



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Πιστοποίηση WSET®
Επιπέδου 2 στο Κρασί

Προσκληση



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Προδιαγραφή

Πιστοποίηση WSET®
Επιπέδου 2 στο Κρασί

Ένας κόσμος γνώσης

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London, SE1 3XF United Kingdom
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2019
Issue 1, 2019

Greek translation © Wine & Spirit Education Trust 2019
Issue 1 translated into Greek 2019

© Wine & Spirit Education Trust 2019
Τεύχος 1 στα Ελληνικά 2019

Ελληνική μετάφραση © Wine & Spirit Education Trust 2019
Τεύχος 1 μεταφρασμένο στα Ελληνικά 2019

Όλα τα δικαιώματα είναι κατοχυρωμένα. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή ή η μεταφορά οποιουδήποτε τμήματος αυτής της έκδοσης, σε οποιαδήποτε μορφή ή με οποιονδήποτε τρόπο, ηλεκτρονικό ή μηχανικό, συμπεριλαμβανομένης της φωτοτύπησης, της ηχογράφησης ή οποιουδήποτε συστήματος αποθήκευσης πληροφοριών ή ανάκτησης δεδομένων, χωρίς να έχει προηγηθεί γραπτή άδεια από τους εκδότες.

Σχεδιασμός: Peter Dolton

Μετάφραση: Victoria Peristanoglou DipWSET
Επεξεργασία κειμένου: Markella VANDOROS
Τεχνική επεξεργασία: Konstantinos Lazarakis MW
Επιμέλεια κειμένου: Christina Galiroupolou

Υπηρεσίες παραγωγής: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd και Armstrong Ink Ltd

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	3
Εισαγωγή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί	4
Μαθησιακοί Στόχοι	5
Προτεινόμενα Κρασιά για Δοκιμή	13
Καθοδήγηση για τις Εξετάσεις	14
Υποδείγματα Ερωτήσεων Εξετάσεων	15
Κανονισμοί Εξετάσεων	16
Πιστοποιήσεις WSET	19
WSET Awards	20

Εισαγωγή

Η Προδιαγραφή περιέχει απαραίτητες πληροφορίες τόσο για τους υποψήφιους όσο και για τους Approved Programme Providers (APPs) (Εγκεκριμένους Παρόχους Προγραμμάτων), σχετικά με την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί.

Το κύριο τμήμα αποτελείται από μια λεπτομερή καταγραφή των μαθησιακών στόχων για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί. Οι παραπάνω στόχοι θα πρέπει να χρησιμοποιούνται από τους APPs για την ετοιμασία προγραμμάτων εκμάθησης και από τους υποψήφιους για να οργανώνουν τις σπουδές τους, δεδομένου ότι η εξέταση έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να διερευνά την κατανόηση αυτών των στόχων.

Η Προδιαγραφή παρέχει επίσης έναν κατάλογο με προτεινόμενα κρασιά για δοκιμή, καθοδήγηση σχετικά με την εξέταση (συμπεριλαμβάνεται η στάθμιση του περιεχομένου των Μαθησιακών Στόχων), υποδείγματα ερωτήσεων των εξετάσεων και τους κανονισμούς της εξέτασης.

Στο τέλος αυτού του κειμένου θα βρείτε πληροφορίες για άλλες πιστοποιήσεις του WSET και για το τμήμα πιστοποιήσεων του WSET, WSET Awards.

Εισαγωγή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί

Στόχοι Πιστοποίησης

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί απευθύνεται σε εκείνους που έχουν βασικές γνώσεις σχετικά με το κρασί (απόφοιτοι Επιπέδου 1). Είναι κατάλληλη για να υποστηρίξει επαγγελματικές δεξιότητες και αρμοδιότητες όπου χρειάζεται ένα καλό επίπεδο οινικής γνώσης, όπως για παράδειγμα στην εξυπηρέτηση πελατών και τις λειτουργίες πωλήσεων στον τουριστικό τομέα και στη βιομηχανία λιανικού και χονδρικού εμπορίου. Είναι επίσης χρήσιμη για όσους έχουν γενικό ενδιαφέρον για το κρασί και θα ήθελαν να διευρύνουν τις γνώσεις τους.

