET® Intermediate Certificate in een andere taal dan het Engels hebben gedaan, en hun studie in die taal willen voortzetten. Dit certificaat levert een bredere kennis op van de wijnen en distillaten van de wereld dan het Intermediate Certificate en is bovendien sterker op het proeven gericht.

Het International Higher Certificate is alleen toegankelijk via door de WSET® goedgekeurde opleidingsaanbieders (Approved Programme Providers – APP's). Een lijst van aanbieders bij jou in de buurt kun je vinden op de website van de WSET®: www.wsetglobal.com, op de pagina 'where to study'.

Inhoud

1-3	Inleiding
4-5	WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits
6-13	Deel I – Leerdoelen
14-17	Deel II – Leerdoelen
18	Examengids
19-21	Meerkeuzevragen
22	Proefexamen
23-24	Examenreglement

WSET® Awards is het onderdeel van de Wine & Spirit Education Trust dat toeziet op het niveau van de opleidingen.

Wij voorzien in cursussen van gegarandeerde kwaliteit, waarin cursisten meer leren over alcoholische dranken en hun vaardigheid in het proeven kunnen vergroten. We doen dat door:

- ✍ contact te onderhouden met de drankenindustrie, zodat we een geschikt opleidingsprogramma kunnen samenstellen;
- ✍ goede uitvoerders van ons opleidingsprogramma te selecteren;
- ✍ examens te organiseren;
- ✍ certificaten uit te reiken aan succesvolle kandidaten.

De ontwikkeling en toekenning van door de WSET® erkende kwalificaties is uitsluitend voorbehouden aan WSET® Awards, het daarvoor bestemde onderdeel van de Wine and Spirit Education Trust.

Kwalificaties van de Wine & Spirit Education Trust

Qualifications Frameworks*

*De navolgende tekst heeft vooral betrekking op de Britse situatie.

De Britse overheidsinstantie voor onderwijs, de **Qualifications and Curriculum Authority (QCA)**, ontwikkelde het **National Qualifications Framework (NQF)**; een nationaal kader voor opleidingen). Dit kader bevat alle opleidingen die nationaal erkend zijn op verschillende niveaus, zodat iedereen zelf zijn voortgang door het opleidingsstelsel kan plannen. De niveaus zijn genummerd van **1** (basis) tot en met **8** (doctoraal niveau). De tabel hieronder laat zien hoe de opleidingen van de WSET® op dit moment in het opleidingskader passen.

De overheid van het Verenigd Koninkrijk heeft nu een nieuwe instantie die het onderwijs reguleert: het **Office of the Qualifications and Examinations Regulator (OfQual)**. OfQual is bezig met de ontwikkeling van een nieuw kader voor certificaten en opleidingen: het **Qualifications and Credit Framework (QCF)**. Alle WSET®-opleidingen tot en met Level 3 zijn aangemeld voor opname in dit nieuwe kader.

Titel: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines

NQF Level: 1

Omschrijving: deze cursus geeft een basisinleiding in de belangrijkste typen wijn waarmee personeel dat met wijn werkt te maken krijgt. De cursus wil voorzien in de basale productkennis van en vaardigheden in het bewaren en serveren van wijn, voor mensen die aan hun eerste baan in de horeca of wijnhandel beginnen.

Titel: WSET® Level 1 Foundation Certificate in Spirits

NQF Level: 1

Omschrijving: deze cursus geeft een basisinleiding in de belangrijkste typen gedistilleerde dranken waarmee personeel dat deze dranken serveert of verkoopt te maken krijgt. De cursus wil voorzien in de basale productkennis, nodig om iemand voor te bereiden op een baan in de horeca of drankenindustrie.

Titel: WSET® Level 2 Professional Certificate in Spirits

NQF Level: 2

Omschrijving: deze cursus biedt meer en diepergaande kennis op het specifieke gebied van distillaten en likeuren dan het breder opgezette Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits. De cursus beslaat alle productcategorieën op het gebied van distillaten, het gebruik van de diverse producten en de basisproeftechnieken.

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

NQF Level: 2

Omschrijving: deze cursus biedt een ruime kennis van alle productcategorieën op het gebied van alcoholische dranken, plus de theorie van de proeftechniek. Hij is geschikt voor mensen die weinig voorkennis hebben.

Qualifications Frameworks vervolg

Titel: WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits

Omschrijving: het International Higher Certificate biedt een uitgebreidere behandeling van de wijnen en distillaten van de wereld, met een grotere nadruk op proeftechniek.

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

Omschrijving: het certificaat op niveau 3 biedt een uitgebreidere behandeling van de wijnen en distillaten van de wereld, met een grotere nadruk op proeftechniek.

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

Omschrijving: dit is een gespecialiseerde cursus die gedetailleerde kennis combineert met commerciële aspecten en een gedegen systematiek voor een professionele beoordeling van wijnen en distillaten. De diplomacursus wordt door het Institute of Masters of Wine aanbevolen voor kandidaten die Master of Wine willen worden.

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

Omschrijving: dit is een individueel onderzoeksproject, waarmee studenten hun vaardigheden kunnen aanscherpen in het onderzoek naar en de beoordeling en analyse van een gespecialiseerd onderwerp naar keuze op het gebied van wijn of gedistilleerd.

BS EN ISO 9001:2008

WSET® Awards werkt volgens een kwaliteitsmanagementsysteem dat voldoet aan de vereisten van BS EN ISO 9001:2008 voor het beheer van de toekenningen van cursussen en examens in de productkennis van alcoholische dranken en de vaardigheid in het proeven daarvan.



BS EN ISO 9001: 2008
FS 66504

Studeren voor het International Higher Certificate

Wij raden je aan om een cursus te volgen. Studeren in een groep met een gekwalificeerde docent is de beste manier om te leren proeven. Op de website van de WSET® (www.wsetglobal.com) staat een lijst van alle erkende opleidingsaanbieders (Approved Programme Providers) in de wereld. Je kunt zelf contact opnemen met opleidingsaanbieders over hun programma. Het is ook mogelijk om je voor te bereiden op het examen door zelfstudie, wat een flexibeler aanpak is. Elke student moet zich

echter wel aanmelden bij de erkende opleidingsaanbieder waar hij of zij examen wil doen. Neem altijd eerst contact op met de lokale opleidingsaanbieder.

Ontwikkeling van hoofdvaardigheden

De Britse regering heeft via de Office of the Qualifications and Examinations Regulator de te bereiken niveaus van zes hoofdvaardigheden vastgelegd: communicatie, rekervaardigheid, informatietechnologie, samenwerken met anderen,

zelfstudie en prestaties verbeteren, problemen oplossen.

Het WSET® International Higher Certificate is niet speciaal gericht op een van deze hoofdvaardigheden. De cursus biedt studenten echter wel de mogelijkheid om bepaalde belangrijke vaardigheden te ontwikkelen en materiaal voor hun portfolio te verzamelen. Ten behoeve van docenten en studenten is een 'routeplanner' gemaakt voor de zes belangrijkste vaardigheden. Deze planner bevat voorbeelden van momenten in de studie voor het WSET® International

Higher Certificate waarop deze vaardigheden geoefend kunnen worden en waarbij materiaal voor

een portfolio geproduceerd kan worden. Merk wel op dat de

mogelijkheden tot ontwikkeling van vaardigheden en het produceren

Inleiding vervolg

van portfoliomateriaal beïnvloed kunnen worden door de gekozen manier van studeren.

