

# Fachwissen Destillation



## Inhalte und Lernziele für den WSET<sup>®</sup> Level 2 Award in Spirits

# WSET® Level 2 Award in Spirits

Diese Broschüre enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Kursanbieter über den WSET® Level 2 Award in 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 innerhalb des Lehrplans, Hilfen zum Selbststudium und Informationen zum Prüfungsablauf einschließlich der Prüfungsvorschriften.

## **Inhalt**

**2–6** Einführung

**7** Ziele der Qualifikation

**8** WSET® Level 2 Award in Spirits

**9** Lernziel 1

**10–12** Lernziel 2

**13** Lernziel 3

**14** Lernziel 4

**15** Empfohlene Verkostungen

**16** Prüfungsablauf

**17** Multiple-Choice-Prüfung

**18** Muster-Prüfungsfragen

**19–21** Prüfungsvorschriften

## Einführung

### Die Qualifikationen des Wine & Spirit Education Trust

**WSET® Awards ist die für die Qualifikationen zuständige Abteilung des Wine & Spirit Education Trust.**

Wir vermitteln Ihnen ein fundiertes Wissen über alkoholische 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 and Spirits Education Trust.

#### Qualifikationsrahmen

Die britische Regierung hat eine neue Regulierungsbehörde eingerichtet, das **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (OfQual). Es setzt die Vorgaben für Organisationen, die die Vergabe von Qualifikationen innerhalb des Qualifications and Curriculum Framework (QCF) anbieten. Für alle WSET®-Qualifikationen bis hinauf zu Level 3 wurde die Aufnahme in diesen Qualifikationsrahmen beantragt.

#### Qualifications and Curriculum Framework

**Titel: WSET® Level 1 Award in Wines**

**QCF Level: 1 Accreditation Number: 600/1504/4**

**Beschreibung:** Diese Qualifikation vermittelt Basiswissen über die wichtigsten Weinstile, mit denen das Personal, das in Verkauf oder Service im Kundenkontakt steht, 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 Einzelhandel von Wein benötigt werden.

## **Einführung** Fortsetzung

### **Qualifications and Curriculum Framework** Fortsetzung

#### **Titel: WSET® Level 1 Award in Wine Service**

**Beschreibung:** Diese Qualifikation baut auf die im Level 1 Award in Wines vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten auf und zeigt, wie sie an einem Arbeitsplatz im Restaurant umgesetzt werden können. Sie ist ideal, um grundlegende Fertigkeiten beim Service von Wein zu erlernen und eignet sich auch für Personen, die erste Schritte auf ihrer Karriere als Sommelier machen möchten.

#### **Titel: WSET® Level 1 Award in Spirits**

**QCF Level: 1 Accreditation Number: 600/1501/9**

**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 Award in Spirits**

**QCF Level: 2 Accreditation Number: 600/1507/X**

**Beschreibung:** Diese Qualifikation bietet ein bedeutend fundierteres Wissen über Spirituosen und Liköre als der allgemeiner angelegte Level 2 Award 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 Award in Wines and Spirits**

**QCF Level: 2 Accreditation Number: 600/1508/1**

**Beschreibung:** Diese Qualifikation bietet ein breites Wissen über alle Produktkategorien von alkoholischen Getränken sowie die Theorie der Verkostungstechnik. 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.

## **Einführung** Fortsetzung

### **Qualifications and Curriculum Framework** Fortsetzung

#### **Titel: WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits**

**QCF Level: 3 Accreditation Number: 600/1511/1**

Beschreibung: Der Level 3 Award in Wines and Spirits vermittelt ein noch umfassenderes Wissen über Weine und Spirituosen der Welt. Besonderes Augenmerk wird auf die Verkostungstechnik gelegt.

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

Beschreibung: Diese Qualifikation kombiniert sehr detailliertes Wissen mit ökonomischen Zusammenhängen und einem ausgefeilten System zur professionellen Beurteilung von Weinen und Spirituosen. Das Diploma wird vom Institute of Masters of Wine als Grundlage für eine Mitgliedschaft empfohlen.

