

*«Εξερεύνηση του κόσμου των κρασιών και
των οινοπνευματωδών»*



Προδιαγραφή για τον **Τίτλο**
Επιπέδου 3 της WSET® σε
Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Τίτλος Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Αυτή η προδιαγραφή περιέχει τις απαραίτητες πληροφορίες για τους υποψηφίους και τους παρόχους του προγράμματος σχετικά με τον Τίτλο Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη.

Το κύριο μέρος του εγγράφου είναι μια λεπτομερής περιγραφή των μαθησιακών αποτελεσμάτων. Αυτά τα αποτελέσματα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται από τους παρόχους για την προετοιμασία των προγραμμάτων εκμάθησης, καθώς και από τους υποψηφίους για τον προγραμματισμό των σπουδών τους, διότι η εξέταση έχει ως στόχο να ελέγξει αυτά τα αποτελέσματα.

Η προδιαγραφή παρέχει επίσης τη βαρύτητα της εξεταστέας ύλης, μελέτη και καθοδήγηση εξέτασης, συμπεριλαμβανομένων των κανονισμών της εξέτασης.

Περιεχόμενα

1-6	Εισαγωγή
7-8	Τίτλος Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη
9-19	Ενότητα πρώτη: Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου
20-24	Ενότητα δεύτερη: Η αναλυτική γευσίγνωσία του κρασιού
25	Οδηγίες εξετάσεων
26-28	Ενότητα πρώτη: Πολλαπλής επιλογής
29-30	Ενότητα πρώτη: Γραπτή εξέταση
31	Ενότητα δεύτερη: Εξέταση γευσίγνωσίας
32-35	Κανονισμοί εξετάσεων
36-38	Σημειώσεις

Εισαγωγή συνέχεια

Οι τίτλοι της Wine & Spirit Education Trust

Το WSET® Awards είναι το τμήμα των τίτλων σπουδών της Wine & Spirit Education Trust.

Παρέχουμε τίτλους εξασφαλισμένης ποιότητας που συμβάλλουν στην απόκτηση περισσότερων γνώσεων σχετικά με τα αλκοολούχα ποτά και στην ανάπτυξη των δεξιοτήτων της γευσιγνωσίας. Αυτό το επιτυγχάνουμε:

- Συνεργαζόμενοι στενά με την βιομηχανία ποτών για την δημιουργία των κατάλληλων εκπαιδευτικών προγραμμάτων.
- Εγκρίνοντας Φορείς Παροχής Προγραμμάτων που οδηγούν στην απόκτηση των τίτλων μας.
- Διεξάγοντας εξετάσεις.
- Χορηγώντας πιστοποιητικά σπουδών σε επιτυχημένους υποψήφιους.

Η ανάπτυξη και η χορήγηση των διαπιστευμένων τίτλων σπουδών είναι αποκλειστική ευθύνη του WSET® Awards, το φορέα απονομής τίτλων του Wine and Spirit Education Trust.

Το εθνικό πλαίσιο τίτλων σπουδών

Η κυβέρνηση του Ηνωμένου Βασιλείου έχει ιδρύσει μια νέα ρυθμιστική αρχή το **Γραφείο του Ρυθμιστή των Τίτλων σπουδών και Εξετάσεων (OfQual)**, το οποίο ρυθμίζει τους οργανισμούς απονομής τίτλων που προσφέρουν τίτλους στο Qualifications and Curriculum Framework (QCF). Όλοι οι τίτλοι WSET® έχουν κατατεθεί για να συμπεριληφθούν στο πλαίσιο QCF, όπως αναφέρονται παρακάτω.

Qualifications and Curriculum Framework

Πλήρης Τίτλος Επιπέδου 1 της WSET® σε Κρασιά
τίτλος:

Επίπεδο 1 Αριθμός πιστοποίησης 600/1504/4
QCF :

Περιγραφή: Αυτός ο τίτλος παρέχει μια βασική εισαγωγή στα κύρια σπιλ κρασιών, τα οποία είναι διαθέσιμα στο προσωπικό εξυπηρέτησης της πρώτης γραμμής που απασχολείται στο σερβίρισμα του κρασιού. Στόχος αυτού του τίτλου, είναι να παρέχει τη βασική προϊοντική γνώση και τις δεξιότητες που αφορούν τη συντήρηση και το σερβίρισμα του κρασιού που είναι απαραίτητες με σκοπό την προετοιμασία των υποψηφίων για την πρώτη τους εργασία στο χώρο της φιλοξενίας και του λιανικού εμπορίου.

Εισαγωγή συνέχεια

Qualifications and Curriculum Framework συνέχεια

Πλήρης τίτλος: Τίτλος Επιπέδου 1 της WSET® στο Σερβίρισμα των Κρασιών

Περιγραφή: Αυτός ο τίτλος αναπτύσσει τις γνώσεις και τις δεξιότητες που διδάσκονται στον Τίτλο Επιπέδου 1 σε Κρασιά, ενώ παρουσιάζει τον τρόπο που αυτές μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε ένα χώρο εργασίας εστιατορίου. Είναι ιδανικό για οποιονδήποτε χρειάζεται να αποκτήσει βασικές δεξιότητες στο σερβίρισμα του κρασιού, συμπεριλαμβανομένων και εκείνων που επιθυμούν να κάνουν τα πρώτα τους βήματα στην καριέρα του οινοχόου.

Πλήρης τίτλος: Τίτλος Επιπέδου 1 της WSET® σε Οινοπνευματώδη

Επίπεδο 1 Αριθμός πιστοποίησης 600/1501/9
QCF :

Περιγραφή: Αυτός ο τίτλος παρέχει μια βασική εισαγωγή στις κύριες κατηγορίες των οινοπνευματωδών, τα οποία είναι διαθέσιμα στο προσωπικό εξυπηρέτησης της πρώτης γραμμής που απασχολείται στο σερβίρισμα και την πώληση των οινοπνευματωδών. Στόχος αυτού του τίτλου είναι να παρέχει τη βασική προϊοντική γνώση προκειμένου να προετοιμαστεί κανείς για το ρόλο του στο χώρο της φιλοξενίας ή τη βιομηχανία των οινοπνευματωδών.

Πλήρης τίτλος: Τίτλος Επιπέδου 2 της WSET® σε Οινοπνευματώδη

Επίπεδο 2 Αριθμός πιστοποίησης 600/1507/X
QCF :

Περιγραφή: Αυτός ο τίτλος, παρέχει ένα μεγαλύτερο εύρος και βάθος γνώσεων στον ειδικό τομέα των οινοπνευματωδών και των λικέρ από τον ευρύτερης βάσης Τίτλο Επιπέδου 2 σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη. Ο τίτλος παρέχει μια εστιασμένη κάλυψη όλων των κατηγοριών προϊόντων στον τομέα των οινοπνευματωδών, της τελικής χρήσης των συγκεκριμένων προϊόντων, μαζί με τη θεωρία που διέπει την τεχνική της γευσίγνωσης.

Πλήρης τίτλος: Τίτλος Επιπέδου 2 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Επίπεδο 2 Αριθμός πιστοποίησης 600/1508/1
QCF :

Περιγραφή: Αυτός ο τίτλος, παρέχει ευρεία κάλυψη όλων των κατηγοριών των προϊόντων στον τομέα των αλκοολούχων ποτών, καθώς και τη θεωρία που διέπει την τεχνική της γευσίγνωσης. Είναι κατάλληλος για άτομα με ελάχιστη προηγούμενη εμπειρία.

Πλήρης τίτλος: Διεθνές Ανώτερο Πιστοποιητικό της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Περιγραφή: Το Διεθνές Ανώτερο Πιστοποιητικό παρέχει μια πληρέστερη κάλυψη των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου, ενώ παράλληλα εστιάζει περισσότερο στην τεχνική της γευσίγνωσης.

Εισαγωγή συνέχεια

Qualifications and Curriculum Framework συνέχεια

Πλήρης τίτλος: Τίτλος Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Επίπεδο QCF : 3 Αριθμός πιστοποίησης 600/1511/1

Περιγραφή: Ο Τίτλος Επιπέδου 3 παρέχει μια πληρέστερη κάλυψη των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου, ενώ παράλληλα εστιάζει περισσότερο στην τεχνική της γευσιγνωσίας.

Πλήρης τίτλος: Δίπλωμα Επιπέδου 4 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Περιγραφή: Αυτός ο τίτλος απευθύνεται σε εμπειρογνώμονες, καθώς συνδυάζει λεπτομερείς γνώσεις με εμπορικούς παράγοντες και ένα πλήρες σύστημα για την επαγγελματική αξιολόγηση των κρασιών και των οινοπνευματωδών. Το Ινστιτούτο Εμπειρογνωμόνων Οίνου (Institute of Masters of Wine) συνιστά τον τίτλο αυτό στους υποψηφίους που επιθυμούν να γίνουν μέλη του.

Πλήρης τίτλος: Δίπλωμα μετά Επαίνου Επιπέδου 5 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Περιγραφή: Πρόκειται για μια εργασία προσωπικής έρευνας, όπου οι σπουδαστές μπορούν να αναπτύξουν μια υψηλού επιπέδου έρευνα, δεξιότητες αξιολόγησης και ανάλυσης πάνω σε ένα εξειδικευμένο θέμα της επιλογής τους για τα κρασιά και τα οινοπνευματώδη.

BS EN ISO 9001:2008

Το WSET® Awards εφαρμόζει ένα Σύστημα Διαχείρισης ποιότητας το οποίο συμμορφώνεται με τις προϋποθέσεις του BS EN ISO 9001:2008 για τη διαχείριση της απονομής των τίτλων και των εξετάσεων που αφορούν την προϊοντική γνώση και την ικανότητα γευσιγνωσίας αλκοολούχων ποτών.



BS EN ISO 9001:2008
FS 66504

Εισαγωγή συνέχεια

Προετοιμασία για τον Τίτλο Επιπέδου 3 σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Οι τίτλοι της WSET® μπορούν να παρέχονται μόνο από το WSET® Awards, γνωστό ως Approved Programme Providers (APPs) και οι σπουδαστές που επιθυμούν να σπουδάσουν για να τους χορηγηθεί τίτλος της WSET πρέπει να εγγραφούν σε ένα APP. Ο σπουδαστής απευθύνεται στο APP του και το APP είναι υπεύθυνο για την παράδοση των μαθημάτων και τη διαχείριση της εξέτασης, την οποία διοργανώνει το WSET® Awards.

Η ομαδική μελέτη υπό την καθοδήγηση του APP είναι ο καλύτερος τρόπος για να μάθουν οι υποψήφιοι πώς να δοκιμάζουν τα κρασιά, αλλά μερικά APP προετοιμάζουν επίσης του υποψηφίους για τις εξετάσεις μας με εξ' αποστάσεως εκπαίδευση.

Ο κατάλογος των εγκεκριμένων παροχών Προγράμματος (APPs) στο Ηνωμένο Βασίλειο και στο εξωτερικό δημοσιεύεται στο δικτυακό τόπο WSET® (www.wsetglobal.com). Παρακαλούμε να επικοινωνήσετε απευθείας με το APP για πληροφορίες σχετικά με τα προγράμματα.

Ανάπτυξη βασικών δεξιοτήτων

- Βασικές δεξιότητες

Η κυβέρνηση του Ηνωμένου Βασιλείου μέσω του Γραφείου Ρύθμισης των Τίτλων Σπουδών και Εξετάσεων έχει καθορίσει επίπεδα επίδοσης σε έξι βασικές δεξιότητες: επικοινωνία, πρακτική αριθμητική, πληροφορία, τεχνολογία, συνεργασία με άλλους, βελτίωση εκμάθησης και απόδοσης, επίλυση προβλημάτων.