Niet alle hoofdvaardigheden komen terug in het WSET® International Higher Certificate. Studenten die willen voldoen aan de eisen voor deze vaardigheden raden we daarom aan een hierin gespecialiseerde adviseur te raadplegen; deze zal de student kunnen vertellen hoe hij of zij alle vereiste taken kan vervullen.

Er zijn echter twee vaardigheden die je wel kunt ontwikkelen en oefenen tijdens de cursus:

- ? communicatie;
- ? verbetering zelfstudie en prestatie.

Om studenten en docenten op dit vlak te ondersteunen, hebben we naslaggidsen gemaakt voor de hoofdvaardigheden die een student in de praktijk zou moeten brengen tijdens de studie voor een WSET® International Higher Certificate. Deze zijn te vinden in het APP Handboek en op de WSET®-website (www.wsetglobal.com).

De gidsen geven de momenten aan waarop je de vaardigheden kunt trainen (voorwaarde is dan wel dat de aanbevolen WSET®-docentengidsen en de studiegids

voor het International Higher Certificate gebruikt worden als onderdeel van de studie voor het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits). Docenten die een alternatieve benadering voor hun lessen kiezen, kunnen mogelijk andere kansen creëren voor het ontwikkelen en in de praktijk brengen van de zes hoofdvaardigheden.

Deel 1: Wijnen en distillaten van de wereld verwijst specifiek, en zo gedetailleerd als past bij het niveau van de cursus, naar de gezondheidsvraagstellingen rond de consumptie van alcohol.

Beleid voor gelijke kansen WSET® Awards staat geheel achter het principe van gelijke kansen en is er verantwoordelijk voor dat alle kandidaten voor de

opleidingen eerlijk en op gelijke basis behandeld worden. Een exemplaar van ons gelijkekansenbeleid is verkrijgbaar bij de Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager, WSET® Awards.

Klantenservice

De kwaliteit en reikwijdte van de service die klanten kunnen verwachten van WSET® Awards is

gepubliceerd in ons Customer Service Statement. Een exemplaar is verkrijgbaar bij de Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager, WSET® Awards. Mocht er ontevredenheid bestaan over de verleende service, neem dan eerst contact op met je geregistreerde opleidingsaanbieder. Wordt er geen oplossing gevonden, wend je dan tot de Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manager, WSET® Awards.

Beloning studieresultaten

Voor kandidaten uit de particuliere sector en van overzee beheert WSET® Awards een programma waarin opvallend goede kandidaten in aanmerking kunnen komen voor prijzen die door industriële sponsors beschikbaar zijn gesteld. Meestal zijn dat bezoeken aan wijn- of distillaatproducerende gebieden. In sommige gevallen worden gesprekken gehouden om geschikte kandidaten te selecteren. Neem voor meer informatie en een actuele lijst van beurzen contact op met WSET® Awards in Londen (awards@wset.co.uk). Helaas is het voor WSET® Awards niet mogelijk om beurzen te verlenen aan studenten die onze opleidingen willen volgen.

Leerdoelen

De cursus International Higher Certificate is bedoeld om de cursist een grondige kennis te geven van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld en van hun commerciële belang op de wereldmarkt. De cursus is een hulpmiddel voor diegenen die professionele beoordelingen moeten geven van wijn en gedistilleerd met het oog op kwaliteit en commerciële waarde. De cursus biedt grondige productkennis, ter ondersteuning van de vaardigheden en competentie die noodzakelijk zijn voor functies waarbij bijvoorbeeld producten geselecteerd moeten worden, zoals in de detailhandel en gastvrijheidsindustrie.

Bezitters van het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits zijn in staat de kenmerken te beschrijven van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld en informatie te verstrekken over de essentiële factoren die stijl, kwaliteit en waarde beïnvloeden. Ze zijn in staat het management te adviseren, vragen van klanten met kennis van zaken te beantwoorden en een doordachte keuze uit wijnen en distillaten te maken voor uiteenlopende gelegenheden.

Cursusopbouw	WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits
Belangrijkste onderdelen	Deel I – Wijnen en distillaten van de wereld
	Deel II – Wijn proeven

Om het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits te halen, moet de student beide onderdelen halen.

Cursusdoelen

Na het behalen van het certificaat is de student in staat om:

- ? de factoren toe te lichten die van invloed zijn op de productie van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld, en de rol die deze factoren spelen bij de stijl, kwaliteit en prijs;
- ? een gedetailleerde beschrijving te geven van de kenmerken van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld;
- ? kennis van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld toe te passen om klanten aanbevelingen te doen voor uiteenlopende gelegenheden;

- ? de principes van het combineren van wijn en spijs voor de belangrijkste beschikbare wijnstijlen te benoemen;
- ? wijnen te analyseren door gebruik te maken van de WSET® Systematische Proefmethode en de stijl, kwaliteit en prijsklasse te benoemen van wijnen en distillaten;
- ? klanten en personeel van informatie te voorzien over de sociale, gezondheids-, veiligheids- en wettelijke aspecten van de consumptie van wijnen en distillaten;
- ? klanten en personeel informatie en advies te geven over het op de juiste manier bewaren en serveren van wijnen en distillaten.

De twee cursusonderdelen zijn als volgt ingedeeld:

Titel onderdeel	Hoofdstuk	Hoofdstuktitel
Deel I Wijnen en distillaten van de wereld (6 studiepunten)	1.1	Wijnproductie
	1.2	Lichte wijnen van de wereld
	1.3	Mousserende wijnen van de wereld
	1.4	Versterkte (likeur)wijnen van de wereld
	1.5	Distillaten en likeuren van de wereld
	1.6	Informatie en advies voor klanten en personeel
Deel II Wijn proeven (2 studiepunten)	2.1	De kenmerken, kwaliteit en commerciële waarde van de voornaamste wijnen van de wereld benoemen en beoordelen

Inschrijving

Er zijn geen beperkingen voor de deelname aan het WSET® International Higher Certificate. Studenten onder de minimumleeftijd voor het kopen van alcoholische dranken geldig in het land waar zij examen doen, of studenten die geen alcohol willen drinken om gezondheids- of religieuze redenen, mogen tijdens de cursus geen alcoholische dranken proeven. Deze kandidaten kunnen dan ook niet het examen doen voor Deel II van het WSET® International Higher Certificate. In zulke gevallen krijgt de kandidaat een getuigschrift van het met succes afronden van Deel I, maar krijgt geen certificaat voor het WSET® International Higher Certificate. Potentiële kandidaten doen er verstandig aan hun huidige kennisniveau te bespreken met de opleidingsaanbieder, zodat ze zeker weten dat deelname aan de cursus zinvol is.