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

Beschreibung: In diesem eigenständigen Forschungsprojekt können Studenten anhand eines selbst gewählten Themas 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

## Einführung Fortsetzung

### Die Vorbereitung auf den Level 2 Award in Spirits

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 (OfQual) hat einzelne Stufen bei der Erlangung von sechs Kernkompetenzen (Kommunikation, angewandtes Zahlenverständnis, Informationstechnologie, Teamarbeit, Verbesserung des eigenständigen Lernens und Anwendens, Problemlösung) definiert.

Der WSET® Level 2 Award in Spirits 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 den WSET® Level 2 Award in Spirits 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.

Der WSET® Level 2 Award in Spirits 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 wurden jedoch 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 den WSET® Level 2 Award in Spirits erwerben möchte. Sie finden sich im Handbuch Ihres APP oder auf der Website des WSET® ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)).

## Einführung Fortsetzung

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

### Vielfalt und Gleichheit

WSET® Awards unterstützt das Prinzip der Vielfalt und Gleichheit vorbehaltlos und trägt dafür Sorge, dass alle Studierenden in allen Qualifikationen fair und gleich behandelt werden. Ein Exemplar unserer *Diversity and Equality Policy* mit den entsprechenden Vorschriften kann 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 Ausbildungs- und Prüfungscenter (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).

Bitte beachten Sie, dass diese Stipendien nicht als finanzielle Zuschüsse zur Ermöglichung des Studiums gedacht sind, sondern eine Anerkennung der Leistung in den Prüfungen darstellen.

## Qualifikation Ziele

### Ziele der Qualifikation

Der Level 2 Award in Spirits zielt darauf ab, ein fundiertes Fachwissen zu vermitteln, das berufliche Fähigkeiten und Kompetenzen unterstützt, etwa im Barservice, im Cocktailservice oder für Mitarbeiter, die im Einzel- und Großhandel spezifische Produktkenntnisse benötigen.

Erfolgreiche Absolventen können die Eigenschaften der wichtigsten Spirituosen und

Liköre beschreiben und wichtige internationale Marken in jeder Kategorie benennen. Sie sind in der Lage, eine kompetente Anleitung für die Verwendung und den Service von Spirituosen und Likören zu geben und Kunden oder Gäste bei der Auswahl von Spirituosen und Likören so zu beraten, dass deren Geschmack, Qualitätsanspruch und Preisvorstellung getroffen wird.

### Qualifikationsstruktur **WSET® Level 2 Award in Spirits**

#### Kerneinheit

Produktwissen zu Spirituosen

- Lernziel 1 Kenntnis der Faktoren, die die Produktion von Spirituosen und Likören beeinflussen und sich damit auch auf die Produkteigenschaften auswirken
- Lernziel 2 Kenntnis der wichtigsten international erhältlichen Spirituosen und Liköre und Verständnis der Bedeutung, die Markenprodukte in diesem Markt haben
- Lernziel 3 Die Fähigkeit, Kunden und Mitarbeiter über Spirituosen und Liköre informieren und beraten zu können
- Lernziel 4 Die Fähigkeit, analytische Verkostungsnotizen zu Spirituosen unter Verwendung von in der Branche anerkannten Begriffen anfertigen zu können

## **WSET® Level 2 Award in Spirits**

### **Einschreibung**

Für die Zulassung zum WSET® Level 2 Award in Spirits gibt es keine Beschränkungen. Studenten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben, dürfen zwar während des Kurses keinerlei alkoholische Getränke verkosten, dies stellt jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis dar. Ebenso ist es für Studenten, die sich aus gesundheitlichen, religiösen oder anderen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu verkosten, kein Hindernis, die Qualifikation erfolgreich abzuschließen.

### **Empfohlener zeitlicher Aufwand**

Zur Durcharbeitung des gesamten Lernstoffs sollten Sie mindestens 28 Stunden einplanen, diese sollten sich aufteilen auf die Zeit im Kurs und das Selbststudium. Der Kurs sollte mindestens 12 Stunden umfassen.

### **Weiterführendes Studium**

Nach erfolgreicher Ablegung des Level 2 Award in Spirits können Sie die folgenden weiteren Qualifikationen erwerben:

#### **WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits**

Diese Qualifikation vermittelt ein breit gefächertes Wissen aller Produktkategorien alkoholischer Getränke sowie eine detaillierte Verkostungstechnik.