Ο Τίτλος Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη δεν αξιολογεί συγκεκριμένα καμία από τις βασικές δεξιότητες. Ωστόσο, θεωρείται ότι δίνονται ευκαιρίες στους σπουδαστές να αναπτύξουν κάποιες βασικές δεξιότητες και να σχεδιάσουν την παρουσίαση του δικού τους φακέλου σημειώσεων.

Προς διευκόλυνση καθηγητών και σπουδαστών παρατίθεται ένας βασικός οδηγός των έξι βασικών δεξιοτήτων. Ο βασικός οδηγός θα δώσει παραδείγματα κατά τα οποία, στην κανονική πορεία σπουδών για έναν Τίτλο Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη είναι δυνατό να παρέχεται εξάσκηση και να δημιουργούνται στοιχεία για προσωπικούς φακέλους στις βασικές δεξιότητες. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι ευκαιρίες ανάπτυξης και επίδειξης βασικών δεξιοτήτων δύναται να επηρεαστούν από το είδος της μελέτης που εφαρμόζεται.

Δεν καλύπτονται όλες οι απαιτήσεις βασικών δεξιοτήτων από τον Τίτλο Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη. Γι' αυτό, συνιστούμε σε κάθε σπουδαστή που επιθυμεί να αντεπεξέλθει στις απαιτήσεις των βασικών δεξιοτήτων να επικοινωνήσει με έναν εμπειρογνώμονα σύμβουλο βασικών δεξιοτήτων ο οποίος θα πρέπει να είναι σε θέση να τον καθοδηγήσει κατάλληλα για την ολοκλήρωση των εργασιών.

Ωστόσο, δύο από τις βασικές δεξιότητες αναγνωρίζονται ως αυτές, όπου είναι δυνατόν να αναπτυχθούν και να εξασκηθούν οι βασικές δεξιότητες:

- επικοινωνία
- βελτίωση της αυτοεκμάθησης και της απόδοσης.

Για την υποστήριξη των βασικών δεξιοτήτων του εισηγητή και του σπουδαστή συμπεριλάβαμε οδηγούς για τις βασικές δεξιότητες, τις οποίες θα πρέπει ο σπουδαστής να

είναι σε θέση να επιδείξει κατά τον Τίτλο Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη και οι οποίες είναι διαθέσιμες στον οδηγό του APP καθώς και στην ιστοσελίδα της WSET® (www.wsetglobal.com).

Οι οδηγοί εντοπίζουν τις βασικές ευκαιρίες δεξιοτήτων που θα προκύψουν κατά τη χρήση των συνιστώμενων οδηγιών εισηγητή και του πακέτου σπουδών Επιπέδου 3 σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη της WSET® στο πλαίσιο του προγράμματος σπουδών για τον Τίτλο Επιπέδου 3 της WSET® σε κρασιά και οινοπνευματώδη. Οι εισηγητές που εφαρμόζουν εναλλακτικές προσεγγίσεις στη διδασκαλία είναι πιθανό να δημιουργήσουν διαφορετικές ευκαιρίες για την ανάπτυξη και την επίδειξη των βασικών δεξιοτήτων.

Εισαγωγή συνέχεια

Πολιτική των ίσων ευκαιριών

Το WSET® Awards στηρίζει πλήρως την αρχή των ίσων ευκαιριών και είναι στην ευθύνη του να εξασφαλίζει, ότι για την χορήγηση των τίτλων του, όλοι οι υποψήφιοι τυγχάνουν δίκαιης και ίσης μεταχείρισης. Μπορείτε να λάβετε αντίγραφο της πολιτικής των ίσων ευκαιριών από τον Συντονιστή Κέντρων και Διευθυντή Διασφάλισης Ποιότητας του WSET® Awards.

Ανακοίνωση που αφορά την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Η ποιότητα και το επίπεδο εξυπηρέτησης που μπορούν να αναμένουν οι πελάτες από τον WSET® Awards δημοσιεύεται στην ανακοίνωση μας για την εξυπηρέτηση των πελατών. Μπορείτε να λάβετε αντίγραφο της πολιτικής των ίσων ευκαιριών από τον Συντονιστή Κέντρων και Διευθυντή Διασφάλισης Ποιότητας του WSET® Awards.

Στην περίπτωση που υπάρξει δυσαρέσκεια σχετικά με την υπηρεσία που έχει ληφθεί, παρακαλούμε επικοινωνήστε άμεσα με τον APP στον οποίο είστε εγγεγραμμένοι. Εάν το πρόβλημά σας δεν έχει λυθεί παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον Συντονιστή Κέντρων και Διευθυντή Διασφάλισης Ποιότητας του WSET® Awards.

Πρόγραμμα υποτροφιών

Για τους υποψηφίους που εργάζονται σε επιχειρήσεις ποτών στο Ηνωμένο Βασίλειο, όπως και για έναν πιο περιορισμένο αριθμό υποψηφίων από το γενικό σύνολο των σπουδαστών και το εξωτερικό, το WSET® Awards διαχειρίζεται ένα πρόγραμμα χορήγησης υποτροφιών στους αριστούχους υποψήφιους από χορηγούς προερχόμενους από τη βιομηχανία. Τα βραβεία είναι τυπικά, επισκέψεις σε περιοχές παραγωγής κρασιών ή οινοπνευματωδών. Σε πολλές περιπτώσεις, για την επιλογή των κατάλληλων υποψηφίων διοργανώνονται και περαιτέρω συνεντεύξεις.

Να θυμάστε ότι αυτές οι υποτροφίες δεν έχουν τη μορφή επιδομάτων για τη χρηματοδότηση των σπουδών αλλά αποτελούν αναγνώριση επιδόσεων εξετάσεων.

Περισσότερες πληροφορίες καθώς και μια ενημερωμένη λίστα των υποτροφιών δημοσιεύονται στην ιστοσελίδα της WSET® (www.wsetglobal.com).

Τίτλος Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Στόχοι τίτλου σπουδών

Ο Τίτλος Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη έχει σχεδιαστεί για να δίνει διεξοδική κατανόηση των κύριων κρασιών και οινοπνευματωδών του κόσμου και της εμπορικής τους σημασίας στην παγκόσμια αγορά. ο τίτλος θα βοηθήσει όσους είναι υποχρεωμένοι να κάνουν επαγγελματικές αξιολογήσεις των οίνων και οινοπνευματωδών ποτών σε σχέση με την ποιότητά τους και την εμπορική αξία. Ο τίτλος παρέχει ενδεδειγμένη γνώση των προϊόντων που απαιτείται για την υποστήριξη των δεξιοτήτων της θέσης εργασίας και των ικανοτήτων, όπως για παράδειγμα στην επιλογή προϊόντων του τομέα της λιανικής πώλησης και της φιλοξενίας.

Οι κάτοχοι του Τίτλου Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη θα είναι σε θέση να περιγράψουν τα χαρακτηριστικά των βασικών κρασιών και οινοπνευματωδών του κόσμου και να δώσουν πληροφορίες για τους βασικούς παράγοντες που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή. Κατά συνέπεια, θα είναι σε θέση να συμβουλεύουν τη διαχείριση, να απαντούν σε ερωτήσεις πελατών με εγκυρότητα, καθώς και να πραγματοποιούν καταρτισμένες επιλογές κρασιών και οινοπνευματωδών για διάφορες περιστάσεις.

Διάρθρωση τίτλου	Τίτλος Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη
Βασικές ενότητες	Ενότητα πρώτη: Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου
	Ενότητα δεύτερη: Η αναλυτική γευσίγνωσία του κρασιού

Για την απονομή του Τίτλου Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη, ένας υποψήφιος πρέπει να ολοκληρώσει και τις δύο βασικές ενότητες.

Τίτλος Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη συνέχεια

Οι δύο ενότητες χωρίζονται σε αποτελέσματα εκμάθησης ως εξής:

Τίτλος ενότητας	Κωδικός αποτελεσμάτων εκμάθησης	Αποτέλεσμα εκμάθησης Τίτλος
Ενότητα πρώτη Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου (6 διδακτικές μονάδες)	1	Εξήγηση των βασικών παραγόντων παραγωγής των κύριων κρασιών του κόσμου και περιγράψτε τον τρόπο που αυτοί επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή του κρασιού.
	2	Περιγραφή με λεπτομέρεια των χαρακτηριστικών των κύριων κρασιών του κόσμου
	3	Επεξήγηση των βασικών παραγόντων παραγωγής των κύριων αφρωδών κρασιών του κόσμου και περιγραφή του τρόπου με τον οποίο αυτοί επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή του κρασιού.
	4	Επεξήγηση των βασικών παραγόντων παραγωγής των κύριων ενισχυμένων (λικέρ) κρασιών του κόσμου και περιγραφή του τρόπου με τον οποίο αυτοί επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή του κρασιού.
	5	Επεξήγηση των βασικών παραγόντων παραγωγής των κύριων οινοπνευματωδών και λικέρ του κόσμου και περιγραφή του τρόπου με τον οποίο αυτοί επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή του κρασιού.
	6	Ικανότητα παροχής πληροφοριών και συμβουλών στους πελάτες και το προσωπικό για τα κρασιά και τα οινοπνευματώδη
Ενότητα δεύτερη Η αναλυτική γευσίγνωσία του κρασιού (2 διδακτικές μονάδες)	1	Εντοπισμός και αξιολόγηση των χαρακτηριστικών, της ποιότητας και της εμπορικής αξίας των κύριων κρασιών του κόσμου

Εγγραφή

Ο Τίτλος Επιπέδου 2 της WSET® ή ισοδύναμο επίπεδο εμπειρίας, συνιστάται για την εγγραφή στο πρόγραμμα του Τίτλου Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη. Δεν επιτρέπεται σε σπουδαστές των οποίων η ηλικία είναι κάτω της επιτρεπόμενης για την αγορά των αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου διεξάγονται οι εξετάσεις, ή σε αυτούς που δεν καταναλώνουν αλκοολούχα ποτά λόγω υγείας ή θρησκευτικών πεποιθήσεων, η γευσίγνωσία αλκοολούχων ποτών, στο πλαίσιο του μαθήματος. Αυτοί οι υποψήφιοι δεν θα έχουν το δικαίωμα να ολοκληρώσουν την αξιολόγηση της Ενότητας 2 του Τίτλου Επιπέδου 3 της WSET®. Σε τέτοιες περιπτώσεις, οι υποψήφιοι θα λαμβάνουν βεβαίωση επίτευξης για επιτυχή ολοκλήρωση της Ενότητας 1, αλλά δεν θα τους απονέμεται ο τίτλος Τίτλος Επιπέδου 3 της WSET®. Οι δυνητικοί υποψήφιοι θα πρέπει να συζητούν το τρέχον επίπεδο γνώσεών τους με το APP τους πριν τη συμμετοχή στο πρόγραμμα σπουδών έτσι ώστε να διασφαλίζουν ότι αυτός είναι κατάλληλος τίτλος σπουδών για αυτούς.

Ώρες καθοδηγούμενης μάθησης

Συνιστάται στους σπουδαστές να διαθέσουν τουλάχιστον 84 ώρες μελέτης για την επιτυχή ολοκλήρωση του πλήρους προγράμματος των δύο ενότητων. Οι ώρες θα αποτελούν συνήθως έναν συνδυασμό ωρών διδασκαλίας και προσωπικής μελέτης. Συνιστάται η παράδοση του μαθήματος να μην διαρκεί λιγότερο από 28 ώρες.

Τρόποι εξέλιξης

Δίπλωμα Επιπέδου 4 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Ο Τίτλος Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη είναι απαραίτητος για το Δίπλωμα Επιπέδου 4 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη.