Όσοι ολοκληρώσουν με επιτυχία τις εξετάσεις, θα μπορούν να περιγράψουν και να συγκρίνουν τα στυλ κρασιών που παράγονται από σημαντικές διεθνείς και τοπικές ποικιλίες σταφυλιού, να ερμηνεύουν ετικέτες κρασιών από τις κύριες οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου και να δίνουν βασική καθοδήγηση για σωστές επιλογές και σερβίρισμα, όπως επίσης και να κατανοούν τις βασικές αρχές της γευσιγνωσίας και της αξιολόγησης του κρασιού.

Δομή Πιστοποίησης

Μαθησιακοί Στόχοι

Προκειμένου να επιτευχθούν οι σκοποί της Πιστοποίησης, υπάρχουν έξι μαθησιακοί στόχοι.

Μαθησιακός Στόχος 1 Κατανόηση των περιβαλλοντικών επιρροών και των αμπελοκαλλιεργητικών επιλογών, καθώς και του τρόπου που αυτές θα επηρεάσουν το στυλ και την ποιότητα κρασιού.

Μαθησιακός Στόχος 2 Κατανόηση του τρόπου με τον οποίο η οινοποίηση και η παλαίωση στη φιάλη επηρεάζουν το στυλ και την ποιότητα του κρασιού.

Μαθησιακός Στόχος 3 Κατανόηση του τρόπου με τον οποίο οι περιβαλλοντικές επιρροές, οι επιλογές αμπελοκαλλιέργειας, η οινοποίηση και η παλαίωση στη φιάλη επηρεάζουν το στυλ και την ποιότητα των κρασιών που παράγονται από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού.

Μαθησιακός Στόχος 4 Γνώση του στυλ και της ποιότητας των κρασιών που παράγονται από σημαντικές τοπικές μαύρες και λευκές ποικιλίες σταφυλιού.

Μαθησιακός Στόχος 5 Κατανόηση του πώς η διαδικασία οινοποίησης επηρεάζει το στυλ των αφρωδών και των ενισχυμένων κρασιών.

Μαθησιακός Στόχος 6 Κατανόηση των βασικών αρχών και διαδικασιών της αποθήκευσης και του σερβιρίσματος του κρασιού αλλά και των συνδυασμών κρασιού και φαγητού.

Εγγραφή

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί είναι προαπαιτούμενο για την εγγραφή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί.

Total Qualification Time (TQT) και Guided Learning Hours (GLH)

TQT είναι η **εκτίμηση** του συνολικού χρόνου σε ώρες που ένας υποψήφιος λογικά θα χρειαστεί ώστε να μπορέσει να δείξει το απαραίτητο επίπεδο γνώσεων προκειμένου να λάβει την πιστοποίηση. Αποτελείται από τις GLH και τον προσωπικό χρόνο μελέτης. Οι GLH περιλαμβάνουν όλες τις ώρες διδασκαλίας και τις αξιολογήσεις υπό την επίβλεψη των καθηγητών.

Ο TQT για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί είναι 37 ώρες. Αποτελείται από 26 GLH (εκ των οποίων η 1 ώρα είναι για την εξέταση) και 11 ώρες προσωπικής μελέτης.

Κατευθύνσεις Προόδου

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί είναι προϋπόθεση για τη συμμετοχή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί και W.S.P.C. **HESTIA** Advanced Certificate / Ελληνικός Αμπελώνας. Αποτελεί και ένα από τα δύο προαπαιτούμενα για το Modern Sommelier Study Programme (δεύτερο προαπαιτούμενο = WSET Επιπέδου 1 στα Αποστάγματα).