Begeleide studie

We raden je aan om ten minste 80 uur te studeren om het hele cursusprogramma succesvol af te kunnen ronden. Deze uren zijn doorgaans een combinatie van lessen en zelfstudie. We adviseren verder dat het aantal lessen voor dit cursusprogramma niet minder dan 28 uur bedraagt.

Voortgezette studie

WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

Om door te kunnen stromen naar de Diplomacursus, moeten bezitters van het International Higher Certificate een examen in de Engelse of Duitse taal afleggen (WSET® Diploma Entrance Examination).

Je kunt zelf contact opnemen met de opleidingsaanbieder over de mogelijkheid van het afleggen van dit examen.

Deel 1
- Wijnproductie

Leerdoelen

1. Het effect van **locatie** beschrijven en de belangrijkste factoren die een rol spelen in de **wijnbouw** kunnen benoemen; uitleggen hoe ze de stijl, kwaliteit en prijs van de geproduceerde wijn beïnvloeden.
2. De voornaamste mogelijkheden die er zijn voor **vinificatie, rijping en botteling** benoemen; uitleggen hoe ze de stijl, kwaliteit en prijs van de geproduceerde wijn beïnvloeden.
3. De **prijsopbouw** van wijn voor de lokale markt kunnen opnoemen.

GROEP A	LOCATIE
Klimaat	Algemeen klimaat, microklimaat en jaarlijkse weersomstandigheden
Bodem	Invloed van grondsoorten, ligging wijngaard, terroir
GROEP B	WIJNBOW
De wijnstok	Definitie van soorten, wijnstokvariëteiten, kruisingen, hybriden, klonen, phylloxera, wortelstokken, enten en wijnstokselectie, problemen met de wijnstok
De wijngaard	Jaarlijkse wijngaardcyclus, opbrengsten, geleiding, snoeien, problemen in wijngaard, oogsten
GROEP C	WIJN MAKEN
Vergisting	Principes van alcoholische vergisting, aanpassingen vóór de gisting
Volgorde van productie, apparatuur en werkzaamheden	Rood, rosé, wit, zoet Persen, apparatuur voor vergisting
GROEP D	RIJPING EN BOTTELING
Rijping	Invloed van rijping, eigenschappen die wijn geschikt maken voor rijping, vaten gebruikt voor rijping, besparingen op de handelingen voor en duur van rijping
Klaren	Definitie van klaren, klaringsmiddelen
Filtratie	Definitie van filteren, soorten filters die gebruikt worden
Stabilisatie	Chemische en microbiologische instabiliteit en oplossingen
Botteling	Koude steriele en hete botteling

Deel 2

– Lichte wijnen van de wereld

Leerdoelen

1. De belangrijkste **regio's en districten** kunnen benoemen voor de productie van lichte wijnen in de voornaamste wijnproducerende landen van de wereld, en, indien van toepassing, de belangrijke gemeenten.
2. De **belangrijkste factoren** kunnen benoemen die de stijl, kwaliteit en prijs van de wijnen uit voornoemde regio's en districten beïnvloeden.
3. De kenmerken van de belangrijkste wijnen beschrijven uit voornoemde **regio's en districten**.

GROEP A	REGIO'S EN DISTRICTEN
FRANKRIJK	
Bordeaux	Médoc, Haut-Médoc (Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux), Graves (Pessac-Léognan), Sauternes (Barsac), Saint-Émilion (Saint-Émilionsatellieten), Pomerol, Fronsac, Côtes de Bordeaux, Entre-Deux-Mers
Zuidwest-Frankrijk	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Vin de Pays (VdP) des Côtes de Gascogne, VdP du Gers
Bourgogne	Chablis, Côte de Nuits (Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges), Côte de Beaune (Aloxe-Corton, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet), Côte Chalonnaise, Mâconnais (Pouilly-Fuissé), Beaujolais (Beaujolais Crus)
Loire	Muscadet, Muscadet de Sèvre-et-Maine (Sur Lie), Anjou, Savennières, Coteaux du Layon, Saumur, Touraine, Chinon, Bourgueil, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon
Elzas	Elzas, Elzas Grand Cru
Rhône	Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône-Villages, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel, Rhônesatellieten
Zuid-Frankrijk	Provence (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bandol), VdP des Bouches-du-Rhône, VdP du Vaucluse, Languedoc-Roussillon (Languedoc, Fitou, Minervois, Corbières, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon-Villages), VdP d'Oc, VdP de l'Hérault, VdP du Gard, VdP de l'Aude
ITALIË	
Piemonte	Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi, Langhe
Trentino-Alto Adige	Trentino, Alto Adige
Friuli-Venezia Giulia	Collio, Friuli Grave
Veneto	Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Soave, Bardolino, Veneto, Indicazione Geographica Tipica (IGT)
Emilia-Romagna	Sangiovese di Romagna, Trebbiano di Romagna
Toscane	Brunello di Montalcino, Chianti, Chiantidistricten (Classico, Rufina, Colli Senesi), Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano, Toscaanse IGT
Marche	Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi
Umbrië	Orvieto
Lazio	Frascati

GROEP A	REGIO'S EN DISTRICTEN (vervolg)
ITALIË (vervolg)	
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo
Campanië	Taurasi IGT
Puglia	Copertino, Salice Salentino IGT
Basilicata	Aglianico del Vulture IGT
Sicilië	Sicilië IGT
SPANJE	
Noordelijke Ebro	Navarra, Rioja, Somontano, Calatayud, Cariñena
Catalunya	Catalunya, Costers del Segre, Penedès, Priorato, Tarragona
Het Duerodal	Ribera del Duero, Rueda, Toro
Galicie	Rías Baixas, Bierzo
Levante	Valencia, Jumilla
Castilla-La Mancha	La Mancha, Valdepeñas
PORTUGAL	
Noord-Portugal	Bairrada, Dão, Douro, Vinho Verde
Zuid-Portugal	Vinho Regional Alentejano, Alentejo, Ribatejo
DUITSLAND	
Mosel	Bernkastel, Piesport, Ruwer, Saar
Nahe	Schlossböckelheim
Rheingau	Geisenheim, Johannisberg, Rudesheim
Rheinhessen	Nierstein
Pfalz	Forst, Deidesheim
Baden	Kaiserstuhl-Tuniberg
MIDDEN- EN ZUIDOOST-EUROPA	
Oostenrijk	Burgenland, Niederösterreich
Griekenland	Naoussa, Nemea, Santorini, Vin de Pays
Hongarije	Eger, Tokaj-Hegyalja, cépagewijnen
ZUID-AFRIKA	
Westkaap	Constantia, Paarl, Stellenbosch, Walker Bay, Worcester, Robertson
AUSTRALIË	
Interregionaal	Zuidoost-Australië, Sunraysia