Ενότητα πρώτη - Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΚΜΑΘΗΣΗΣ ΠΡΩΤΟ: ΕΞΗΓΗΣΤΕ ΤΟΥΣ ΒΑΣΙΚΟΥΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΕΡΙΓΡΑΨΤΕ ΜΕ ΠΟΙΟΝ ΤΡΟΠΟ ΑΥΤΟΙ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΣΤΥΛ, ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Εξήγηση του αντίκτυπου της **τοποθεσίας** στην παραγωγή κρασιού.
2. Εντοπισμός των **βασικών παραγόντων** που επηρεάζουν την **αμπελουργική πρακτική**.
3. Εξήγηση του τρόπου με τον οποίο οι βασικοί παράγοντες επηρεάζουν το **στυλ, την ποιότητα και την τιμή** των κρασιών που παράγονται.
4. Αξιολόγηση των βασικών διαθέσιμων επιλογών για τις διαδικασίες **οινοποίησης, ωρίμανσης και εμφιάλωσης**.
5. Εξήγηση του τρόπου με τον οποίο οι βασικές επιλογές οινοποίησης, ωρίμανσης και εμφιάλωσης **επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή** των κρασιών που παράγονται.
6. Εξέταση της **ανάλυσης κόστους** του κρασιού στην τοπική αγορά.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ
Κλίμα	Γενικό κλίμα, κλίμα τοποθεσίας και ετήσιες καιρικές συνθήκες
Έδαφος	Επιρροή των τύπων εδαφών, προσανατολισμός αμπελώνα, terroir

ΤΟΜΕΑΣ Β	
Το αμπέλι	Ορισμός ειδών, ποικιλίες αμπέλου, διασταυρώσεις, υβρίδια, κλώνοι, φυλλοξήρα, υποκείμενα, μοσχεύματα και επιλογή αμπέλου, προβλήματα αμπελιού
Ο αμπελώνας	Ετήσιος κύκλος αμπελώνα, απόδοση, τοποθέτηση, κλάδεμα, προβλήματα αμπελώνα, τρύγος

ΤΟΜΕΑΣ Γ	ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ
Ζύμωση	Αρχές της αλκοολικής ζύμωσης, διορθώσεις πριν από την ζύμωση
Διαδικασία παραγωγής, εξοπλισμός και λειτουργίες	Ερυθρό, ροζέ, λευκό, γλυκό Μηχανές σύνθλιψης, εξοπλισμός ζύμωσης

ΤΟΜΕΑΣ Δ	ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ
Ωρίμανση	Επιρροή ωρίμανσης, χαρακτηριστικά κρασιού κατάλληλου προς ωρίμανση, δεξαμενές που χρησιμοποιούνται για την ωρίμανση, συντομεύσεις ωρίμανσης
Διαύγαση	Προσδιορισμός διαύγασης, μέσα διαύγασης
Διήθηση	Προσδιορισμός της διήθησης, τύποι φίλτρων που χρησιμοποιούνται
Σταθεροποίηση	Χημική και μικροβιολογική αστάθεια και θεραπείες, κρύα αποστείρωση και εμφιάλωση εν θερμώ
Συσκευασία και πωματισμός:	Γυαλί, PET, σακούλα σε κουτί Φυσικός φελλός, συνθετικός φελλός, βιδωτό πώμα

Ενότητα πρώτη: Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου συνέχεια

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΚΜΑΘΗΣΗΣ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΠΕΡΙΓΡΑΨΤΕ ΜΕ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Εντοπισμός των βασικών οινοπαραγωγικών **περιοχών και περιφερειών ελαφρών κρασιών** των κύριων οινοπαραγωγικών χωρών του κόσμου και, κατά περίπτωση, τις σημαντικές κοινότητες αυτών των περιοχών και περιφερειών.
 2. Ανάλυση των **βασικών παραγόντων** που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των κρασιών από αυτές τις περιοχές και τις περιφέρειες.
 3. Περιγραφή των χαρακτηριστικών των κύριων κρασιών από αυτές τις **περιοχές και περιφέρειες**.
- Οι περιοχές και περιφέρειες για τα ήρεμα κρασιά χωρίζονται σε δύο επίπεδα, την Ομάδα I και την Ομάδα II.
- Στην Ομάδα I** τα κρασιά απαιτούν από τους υποψήφιους να είναι σε θέση να εξηγήσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή του κρασιού με λεπτομέρεια.
- Στην Ομάδα II** τα κρασιά απαιτούν από τους υποψήφιους μόνο να δηλώνουν την τοποθεσία, την/τις κύρια(-ες) ποικιλία(-ες) σταφυλιών, το γενικό κλίμα και να περιγράψουν το γενικό στυλ, το επίπεδο ποιότητας και τον τομέα τιμής του κρασιού.

Σημείωση: δεν υπάρχει διαχωρισμός για τα αφρώδη ή ενισχυμένα κρασιά.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ	
	ΟΜΑΔΑ I	ΟΜΑΔΑ II
ΓΑΛΛΙΑ Γενικά		Vin de France
Μπορντό	Bordeaux Bordeaux Supérieur	Côtes de Bordeaux Entre Deux Mers AC
	Médoc (Haut Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux)	
	Pessac-Léognan	Graves
	Saint Emilion (Saint Emilion Grand Cru) Pomerol	Saint Emilion Satellites Fronsac Canon-Fronsac
	Sauternes (Barsac)	
Νοτιοδυτικά		Bergerac (Monbazillac) Cahors Madiran Côtes de Gascogne IGP Jurançon
Βουργουνδία	Bourgogne	
	Chablis (Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru)	
	Côte de Nuits (Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits- Saint-Georges)	Côte Chalonnaise (Rully, Mercurey, Givry, Montagny)

Ενότητα πρώτη: Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου συνέχεια

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ (συνέχεια)	
	ΟΜΑΔΑ Ι	ΟΜΑΔΑ ΙΙ
ΓΑΛΛΙΑ Βουργουνδία συνέχεια	Côte de Beaune (Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet) Grands Crus	
	Pouilly-Fuissé	Mâcon (Mâcon-Villages)
	Beaujolais (Beaujolais Villages, Beaujolais Crus)	
Αλσατία	Alsace (Alsace Grand Cru)	
Λίγηρας		Val de Loire IGP
	Muscadet (Muscadet Sèvre et Maine, Sur Lie)	
	Coteaux de Layon, Savennières	Anjou Saumur
	Vouvray	Touraine Bougeuil Chinon
	Sancerre (λευκό) Pouilly-Fumé	Sancerre (κόκκινο) Menetou-Salon
Ροδανός	Hermitage (κόκκινο) Crozes Hermitage (κόκκινο) Côte Rôtie Condrieu	Hermitage (λευκό) Crozes-Hermitage (λευκό) Saint-Joseph Cornas
	Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape Châteauneuf-du-Pape (κόκκινο)	Côtes du Rhone (Côtes du Rhone Villages) (λευκό) Châteauneuf-du-Pape (λευκό) Gigondas Vacqueyras Lirac Tavel
Languedoc Roussillon Provence		Pays d'Oc IGP
		Languedoc (Pic Saint Loup, La Clape) Minervois
		Côtes du Roussillon (Côtes du Roussillon Villages) Fitou Corbières
		Bandol Côtes de Provence

Ενότητα πρώτη: Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου συνέχεια

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ (συνέχεια)	
	ΟΜΑΔΑ Ι	ΟΜΑΔΑ ΙΙ
ΓΕΡΜΑΝΙΑ		
Mosel	Bernkastel, Piesport	Ruwer, Saar
Nahe		Schlossböckelheim
Rheingau	Rüdesheim, Geisenheim, Johannisberg	
Rheinhessen		Nierstein
Pfalz		Forst, Deidesheim
Baden		Kaiserstuhl-Tuniberg
Franken		Franken
ΑΥΣΤΡΙΑ	Wachau	Niederösterreich (Weinviertel)
		Burgenland (Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hugelland, Mittelburgenland)
ΟΥΓΓΑΡΙΑ	Tokaji	
ΕΛΛΑΔΑ		Τοπικά κρασιά
		Νάουσα Νεμέα Σαντορίνη
ΙΤΑΛΙΑ		
Piemonte	Barolo Barbaresco	Langhe Barbera d'Asti Dogliani Dolcetto d'Alba Roero Gavi
Trentino-Alto-Adige		Trentino Alto Adige
Friuli-Venezia Giulia		Collio Friuli Grave
Veneto	Valpolicella (Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella) Soave	Bardolino Veneto IGT
Τοσκάνη	Chianti Chianti Classico Brunello di Montalcino Vino Nobile di Montepulciano	Bolgheri Vernaccia di San Gimignano Toscana IGT
Marche		Conero Verdicchio dei Castelli di Jesi

Ενότητα πρώτη: Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου συνέχεια

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ (συνέχεια)	
	ΟΜΑΔΑ Ι	ΟΜΑΔΑ ΙΙ
ΙΤΑΛΙΑ συνέχεια Ούμπρια		Orvieto
Λάτζιο		Frascati
Απρούζο		Montepulciano d'Abruzzo Trebbiano d'Abruzzo
Καμπανία		Taurasi
Πούλια		Salice Salentino Copertino Puglia IGT
Μπασιλικάτα		Aglianico del Vulture
Σικελία		Sicilia IGT
ΙΣΠΑΝΙΑ Γενικά		DOs de Pago
Εβρο και Πυρηναία	Rioja	Navarra Calatayud Cariñena
Καταλονία	Priorat	Catalunya Penedès
Κοιλάδα Ντουέρο	Ribera del Duero	Toro Rueda VdIT Castilla y León
Βορειοδυτικά	Rías Baixas	Bierzo
Λεβάντε		Βαλένθια Jumilla Yecla
Καστίγια Λα Μάντσα		La Mancha Valdepeñas VdIT de Castilla
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ Βόρεια	Vinho Regional Duriense (Douro)	Vinho Regional Minho (Vinho Verde) Vinho Regional Beiras (Bairrada, Dão)
Κεντρικά		Vinho Regional Lisboa Vinho Regional Tejo
Νότια		Vinho Regional Península de Setúbal Vinho Regional Alentejano (Alentejo)

Ενότητα πρώτη: Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου συνέχεια

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ (συνέχεια)	
	ΟΜΑΔΑ Ι	ΟΜΑΔΑ ΙΙ
ΗΠΑ Καλιφόρνια	Napa County (Napa Valley AVA, Rutherford AVA, Oakville AVA, Mount Veeder AVA, Los Carneros AVA) Sonoma County (Russian River Valley AVA, Alexander Valley AVA, Dry Creek Valley AVA)	Mendocino County
	Central Valley Region (Lodi AVA)	
		Monterey County
		Santa Barbara County (Santa Maria Valley AVA) San Luis Obispo County (Paso Robles AVA)
Όρεγκον		Willamette Valley AVA
Ουάσινγκτον		Columbia Valley AVA (Yakima Valley AVA)
Νέα Υόρκη		Finger Lakes AVA
ΚΑΝΑΔΑΣ		Ontario (Niagara Peninsula)
		British Columbia (Okanagan Valley)
ΧΙΛΗ		Coquimbo Region (Elqui, Limarí)
	Aconcagua Region (Casablanca)	San Antonio, Leyda, Aconcagua
	Central Valley Region (Rapel, Cachapoal, Colchagua)	Maipo, Curicó
		Southern Region (Itata, Bío Bío)
ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ	Mendoza Province (Uco Valley, Luján de Cuyo, Maipú)	Salta Province (Cafayate) San Juan Province Neuquén Province Rio Negro Province
ΝΟΤΙΟΣ ΑΦΡΙΚΗ		Western Cape
	Coastal Region (Stellenbosch)	Paarl, Constantia, Durbanville
		Breede River Valley Region (Worcester, Robertson)
		Walker Bay, Elim, Elgin