Μαθησιακοί Στόχοι

Μαθησιακός Στόχος 1

Κατανόηση των περιβαλλοντικών επιρροών και των αμπελοκαλλιεργητικών επιλογών, καθώς και του τρόπου που αυτές θα επηρεάσουν το στυλ και την ποιότητα του κρασιού.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Προσδιορίστε τι προσφέρει στον οινοπαραγωγό κάθε **μέρος του σταφυλιού**.
2. Προσδιορίστε τι **χρειάζεται ένα κλήμα** ώστε να αναπτυχθούν σταφύλια.
3. Προσδιορίστε τα **κύρια στάδια σχηματισμού και ωρίμασης του σταφυλιού**.
4. Περιγράψτε πώς τα **συστατικά στοιχεία, τα αρώματα και οι γεύσεις του σταφυλιού** μεταβάλλονται όσο αυτό ωριμάζει.
5. Περιγράψτε πώς οι **περιβαλλοντικές επιρροές** στον αμπελώνα επηρεάζουν την ωρίμαση και την ποιότητα του σταφυλιού.
6. Περιγράψτε πώς ο βαθμός ωρίμασης του σταφυλιού επιδρά στο στυλ και στην ποιότητα του κρασιού.
7. Αναγνωρίστε τις **αμπελοκαλλιεργητικές επιλογές**.
8. Εξηγήστε το νόημα των πιο σημαντικών **όρων ετικέτας, που χρησιμοποιούνται για να δείξουν προέλευση και κανονισμούς**.
9. Εξηγήστε το νόημα των **όρων ετικέτας σε σχέση με την ηλικία των κλημάτων και τις επιλογές αμπελοκαλλιέργειας**.

Μέρη του σταφυλιού	Φλούδα: Σάρκα: Κουκούτσια και κοτσάνια:	Χρώμα, ταννίνες, αρώματα Σάκχαρα, οξέα, νερό, αρώματα Ταννίνες
Ανάγκες του κλήματος		Θερμότητα, ηλιακό φως, νερό, θρεπτικά συστατικά, διοξείδιο του άνθρακα (CO ₂)
Στάδια σχηματισμού και ωρίμασης του σταφυλιού	Σχηματισμός σταφυλιού: Ωρίμαση:	Άνθηση, καρπόδεση, περκασμός (véraison) Άγουρα σταφύλια, ώριμα σταφύλια, υπερώριμα σταφύλια (όψιμος τρύγου, σταφιδιασμένα)
Αλλαγές κατά την ωρίμαση των σταφυλιών	Γενικές αλλαγές στα στοιχεία: Γενικές αρωματικές και γευστικές αλλαγές:	Χρώμα, σάκχαρα, οξέα, ταννίνες Για λευκά σταφύλια, για μαύρα σταφύλια
Περιβαλλοντικές επιρροές στον αμπελώνα	Γενικές κλιματικές επιρροές: Άλλες κλιματικές επιρροές: Επιρροές από τον καιρό:	Ψυχρό, ήπιο, θερμό Γεωγραφικό πλάτος, υψόμετρο, βουνά, κλίση εδάφους, προσανατολισμός, εδάφη, θάλασσες, ποτάμια, αέρας, ομίχλη, σύννεφο, ελαφριά ομίχλη Ξηρασία, παγετός, χαλάζι, βροχή, ηλιακό φως, θερμοκρασία
Αμπελοκαλλιεργητικές επιλογές	Επιλογές στον αμπελώνα: Συμπύκνωση των σακχάρων των σταφυλιών:	Υποστήριξη κλήματος, κλάδεμα, άρδευση, ψεκασμός, βιολογική παραγωγή, σοδειά, τρύγος Υπερώριμα σταφύλια, σταφύλια με βοτρυτή/ευγενή σήψη, παγωμένα σταφύλια
Όροι ετικέτας που χρησιμοποιούνται για να υποδείξουν την προέλευση και τους κανονισμούς	Γεωγραφικές ενδείξεις, ΓΕ (Geographical indications, GIs) Ευρωπαϊκή Ένωση: Γαλλία: Ιταλία: Ισπανία: Γερμανία: Εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης:	ΓΕ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, ΠΟΠ (Protected Designation of Origin, PDO), Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, ΠΓΕ (Protected Geographical Indication, PGI) Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Vin de Pays (VdP), Indication Géographique Protégée (IGP) Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Indicazione Geografica Tipica (IGT) Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein
Όροι ετικέτας που σχετίζονται με την ηλικία των κλημάτων και τις επιλογές αμπελοκαλλιέργειας	Ηλικία κλημάτων: Επιλογές αμπελοκαλλιέργειας:	Παλιά κλήματα (old vine/vieilles vignes) Χρονιά τρύγου, Όψιμος τρύγος (Late Harvest/Vendanges tardives), Βοτρυτής (Botrytis)/ Ευγενής σήψη (Noble rot), Icewine/Eiswein