#### **WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits**

Der Level 3 Award vertieft das Wissen über die Weine und Spirituosen der Welt; besonderer Schwerpunkt liegt auf der Verkostungstechnik.

# Lernziel 1

## LERNZIEL EINS – Kenntnis der Faktoren, die die Produktion von Spirituosen und Likören beeinflussen und sich damit auch auf die Produkteigenschaften auswirken

### Bewertungskriterien

1. Bestimmung der wichtigsten **Arten von Ausgangsmaterialien**, die für die Produktion von Spirituosen und Likören verwendet werden.
2. Beschreibung des allgemeinen **Produktionsprozesses** für Spirituosen und Liköre.
3. Beschreibung des Einflusses der verschiedenen **Arten von Destillierapparaten** auf das Endprodukt (die Spirituose) in allgemeinen Begriffen.
4. Beschreibung der wichtigsten Maßeinheiten und deren zugrunde liegenden Systeme zur Messung des **Alkoholgehalts** von Spirituosen und Likören.

<b>Arten von Ausgangsmaterialien</b>	
<b>Zucker</b>	Zuckerrohr, Früchte
<b>Stärke</b>	Getreide, andere Pflanzen (nicht Zuckerrohr)
<b>Produktionsprozesse</b>	
<b>Prozesse</b>	Umwandlung, Gärung, Destillation, Anforderungen für die Reifung, Verschneiden, Reduzieren (Verdünnen), Aromatisierung, Färbung
<b>Arten von Destillierapparaten</b>	
<b>Destillen</b>	Brennblase, kontinuierliche Destillationsanlage
<b>Alkoholgehalt</b>	
<b>Maßeinheiten</b>	Vol.-% (Volumenprozent Alkohol), amerikanische Proof

## Lernziel 2

**LERNZIEL ZWEI – Kenntnis der wichtigsten international erhältlichen Spirituosen und Liköre und Verständnis der Bedeutung, die Markenprodukte in diesem Markt haben**

### Bewertungskriterien

1. Beschreibung der **wichtigsten Faktoren**, die die Eigenschaften der **Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre** beeinflussen.
2. Beschreibung der wichtigsten Eigenschaften der **Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre**.
3. Bestimmung der international bedeutenden **Marken** für Spirituosen und Liköre.

### Wichtigste Faktoren

<b>Wichtigste Faktoren</b>	Ausgangsmaterial, Destillierapparat, Produktionsmethode, Reifung, Aromastoffe
----------------------------	---

### Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre

<b>Weinbrand/ Brandy</b>	<b>Produktion von Traubenbränden</b> <i>Cognac</i> : *** / VS, VSOP, XO, Fine Champagne, Unterregionen (Grande Champagne, Petite Champagne, Fins Bois, Borderies) <i>Armagnac</i> : *** / VS, VSOP, XO, Hors d'Âge, Jahrgang <i>Spanien</i> : allgemeine Brandy-Produktion, Jerez, Penedès <i>Andere Länder</i> : Mexiko, Chile (Pisco), Südafrika, Australien, USA <i>Tresterbrände</i> : Marc, Grappa (auch sortenrein)
<b>Whisk(e)y</b>	<i>Scotch Whisky</i> : Malt, Grain, Blended, Regionen, (Highlands und Inseln, Speyside, Islay, Lowlands) <i>Irischer Whiskey</i> <i>Amerikanischer (USA) Whiskey</i> : Bourbon, Tennessee, Rye <i>Andere Länder</i> : Kanada, Japan, Indien
<b>Rum</b>	<i>Stile</i> : Weiß, golden, dunkel, leicht, schwer <i>Karibik</i> : Kuba, Barbados, Jamaika, Guyana, Martinique und Guadeloupe (Rhum agricole) <i>Andere Brände auf Zuckerrohrbasis</i> : Brasilien, Indien, Philippinen, Australien