Ενότητα πρώτη: Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου συνέχεια

ΤΟΜΕΑΣ Α ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ (συνέχεια)		
	ΟΜΑΔΑ Ι	ΟΜΑΔΑ ΙΙ
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ Γενικά	Νοτιοανατολική Αυστραλία	
Νότια Αυστραλία	Barossa Zone (Barossa Valley, Eden Valley) Mount Lofty Ranges Zone (Adelaide Hills, Clare Valley) Fleurieu Zone (McLaren Vale), Limestone Coast Zone (Coonawarra)	Limestone Coast Zone (Padthaway) Lower Murray Zone (Riverland)
Βικτώρια	Port Phillip Zone (Yarra Valley)	Port Philip Zone (Geelong, Mornington Peninsula) Central Victoria Zone (Heathcote)
Νότια Νέα Ουαλία	Κοιλάδα Hunter	Riverina
Τασμανία		Τασμανία
Δυτική Αυστραλία	South Western Australia Zone (Margaret River)	Great Southern Region (Mount Barker, Frankland River)
ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ	Hawke's Bay	Auckland, Gisbourne, Martinborough
	Marlborough	Nelson, Canterbury, Central Otago

ΤΟΜΕΑΣ Β ΒΑΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΣΤΥΛ, ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ	
ΤΙΜΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ Κατηγορίες	Οικονομικά προσιτό, μέσης τιμής, υψηλής τιμής, premium
Ανάλυση κόστους	Ex cellars/τιμή FOB, προμήθεια πράκτορα, τιμή συναλλάγματος, μεταφορικά, αποθήκευση και διανομή, φόροι, περιθώριο κέρδους
ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ Στυλ	Κλίμα, έδαφος, σταφύλια, αμπελουργία, οινοποίηση, ωρίμανση, οινοπαραγωγή, κανονισμοί, εμπορική αξία
Ποιότητα	Μικροκλίματα, διαφορές στις σοδειές, εδάφη, σταφύλια, οινοποίηση, αμπελουργία, ανάμιξη, ωρίμανση, κανονισμοί οινοπαραγωγής
Άλλα	Δυνάμεις της αγοράς, επίπεδα παραγωγής, εμπορικό σήμα, πολιτισμικές και πολιτικές επιρροές, εξωτερικές επιρροές και επένδυση

Ενότητα πρώτη: Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου συνέχεια

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΚΜΑΘΗΣΗΣ ΤΡΙΤΟ: ΕΞΗΓΗΣΤΕ ΤΟΥΣ ΒΑΣΙΚΟΥΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΑΦΡΩΔΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΕΡΙΓΡΑΨΤΕ ΜΕ ΠΟΙΟΝ ΤΡΟΠΟ ΑΥΤΟΙ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΣΤΥΛ, ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Εντοπισμός των βασικών οινοπαραγωγικών **περιοχών και περιφερειών αφρωδών κρασιών** των κύριων οινοπαραγωγικών χωρών του κόσμου και, κατά περίπτωση, τις σημαντικές κοινότητες.
2. Περιγραφή των **μεθόδων παραγωγής** που χρησιμοποιούνται για αφρώδη κρασιά.
3. Ανάλυση των **βασικών παραγόντων που επηρεάζουν στυλ, την ποιότητα και την τιμή** των αφρωδών κρασιών από αυτές τις **περιοχές και τις περιφέρειες**.
4. Περιγραφή των **χαρακτηριστικών** των κύριων αφρωδών κρασιών που παράγονται σε αυτές τις **περιοχές και περιφέρειες**.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ
Γαλλία	Alsace, Burgundy, Champagne, Limoux, Loire (Saumur, Vouvray)
Ισπανία	Cava
Ιταλία	Asti, Prosecco
Γερμανία	Sekt
Νέος Κόσμος	Αυστραλία, Καλιφόρνια, Νέα Ζηλανδία, Νότιος Αφρική
ΤΟΜΕΑΣ Β	ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
Μέθοδοι	Παραδοσιακή, μεταφοράς, δεξαμενής, προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα
ΤΟΜΕΑΣ Γ	ΒΑΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΣΤΥΛ, ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ
ΤΙΜΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ	
Κατηγορίες	Οικονομικά προσιτό, μέσης τιμής, υψηλής τιμής, premium
Ποιότητα	Non-vintage, εσοδείας, prestige cuvée
Ανάλυση κόστους	Ex cellars/τιμή FOB, προμήθεια πράκτορα, τιμή συναλλάγματος, μεταφορικά, αποθήκευση και διανομή, φόροι, περιθώριο κέρδους
ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ	
Στυλ	Κλίμα, σταφύλια, ανάμιξη, μέθοδος παραγωγής, ωρίμαση, ορισμοί στυλ, νομικοί ορισμοί, εμπορική αξία, εμπορική ταυτότητα
Ποιότητα	Μικροκλίματα, διαφορές στις σοδιές, εδάφη, σταφύλια, οινοποίηση, αμπελουργία, ανάμιξη, ωρίμαση, κανονισμοί οινοπαραγωγής
Άλλο	Δυνάμεις της αγοράς, επίπεδα παραγωγής, εμπορικό σήμα, πολιτισμικές και πολιτικές επιρροές, εξωτερικές επιρροές και επένδυση

Ενότητα πρώτη: Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου συνέχεια

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΚΜΑΘΗΣΗΣ ΤΕΤΑΡΤΟ: ΕΞΗΓΗΣΤΕ ΤΟΥΣ ΒΑΣΙΚΟΥΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΩΝ (ΛΙΚΕΡ) ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΕΡΙΓΡΑΨΤΕ ΜΕ ΠΟΙΟΝ ΤΡΟΠΟ ΑΥΤΟΙ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΣΤΥΛ, ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Εντοπισμός των βασικών οινοπαραγωγικών **περιοχών και περιφερειών ενισχυμένων κρασιών** των κύριων οινοπαραγωγικών χωρών του κόσμου.
2. Περιγραφή των **μεθόδων παραγωγής** που χρησιμοποιούνται για ενισχυμένα κρασιά.
3. Ανάλυση των **βασικών παραγόντων** των ενισχυμένων κρασιών από αυτές τις **περιοχές και περιφέρειες**.
4. Περιγραφή των **χαρακτηριστικών** των κύριων ενισχυμένων κρασιών που παράγονται σε αυτές τις **περιοχές και περιφέρειες**.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ
Πορτογαλία	Madeira, Port (Douro Valley)
Ισπανία	Σέρι
Γαλλία	Vins Doux Naturels: Languedoc-Roussillon, Rhône
Αυστραλία	Rutherglen
ΤΟΜΕΑΣ Β	ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
Μέθοδοι	Ενίσχυση για να διακοπεί η ζύμωση, Ενίσχυση μετά την ζύμωση
ΤΟΜΕΑΣ Γ	ΒΑΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΣΤΥΛ, ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ
ΤΙΜΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ	
Κατηγορίες	Οικονομικά προσιτό, μέσης τιμής, υψηλής τιμής, premium
Ανάλυση κόστους	Ex cellars/τιμή FOB, προμήθεια πράκτορα, τιμή συναλλάγματος, μεταφορικά, αποθήκευση και διανομή, φόροι, περιθώριο κέρδους
ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ	
Στυλ	Κλίμα, σταφύλια, ανάμιξη, μέθοδος παραγωγής, ωρίμαση, ορισμοί στιλ, νομικοί ορισμοί, εμπορική αξία, εμπορική ταυτότητα
Ποιότητα	Μικροκλίματα, διαφορές στις σοδειές, εδάφη, σταφύλια, οινοποίηση, αμπελουργία, ανάμιξη, ωρίμαση, κανονισμοί παραγωγής
Άλλο	Δυνάμεις της αγοράς, επίπεδα παραγωγής, εμπορικό σήμα, πολιτισμικές και πολιτικές επιρροές, εξωτερικές επιρροές και επένδυση

Ενότητα πρώτη: Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου συνέχεια

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΚΜΑΘΗΣΗΣ ΠΕΜΠΤΟ: ΕΞΗΓΗΣΤΕ ΤΟΥΣ ΒΑΣΙΚΟΥΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΚΑΙ ΛΙΚΕΡ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΕΡΙΓΡΑΨΤΕ ΜΕ ΠΟΙΟΝ ΤΡΟΠΟ ΑΥΤΟΙ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΟ ΣΤΥΛ, ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Ταξινόμηση των βασικών **οινοπνευματωδών και λικέρ** του κόσμου ανά κατηγορία.
2. Επιλογή των διεργασιών παραγωγής **οινοπνευματωδών και λικέρ** του κόσμου.
3. Επιλογή των **βασικών υλικών** που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή οινοπνευματωδών και λικέρ.
4. Περιγραφή των **μεθόδων παραγωγής** που χρησιμοποιούνται για τα οινοπνευματώδη και λικέρ του κόσμου.
5. Προσδιορισμός των σημαντικότερων **όρων σήμανσης** οινοπνευματωδών και λικέρ, τόσο για οικονομικά προσιτή χύδην παραγωγή όσο και για προϊόντα ποιότητας premium.
6. Περιγραφή των **χαρακτηριστικών** των βασικών **οινοπνευματωδών και λικέρ**.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
Διεργασίες παραγωγής	Μετατροπή, ζύμωση, απόσταξη, ωρίμανση, ανάμιξη
Αποστακτήρες	Άμβυκας, αποστακτήρας συνεχούς απόσταξης
ΤΟΜΕΑΣ Β	ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΚΑΙ ΛΙΚΕΡ
Μπράντι και άλλα οινοπνευματώδη από σταφυλοχυμό	μπράντι από σταφύλια, marc, grappa, ισπανικό μπράντι
Ουίσκι	Σκωτσέζικο, ιρλανδέζικο, καναδέζικο, Bourbon, Tennessee
Μπράντι και άλλα οινοπνευματώδη από ζαχαροκάλαμο	White, Golden, Dark
Tequila και Mezcal	Silver, Gold, Reposado, Añejo
Βότκα	Neutral, Premium, Super-premium
Τζιν και άλλα αρωματισμένα οινοπνευματώδη	Gin, απόσταγμα αρωματισμένο με γλυκάνισο
Λικέρ	Βότανα, εσπεριδοειδή, φρούτα πυρηνόκαρπα, σπόροι, κουκούτσια και κόκκοι, γαλακτοκομικά
ΤΟΜΕΑΣ Γ	ΟΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟΙ ΟΡΟΙ ΣΗΜΑΝΣΗΣ
Μπράντι	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanish, VS, VSOP, XO, Napoleon, Hors d'Age
Ουίσκι	Σκωτσέζικο: Blended, Malt Ιρλανδικό Αμερικάνικο ουίσκι: Bourbon, Tennessee, Canadian
Ρούμι	White, Golden, Dark
Τεκίλα	Silver, Gold, Reposado, Añejo, 100% Agave
Βότκα	Premium
Τζιν	Distilled, London Dry
Λικέρ	

Ενότητα πρώτη: Η θεωρία των κρασιών και των οινοπνευματωδών του κόσμου συνέχεια

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΚΜΑΘΗΣΗΣ ΕΚΤΟ: ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΩΝ ΣΕ ΠΕΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Χρήση πληροφοριών σχετικά με τα **χαρακτηριστικά στυλ** των κύριων κρασιών και οινοπνευματωδών του κόσμου.
2. Χρήση των γνώσεων που έχουν αποκτηθεί για τα προϊόντα για την πραγματοποίηση **συστάσεων για εναλλακτικά κρασιά παρόμοιου τύπου** βάσει των απαιτήσεων των πελατών.
3. Εφαρμογή των **αρχών συνδυασμού φαγητού και κρασιού** με στόχο την πραγματοποίηση συστάσεων για κατάλληλους συνδυασμούς.
4. Πραγματοποίηση συστάσεων σε πελάτες και προσωπικό σχετικά με την αποθήκευση και το σερβίρισμα **κρασιών και οινοπνευματωδών**.
5. Περιγραφή και διάκριση μεταξύ **κοινών ελαττωμάτων** που απαντώνται σε κρασιά.
6. Αναφορά των **νομικών θεμάτων** που σχετίζονται με την κατανάλωση κρασιών και οινοπνευματωδών.
7. Αναφορά των **κοινωνικών θεμάτων, καθώς και των θεμάτων υγείας και ασφάλειας** που σχετίζονται με την κατανάλωση κρασιών και οινοπνευματωδών.