GROEP A		REGIO'S EN DISTRICTEN (vervolg)
AUSTRALIË (vervolg)		
Zuid-Australië	Adelaide Hills, Barossa Valley, Clare Valley, Coonawarra, Eden Valley, Limestone Coast, McLaren Vale, Langhorne Creek, Padthaway, Riverland	
New South Wales	Hunter Valley, Riverina (MIA)	
Victoria	Mornington Peninsula, Rutherglen, Yarra valley, Geelong	
West-Australië	Frankland River, Margaret River, Mount Barker, Swan Valley	
NIEUW-ZEELAND		
Noordereiland	Auckland, Gisborne, Hawkes Bay, Martinborough	
Zuidereiland	Canterbury, Marlborough, Nelson, Otago	
NOORD-AMERIKA		
Californië	Noordkustregio, Carneros, Mendocino, Napa Valley, Sonoma Valley, Centrale Noordkust, Monterey, Centrale Zuidkust, Santa Barbara County, San Luis Obispo County, Centrale Valleï, Sierra Foothills	
Oregon		
Washington		
De staat New York		
Andere landen	Canada	
ZUID-AMERIKA		
CHILI		
Coquimbo	Elqui, Limarí	
Aconcagua	Casablanca, Leyda, San Antonio	
Central Valley	Curicó, Maipo, Rapel (Cachapoal, Colchagua)	
Zuidelijke regio	Bío-Bío, Itata	
ARGENTINIË	Cafayate, Mendoza, Rio Negro, San Juan	
ANDERE LANDEN	Uruguay	
GROEP B		FACTOREN DIE STIJL, KWALITEIT EN PRIJS BEÏNVLOEDEN
PRIJS EN KWALITEIT		
Categorieën	Goedkoop, gemiddelde prijs, hoge prijs, topprijs	
Kostenopbouw	Af-kelder/'free on board'-prijs (vracht- en verzekeringskosten bij vervoer over zee), commissie voor tussenpersoon, wisselkoers, transport, opslag en distributie, belastingen, winstmarge	
INVLOEDEN		
Stijl	Klimaat, grondsoorten, druiven, wijnbouw, vinificatie, rijping, wijnproductie, voorschriften, commerciële waarde	
Kwaliteit	Microklimaten, variaties in oogstjaren, grondsoorten, druiven, wijnbouw, vinificatie, blending, rijping, voorschriften voor wijnproductie	
Overig	Marktwerking, productieniveau, merkvorming, culturele en politieke factoren, invloeden van buitenaf en investeringen	

Deel 3

– Mousserende wijnen van de wereld

Leerdoelen

1. De belangrijkste **regio's en districten** voor mousserende wijn kunnen benoemen voor de voornaamste wijnlanden van de wereld en, indien van toepassing, de belangrijkste gemeenten.
2. De **productiemethode** voor mousserende wijn beschrijven.
3. De **belangrijkste factoren kunnen benoemen die de stijl, kwaliteit en prijs** van de mousserende wijnen uit voornoemde regio's en districten beïnvloeden.
4. De kenmerken van de belangrijkste mousserende wijnen beschrijven uit voornoemde **regio's en districten**.

GROEP A	REGIO'S EN DISTRICTEN
Frankrijk	Elzas, Bourgogne, Champagne, Limoux, Loire (Saumur, Vouvray)
Spanje	Cava
Italië	Asti, Prosecco, Lambrusco
Duitsland	Sekt
Nieuwe Wereld	Australië, Californië, Nieuw-Zeeland, Zuid-Afrika
GROEP B	PRODUCTIEMETHODEN
Methoden	Traditioneel, transfer, tankmethode, koolzuurinjectie
GROEP C	FACTOREN DIE STIJL, KWALITEIT EN PRIJS BEÏNVLOEDEN
PRIJS EN KWALITEIT	
Categorieën	Goedkoop, gemiddelde prijs, hoge prijs, topprijs
Kwaliteit	Non-vintage, vintage, prestige cuvée
Kostenopbouw	Af-kelder/'free on board'-prijs (vracht- en verzekeringskosten bij vervoer over zee), commissie voor tussenpersoon, wisselkoers, transport, opslag en distributie, belastingen, winstmarge
INVLOEDEN	
Stijl	Klimaat, druiven, blend, productiemethode, rijping, vereisten voor diverse stijlen, wettelijke vereisten, commerciële waarde, herkenbaarheid van het merk
Kwaliteit	Microklimaten, variaties in oogstjaren, grondsoorten, druiven, wijnbouw, vinificatie, blending, rijping, voorschriften voor wijnproductie
Andere	Marktwerking, productieniveau, merkvorming, culturele en politieke factoren, invloeden van buitenaf en investeringen

Deel 4

– Versterkte (likeur)wijnen van de wereld

Leerdoelen

1. De belangrijkste **regio's en districten** voor versterkte wijn kunnen benoemen voor de voornaamste wijnlanden van de wereld.
2. De **productiemethode** voor versterkte wijn beschrijven.
3. De **belangrijkste factoren kunnen benoemen die de stijl, kwaliteit en prijs** van de versterkte wijnen uit voornoemde **regio's en districten** beïnvloeden.
4. De kenmerken van de belangrijkste versterkte wijnen beschrijven uit voornoemde **regio's en districten**.

GROEP A	REGIO'S EN DISTRICTEN
Portugal	Madeira, Port (het Douro dal)
Spanje	Montilla-Moriles, Jerez (sherry)
Frankrijk	Vins Doux Naturels: Languedoc-Roussillon, Rhône
Australië	Rutherglen
GROEP B	PRODUCTIEMETHODEN
Methoden	Versterking om vergisting te onderbreken, versterking na vergisting
GROEP C	FACTOREN DIE STIJL, KWALITEIT EN PRIJS BEÏNVLOEDEN
PRIJS EN KWALITEIT	
Categorieën	Goedkoop, gemiddelde prijs, hoge prijs, topprijs
Kostenopbouw	Af-kelder/'free on board'-prijs (vracht- en verzekeringskosten bij vervoer over zee), commissie voor tussenpersoon, wisselkoers, transport, opslag en distributie, belastingen, winstmarge
INVLOEDEN	
Stijl	Klimaat, druiven, blend, productiemethode, rijping, vereisten voor diverse stijlen, wettelijke vereisten, commerciële waarde, herkenbaarheid van het merk
Kwaliteit	Microklimaten, variaties in oogstjaren, grondsoorten, druiven, wijnbouw, vinificatie, blending, rijping, voorschriften voor wijnproductie
Andere	Marktwerking, productieniveau, merkvorming, culturele en politieke factoren, invloeden van buitenaf en investeringen

Deel 5

– Distillaten en likeuren van de wereld

Leerdoelen

1. Het aanwijzen van de **productieprocessen** voor distillaten en likeuren van de wereld.
2. Het kunnen **classificeren** van de belangrijkste distillaten en likeuren van de wereld.
3. De **productiemethoden en grondstoffen** kunnen noemen van de belangrijkste distillaten en likeuren.
4. De belangrijkste **termen op de etiketten** van distillaten en likeuren kunnen noemen, zowel voor goedkope bulkproductie als voor distillaten van topkwaliteit.
5. De **kenmerken** van de belangrijkste distillaten en likeuren beschrijven.