## Lernziel 2 Fortsetzung

### Hauptkategorien der internationalen Spirituosen und Liköre

<b>Tequila und Mezcal</b>	<b>Tequila-Stile:</b> Silver, Gold, Reposado, Añejo Mezcal
<b>Wodka</b>	<b>Stile:</b> International neutral, international Super-Premium, skandinavisch, polnisch, russisch <b>Ausgangsmaterialien:</b> Getreide, Kartoffeln, andere Ausgangsmaterialien <b>Aromatisierter Wodka:</b> modern, traditionell
<b>Aromatisierte Spirituosen</b>	<b>Gin:</b> Holländischer (Genever), London Dry Gin, Plymouth <b>Anisées:</b> Absinth, Pastis, Ouzo <b>Andere:</b> Aquavit, Bitters
<b>Obstbrände und Liköre</b>	<b>Kernobst:</b> Apfelschnaps, Calvados, Poire Williams <b>Beeren:</b> Eau-de-vie de Framboise (Himbeergeist), de Fraise <b>Steinobst:</b> Kirsch(wasser), Slivovitz, Mirabelle <b>Likörkategorien:</b> Früchte, Kräuter/Gewürze, Bohnen/Kerne, Milchprodukte

## Lernziel 2 Fortsetzung

### Marken

<b>Weinbrand/ Brandy</b>	<i>Cognac</i> : Martell, Courvoisier, Remy Martin, Hennessy <i>Armagnac</i> : Janneau <i>Spanien: Jerez</i> – Fundador, Magno, Lepanto Penedès – Torres
<b>Whisk(e)y</b>	<i>Scotch Whisky</i> <i>Malts: Highlands</i> -- Glenmorangie <i>Speyside</i> – Glenfiddich, Glen Grant, The Glenlivet <i>Islay</i> – Laphroaig, Lagavulin <i>Blends</i> : Johnnie Walker, Ballantine's, J & B Rare, Cutty Sark, William Grant, Chivas Regal, Bells, Dewars <i>Irischer Whiskey</i> : Jameson, Bushmills <i>Amerikanischer Bourbon</i> : Jim Beam <i>Tennessee</i> : Jack Daniels <i>Kanadischer Whisky</i> : Crown Royal, Canadian Club
<b>Wodka</b>	<i>Internationale Marken</i> : Smirnoff <i>Skandinavischer Stil</i> : Absolut, Finlandia <i>Polnischer/russischer Stil</i> : Stolichnaya, Wyborowa
<b>Rum</b>	<i>Internationale Marken</i> : Bacardi, Captain Morgan, Havana Club <i>Barbados</i> : Mount Gay <i>Kuba</i> : Havana Club <i>Jamaika</i> : Appleton Estate, Wray & Nephew
<b>Tequila und Mezcal</b>	José Cuervo, Sauza
<b>Gin</b>	<i>London Gin</i> : Tanqueray, Gordons, Beefeater, Bombay Sapphire
<b>Aromatisierte Spirituosen</b>	Pernod, Ricard, Pastis 51, La Fée, Campari
<b>Liköre</b>	<i>Internationale Marken</i> : De Kuyper, Bols <i>Früchte</i> : Grand Marnier, Cointreau, Southern Comfort <i>Kräuter/Gewürze</i> : Bénédictine, Galliano <i>Bohnen/Kerne</i> : Amaretto, Tía Maria, Kahlúa, Malibu <i>Milchprodukte</i> : Baileys

## Lernziel 3

### LERNZIEL DREI – Die Fähigkeit, Kunden und Mitarbeiter über Spirituosen und Liköre informieren und beraten zu können

#### Bewertungskriterien

1. Anwendung des erworbenen Produktwissens für Empfehlungen, die den Kundenwünschen in Bezug auf **Stil, Qualität und Preis** entsprechen.
2. Bereitstellung von Informationen für den **Service** und die Verwendung der wichtigsten **Spirituosenarten in unterschiedlichen Getränken**.
3. Bestimmung der jeweiligen Basisspirituose für die wichtigsten **Cocktails**.
4. Darlegung der **gesetzlichen Bestimmungen** in Bezug auf den Verkauf und Konsum von Spirituosen.
5. Darlegung der **sozialen, gesundheitlichen und Sicherheitsaspekte** in Bezug auf den Verkauf und Konsum von Spirituosen und Likören.