ΤΟΜΕΑΣ Α	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΥΛ
Περιγραφή με βάση τη Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία της WSET	Όψη, μύτη, ουρανίσκος, συμπέρασμα
ΤΟΜΕΑΣ Β	ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΙΜΗ
Κατηγορίες	Οικονομικά προσιτό, μέσης τιμής, υψηλής τιμής, premium
ΤΟΜΕΑΣ Γ	ΑΡΧΕΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΟΥ
Παράγοντες που αφορούν το κρασί	Γλυκύτητα, οξύτητα, τανίνες/υφή, συνθετότητα, χαρακτήρας φρούτου, επίπεδο αλκοόλ
Παράγοντες που αφορούν το φαγητό	Γλυκύτητα, οξύτητα, γευστικότητα, γεύση αλμυρή, πικρή, πικάντικη, λιπαρή, ένταση αρώματος
ΤΟΜΕΑΣ Δ	ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ
Αποθήκευση	Ιδανικές συνθήκες, μακροπρόθεσμη και βραχυπρόθεσμη αποθήκευση, εναλλαγή αποθέματος
Σερβίρισμα	Διαδικασία σερβιρίσματος, θερμοκρασίες σερβιρίσματος, άνοιγμα και μετάγγιση, ποτήρια και εξοπλισμός, συνοδευτικά
Κρασί	Προτίμηση του πελάτη, τιμή, περίσταση, απαιτήσεις οργανισμού
ΤΟΜΕΑΣ Ε	ΣΥΝΗΘΗ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ
Ελαττώματα	Οξειδωμένο, φελλός, υψηλό διοξείδιο του θείου, επαναζύμωση, οξική ζύμωση, θειώδες οξύ, τρυγικοί κρύσταλλοι
ΤΟΜΕΑΣ ΣΤ	ΘΕΜΑΤΑ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΝΟΜΙΚΟ, ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ, ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
Κοινωνική ευθύνη	Ασφαλής κατανάλωση αλκοόλ

Ενότητα δεύτερη: Η αναλυτική γευσίγνωσία του κρασιού

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΚΜΑΘΗΣΗΣ ΠΡΩΤΟ: ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ, ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΑΞΙΩΝ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Περιγραφή των βασικών **χαρακτηριστικών των κύριων κρασιών** του κόσμου με χρήση των αναγνωρισμένων όρων γευσίγνωσίας του χώρου.
2. Εξαγωγή συμπερασμάτων σχετικά με **το επίπεδο ποιότητας, την ταυτότητα, την προέλευση και το επίπεδο τιμής** των κύριων κρασιών του κόσμου.
3. Επίδειξη της ικανότητας **παραγωγής αρχείων με ακρίβεια** κατά τη γευσίγνωσία κρασιού.

ΤΟΜΕΑΣ Α

Λόγος αξιολόγησης Ποιότητα, αυθεντικότητα, τιμή, παρακολούθηση προόδου κρασιού

Ενότητα δεύτερη: Η αναλυτική γευσίγνωσία του κρασιού συνέχεια

WSET Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσίγνωσία Κρασιού® Επίπεδο 3

ΕΜΦΑΝΙΣΗ	
Διαύγεια	καθαρό – θολό (ελαττωματικό;)
Ένταση	ωχρό – μέτριο – βαθύ
Χρώμα	λευκό ροζέ κόκκινο
	λεμονοπράσινο – λεμονί – χρυσαφένιο – κεχριμπαρένιο – καφέ ροζ – σομόν – πορτοκαλί πορφυρό – ρουμπινί – γκρενά – κεραμιδί – καφέ
Άλλες παρατηρήσεις	π.χ. πόδια/δάκρυα, ίζημα, αφρισμός, φυσαλίδες

ΜΥΤΗ	
Κατάσταση	καθαρό – μη καθαρό (ελαττωματικό;)
Ένταση	ελαφριά – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – έντονη
Αρωματικά χαρακτηριστικά	π.χ. φρούτα, λουλούδια, μπαχαρικά, λαχανικά, αρώματα δρυός, άλλο
Εξέλιξη	νεαρό – εξελισσόμενο – πλήρως εξελιγμένο – κουρασμένο/η ακμή του έχει παρέλθει

ΣΤΟΜΑ	
Γλυκύτητα	ξηρό – σχεδόν ξηρό – ημίξηρο – ημίγλυκο – γλυκό – πλούσιο
Οξύτητα	χαμηλή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – υψηλή
Τανίνη	χαμηλή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – υψηλή
Αλκοόλ	χαμηλή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – υψηλή ενισχυμένα κρασιά: χαμηλή - μέτρια - υψηλή
Σώμα	ελαφρύ – μέτριο(-) – μέτριο – μέτριο(+) – πλούσιο
Ένταση γεύσης	ελαφριά – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – έντονη
Χαρακτηριστικά γεύσης	π.χ. φρούτα, λουλούδια, μπαχαρικά, λαχανικά, αρώματα δρυός, άλλο
Άλλες παρατηρήσεις	π.χ. υφή, ισορροπία αφρώδεις οίνοι (αφρός): απαλός – κρεμώδης – επιθετικός
Επίγευση	κοινή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – μακρά

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	
Ποιότητα	ελαττωματική – πτωχή – αποδεκτή – καλή – πολύ καλή – εξαιρετική
Επίπεδο ετοιμότητας για κατανάλωση/ δυνατότητα παλαίωσης	πολύ νεαρό – μπορεί να καταναλωθεί άμεσα, αλλά έχει δυνατότητα παλαίωσης – άμεση κατανάλωση: δεν προορίζεται για παλαίωση ή περαιτέρω παλαίωση – πολύ παλαιό

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΕΝΤΟΣ ΠΛΑΙΣΙΟΥ	
Ταυτότητα	για παράδειγμα: τοποθεσία (χώρα ή περιοχή), ποικιλία ή ποικιλίες σταφυλικών
Κατηγορία τιμής	φθηνό – μεσαίας τιμής – υψηλής τιμής – υψηλότερης τιμής

Σημειώσεις για σπουδαστές:

Στις γραμμές όπου οι λέξεις χωρίζονται με παύλες – οι σπουδαστές πρέπει να επιλέξουν μία και μόνο μία από αυτές. Οι γραμμές που ξεκινούν με "π.χ." και όπου οι λέξεις χωρίζονται με κόμματα – η λίστα των επιλογών περιέχει παραδείγματα των εννοιών, επάνω στις οποίες οι σπουδαστές ίσως επιθυμούν να κάνουν σχόλια. Οι σπουδαστές ενδέχεται να μην χρειάζεται να σχολιάσουν κάθε επιλογή για κάθε ένα από τα κρασιά.

Ενότητα δεύτερη: Η αναλυτική γευσίγνωσία του κρασιού συνέχεια

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

ΤΟΜΕΑΣ Β		
Χώρα/Περιοχή	Στυλ κρασιού	ΚΥΡΙΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΩΝ Όνομα κρασιού προς δοκιμή
ΕΛΑΦΡΙΑ ΚΡΑΣΙΑ		
ΜΠΟΡΝΤΟ	Κόκκινα	Generic Bordeaux AC Médoc ή Haut-Médoc Cru Classé Saint-Emilion Grand Cru
	Ξηρά Λευκά	Bordeaux AC, Graves ή Pessac-Léognan
	Λευκά	Sauternes ή Barsac
ΝΟΤΙΟΔΥΤΙΚΗ ΓΑΛΛΙΑ	Κόκκινα	Cahors ή Madiran
ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ	Κόκκινα	Beaujolais and Beaujolais (Villages ή Cru) Generic Bourgogne Rouge AC Επίπεδο κρασιού Commune ή Premier Cru του Côte d'Or
	Λευκά	Chablis (Commune ή Premier Cru) Chassagne-Montrachet, Meursault ή Puligny-Montrachet (Commune ή Premier Cru)
ΚΟΙΛΑΔΑ ΡΟΔΑΝΟΥ	Κόκκινα	Côtes du Rhône ή Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape ή Gigondas Cornas, Saint Joseph, Côte-Rôtie ή Hermitage
ΝΟΤΙΑ ΓΑΛΛΙΑ	Κόκκινα	Corbières, Fitou ή Minervois Any international varietal IGP
ΚΟΙΛΑΔΑ ΛΙΓΗΡΑ	Λευκά	Muscadet Sur Lie Vouvray Sec, Vouvray Demi Sec, Savennières ή άλλο Chenin Blanc με βάση λευκό Pouilly Fumé ή Sancerre
ΑΛΣΑΤΙΑ	Λευκά	Riesling Gewurztraminer, Pinot Gris ή Pinot Blanc
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	Λευκά	Riesling QbA ή Kabinett Riesling Spätlese ή Auslese Entry level ή midmarket ξηρό γερμανικό Riesling Erstes Gewächs (ή ισοδύναμης υψηλής ποιότητας) ξηρό Riesling
ΑΥΣΤΡΙΑ	Λευκά	Wachau Grüner Veltliner
ΟΥΓΓΑΡΙΑ	Λευκά	Tokaji Aszú

Ενότητα δεύτερη: Η αναλυτική γευσίγνωσία του κρασιού συνέχεια

ΤΟΜΕΑΣ Β	ΚΥΡΙΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΩΝ (συνέχεια)	
Χώρα/Περιοχή	Στυλ κρασιού	Όνομα κρασιού προς δοκιμή
ΕΛΑΦΡΙΑ ΚΡΑΣΙΑ	(συνέχεια)	
ΙΤΑΛΙΑ	Κόκκινα	Barolo ή Barbaresco Valpolicella ή Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Οποιοδήποτε κόκκινο της Νοτίου Ιταλίας
	Λευκά	Soave ή Pinot Gris Οποιοδήποτε μοντέρνο μονο-ποικιλιακό IGT λευκό
ΙΣΠΑΝΙΑ	Κόκκινα	Μοντέρνο ερυθρό από την Καταλονία Catalonia ή τη Navarra Ribera del Duero Rioja Reserva ή Gran Reserva
	Λευκά	Rías Baixas ή Rueda
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	Κόκκινα	Douro, Dão ή Alentejo
ΕΛΛΑΔΑ	Κόκκινα	Νάουσα ή Νεμέα
ΝΟΤΙΟΣ ΑΦΡΙΚΗ	Κόκκινα	Premium με βάση Cabernet Sauvignon Pinotage
	Λευκά	Chenin Blanc
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	Κόκκινα	Barossa Shiraz Coonawarra Cabernet Sauvignon Οικονομικό μεγάλου όγκου παραγωγής
	Λευκά	Premium με ζύμωση σε δρυ Chardonnay Clare Valley ή Eden Valley Riesling Hunter Valley Semillon
ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ	Κόκκινα	Pinot Noir
	Λευκά	Sauvignon Blanc Chardonnay
ΗΝΩΜΕΝΕΣ ΠΟΛΙΤΕΙΕΣ	Κόκκινα	Napa (ή υποζώνη) Cabernet Sauvignon Premium Pinot Noir (π.χ. Carneros, Russian River, Oregon) California Zinfandel
	Λευκά	Υψηλής ποιότητας με ζύμωση σε δρυ Chardonnay Υψηλής ποιότητας με ζύμωση σε δρυ Sauvignon Blanc (Fumé Blanc)