GROEP A	PRODUCTIEPROCESSEN
Distillatie	Productie van een alcoholische basisvloeistof, verdamping door hitte, condensatie
Distilleerketels	Koperen distilleerketel (<i>pot still</i>), patentdistilleerketel (<i>continuous still</i> , Coffey)
GROEP B	DISTILLATEN EN LIKEUREN
Brandy en andere vruchtendistillaten	Druiven: cognac, armagnac, druivenbrandy, marc, grappa, Spaanse brandy Appels: calvados Ander fruit: eau-de-vie de kirsch, poire Williams, eau-de-vie de framboise
Whisky	Schots, Iers, Canadees, Bourbon, rye
Rum en andere suikerrietdistillaten	Cuba, Jamaica, Barbados, Guyana, Martinique en Guadeloupe, Brazilië
Tequila en mezcal	Plata, joven abocado, reposado, añejo
Wodka	Oosters, westers, gearomatiseerd
Gin en andere gearomatiseerde distillaten	Gin, aquavit, met anijs gearomatiseerde distillaten
Likeuren	Kruiden, citrusvruchten, steenvruchten, zaden, pitten en bonen, zuivel
GROEP C	BELANGRIJKSTE TERMEN OP ETIKET
Brandy	Cognac, armagnac, brandy de Jerez, Spaans, VS, VSOP, XO, Napoleon
Whisk(e)y	Schots: blended, malt (mout) Iers Amerikaans: bourbon, Tennessee, Canadees
Rum	Wit, goud, donker
Tequila	Plata, joven abacado, reposado, añejo
Wodka	
Gin	Distilled, London Dry
Likeuren	

Deel 6

– Informatie en advies voor klanten en personeel

Leerdoelen

1. Informatie geven over de **stijlkenmerken** van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld.
2. Productkennis toepassen om aanbevelingen te doen die tegemoetkomen aan de eisen van de klant omtrent **stijl, kwaliteit en prijs** bij de aankoop van wijnen en distillaten.
3. De **principes van het maken van wijn-spijscombinaties** toepassen.
4. Klanten en personeel aanbevelingen doen voor de **verkoop en het serveren van wijnen en distillaten**.
5. **Gangbare fouten** in wijn kunnen herkennen en informatie kunnen geven over de mogelijke oorzaken.
6. De **sociale, gezondheids-, veiligheids- en wettelijke aspecten** van alcoholconsumptie kunnen noemen.

GROEP A	STIJLKENMERKEN
Beschrijving volgens de WSET® Systematische Proefmethode	Uiterlijk, geur, smaak/textuur, conclusie
GROEP B	KWALITEIT EN PRIJS
Categorieën	Goedkoop, gemiddelde prijs, hoge prijs, topprijs
GROEP C	PRINCIPES VAN WIJN-SPIJSCOMBINATIES
Waar je bij de wijn op let	Zwaarte, smaakintensiteit en fruitkarakter, zuurgraad, textuur/tannines, zoetheid
Waar je bij het eten op let	Smaakintensiteit, zuur, zoet, zout, pikant/gekruid, rokerigheid, rijkheid (zwaarte), vetzigheid
GROEP D	VERKOOP EN SERVICE
Opslag	Optimale omstandigheden, lange- en kortetermijnopslag, voorraadbeheer
Service	Opeenvolging van handelingen, serveertemperaturen, flessen openen en decanteren, glazen en toebehoren, overige benodigdheden
Wijn	Smaak van de klant, prijs, gelegenheid, wensen van de organisatie
GROEP E	GANGBARE FOUTEN
Fouten	Geoxideerd, kurk, hoog zwavelgehalte, hergisting, azijnsteek, zwavelwaterstof, wijnsteenzuurkristallen
GROEP F	SOCIALE, GEZONDHEIDS-, VEILIGHEIDS- EN WETTELIJKE ASPECTEN
Sociale verantwoordelijkheid	Veilig alcoholgebruik

Deel 1

– DE KENMERKEN, KWALITEIT EN COMMERCIËLE WAARDE VAN DE BELANGRIJKSTE WIJNEN VAN DE WERELD HERKENNEN EN BEOORDELEN

Leerdoelen

1. De belangrijkste kenmerken van wijnen beschrijven door toepassing van de **WSET® Systematische Proefmethode Level 3**.
2. Het kwaliteitsniveau, de identiteit en het prijsniveau van de belangrijkste wijnen vast kunnen stellen.
3. Laten zien dat je in staat bent correcte proefnotities te maken tijdens het wijn proeven met behulp van de **WSET® Systematische Proefmethode Level 3**.

WSET® Systematische Proefmethode Level 3

UITERLIJK	
Helderheid	helder – troebel
Intensiteit	kleurloos – licht – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – diep – ondoorzichtig
Kleur	Wit kleurloos – lichtgeel met groene zweem – citroen – goud – amber – bruin Rosé roze – zalmroze – oranje Rood paars – robijnrood – granaatrood – bruinrood - bruin
Andere observaties	Bijvoorbeeld rand t.o.v. kern, tranen, bezinksel, belletjes, kleurschakeringen, glanspunten
GEUR	
Conditie	zuiver – onzuiver (<i>fout: geoxideerd – slechte conditie – kurk – anders</i>)
Intensiteit	licht – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – uitgesproken
Ontwikkeling	jeugdig – in ontwikkeling – volledig ontwikkeld – vermoeid/beste tijd gehad (doelbewust geoxideerd?)
Aromakenmerken	fruit – bloemen – specerijen – plantaardig – eikenhout – anders
SMAAK	
Zoetheid	droog – bijna droog – halfdroog – gemiddeld – halfzoet – zoet – weelderig zoet
Zuurgraad	laag – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – hoog
Tannine	laag – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – hoog
Alcohol	laag – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – hoog (versterkt: laag/gemiddeld/hoog gehalte)
Body	licht – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – vol
Mousse	delicaat – romig – agressief
Smaakintensiteit	licht – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – uitgesproken
Smaakkenmerken	fruit – bloemen – specerijen – plantaardig – eikenhout – anders
Afdronk	kort – gemiddeld (-) – gemiddeld – gemiddeld (+) – lang
CONCLUSIES	
Kwaliteit	slecht – acceptabel – goed – zeer goed – uitstekend
Prijscategorie	goedkoop – gemiddelde prijs – hoge prijs – topprijs
Rijpheid	moet nog rijpen – op dronk, kan nog beter worden – nu op dronk, zal niet beter worden – te oud