Μαθησιακός Στόχος 2

Κατανόηση του τρόπου με τον οποίο η οινοποίηση και η παλαίωση στη φιάλη επηρεάζουν το στυλ και την ποιότητα του κρασιού.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Παραθέστε τα βασικά στάδια της **διαδικασίας αλκοολικής ζύμωσης**.
2. Αναγνωρίστε τα βασικά στάδια των **διαδικασιών οινοποίησης** για κόκκινα, ροζέ και λευκά κρασιά.
3. Περιγράψτε πώς οι **επιλογές οινοποίησης** μπορούν να επηρεάσουν το στυλ και την ποιότητα των παραγόμενων κρασιών.
4. Αναγνωρίστε τις κύριες αλλαγές που συμβαίνουν σε ένα κρασί κατά τη διάρκεια της **παλαίωσης στη φιάλη**.

Διαδικασία αλκοολικής ζύμωσης	Οι ζύμες μετατρέπουν τα σάκχαρα σε αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα.	
Διαδικασία οινοποίησης	Στάδια οινοποιητικής διαδικασίας:	Σύνθλιψη, ζύμωση, πίεση, αποθήκευση ή/και ωρίμαση, ανάμειξη, συσκευασία
Επιλογές οινοποίησης	Διορθώσεις:	Προσθήκη ζάχαρης, διόρθωση οξύτητας
	Θερμοκρασίες ζύμωσης:	Χαμηλή, υψηλή
	Κόκκινο κρασί:	Εκχύλιση
	Ροζέ κρασί:	Εκχύλιση μικρής διάρκειας, ανάμειξη
	Γλυκό κρασί:	Διακοπή ζύμωσης, προσθήκη γλυκύτητας
	Τύποι δοχείων:	Ανοξειδωτο ατσάλι, τσιμέντο, δρυς
	Τύποι δρύινων δοχείων:	Μικρά, μεγάλα, καινούρια, παλιά, επίπεδο καψίματος
	Μηλογαλακτική μετατροπή	
	Οινολάσπες Ανάμειξη:	Σταθερότητα, πολυπλοκότητα, στυλ
Παλαίωση στη φιάλη	Κόκκινο κρασί:	Χρώμα, ταννίνες, αρώματα και γεύσεις
	Λευκό κρασί:	Χρώμα, αρώματα και γεύσεις

Μαθησιακός Στόχος 3

Κατανόηση του τρόπου με τον οποίο οι περιβαλλοντικές επιρροές, οι επιλογές αμπελοκαλλιέργειας, η οινοποίηση και η παλαίωση στη φιάλη επηρεάζουν το στυλ και την ποιότητα των κρασιών που παράγονται από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Περιγράψτε τα **χαρακτηριστικά** των **κύριων ποικιλιών σταφυλιού**.
2. Περιγράψτε πώς οι **περιβαλλοντικές επιρροές** και οι **αμπελοκαλλιεργητικές επιλογές** επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά των βασικών ποικιλιών σταφυλιού.
3. Περιγράψτε πώς οι **επιλογές οινοποίησης** επηρεάζουν το στυλ των κρασιών που παράγονται από τις βασικές ποικιλίες σταφυλιού.
4. Περιγράψτε πώς η **παλαίωση στη φιάλη** επηρεάζει το στυλ των κρασιών που παράγονται από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού.
5. Περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα των κρασιών που παράγονται από τις **κύριες ποικιλίες σταφυλιού** στις συγκεκριμένες **ΓΕ**.
 1. Συγκρίνετε τα στυλ και την ποιότητα των κρασιών που παράγονται από τις **κύριες ποικιλίες σταφυλιού** μέσα και ανάμεσα σε συγκεκριμένες περιοχές.
 2. Εξηγήστε το νόημα των **σημαντικών τοπικών όρων ετικέτας που δείχνουν το στυλ και την ποιότητα κρασιών που παράγονται από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού**.