#### Qualität und Preis

<b>Kategorien</b>	Preisgünstig, mittleres Niveau, Premium
-------------------	---

#### Hauptarten von Spirituosen

<b>Wichtigste Spirituosen</b>	Weinbrand/Brandy, Whisky, Wodka, Rum, Tequila, Gin
-------------------------------	--

#### Verkauf und Service

<b>Lagerung</b>	Optimale Bedingungen, Langzeit- und Kurzzeitlagerung, Warenrotation
<b>Service</b>	Gläser und Standard-Garnierung
<b>Kundenbelange</b>	Kundengeschmack, Preis, Anlass

#### Cocktails

<b>Weinbrand/ Brandy</b>	Brandy Alexander, klassischer Champagnercocktail, Sidecar, Pisco Sour
<b>Whisk(e)y</b>	Manhattan, Rusty Nail, Whisky Sour, Irish/Gaelic Coffee
<b>Rum</b>	Daquiri, Caipirinha, Cuba Libra, Mai Tai, Mojito, Piña Colada
<b>Wodka</b>	Black Russian, Bloody Mary, Cosmopolitan, Harvey Wallbanger, Moscow Mule, White Russian
<b>Tequila</b>	Margarita, Tequila Sunrise
<b>Gin</b>	Dry Martini, Gimlet, Pink Gin, Singapore Sling, Tom Collins

#### Gesetzliche, soziale, gesundheitliche und Sicherheitsaspekte

<b>Soziale Verantwortung</b>	Sicherer Alkoholkonsum Promotion für Alkoholika, Werbung
------------------------------	---

## Lernziel 4

### LERNZIEL VIER – Die Fähigkeit, analytische Verkostungsnotizen zu Spirituosen unter Verwendung von in der Branche anerkannten Begriffen anfertigen zu können

#### Bewertungskriterien

1. Beschreibung der wichtigsten Eigenschaften von Spirituosen und Likören, unter Beachtung der sich auf Stil und Qualität beziehenden Etikettangaben und unter Verwendung von in der Branche anerkannten Verkostungsbegriffen.

#### WSET® SYSTEMATISCHES VERKOSTEN VON SPIRITUOSEN UND LIKÖREN

OPTISCHER EINDRUCK	
<b>Klarheit</b>	klar oder trüb/wolkig (fehlerhaft?)
<b>Intensität</b>	wasserklar – blass – mittel – tief – undurchsichtig
<b>Farbe</b>	weiß: farblos – grünlich – gelbgrün – zitronengelb golden: goldgelb – bernsteingelb – kupferfarben braun: gelbbraun – mahagonifarben – braun gefärbt: rosa – rot – orange – gelb – grün – blau – violett – braun – schwarz (natürlich/synthetisch?)
<b>Andere Beobachtungen</b>	(z. B. Schlieren/Tränen, Louche-Effekt)
GERUCH	
<b>Reintönigkeit</b>	sauber – unsauber (Fehler: Nachlauf-Aroma, holzig, TCA, schal, andere)
<b>Intensität</b>	neutral – verhalten – mittel – ausgeprägt
<b>Reifegrad</b>	nicht gereift – kurz gelagert – gereift
<b>Aroma- ausprägung</b>	z.B. Früchte, Blumen, pflanzlich, Getreide, Pflanzenzusätze, Kräuter, Eiche, Süße, andere
GESCHMACK	
<b>Süße</b>	trocken – halbtrocken – mittel – süß
<b>Alkohol</b>	sanft – weich – wärmend – scharf
<b>Körper</b>	leicht – mittel – voll
<b>Geschmacks- intensität</b>	neutral – verhalten – mittel – ausgeprägt
<b>Geschmacks- ausprägung</b>	z.B. Früchte, Blumen, pflanzlich, Getreide, Pflanzenzusätze, Kräuter, Eiche, Süße, andere
<b>Andere Beobachtungen</b>	z.B. Tannin, Textur, Ausgewogenheit
<b>Länge</b>	kurz – mittel – lang
<b>Finish</b>	sauber und einfach – gewisse Komplexität – sehr komplex
Gesamteindruck	
<b>Qualität</b>	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend

## Empfohlene Verkostungen

<b>SPIRITUOSEN</b>	
<b>ALLGEMEIN</b>	Ein Gin oder aromatisierter Wodka von guter Qualität Ein mindestens 8 Jahre alter Malt Whisky oder Cognac von guter Qualität Ein Likör auf Whisk(e)y- oder Brandybasis
<b>WICHTIGSTE KATEGORIEN</b>	
<b>WEINBRAND/BRANDY</b>	Preisgünstiger französischer Weinbrand, Standardqualität *** Cognac VSOP Cognac oder XO Cognac Armagnac Brandy de Jerez Marc oder Grappa
<b>WHISK(E)Y</b>	Blended Scotch einer Massenmarke Blended Scotch der Premiumklasse Lowland Single Malt Speyside Single Malt Highland Single Malt Islay Single Malt Irischer Whiskey Bourbon Tennessee Whiskey Rye oder kanadischer Whiskey
<b>RUM</b>	Weißer Rum einer Massenmarke 3 Jahre alter Rum oder ein anderer gereifter Rum (dieselbe Marke wie oben) Gereifter goldener Rum hoher Qualität (Jamaika oder Demerara) Anderer Rum-Stil (auf Zuckerrohrsaftbasis, dunkler Rum, gewürzt oder Overproof)
<b>WODKA</b>	Massenmarke Polnischer/russischer Wodka (Roggen) Polnischer/russischer Wodka (Weizen) Skandinavischer Wodka (möglichst auf Weizenbasis) Aromatisierter Wodka (Büffelgras, Zitrone oder Pfeffer)
<b>TEQUILA</b>	Silver Tequila einer Massenmarke, Standardqualität Tequila aus 100% blauer Agave oder Reposado Tequila hoher Qualität Añejo Tequila (schon einige Zeit gereift)
<b>GIN</b>	Gin einer Massenmarke, Standardqualität Premium Distilled oder London Dry Gin Holländischer Gin (Genever)
<b>AROMATISIERTE SPIRITUOSEN</b>	Pastis oder Ouzo oder eine andere aromatisierte Spirituose
<b>OBSTBRÄNDE</b>	Calvados Brand auf Steinobstbasis, z.B. Kirschwasser
<b>LIKÖRE</b>	Likör auf Obstbasis (von derselben Frucht wie der verkostete Obstbrand, z.B. Cherry Brandy) Kräuterlikör Likör auf Sahne- oder Kaffeebasis Drei mit Zitrusfrüchten aromatisierte Liköre, die je eine andere Basisspirituose und/oder ein anderes Qualitätsniveau haben, z.B. Bols Blue Curaçao, Cointreau, Grand Marnier

# Prüfungsablauf

## 1. Prüfungsverfahren

Die Prüfung zum Level 2 Award 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. Bekanntgabe der Ergebnisse

Die Prüfungsergebnisse werden von WSET® Awards wie folgt bekanntgegeben:

Eine Liste mit den Ergebnissen aller Kandidaten wird dem jeweiligen Kursanbieter (APP) übermittelt, dieser teilt den einzelnen Kandidaten ihre

Ergebnisse mit. Der Zeitrahmen für die Bekanntgabe der Ergebnisse ist 1–2 Wochen nach Erhalt der vollständigen Prüfungsunterlagen.

Die Ausgabe der Student Letters sowie der Zertifikate für erfolgreiche Kandidaten ist Aufgabe der Kursanbieter (APPs).

## 4. Die Prüfung zum WSET® Level 2 Award in Spirits

Die Prüfungsunterlagen zum Level 2 Award in Spirits 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 Award in Spirits wurden sorgfältig auf die Gewichtung der einzelnen Themenblöcke im Lehrplan abgestimmt. Eine Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse findet sich in der Tabelle auf S. 17.