GROEP B		
Land / regio	Wijnstijl	Naam van de te proeven wijn
LICHTE WIJNEN		
BORDEAUX	Rood	Algemene Bordeaux AC Médoc of Haut-Médoc Cru Classé Saint-Émilion Grand Cru
	Droog wit	Bordeaux AC, Graves of Pessac-Léognan
	Zoet wit	Sauternes of Barsac
ZUIDWEST-FRANKRIJK BOURGOGNE	Rood	Cahors of Madiran
	Rood	Beaujolais en Beaujolais Villages of Cru Algemene Bourgogne Rouge AC Côte d'Or uit specifieke gemeente of van Premier-Cruniveau
	Wit	Chablis uit specifieke gemeente of van Premier-Cruniveau Chassagne-Montrachet, Meursault of Puligny-Montrachet (gemeente of Premier Cru)
RHÔNEDAL	Rood	Côtes du Rhône of Côtes du Rhône-Villages Châteauneuf-du-Pape of Gigondas Cornas, Saint-Joseph, Côte-Rôtie of Hermitage
ZUID-FRANKRIJK	Rood	Corbières, Fitou of Minervois Elke vin de pays van één internationaal druivenras
LOIREDAL	Wit	Muscadet Sur Lie Vouvray sec, Vouvray demi-sec, Savennières of andere op chenin blanc gebaseerde wijn Pouilly-Fumé of Sancerre
ELZAS	Wit	Riesling Gewurztraminer, Pinot Gris of Pinot Blanc
DUITSLAND	Wit	Riesling QbA of Kabinett Riesling Spätlese of Auslese Droge Duitse Riesling van instap- of gemiddeld niveau Droge Riesling Erstes Gewächs (of vergelijkbare hoge kwaliteit)
OOSTENRIJK	Wit	Grüner Veltliner uit Wachau
HONGARIJE	Wit	Tokaji Aszú
ITALIË	Rood	Barolo of Barbaresco Valpolicella of Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Rode wijn uit Zuid-Italië
	Wit	Soave of Pinot Grigio Modern gemaakte witte IGT van één druivenras
SPANJE	Rood	Modern gemaakte rode wijn uit Catalunya, Costers del Segre, Navarra of Somontano Ribera del Duero Rioja Reserva of Rioja Gran Reserva
	Wit	Rías Baixas of Rueda
PORTUGAL	Rood	Douro, Dão of Alentejo

GROEP B		
Land/ regio	Wijnstijl	Naam van de te proeven wijn
LICHTE WIJNEN		
GRIEKENLAND	Rood	Naoussa of Nemea
ZUID-AFRIKA	Rood	Op Cabernet Sauvignon gebaseerde blend uit hoge prijsklasse Pinotage
	Wit	Chenin Blanc
AUSTRALIË	Rood	Shiraz uit Barosso Cabernet Sauvignon uit Coonawarra Goedkope massaal geproduceerde merkwijn
	Wit	Houtgerijpte Chardonnay uit hoge prijsklasse Riesling uit Clare Valley of Eden Valley Semillon uit Hunter Valley
NIEUW-ZEELAND	Rood	Pinot Noir
	Wit	Sauvignon Blanc Chardonnay
VERENIGDE STATEN	Rood	Cabernet Sauvignon uit Napa (of subzone) Pinot Noir uit hoge prijsklasse (bijv. Carneros, Russian River, Santa Barbara, Oregon) Zinfandel uit Californië
	Wit	Houtgerijpte Chardonnay van goede kwaliteit Houtgerijpte Sauvignon Blanc van goede kwaliteit (Fumé Blanc)
CHILI	Rood	Carmenère Cabernet Sauvignon
	Wit	Sauvignon Blanc van gemiddelde kwaliteit
ARGENTINIË	Rood	Cabernet Sauvignon Malbec
	Wit	Torrontés
MOUSSERENDE WIJNEN		
ALGEMEEN		Basale bubbelwijn volgens tankmethode gemaakt
CHAMPAGNE		Non-vintage champagne
FRANKRIJK		Crémant AC, Vouvray of Saumur
ITALIË		Asti
SPANJE		Cava
NIEUWE WERELD		Mousserende wijn uit hoge prijsklasse
VERSTERKTE WIJNEN		
SPANJE		Fino of manzanilla
		Droge amontillado of droge oloroso
		Gemengde halfzoete of zoete sherry
PORTUGAL		LBV-port 10 jaar oude tawny
NIEUWE WERELD		Australische Muscat
GEDISTILLEERD		
SCHOTSE WHISKY		Single malt Schotse whisky
ANDERE WHISK(EY)		Blended Schotse whisky, Ierse whiskey, bourbon, Canadese whisky
COGNAC		VSOP, XO
ANDERE BRANDY		Armagnac, grappa, marc, Spaanse brandy
ANDERE DISTILLATEN		Rum, tequila, wodka, gin

1 Wijze van examinering

Deel I

? Het examen voor deel I bestaat uit een door WSET® Awards samengesteld geslotenboekexamen. Om te slagen moeten kandidaten minimaal 55% van de punten behalen.

Het examen bestaat uit vijftig meerkeuzevragen die binnen 45 minuten beantwoord moeten worden. Hiermee worden de kennis en het begrip van deel I getest.

Alle examenvragen zijn gebaseerd op de gepubliceerde leerdoelen en het aanbevolen studiemateriaal bevat de informatie die nodig is om de vragen juist te beantwoorden.

Deel II

? Deel II bestaat uit het blind proeven van één wijn. De proefnotitie laat zien hoe de student de praktische leerdoelen toepast. De instructies voor dit examenonderdeel worden door WSET® Awards gegeven. Het praktische proefexamen moet in 15 minuten afgelegd worden. Dit examen voor deel II mag alleen opgezet en nagekeken worden door een WSET® erkende examinerator. Kandidaten moeten over beide delen examen afleggen. Alleen kandidaten die een herexamen doen en al voor een van beide delen geslaagd zijn, mogen examen voor één deel doen.

WSET® Awards geeft geen vrijstellingen voor examens; je moet aan alle eisen van de kwalificatie voldoen.

2 Bestuur examens

De examens worden geleid door Approved Programme Providers (APP's; erkende opleidingsaanbieders) van de WSET®. Deze moeten voldoen aan de criteria en regelgeving voor uitvoering zoals vastgelegd in het Operating Handbook (Praktijkhandboek) dat alle opleidingsaanbieders bezitten.

3 Bekendmaking uitslagen en uitreiking certificaten

De uitslagen van de examens worden door de WSET® Awards als volgt bekendgemaakt:

Een lijst van de resultaten van alle kandidaten wordt, samen met hun inschrijfbewijs, uitgereikt aan de opleidingsaanbieders, die vervolgens de individuele kandidaten van de uitslag op de hoogte stellen.

Geslaagde kandidaten krijgen hun certificaat via de opleidingsverstrekker.

Uitslagen en certificaten worden vier tot vijf weken na ontvangst van de examens naar de APP's (opleidingsaanbieders) verzonden.

4 Over het examen voor het WSET® International Higher Certificate

De Wine & Spirit Education Trust geeft geen voorheen gebruikte examens voor het International Higher Certificate vrij.

Deel I Meerkeuzevragenexamens

De meerkeuzevragenexamens worden zorgvuldig samengesteld zodat ze de zwaarte van de cursusonderdelen van deel I weerspiegelen. Het schema hieronder geeft aan hoeveel vragen er per hoofdstuk van deel I gesteld worden.