Κύριες ποικιλίες σταφυλιού	Μαύρα σταφύλια	
	Ποικιλίες:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Pinot Noir
	Χαρακτηριστικά:	Χρώμα, επίπεδο ταννινών, σάκχαρα (εν δυνάμει αλκοόλ), οξύτητα, αρώματα και γεύσεις
	Λευκά σταφύλια	
	Ποικιλίες:	Chardonnay, Pinot Grigio/Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc
	Χαρακτηριστικά:	Χρώμα, σάκχαρα (εν δυνάμει αλκοόλ), οξύτητα, αρώματα και γεύσεις
Περιβαλλοντικές επιρροές και αμπελοκαλλιεργητικές επιλογές	Κλίμα:	Ψυχρό, ήπιο, θερμό
	Τρύγος:	Σταφύλια που μαζεύτηκαν νωρίς, ώριμα σταφύλια, υπερώριμα σταφύλια
	Συμπύκνωση των σακχάρων των σταφυλιών:	Υπερώριμα σταφύλια, σταφύλια με βοτρυτή/ευγενή σήψη, παγωμένα σταφύλια
Οινοποιητικές επιλογές	Τύποι δοχείων:	Ανοξείδωτο ατσάλι, τιμέντο, δρυς
	Τύποι δρύινων βαρελιών:	Μικρά, μεγάλα, καινούρια, παλιά, επίπεδο καψίματος
	Μηλογαλακτική ζύμωση	
	Οινολάσπες	
	Ανάμειξη:	Σταθερότητα, πολυπλοκότητα, στυλ
Παλαίωση στη φιάλη	Κόκκινο κρασί:	Χρώμα, ταννίνες, αρώματα και γεύσεις
	Λευκό κρασί:	Χρώμα, αρώματα και γεύσεις

Γεωγραφικές ενδείξεις για μαύρες ποικιλίες σταφυλιού	MERLOT	
	ΓΕ εντός της ΕΕ:	Παραγωγή ΠΓΕ Νότια Γαλλία ΠΟΠ Γαλλία: Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol
	ΓΕ από άλλες οινοπαραγωγικές χώρες:	ΗΠΑ: California, Napa Valley, Sonoma Χιλή: Central Valley Νότια Αφρική: Stellenbosch Αυστραλία: Margaret River Νέα Ζηλανδία: Hawke's Bay
Γεωγραφικές ενδείξεις για λευκές ποικιλίες σταφυλιού	CABERNET SAUVIGNON	
	ΓΕ εντός της ΕΕ:	Παραγωγή ΠΓΕ Νότια Γαλλία ΠΟΠ Γαλλία: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan
	ΓΕ από άλλες οινοπαραγωγικές χώρες:	ΗΠΑ: California, Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma Χιλή: Central Valley, Maipo Valley, Colchagua Valley Νότια Αφρική: Stellenbosch Αυστραλία: Coonawarra, Margaret River Νέα Ζηλανδία: Hawke's Bay

**SYRAH/SHIRAZ**

ΓΕ εντός της ΕΕ:

Παραγωγή ΠΓΕ

Νότια Γαλλία

ΠΟΠ**Γαλλία:****Βόρειος Ροδανός:** Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie

ΓΕ από άλλες

οινοπαραγωγικές χώρες:

Αυστραλία: South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley**PINOT NOIR**

ΓΕ εντός της ΕΕ:

ΠΟΠ**Γαλλία:** Bourgogne (Βουργουνδία), Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard

ΓΕ από άλλες

οινοπαραγωγικές χώρες:

ΗΠΑ: Sonoma, Carneros, Santa Barbara County, Oregon**Χιλή:** Casablanca Valley**Νότια Αφρική:** Walker Bay**Αυστραλία:** Yarra Valley, Mornington Peninsula**Νέα Ζηλανδία:** Martinborough, Marlborough, Central OtagoΓεωγραφικές ενδείξεις για
λευκές ποικιλίες σταφυλιού**CHARDONNAY**

ΓΕ εντός της ΕΕ:

Παραγωγή ΠΓΕ

Νότια Γαλλία

ΠΟΠ**Γαλλία:** Bourgogne (Βουργουνδία), Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé

ΓΕ από άλλες

οινοπαραγωγικές χώρες:

ΗΠΑ: California, Sonoma, Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon**Χιλή:** Central Valley, Casablanca Valley**Νότια Αφρική:** Western Cape, Walker Bay**Αυστραλία:** South Eastern Australia, Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River**Νέα Ζηλανδία:** Marlborough, Hawke's Bay**RIESLING**

ΓΕ εντός της ΕΕ:

ΠΟΠ**Γαλλία:** Alsace**Γερμανία:** Mosel, Rheingau, Pfalz

ΓΕ από άλλες

οινοπαραγωγικές χώρες:

Αυστραλία: Clare Valley, Eden Valley**SAUVIGNON BLANC**

ΓΕ εντός της ΕΕ:

Παραγωγή ΠΓΕ

Νότια Γαλλία

ΠΟΠ**Γαλλία:****Λίγηρας:** Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine**Μπορντό:** Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan

ΓΕ από άλλες

οινοπαραγωγικές χώρες:

ΗΠΑ: Napa Valley**Χιλή:** Central Valley, Casablanca Valley**Νότια Αφρική:** Elgin, Constantia**Αυστραλία:** Adelaide Hills, Margaret River**Νέα Ζηλανδία:** Marlborough**PINOT GRIS/PINOT GRIGIO**

ΓΕ εντός της ΕΕ:

Παραγωγή ΠΓΕ**Ιταλία:** Veneto**ΠΟΠ****Γαλλία:** Alsace**Ιταλία:** Delle Venezie, Friuli-Venezia GiuliaΣημαντικοί τοπικοί όροι
ετικέτας που υποδεικνύουν
το στυλ και την ποιότητα
κρασιών που παράγονται
από τις κύριες ποικιλίες
σταφυλιού**Γαλλία:****Βουργουνδία:** Premier Cru, Grand Cru**Μπορντό:** Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé**Αλσατία:** Grand Cru**Γερμανία:**

Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese (BA),

Troockenbeerenauslese (TBA), Eiswein

Troocken, Halbtrocken

Μαθησιακός Στόχος 4

Γνώση του στυλ και της ποιότητας των κρασιών που παράγονται από τοπικά σημαντικές μαύρες και λευκές ποικιλίες σταφυλιού.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Περιγράψτε τα **χαρακτηριστικά** των σημαντικών τοπικών ποικιλιών μαύρου και λευκού σταφυλιού.
2. Περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα των κρασιών από σημαντικές τοπικές ποικιλίες μαύρου και λευκού σταφυλιού από συγκεκριμένες **ΓΕ**.
3. Εξηγήστε το νόημα των **όρων ετικέτας** που υποδεικνύουν το στυλ και την ποιότητα κρασιών που παράγονται από σημαντικές τοπικές ποικιλίες μαύρου και λευκού σταφυλιού.

ΜΑΥΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

Χαρακτηριστικά Χρώμα, επίπεδο ταννινών, σάκχαρα (εν δυνάμει αλκοόλ), οξύτητα, αρώματα και γεύσεις

GAMAY

ΓΕ **Γαλλία:** Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais Cru (Fleurie)

GRENACHE/GARNACHA

ΓΕ **Γαλλία:**
Νότιος Ροδανός: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape
Νότια Γαλλία: Minervois
Ισπανία: Rioja, Navarra, Priorat
Αυστραλία: Barossa Valley, McLaren Vale

TEMPRANILLO

ΓΕ **Ισπανία:** Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
 Όροι ετικέτας Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva

NEBBIOLO

ΓΕ **Ιταλία:** Barolo, Barbaresco

BARBERA

ΓΕ **Ιταλία:** Barbera d'Asti

SANGIOVESE

ΓΕ **Ιταλία:** Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino
 Όροι ετικέτας Classico, Riserva

CORVINA

ΓΕ **Ιταλία:** Valpolicella, Valpolicella Classico
 Όροι ετικέτας Classico, Amarone, Recioto