## Multiple-Choice-Prüfung

### Unit 1 Multiple-Choice-Prüfung

Die Auswahl der Multiple-Choice-Fragen wurde sorgfältig auf die Gewichtung der einzelnen Lernziele abgestimmt. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Anzahl der Fragen zu den einzelnen Themen:

LERNZIEL	BEWERTUNGSKRITERIEN	ANZAHL DER FRAGEN
1	Ausgangsmaterialien	8
	Produktionsprozess	
	Arten von Destillierapparaten	
	Alkoholgehalt	
2	Weinbrand/Brandy	30
	Whisky	
	Wodka	
	Rum	
	Tequila	
	Gin und andere aromatisierte Spirituosen	
	Obstbrände und Liköre	
3	Verkauf und Service	6
	Cocktails	
	Gesetzliche, soziale, gesundheitliche und Sicherheitsaspekte	
4	Systematisches Verkosten	6
	<b>Fragen gesamt</b>	<b>50</b>

## Muster-Prüfungsfragen

### Beispiele für Prüfungsfragen für den Level 2 Award in Spirits

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine früheren Prüfungsunterlagen zur Vorbereitung auf den WSET® Level 2 Award in Spirits.

Nachfolgend sind einige Beispielfragen aufgeführt, um den Studierenden einen Eindruck von der Art der Prüfung zu vermitteln. Die Prüfung besteht aus 50 ähnlichen Fragen.

**1.** Welches der folgenden Ausgangsmaterialien wird bei der Produktion von Malt Whisky verwendet?

- a) Mais.
- b) Weizen.
- c) Gerste.
- d) Raps.

**2.** Cognac stammt aus

- a) Italien
- b) Frankreich
- c) Spanien
- d) Deutschland.

**3.** In welche der folgenden Kategorien gehört der Likör Baileys?

- a) Kräuter.
- b) Früchte.
- c) Milchprodukte.
- d) Nüsse.

**4.** Welche der folgenden Rebsorten wird für die Herstellung von Cognac verwendet?

- a) Chenin Blanc.
- b) Pinot Blanc.
- c) Ugni Blanc.
- d) Sauvignon Blanc.

**5.** Ein als „Triple Sec“ bezeichneter Likör ist aromatisiert mit

- a) Anis
- b) Zitrusfrüchten
- c) Getrocknetem Ingwer
- d) Gewürznelken.

**6.** Welcher der folgenden ist ein mit Zitrusaroma aromatisierter Likör?

- a) Cherry Brandy.
- b) Grand Marnier.
- c) Kümmel.
- d) Crème de Menthe.

### Antworten

- 1) c
- 2) b
- 3) c
- 4) c
- 5) b
- 6) b

# Prüfungsvorschriften

## 1 Zulassungsbedingungen

### 1.1 Voraussetzungen

**1.1.1** 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, die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis des Erziehungsberechtigten vorlegen.

**1.1.2** Die Teilnahme an der Prüfung zum Level 2 Award in Spirits wird nicht an irgendwelche anderen Qualifikationen oder Teile von 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 wird kein Vorwissen oder sonstige Erfahrung in Bezug auf alkoholische Getränke erwartet.

**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 gleichwertige Fähigkeiten in der Sprache, in der die Prüfung abgelegt wird.

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

## 2 Form und Ergebnisse

**2.1** Zur Prüfung zum Level 2 Award in Spirits sind keine Hilfsmittel zugelassen. Sie besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, die jeweils mit einem Punkt bewertet werden, und dauert 60 Minuten.

**2.2** Die Ergebnisse für erfolgreiche Absolventen werden innerhalb von 1–2 Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen den jeweiligen Ausbildungszentren (APPs) zugestellt.

## 3 Begründete Ausnahmen

Prüfungskandidaten, die für die Ablegung der Prüfung bestimmte, von unabhängiger Seite schriftlich bestätigte Bedürfnisse haben, 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 obliegt den Kandidaten, ihr Ausbildungs- und Prüfungscenter bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderen Umstände in Kenntnis zu setzen.

### Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

Gesamtpunktzahl von 85% oder darüber	Bestanden mit Auszeichnung ( <i>Pass with Distinction</i> )
Gesamtpunktzahl zwischen 70% und 84%	Sehr gut bestanden ( <i>Pass with Merit</i> )
Gesamtpunktzahl zwischen 55% und 69%	Bestanden ( <i>Pass</i> )
Gesamtpunktzahl zwischen 55% und 54%	Nicht bestanden ( <i>Fail</i> )
Gesamtpunktzahl unter 44%	Ungenügend ( <i>Fail unclassified</i> )

## Prüfungsvorschriften Fortsetzung

### 4 Prüfungswiederholung

Sollte ein Kandidat die Prüfung nicht bestanden haben, kann er eine Wiederholung beantragen. Es sind beliebig viele Wiederholungen möglich.