Ενότητα δεύτερη: Η αναλυτική γευσιγνωσία του κρασιού συνέχεια

ΤΟΜΕΑΣ Β		ΚΥΡΙΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΩΝ
Χώρα/Περιοχή	Στυλ κρασιού	Όνομα κρασιού προς δοκιμή
ΕΛΑΦΡΙΑ ΚΡΑΣΙΑ (συνέχεια)		
ΧΙΛΗ	Κόκκινα	Carmenère Cabernet Sauvignon
	Λευκά	Μέτριας σειράς Sauvignon Blanc
ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ	Κόκκινα	Cabernet Sauvignon Malbec
	Λευκά	Torrontés
ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ		
ΓΕΝΙΚΑ		Βασικής ποιότητας αφρώδης οίνος με τη μέθοδο της δεξαμενής
CHAMPAGNE		Non-Vintage Champagne
ΓΑΛΛΙΑ		AC Crémant Sparkling Wine, Vouvray ή Saumur
ΙΤΑΛΙΑ		Asti
ΙΣΠΑΝΙΑ		Cava
ΝΕΟΣ ΚΟΣΜΟΣ		Premium αφρώδες κρασί του Νέου Κόσμου
ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ		
ΙΣΠΑΝΙΑ		Fino ή Manzanilla Ξηρό Amontillado ή ξηρό Oloroso Ημίγλυκο ή γλυκό σέρι από χαρμάνι
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ		LBV Port
		Tawny Port 10 ετών
ΝΕΟΣ ΚΟΣΜΟΣ		Μοσχάτο από Αυστραλία
Τα οινοπνευματώδη και τα λικέρ δεν αποτελούν μέρος της αξιολόγησης της Ενότητας Δύο, ωστόσο, το WSET® συνιστά να δίνεται στους φοιτητές η ευκαιρία να δοκιμάζουν τα παρακάτω οινοπνευματώδη:		
ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΚΑΙ ΛΙΚΕΡ		
ΣΚΩΤΣΕΖΙΚΟ ΟΥΙΣΚΙ		Single malt Scotch whisky
ΑΛΛΑ ΟΥΙΣΚΙ		Blended Scotch whisky, Irish whiskey, Bourbon whiskey ή Canadian whisky
ΚΟΝΙΑΚ		VSOP ή XO
ΑΛΛΑ ΜΠΡΑΝΤΙ		Armagnac, Grappa, Marc ή ισπανικό μπράντι
ΑΛΛΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ		Ρούμι, τεκίλα, βότκα ή τζιν

Οδηγίες εξετάσεων

1 Μέθοδος αξιολόγησης

Ενότητα πρώτη

Η Πρώτη Ενότητα αξιολογείται με εξέταση κλειστού βιβλίου από το WSET® Awards. Ένας υποψήφιος για να περάσει κάθε μέρος θα πρέπει να έχει ελάχιστη βαθμολογία 55%.

Το πρώτο μέρος περιλαμβάνει 50 ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών. Αυτό το μέρος θα αξιολογήσει τις γνώσεις και την κατανόηση της ενότητας.

Το δεύτερο μέρος είναι ένα φύλλο ερωτήσεων που απαιτεί σύντομες γραπτές απαντήσεις. Αυτό το μέρος θα αποτελείται από τέσσερις ερωτήσεις των είκοσι τεσσάρων βαθμών έκαστη και μία ερώτηση τεσσάρων βαθμών, ενώ θα αξιολογεί την εφαρμογή των γνώσεων σε όλη την ενότητα.

Το φύλλο εξέτασης της ενότητας θα πρέπει να ολοκληρωθεί μέσα σε 1 ώρα και 45 λεπτά. Όλες οι ερωτήσεις των εξετάσεων βασίζονται στα εκδοθέντα αποτελέσματα εκμάθησης και τα συνιστώμενα υλικά σπουδών περιέχουν τις πληροφορίες που απαιτούνται για τη σωστή απάντηση αυτών των ερωτήσεων.

Ενότητα δεύτερη

• Η Δεύτερη Ενότητα περιλαμβάνει μια εσωτερική αξιολόγηση ενός με τυφλή γευστική δοκιμή **δύο κρασιών**. Το φύλλο της εξέτασης της γευστικής δοκιμής θα αξιολογεί κατά πόσο εφαρμόστηκαν τα πρακτικά αποτελέσματα εκμάθησης από το σπουδαστή. Τα θέματα της αξιολόγησης θα παρέχονται από το WSET® Awards. Η πρακτική εξέταση δοκιμής θα πρέπει να ολοκληρωθεί μέσα σε 30 λεπτά. Η εξέταση της δεύτερης ενότητας μπορεί να οργανωθεί και να αξιολογηθεί μόνο από τους εσωτερικούς αξιολογητές του Εγκεκριμένου Επιπέδου 3 της WSET®.

Οι υποψήφιοι πρέπει να εξεταστούν και στις δύο ενότητες στην ίδια εξέταση. Μόνο σε επανεξεταζόμενους υποψήφιους που έχουν περάσει μια ενότητα επιτρέπεται να εξεταστούν σε μία ενότητα.

Το WSET® Awards δεν χορηγεί δικαιολογητικά λόγω ασθένειας. Πρέπει να εκπληρώνονται όλες οι προϋποθέσεις που αφορούν τις εξετάσεις του τίτλου σπουδών.

2 Διοίκηση εξετάσεων

Οι εξετάσεις διεξάγονται από τα εγκεκριμένα κέντρα παροχής του προγράμματος της WSET®, Approved Programme Providers (APPs). Από διοικητικής άποψης, τα APPs πρέπει να συμμορφώνονται με τα κριτήρια και τους κώδικες πρακτικής που παρατίθενται στο Εγχειρίδιο Λειτουργίας όλων των APP.

3 Αναφορά αποτελεσμάτων

Τα αποτελέσματα των εξετάσεων εκδίδονται από τον WSET® Awards ως εξής:

Μια λίστα με τη βαθμολογία όλων των υποψηφίων εκδίδεται για το APP, μαζί με επιστολές προς τους υποψήφιους με σκοπό την κοινοποίηση των αποτελεσμάτων. Ο χρόνος αναμονής για τα αποτελέσματα είναι 8 εβδομάδες από την παραλαβή των συμπληρωμένων διαγωνισμάτων.

Τα πιστοποιητικά χορηγούνται προς τους επιτυχείς υποψηφίους, μέσω των APP.

Ενότητα πρώτη: Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών

4 Σχετικά με τον Τίτλο Επιπέδου 3 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη

Το WSET® δεν παρέχει υλικό από προηγούμενες εξετάσεις για αυτόν τον τίτλο. **Εξέταση πολλαπλών επιλογών της πρώτης ενότητας**

Τα θέματα των εξετάσεων πολλαπλής επιλογής καταρτίζονται προσεκτικά προκειμένου να αποδίδουν την εκάστοτε βαρύτητα που δίνεται στα αποτελέσματα εκμάθησης της πρώτης ενότητας. Ο παρακάτω πίνακας δίνει μια ανάλυση της κατανομής των ερωτήσεων των εξετάσεων σε κάθε ένα από τα στοιχεία της πρώτης ενότητας.

Προδιαγραφή εξέτασης για το φύλλο MCQ – Πίνακας παρακολούθησης

Αποτέλεσμα εκμάθησης	Κριτήρια αξιολόγησης	Ερωτήσεις ανά διαγώνισμα
1.	Τοποθεσία Αμπελουργία Οινοποίηση Ωρίμανση και εμφιάλωση Ανάλυση κόστους κρασιού	7
2.	Γαλλία Ιταλία Ισπανία Πορτογαλία Γερμανία Κεντρική και Νοτιοανατολική Ευρώπη Αυστραλία Νέα Ζηλανδία Νότιος Αφρική Βόρειος Αμερική Νότιος και Κεντρική Αμερική Παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή των κρασιών	26
3.	Περιοχές και περιφέρειες Μέθοδοι παραγωγής Παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή των κρασιών	6
4.	Περιοχές και περιφέρειες Μέθοδοι παραγωγής Παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή των κρασιών	
5.	Διεργασίες παραγωγής Οινοπνευματώδη και λικέρ Παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή των οινοπνευματωδών	8
6.	Χαρακτηριστικά στυλ Ποιότητα και τιμή Αρχές συνδυασμού φαγητού και κρασιού Πωλήσεις και σερβίρισμα Συνήθη ελαττώματα Θέματα σε επίπεδο νομικό, κοινωνικό, υγείας και ασφάλειας	3
Συνολικές ερωτήσεις		50

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα αποτελέσματα εκμάθησης 3 και 4 θα αξιολογούνται από συνδυασμό 6 ερωτήσεων. Το αποτέλεσμα εκμάθησης 5 αξιολογείται μόνο από ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών.

Ενότητα πρώτη Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών συνέχεια

Εξέταση πολλαπλών επιλογών της πρώτης ενότητας

Παρέχεται μια επιλογή ερωτήσεων με τις απαντήσεις στο τέλος για να πάρουν οι σπουδαστές μια ιδέα για το είδος των ερωτήσεων που ενδέχεται να κληθούν να απαντήσουν. Η εξέταση αποτελείται από **50** ερωτήσεις.

1. Ποια από τις παρακάτω περιγραφές ορίζει καλύτερα το στυλ του Alsace Riesling;
α) Ξηρό με υψηλή οξύτητα και άρωμα σαν βενζίνη.
β) Μέτρια γλυκό με υψηλή οξύτητα και άρωμα σαν βενζίνη.
γ) Ξηρό με χαμηλή οξύτητα και άρωμα μελιού.
δ) Μέτρια γλυκό με χαμηλή οξύτητα και άρωμα μελιού.
2. Ποια ποικιλία σταφυλιού δεν χρησιμοποιείται για την παραγωγή του πόρτο;
α) Tinta Roriz.
β) Ugni Blanc.
γ) Touriga Nacional.
δ) Touriga Franca.
3. Ποια είναι η κύρια ποικιλία σταφυλιού στο χαρμάνι Rosé d'Anjou;
α) Gamay.
β) Grolleau.
γ) Malbec.
δ) Cabernet Franc.
4. Ποιο από τα παρακάτω είναι παράδειγμα χαμηλά τοποθετημένου συστήματος cane στην αμπελουργία;
α) Guyot simple.
β) Gobelet.
γ) Lyre.
δ) Geneva Double Curtain.
5. Ποιο από τα παρακάτω στυλ σαμπάνιας είναι το ξηρότερο;
α) Sec.
β) Brut.
γ) Extra Sec.
δ) Extra Brut.
6. Ποιο από τα παρακάτω είναι ξηρό κόκκινο κρασί;
α) Basac.
β) Madiran.
γ) Savennieres.
δ) Puligny-Montrachet.
7. Ποια περιοχή της Ιταλίας παράγει Gavi DOCG;
α) Πιεμόντε.
β) Λομβαρδία.
γ) Βενετία.
δ) Τοσκάνη.
8. Ποιο από τα παρακάτω ζεύγη ταιριάζουν;
α) Condrieu και Marsanne.
β) Hermitage και Grenache.

- γ) Saint-Joseph και Syrah.
- δ) Côte-Rôtie και Cinsault.

9. Πώς εντοπίζεται η τανίνη κατά τη δοκιμή ενός ώριμου κόκκινου κρασιού;

- α) Αίσθηση καψίματος στο πίσω μέρος του στόματος.
- β) Παραγωγή σιέλου στις πλαϊνές περιοχές της γλώσσας.
- γ) Αίσθηση ξηρότητας.
- δ) Ξυλώδης οσμή.

10. Τι σημαίνει η λέξη "Quinta" σε ένα μπουκάλι Port;

- α) Εσοδεία.
- β) Οινοποιείο.
- γ) Ποικιλία σταφυλιών.
- δ) Στυλ.

11. Ποιο από τα παρακάτω είναι το βασικό οινοπνευματώδες που χρησιμοποιείται για το Grand Marnier;

- α) Μπράντι.
- β) Βότκα.
- γ) Ρούμι.
- δ) Τζιν.