Hoofdstuk	Onderdeel	Aantal examenvragen
1.1 Wijnproductie	Locatie	7
	Wijnbouw	
	Vinificatie	
	Rijping en botteling	
	Kostenopbouw van wijn	
1.2 Lichte wijnen van de wereld	Frankrijk	26
	Italië	
	Spanje	
	Portugal	
	Duitsland	
	Midden- en Zuidoost-Europa	
	Australië	
	Nieuw-Zeeland	
	Zuid-Afrika	
	Noord-Amerika	
	Zuid- en Midden-Amerika	
	Andere wijnproducerende landen	
1.3 Mousserende wijnen van de wereld	Regio's en districten	4
	Productiemethoden	
	Factoren die de stijl, kwaliteit en prijs van wijn beïnvloeden	
1.4 Versterkte (likeur) wijnen van de wereld	Regio's en districten	4
	Productiemethoden	
	Factoren die de stijl, kwaliteit en prijs van wijn beïnvloeden	
1.5 Distillaten en likeuren	Productieprocessen	6
	Distillaten en likeuren	
	Factoren die de stijl, kwaliteit en prijs van distillaten beïnvloeden	
1.6 Informatie en advies voor klanten en personeel	Stijlkenmerken	3
	Kwaliteit en prijs	
	Principes van wijn-spijscombinaties	
	Verkoop en service	
	Gangbare fouten	
Totaal aantal vragen		50

Meerkeuzevragenexamen deel I

Om studenten een indruk te geven van de vragen die gesteld kunnen worden, geven we hier een selectie, met de antwoorden aan het eind. Het echte examen bestaat uit **50** vergelijkbare vragen.

1. Welke van de volgende omschrijvingen geeft het best de stijl weer van een Riesling uit de Elzas?
 - a) Droog met een hoge zuurgraad en een petroleumachtige geur.
 - b) Halfzoet met een hoge zuurgraad en een petroleumachtige geur.
 - c) Droog met een lage zuurgraad en een honingachtige geur.
 - d) Halfzoet met een lage zuurgraad en een honingachtige geur.
2. Wat is 'remontage'?
 - a) Opporren van het gistbezinksel tijdens de gisting.
 - b) Most over de schillen heen pompen tijdens de gisting.
 - c) Most verwarmen om gisting op gang te helpen.
 - d) Het bezinksel richting de kurk werken bij op fles vergiste mousserende wijn.
3. Wat is het belangrijkste druivenras in de Rosé d'Anjou-blend?
 - a) Gamay.
 - b) Grolleau.
 - c) Malbec.
 - d) Cabernet franc.
4. Wat is een voorbeeld van een onderhoudsysteem voor wijnstokken, waarbij ze laag geleid worden en de twijgen worden gesnoeid?
 - a) Enkele Guyot.
 - b) Gobelet.
 - c) Lenz Moser.
 - d) Cruzeta.
5. Welke van de volgende champagnestijlen is de droogste?
 - a) Sec.
 - b) Brut.
 - c) Extra sec.
 - d) Extra brut.
6. Wat betekent de term 'Erzeugerabfüllung' op een Duits wijnetiket?
 - a) De wijn heeft bij een regionale proefwedstrijd een medaille gewonnen.
 - b) De wijn is gebotteld door de producent.
 - c) De wijn is biologisch gemaakt.
 - d) De wijn is geschikt voor diabetici.
7. In welke Italiaanse regio ligt de DOCG-zone Gavi?
 - a) Piemonte.
 - b) Lombardije.
 - c) Veneto.
 - d) Toscane.
8. Welk paar hoort bij elkaar?
 - a) Condrieu en marsanne.
 - b) Saint-Péray en grenache.
 - c) Saint-Joseph en syrah.
 - d) Côte-Rôtie en cinsault.
9. Hoe neem je tannine waar bij het proeven van een gerijpte rode wijn?
 - a) Speekselstimulatie aan de zijkanten van de tong.
 - b) Brandend gevoel achterin de mond.
 - c) Monddrogend gevoel.
 - d) Houtachtige geur.
10. Wat betekent de term 'Quinta' op een fles port?
 - a) Vintage.
 - b) Wijnhuis.
 - c) Druivenras.
 - d) Stijl.
11. Welk distillaat wordt gebruikt als basis voor Grand Marnier?
 - a) Brandy.
 - b) Wodka.
 - c) Rum.
 - d) Gin.
12. Welke van de volgende beschrijvingen is NIET toegestaan op het etiket van een wijn die in de EU verkocht zal worden?
 - a) Cabernet Sauvignon uit Catalunya.
 - b) Shiraz uit Coonawarra.
 - c) Zinfandel uit Napa Valley.
 - d) Chablis uit Nieuw-Zeeland.
13. Welke van de volgende wijnstijlen mag/mogen zich AC Entre-Deux-Mers noemen?
 - a) Alleen witte wijn.
 - b) Alleen rode wijn.
 - c) Alleen rode en witte wijn.
 - d) Witte wijn, rode wijn en rosé.

14. Welke van de volgende uitspraken is waar?

- a) Bourbon mag overal in de VS gemaakt worden.
- b) Bourbon wordt alleen van gemoute gerst gemaakt.
- c) Canadese whisky wordt alleen van rogge gemaakt.
- d) Canadese whisky wordt meestal gedistilleerd in een koperen ketel (*pot still*).

15. Wat zijn 'criaderas'?

- a) Fasen in het solerasysteem.
- b) Opslaghuizen waar sherry rijpt.
- c) Vaten om sherry in te verschepen.
- d) Matten waarop men druiven droogt.

16. Welk dorp ligt in het district Grande Champagne?

- a) Bouzy.
- b) Cramant.
- c) Segonzac.
- d) Ay.

17. In welke Australische staat ligt Margaret River?

- a) New South Wales.
- b) Victoria.
- c) Zuid-Australië.
- d) West-Australië.

18. Hoe heet het proces waarbij het bezinksel uit een fles champagne wordt verwijderd?

- a) D  bourbage.
- b) Remuage.
- c) Buttage.
- d) D  gorgement.

19. Wat is de belangrijkste ondergrond in Noordoost-Spanje?

- a) Bazalt.
- b) Graniet.
- c) Kalksteen.
- d) Zandsteen.

20. Waar ligt de regio Aconcagua ?

- a) Spanje.
- b) Chili.
- c) Argentini  .
- d) Uruguay.

Antwoorden op de examenvragen voor het International Higher Certificate

1.	a	11.	a
2.	b	12.	d
3.	b	13.	a
4.	a	14.	a
5.	d	15.	a
6.	b	16.	c
7.	a	17.	d
8.	c	18.	d
9.	c	19.	c
10.	b	20.	b

Deel II Proefexamen

Bij vraag 1 wordt van de kandidaten gevraagd een enkele wijn blind te proeven en daarvan een proefnotitie te maken volgens de WSET® Systematische Proefmethode.

De kandidaten moeten de wijn identificeren en de prijsklasse in de detailhandel aangeven.

Voor dit onderdeel worden 25 punten gegeven.