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

### 5 Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung

**5.1** Voraussetzung für die Zulassung ist, dass der Kandidat die folgenden Prüfungsbedingungen anerkennt:

- Zu Beginn der Prüfung müssen alle Kandidaten beim Prüfungsleiter ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
- Die Prüfung muss innerhalb von höchstens 60 Minuten 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

Betretten des Raums erlaubt werden, sofern andere Prüfungsteilnehmer dadurch nicht gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen des Prüfungsleiters.

- Die Kandidaten dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
- Kandidaten, die die Prüfung vorzeitig beendet haben, dürfen den Prüfungsraum bis zu 10 Minuten vor Prüfungsende verlassen, sofern andere Kandidaten dadurch nicht 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.

**5.3** Zur Korrektur abgegebene Prüfungsunterlagen gehen in das Eigentum von WSET<sup>®</sup> Awards über und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

## **Prüfungsvorschriften Fortsetzung**

### **6 Rückfragen zur Prüfung, Überprüfung des Ergebnisses und Einsprüche**

Kandidaten, die Rückfragen zur Prüfung haben oder ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur), sollten sich mit ihrem Ausbildungszentrum (APP) in Verbindung setzen und sich das entsprechende Antragsformular – *Application Form for Feedback and Enquiries against Examination Results* – aushändigen lassen. Das ausgefüllte Formular muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr innerhalb von 6 Wochen nach Prüfungsdatum an WSET® Awards gesandt werden. Anfragen außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt. WSET® Awards antwortet auf Rückfragen und Wünsche nach Ergebnisüberprüfungen innerhalb von 1–2 Wochen nach Erhalt.

Kandidaten, die mit dem Ergebnis der Überprüfung ihres Prüfungsergebnisses unzufrieden sind, sollten sich mit ihrem Ausbildungszentrum (APP) in Verbindung setzen und sich das Formular zum Einlegen von Einspruch – *Appeal against Examination Results Application Form* – aushändigen lassen. Es muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr spätestens innerhalb von 10 Tagen nach dem Bescheid über die Ergebnisüberprüfung ausgefüllt an WSET® Awards geschickt werden. Einsprüche außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht bearbeitet. WSET® Awards antwortet auf Einsprüche innerhalb von 1–2 Wochen nach Erhalt.

### **7 Studentenzufriedenheit**

Studierende, die der Meinung sind, dass ihr Ausbildungs- und Prüfungszentrum (APP) nicht den erwarteten Service bietet oder sich in einer Weise verhält, die mit den erforderlichen Standards in Bezug auf Verwaltung, Ausbildung oder Prüfung unvereinbar ist, sollten zunächst versuchen, dies direkt mit ihrem APP zu klären. Wenn dabei keine zufriedenstellende Lösung erzielt wird, werden die Studenten gebeten, sich unter [jtownley@wset.co.uk](mailto:jtownley@wset.co.uk) per E-Mail an unseren Quality Assurance Manager John Townley zu wenden. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, WSET® Awards auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

### **8 WSET®-Awards-Vorschriften**

Der Trust behält sich vor, diese Prüfungsvorschriften jederzeit zu erweitern oder abzuändern.

((back cover inside))

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 2011  
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.  
Design and artwork 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  
absolvieren und eine Prüfung ablegen können,  
finden Sie auf der WSET® Website:

**www.wsetglobal.com**

Um das APP Registration Pack, eine Kopie  
unserer Diversity and Equality Policy oder  
unser 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 alle weiteren Informationen besuchen Sie  
bitte die WSET® Website:

**www.wsetglobal.com**  
oder wenden Sie sich an  
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)

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

**Wine & Spirit Education Trust**  
International Wine & Spirit Centre  
39-45 Bermondsey Street  
London SE1 3XF  
  
Tel.: +44 (0)20 7089 3800  
Fax: +44 (0)20 7089 3847  
E-Mail: [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)  
Website: [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)