12. Από τι παρασκευάζεται το κρασί Condrieu AC;

- α) Syrah και Viognier
- β) Μόνο Syrah
- γ) Μόνο Viognier
- δ) Viognier και Marsanne.

Ενότητα πρώτη Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών συνέχεια

13. Ποιο από τα παρακάτω στυλ κρασιού δικαιούται να ταξινομηθεί ως AC Entre-Deux-Mers;

- α) Λευκό κρασί μόνο.
- β) Κόκκινο κρασί μόνο.
- γ) Λευκό και κόκκινο κρασί μόνο.
- δ) Λευκό, κόκκινο και ροζέ κρασί.

14. Ποιο από τα παρακάτω είναι ξηρό κόκκινο κρασί;

- α) Nemea Agiorgitiko.
- β) Weinviertel DAC.
- γ) Recioto della Valpolicella.
- δ) Ruster Ausbruch.

15. Τι είναι οι "criaderas";

- α) Στάδια στο σύστημα solera.
- β) Αποθήκες για την ωρίμαση του σέρι.
- γ) Αποθήκες για την ωρίμαση του σέρι.
- δ) Επιφάνειες στις οποίες ξεραίνονται τα σταφύλια.

16. Ποια από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστή;

- α) Το Bourbon παρασκευάζεται οπουδήποτε στις Η.Π.Α.
- β) Το Bourbon παρασκευάζεται μόνο από βυνοποιημένο κριθάρι.
- γ) Το καναδέζικο ουίσκι παρασκευάζεται μόνο από σίκαλη.
- δ) Το καναδέζικο ουίσκι συνήθως, αποστάζεται σε άμβυκα.

17. Σε ποια πολιτεία της Αυστραλίας βρίσκεται ο Margaret River;

- α) Νότια Νέα Ουαλία.
- β) Βικτώρια.
- γ) Νότια Αυστραλία.
- δ) Δυτική Αυστραλία.

18. Ποιο είναι το όνομα που δίνεται στη διαδικασία κατά την οποία το ίζημα απομακρύνεται από μια φιάλη Champagne;

- α) Drawing off.
- β) Riddling.
- γ) Racking.
- δ) Disgorgement.

19. Ποιο από τα παρακάτω αποστάγματα πρέπει να αποσταχθεί από φρούτα;

- α) Βότκα.
- β) Τζιν.
- γ) Αρμανιάκ.
- δ) Τεκίλα.

20. Πού βρίσκεται η περιοχή Aconcagua;

- α) Ισπανία.
- β) Χιλή.
- γ) Αργεντινή.
- δ) Καλιφόρνια.

**Λυσάρι των
υποδειγματικώ
ν λύσεων του
Τίτλου
Επιπέδου 3 της
WSET σε
Κρασιά και
Οινοπνευματώ
δη**

1.	α
2.	β
3.	β
4.	α
5.	δ
6.	β
7.	α
8.	γ
9.	γ
10.	β
11.	α
12.	γ
13.	α
14.	α
15.	α
16.	α
17.	δ
18.	δ
19.	γ
20.	β

Ενότητα πρώτη Γραπτή εξέταση

Σύντομη γραπτή εξέταση πρώτης ενότητας

Το διαγώνισμα θα αποτελείται από τέσσερις ερωτήσεις ίσης βαρύτητας που απαιτούν σύντομες γραπτές απαντήσεις και μία ερώτηση 4 βαθμών. Οι ερωτήσεις μπορεί να προέρχονται από οποιοδήποτε τμήμα του προγράμματος σπουδών της πρώτης ενότητας.

Προδιαγραφή εξέτασης για το σύντομο γραπτό διαγώνισμα – Πίνακας παρακολούθησης

Αποτέλεσμα εκμάθησης	Κριτήρια αξιολόγησης	Ερωτήσεις ανά διαγώνισμα
1.	Τοποθεσία Αμπελουργία Οινοποίηση Ωρίμανση και εμφιάλωση Ανάλυση κόστους κρασιού	1 x 24 βαθμοί
2.	Γαλλία Ιταλία Ισπανία Πορτογαλία Γερμανία Κεντρική και Νοτιοανατολική Ευρώπη Αυστραλία Νέα Ζηλανδία Νότιος Αφρική Βόρειος Αμερική Νότιος και Κεντρική Αμερική Παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή των κρασιών	1 x 24 βαθμοί
3.	Περιοχές και περιφέρειες Μέθοδοι παραγωγής Παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή των κρασιών	1 x 24 βαθμοί
4.	Περιοχές και περιφέρειες Μέθοδοι παραγωγής Παράγοντες που επηρεάζουν το στίλ, την ποιότητα και την τιμή των κρασιών	
6.	Χαρακτηριστικά στυλ Ποιότητα και τιμή Αρχές συνδυασμού φαγητού και κρασιού Πωλήσεις και σερβίρισμα Συνήθη ελαττώματα Θέματα σε επίπεδο νομικό, κοινωνικό, υγείας και ασφάλειας	1 x 24 βαθμοί 1 x 4 βαθμοί
Συνολικές ερωτήσεις		5

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα κριτήρια αξιολόγησης που καλύπτονται στο 6 ενδέχεται να αξιολογηθούν και σε άλλες ερωτήσεις αυτού του διαγωνίσματος.

Ενότητα πρώτη Γραπτή εξέταση συνέχεια

Παραθέτουμε μια υποδειγματική ερώτηση.

1. Ένας πελάτης που αγοράζει τακτικά κλασικά γαλλικά κρασιά ζητάει εναλλακτικές του Νέου Κόσμου. Συστήνετε ένα κατάλληλο κρασί Νέου Κόσμου ως εναλλακτική για κάθε ένα από τα κρασιά που αναφέρονται, αιτιολογώντας την επιλογή σας.

α) Pouilly-Fumé:

β) Côte-Rôtie:

γ) Saint-Emilion:

δ) Margaux:

ε) Chablis:

Ενότητα δεύτερη Εξέταση γευσιγνωσίας

Εξέταση γευσιγνωσίας δεύτερης ενότητας

Στην πρώτη ερώτηση οι υποψήφιοι θα πρέπει να δοκιμάσουν τυφλά δύο κρασιά και να συντάξουν μια γραπτή ανάλυση χρησιμοποιώντας την τεχνική της Συστηματικής Προσέγγισης στη Γευσιγνωσία Επιπέδου 3 της WSET®.

Ο υποψήφιος θα πρέπει να αναγνωρίσει το κρασί και να προσδιορίσει την τιμή λιανικής πώλησης του κρασιού.

Σε αυτό το φύλλο εξέτασης κατανέμονται 50 βαθμοί.

Κανονισμοί εξετάσεων

1 Προϋποθέσεις συμμετοχής

1.1 Δικαίωμα συμμετοχής

1.1.1 Οι υποψήφιοι που πραγματοποιούν αίτηση για συμμετοχή στις εξετάσεις πρέπει να είναι πάνω από το ελάχιστο νόμιμο όριο ηλικίας για την αγορά λιανικής οινοπνευματωδών ποτών στη χώρα όπου η εξέταση θα λάβει χώρα, ή να προετοιμάζονται για τις εξετάσεις στο πλαίσιο ενός αναγνωρισμένου πλήρους προγράμματος σπουδών, ή να έχουν λάβει γονική συναίνεση.

1.1.2 Δεν επιτρέπεται σε υποψηφίους των οποίων η ηλικία είναι κάτω της επιτρεπόμενης για την αγορά των αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου διεξάγονται οι εξετάσεις, ή σε αυτούς που δεν καταναλώνουν αλκοολούχα ποτά λόγω υγείας ή θρησκευτικών πεποιθήσεων, η γευσίγνωσία αλκοολούχων ποτών, στο πλαίσιο του μαθήματος. Αυτοί οι υποψήφιοι δεν θα έχουν το δικαίωμα να ολοκληρώσουν την αξιολόγηση της Ενότητας 2 του Τίτλου Επιπέδου 3 σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη. Σε τέτοιες περιπτώσεις, οι υποψήφιοι θα λαμβάνουν βεβαίωση επίτευξης για επιτυχή ολοκλήρωση της Ενότητας 1, αλλά δεν θα τους απονέμεται ο τίτλος Τίτλος Επιπέδου 3 της σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη.

1.1.3 Δεν υπάρχουν περιορισμοί για τη συμμετοχή στον Τίτλο Επιπέδου 3 σε Κρασιά λόγω επικαλύψεων με άλλες εξετάσεις ή επιμέρους εξετάσεις.

1.2 Συνιστώμενη προηγούμενη εκμάθηση

1.2.1 Συνιστάται στους υποψηφίους να έχουν αποκτήσει τον τίτλο Επιπέδου 2 της WSET® σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη. Οι υποψήφιοι, οι οποίοι πιστεύουν ότι διαθέτουν μια επαρκή κατανόηση των θεμάτων που καλύπτονται στο πρόγραμμα μαθημάτων του Επιπέδου 2, θα πρέπει να συμβουλευτούν τον υπεύθυνο καθηγητή πριν την εγγραφή τους στο πρόγραμμα σπουδών για καθοδήγηση για την διαπίστευση των γνώσεων που κατέχουν.

1.2.2 Τα ενδεικτικά επίπεδα ανάγνωσης, γραφής και μαθηματικών γνώσεων που απαιτούνται για τις εξετάσεις είναι τα εξής:

ικανότητα ανάγνωσης και γραφής: Επίπεδο 2 σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα βασικών δεξιοτήτων του Η.Β. ή ισοδύναμο επίπεδο ικανότητας ανάγνωσης και γραφής στη γλώσσα που χρησιμοποιείται για τις εξετάσεις. **επίπεδο μαθηματικών γνώσεων:** Επίπεδο 2 σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα βασικών δεξιοτήτων του Η.Β. ή ισοδύναμο.

2 Μορφή και αποτελέσματα

2.1 Οι υποψήφιοι θα πρέπει να περάσουν τις εξετάσεις κλειστού βιβλίου και η οποία θα περιλαμβάνει δύο ενότητες.

Ενότητα πρώτη: Μια γραπτή αξιολόγηση δύο μερών που θα ολοκληρώνεται σε μία ώρα και 45 λεπτά.

Το διαγώνισμα περιλαμβάνει:

- 50 ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών
- Τέσσερις σύντομες γραπτές ερωτήσεις και μία ερώτηση 4 βαθμών

Απαιτείται βαθμός 55% σε κάθε μέρος για την επιτυχή ολοκλήρωση της ενότητας του τίτλου.

Τα αποτελέσματα διαβαθμίζονται ως εξής:

Συνολικός βαθμός 80% και άνω χωρίς μεμονωμένη εξέταση κάτω από 65%	Επιτυχία με διάκριση
Συνολικός βαθμός μεταξύ 65% και 79%	Επιτυχία με έπαινο
Συνολικός βαθμός μεταξύ 55% και 64%	Επιτυχία
Συνολικός βαθμός μεταξύ 45% και 54%	Αποτυχία
Συνολικός βαθμός 44% και κάτω	Αποτυχία χωρίς ταξινόμηση

Κανονισμοί εξετάσεων συνέχεια

Ενότητα δεύτερη: Ένα πρακτικό διαγώνισμα γευσιγνωσίας με τη μορφή τυφλής γευστικής δοκιμής **δύο κρασιών** που πρέπει να ολοκληρωθεί σε 30 λεπτά. Απαιτείται βαθμός 55% για την επιτυχή ολοκλήρωση της ενότητας του τίτλου.

Για την απονομή του Τίτλου Επιπέδου 3 της WSET, οι υποψήφιοι πρέπει να ολοκληρώσουν επιτυχώς και τις δύο ενότητες της εξέτασης.