1 Voorwaarden voor deelname

1.1 Geschiktheid

- 1.1.1 Kandidaten die zich aanmelden voor deelname aan het examen, moeten de minimumleeftijd bereikt hebben voor het kopen van alcohol die geldt in het land waar ze examens doen, of zich op het examen voorbereiden als onderdeel van een erkende voltijdse opleiding, of toestemming van hun ouders hebben.
- 1.1.2 Studenten die nog niet de leeftijd hebben bereikt waarop het in het land waar zij examens doen toegestaan is om alcoholische dranken te kopen, of studenten die om redenen van gezondheid, religie en dergelijke geen alcohol willen drinken, kunnen geen alcoholische dranken proeven als onderdeel van de cursus. Zij komen daardoor niet in aanmerking voor het examen voor Deel II van het WSET® International Higher Certificate. In dergelijke gevallen ontvangt de student een schriftelijk bewijs voor het met succes voltooien van Deel I, maar krijgt geen certificaat voor het WSET® International Higher Certificate.
- 1.1.3 Deelname aan het WSET® International Higher Certificate wordt niet beperkt door overlap met andere opleidingen of onderdelen daarvan.

1.2 Aanbevolen vooropleiding

- 1.2.1 We adviseren kandidaten om eerst het WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits te halen. Kandidaten die menen dat zij voldoende kennis bezitten van de onderwerpen uit het cursusprogramma voor Level 2, kunnen voor zij zich inschrijven het best overleggen met de opleidingsaanbieder over de erkenning van hun vooropleiding.

2 Opzet en resultaten

- 2.1 Kandidaten moeten een geslotenboekexamen afleggen, dat twee delen omvat.

Deel I: een schriftelijk examen. Het bestaat uit 50 meerkeuzevragen die binnen 45 minuten beantwoord moeten worden. Een

score van 55% is nodig om dit deel van het examen te halen.

Deel II: een praktisch proefexamen in de vorm van het blind proeven van één wijn binnen 15 minuten. Een score van 55% is nodig om dit deel van het examen te halen.

Om het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits te halen, moeten kandidaten voor beide examenonderdelen de minimumscore van 55% halen.

- 2.2 Kandidaten die beide examenonderdelen met succes afleggen, ontvangen een WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits en krijgen een totaalwaardering gebaseerd op de opgetelde resultaten voor beide examenonderdelen.

Kandidaten die slechts één onderdeel halen, krijgen daar een bewijs van. De resultaten worden vastgelegd en bewaard en zodra beide onderdelen zijn gehaald, ontvangt de kandidaat het eindresultaat.

De resultaten worden als volgt beoordeeld:	
Totale score van 80% of hoger, en geen van beide examenonderdelen onder de 65%	Met onderscheiding geslaagd
Totale score tussen 65% en 79%	Met verdienste geslaagd
Totale score tussen 55% en 64%	Geslaagd
Totale score tussen 45% en 54%	Gezakt
Totale score van 44% of minder	Gezakt met minimale score

De opleidingsaanbieders ontvangen binnen vier tot vijf weken na ontvangst van de examens de uitslagen en certificaten.

3 Aanpassingen

Examenkandidaten die bepaalde aanpassingen nodig hebben bij het examen, aangetoond door een schriftelijke verklaring van een onafhankelijke bron, wordt verzocht de verantwoordelijke voor de examens bij hun opleidingsverstrekker hiervan op de hoogte te stellen op het moment van inschrijving. Meer richtlijnen voor examinatoren en kandidaten zijn verkrijgbaar bij de WSET® Awards. Het beleid van WSET® Awards is erop gericht dat dergelijke kandidaten geen nadeel ondervinden bij de examinering. Kandidaten moeten voor elk examen zelf hun opleidingsaanbieder op de hoogte stellen van elke benodigde aanpassing.

4 Herexamens

Kandidaten die gezakt zijn, kunnen een herexamen aanvragen. Het aantal pogingen dat een kandidaat mag doen, is onbeperkt. Kandidaten die een onderdeel waarvoor ze gezakt waren, overdoen, komen voor het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits niet in aanmerking voor een hoger resultaat dan 'met verdienste geslaagd'. Kandidaten die geslaagd zijn, mogen het examen niet overdoen om hun score te verbeteren.

5 Vervolgstudie

Kandidaten die het WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits gehaald hebben en door willen gaan met de WSET® Diploma Course, moeten eerst nog een examen afleggen: de WSET® Diploma Entrance Examination. Dit examen bestaat uit een theoretisch deel (één uur) van vier korte schriftelijke vragen plus een langere vraag die 4 punten oplevert, en een praktisch deel (30 minuten), waarin je twee wijnen blind moet proeven en beschrijven. Beide onderdelen moeten in het Engels of Duits (wat van toepassing is) gemaakt worden. Om te slagen heb je een score van minimaal 55% nodig. Geslaagden kunnen zich aanmelden voor de Diploma Course.

6 Voorwaarden voor het examen en gedrag

6.1 Voor deelname aan het examen gelden de volgende specifieke voorwaarden:

- ? het examen moet afgelegd worden in de tijd die voor elk onderdeel is vastgesteld;
- ? er mag geen enkel materiaal gebruikt worden, in wat voor vorm dan ook, buiten het vragenformulier en het antwoordformulier;

- ? tussen de kandidaten is geen enkele vorm van communicatie toegestaan;
- ? het is verboden om elektronische apparaten in welke vorm dan ook te gebruiken;
- ? het is verboden om woordenboeken, wat voor soort dan ook, te gebruiken;
- ? het gebruik van klokjes of horloges met hoorbare signalen is verboden;
- ? kandidaten die na de aangegeven aanvangstijd komen, mogen alleen de zaal binnen als de surveillant toestemming geeft en andere kandidaten er geen last van hebben;
- ? kandidaten mogen de ruimte niet verlaten tot ten minste de helft van de examentijd verstreken is;
- ? kandidaten die snel klaar zijn met het examen mogen de ruimte verlaten, mits ze de andere kandidaten niet storen; terug naar binnen gaan is niet toegestaan;
- ? surveillanten mogen geen commentaar of toelichting geven bij examenvragen, of er hun mening over geven;
- ? kandidaten die van wangedrag worden verdacht, zullen de examenzaal onmiddellijk moeten verlaten; hun examen wordt voorgelegd aan de examencommissie, die de geldigheid ervan beoordeelt en kijkt of de kandidaat in de toekomst opnieuw examen mag doen;
- ? examenformulieren mogen de examenruimte niet verlaten; kandidaten die de examenvragen niet tegelijk met hun antwoorden inleveren, zijn schuldig aan wangedrag.

6.2 Kandidaten gaan ermee akkoord de instructies van de surveillant op te volgen. Gebeurt dat niet, dan kunnen de resultaten van een kandidaat ongeldig worden verklaard.

7 Informatie aanvragen over examens

Alle verzoeken om informatie over de uitslagen van de examens voor het International Higher Certificate moeten schriftelijk worden gericht aan de Administrations Manager van de WSET®, binnen 9 weken na het examen. Indien van toepassing wordt documentatie toegezonden voor formele verzoeken om feedback, inlichtingen en aanvechting van het resultaat. Verzoeken die buiten deze periode vallen, worden niet in behandeling genomen.

8 WSET® Awards-reglement

WSET® Awards behoudt zich het recht voor om al deze regels uit te breiden of te wijzigen naar eigen

inzicht.