2.2 Στους υποψήφιους που ολοκληρώνουν επιτυχώς και τις δύο ενότητες θα απονέμεται Τίτλος Επιπέδου 3 της WSET σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη και θα λαμβάνουν συνολικό βαθμό βάσει του συνολικού βαθμού τους σε όλα τα διαγωνίσματα της εξέτασης.

Μία βεβαίωση επίτευξης θα εκδίδεται για αυτούς τους υποψήφιους που έχουν περάσει μεμονωμένες ενότητες και θα υποδεικνύει τους βαθμούς επιτυχίας. Με την ολοκλήρωση όλων των ενότητων, θα εκδίδεται ένα τελικό αποτέλεσμα.

Αποτελέσματα επιτυχόντων θα εκδίδονται στους APP μέσα σε 8 εβδομάδες από την παραλαβή των συμπληρωμένων διαγωνισμάτων.

2.3 Οι επιτυχείς υποψήφιοι μπορούν να κάνουν αίτηση για χρήση του όρου Πιστοποίηση WSET' στο επιστολόχαρτο ή την επιχειρηματική τους κάρτα. Επικοινωνήστε με credentials@wset.co.uk για περισσότερες πληροφορίες.

3 Εύλογες προσαρμογές

Οι υποψήφιοι που έχουν ειδικές απαιτήσεις εξετάσεων, οι οποίες υποστηρίζονται από ανεξάρτητη έγγραφη αξιολόγηση, καλούνται να ενημερώνουν τον υπεύθυνο των εξετάσεων στο APP τους για οποιαδήποτε τέτοια απαίτηση τη στιγμή της εγγραφής. Περαιτέρω καθοδήγηση για τους υπεύθυνους και τους υποψήφιους των εξετάσεων είναι διαθέσιμη από το WSET Awards, όπως απαιτείται. Είναι πολιτική του WSET Awards οι εν λόγω υποψήφιοι να μην τίθενται σε μειονεκτική θέση στις εξετάσεις.

Οι υποψήφιοι είναι υπεύθυνοι για την ενημέρωση των APP τους για κάθε τέτοια απαίτηση τη στιγμή της εγγραφής.

4 Επανεξέταση

Οι υποψήφιοι έχουν τη δυνατότητα αίτησης επανεξέτασης σε μεμονωμένες ενότητες αν δεν είναι στους επιτυχόντες. Δεν υπάρχει όριο στον αριθμό των προσπαθειών.

Οι υποψήφιοι που επανεξετάζονται σε ενότητες που έχουν αποτύχει θα έχουν το δικαίωμα για οποιοδήποτε βαθμό εκτός από το Έπιτυχία με Έπαινο για τον Τίτλο Επιπέδου 3 της WSET' σε Κρασιά και Οινοπνευματώδη.

Οι υποψήφιοι που έχουν περάσει τις ενότητες δεν επιτρέπεται να επανεξεταστούν για τη βελτίωση της βαθμολογίας τους.

Κανονισμοί εξετάσεων συνέχεια

5 Συνθήκες εξετάσεων και κώδικας συμπεριφοράς

5.1 Προϋπόθεση συμμετοχής είναι οι υποψήφιοι να συμφωνήσουν με τους ακόλουθους ειδικούς όρους:

- κατά την έναρξη της εξέτασης όλοι οι υποψήφιοι πρέπει να προσκομίσουν στον επιτηρητή έγγραφο ταυτοποίησης με τη μορφή αναγνωριστικού με φωτογραφία,
- η εξέταση πρέπει να ολοκληρώνεται στο χρόνο που καθορίζεται για κάθε ενότητα,
- καμία αναφορά δεν πρέπει να γίνει σε οποιοδήποτε υλικό, σε οποιαδήποτε μορφή, πέραν αναφοράς στην ερώτηση του διαγωνίσματος και το απαντητικό φύλλο,
- δεν επιτρέπεται καμία μορφή επικοινωνίας μεταξύ των υποψηφίων,
- απαγορεύεται η χρήση κάθε είδους ηλεκτρονικής συσκευής οποιασδήποτε μορφής,
- η χρήση κάθε είδους λεξικών απαγορεύεται,
- η χρήση ηχητικών προειδοποιήσεων σε κάθε είδος ρολογιού απαγορεύεται,
- υποψήφιοι που προσέρχονται μετά από τη δημοσιευμένη ώρα έναρξης είναι δυνατόν να επιτραπεί να εισέλθουν στην αίθουσα κατά την κρίση του επιτηρητή και μόνο αν δεν θέτουν σε κίνδυνο άλλους υποψηφίους,
- οι υποψήφιοι δεν είναι δυνατό να φύγουν από την αίθουσα πριν παρέλθουν τα πρώτα 15 λεπτά του χρόνου εξέτασης,
- υποψήφιοι που ολοκληρώνουν την εξέταση/αξιολόγηση νωρίς είναι δυνατό να αποχωρήσουν από την αίθουσα εξέτασης μέχρι τα τελευταία 10 λεπτά υπό την προϋπόθεση ότι δεν ενοχλούν τους άλλους υποψηφίους. Δεν επιτρέπεται η είσοδος στην αίθουσα μετά την αποχώρηση από αυτή,
- οι επιτηρητές δεν έχουν κανένα δικαίωμα να σχολιάσουν, να ερμηνεύσουν, ή να εκφέρουν γνώμη για οποιοδήποτε θέμα της εξέτασης,
- κάθε υποψήφιος για τον οποίο υπάρχει υπόνοια ανάρμοστης συμπεριφοράς θα καλείται να αποχωρήσει από την αίθουσα εξέτασης αμέσως και γραπτό του θα υποβάλλεται στην Επιτροπή Εξετάσεων η οποία θα καθορίζει την ισχύ του και οποιαδήποτε μελλοντική απαγόρευση για συμμετοχή σε διαγωνίσματα, και
- κανένα διαγώνισμα με θέματα εξετάσεων δεν θα απομακρύνεται από την αίθουσα των εξετάσεων. Οι υποψήφιοι που δεν θα υποβάλουν το διαγώνισμα με το απαντητικό τους φύλλο θα θεωρείται ότι δεν συμμορφώνονται με τους κανονισμούς.

5.2 Οι υποψήφιοι συμφωνούν επίσης να συμμορφώνονται με τις οδηγίες του επιτηρητή. Σε αντίθετη περίπτωση, τα αποτελέσματα ενός υποψηφίου ενδέχεται να καταστούν άκυρα.

5.3 Τα διαγωνίσματα των εξετάσεων που υποβάλλονται προς αξιολόγηση αποτελούν ιδιοκτησία του WSET® Awards και δεν θα επιστρέφονται στους υποψηφίους.

Εξέταση: **Κανονισμοί** συνέχεια

6 Σχόλια εξετάσεων, διερευνήσεις και ενστάσεις

Οι υποψήφιοι που απαιτούν την παροχή σχολίων ή/και διερεύνηση (επαναξιολόγηση) για το διαγώνισμα των εξετάσεων τους θα πρέπει να επικοινωνούν με τον APP τους και να ζητούν Έντυπο Αίτησης για Σχόλια και Διερεύνηση ως προς τα Αποτελέσματα των Εξετάσεων. Το έντυπο πρέπει να συμπληρώνεται και να υποβάλλεται στο WSE® Awards μαζί με το σχετικό τέλος εντός 12 εβδομάδων από την ημερομηνία της εξέτασης. Κάθε αίτηση που λαμβάνεται μετά το πέρας αυτής της χρονικής περιόδου δεν θα εξετάζεται. Σχόλια και διερευνήσεις θα εκδίδονται εντός 8 εβδομάδων από την παραλαβή από το WSET® Awards.

Κάθε υποψήφιος είναι δυσαρεστημένος με το αποτέλεσμα μιας διερεύνησης γραπτού θα πρέπει να επικοινωνεί με τον APP και να ζητάει Έντυπο Αίτησης Ένστασης κατά των Αποτελεσμάτων των Εξετάσεων, το οποίο πρέπει να συμπληρώνεται και να επιστρέφεται στο WSET® Awards, μαζί με το κατάλληλο τέλος, εντός 10 εργάσιμων ημερών το περισσότερο μετά από την ειδοποίηση της απόφασης της διερεύνησης. Κάθε ένσταση που λαμβάνεται μετά το πέρας αυτής της χρονικής περιόδου δεν θα εξετάζεται. Οι ενστάσεις θα εκδίδονται εντός 8 εβδομάδων από την παραλαβή από το WSET® Awards.

7 Ικανοποίηση σπουδαστών

Εάν οποιοσδήποτε σπουδαστής έχει ενδοιασμούς σχετικά με το προσδοκώμενο επίπεδο υπηρεσιών από τον APP του, ή συμπεριφέρεται με τρόπο που δεν συνάδει με τα πρότυπα που απαιτούνται από την άποψη της διοίκησης, της διδασκαλίας ή των εξετάσεων θα πρέπει αρχικά να απευθυνθεί στον APP του. Εάν δεν επέλθει μια ικανοποιητική λύση οι σπουδαστές καλούνται να επικοινωνήσουν με τον Διαχειριστή Διασφάλισης Ποιότητας μέσω e-mail στη διεύθυνση awards@wset.co.uk. Να θυμάστε ότι όλες οι καταγγελίες θα εξετάζονται με εμπιστευτικό τρόπο, αλλά ο WSET® Awards δεν είναι δυνατό να ενεργήσει σε περίπτωση ανώνυμων καταγγελιών.

8 Κανονισμοί WSET® Awards

Το WSET® Awards διατηρεί το δικαίωμα να προσθέσει ή να τροποποιήσει οποιονδήποτε από τους εν λόγω κανονισμούς κατά την κρίση του.

Σημειώσεις

Σημειώσεις

Σημειώσεις

Wine and Spirit Education Trust
39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF United Kingdom
E-mail: wset@wset.co.uk
Διαδίκτυο: www.wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2012

Με την επιφύλαξη παντός νόμιμου δικαιώματος. Κανένα τμήμα αυτής της έκδοσης δε μπορεί να αναπαραχθεί ή να μεταδοθεί σε οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε μέσο, ηλεκτρονικό ή μηχανικό, συμπεριλαμβανομένης της φωτοτύπησης, ηχογράφησης ή αποθήκευσης πληροφοριών ή συστήματος ανάκτησης, χωρίς την προηγούμενη έγγραφη άδεια των εκδοτών.

Σχέδιο και γραφικά από την Design Study Limited 020 8763 2582 • Εκτυπώθηκε από την LEA Printers 0845 232 2322

Επαφές WSET®

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre • 39-45 Bermondsey Street • London • SE1 3XF • United Kingdom

Για να αποκτήσετε τον κατάλογο με τα πλησιέστερα σε εσάς Εγκεκριμένα Κέντρα Παροχής του Προγράμματος (APPs) όπου μπορείτε να σπουδάσετε ή να δώσετε εξετάσεις, παρακαλούμε απευθυνθείτε στην ιστοσελίδα του WSET®: www.wsetglobal.com

Για να αποκτήσετε το Πακέτο Εγγραφής του APP, ένα αντίγραφο της Πολιτικής Ίσων Ευκαιριών και τη Δήλωση Εξυπηρέτησης Καταναλωτών **επικοινωνήστε με το WSET® Awards**

Τηλέφωνο: +44 (0)20 7089 3840 • Φαξ: +44 (0)20 7089 3846 e-mail: awards@wset.co.uk

Για οποιοσδήποτε άλλες διευκρινίσεις, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της WSET®: www.wsetglobal.com ή επικοινωνήστε με το **WSET® Awards**.

για τα στοιχεία drinkaware.co.uk

Wine & Spirit Education Trust

International Wine & Spirit Centre 39-45 Bermondsey Street London SE1 3XF
Τηλέφωνο: **+44 (0)20 7089 3800** Φαξ: **+44 (0)20 7089 3847** e-mail: wset@wset.co.uk ιστοσελίδα: www.wsetglobal.com