MONTEPULCIANO

ΓΕ **Ιταλία:** Montepulciano d'Abruzzo

ZINFANDEL/PRIMITIVO

ΓΕ **ΗΠΑ:** California
Ιταλία: Puglia

PINOTAGE

ΓΕ **Νότια Αφρική:** Western Cape
 Όρος ετικέτας Cape Blend

CARMENÈRE

ΓΕ **Χιλή:** Central Valley

MALBEC

ΓΕ **Αργεντινή:** Mendoza

ΛΕΥΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

Χαρακτηριστικά Χρώμα, σάκχαρα (εν δυνάμει αλκοόλ), οξύτητα, αρώματα και γεύσεις

CHENIN BLANC

ΓΕ **Γαλλία:**
Λίγηρας: Vouvray
Νότια Αφρική

SÉMILLON/SEMILLON

ΓΕ **Γαλλία:** Bordeaux, Sauternes
Αυστραλία: Hunter Valley, Barossa Valley

VIIGNIER

ΓΕ **Γαλλία:**
Βόρειος Ροδανός: Condrieu

GEWURZTRAMINER

ΓΕ **Γαλλία:** Alsace, Alsace Grand Cru

VERDICCHIO

ΓΕ **Ιταλία:** Verdicchio dei Castelli di Jesi

CORTESE

ΓΕ **Ιταλία:** Gavi

GARGANEGA

ΓΕ **Ιταλία:** Soave, Soave Classico
 Όροι ετικέτας Classico, Recioto

FIANO

ΓΕ **Ιταλία:** Fiano di Avellino

ALBARIÑO

ΓΕ **Ισπανία:** Rías Baixas

FURMINT

ΓΕ **Ουγγαρία:** Tokaj
 Όρος ετικέτας Aszú

Μαθησιακός Στόχος 5

Κατανόηση του πώς η διαδικασία οινοποίησης επηρεάζει το στυλ των αφρώδων και των ενισχυμένων κρασιών.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε τις βασικές **ποικιλίες σταφυλιού** που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή των κύριων στυλ αφρώδων.
2. Αναγνωρίστε τα κύρια στάδια των **διαδικασιών οινοποίησης** για τα αφρώδη και τα ενισχυμένα κρασιά.
3. Αναγνωρίστε τις βασικές **ΓΕ** για τα αφρώδη και τα ενισχυμένα κρασιά.
4. Περιγράψτε τα **στυλ** συγκεκριμένων αφρώδων και ενισχυμένων κρασιών.
5. Εξηγήστε το νόημα των **όρων ετικέτας που συνδέονται με αφρώδη και ενισχυμένα κρασιά, υποδεικνύοντας το στυλ και την ποιότητα.**

Ποικιλίες σταφυλιού	Αφρώδη κρασιά:	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Moscato (Muscat), Glera
Διαδικασίες οινοποίησης	Αφρώδη κρασιά:	
	Μέθοδος ζύμωσης στη φιάλη:	Παραδοσιακή μέθοδος
	Μέθοδος δεξαμενής:	Ξηρά στυλ, γλυκά στυλ
	Ενισχυμένα κρασιά:	
	Sherry:	Ενίσχυση μετά τη ζύμωση, παλαίωση σε επαφή με flor, παλαίωση σε επαφή με το οξυγόνο
	Port:	Ενίσχυση για διακοπή της ζύμωσης, παλαίωση
ΓΕ	Αφρώδη κρασιά:	
	Γαλλία:	Champagne (Σαμπάνια)
	Ιταλία:	Asti, Prosecco
	Ισπανία:	Cava
	Άλλες χώρες:	Νότια Αφρική, ΗΠΑ, Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία
	Ενισχυμένα κρασιά:	
	Ισπανία:	Sherry
	Πορτογαλία:	Port
Όροι ετικέτας που σχετίζονται με τα αφρώδη και ενισχυμένα κρασιά, υποδεικνύοντας το στυλ και την ποιότητα	Αφρώδη κρασιά:	Brut, Demi-Sec, Vintage/Non-Vintage, Traditional Method, Méthode Cap Classique
	Ενισχυμένα κρασιά:	
	Sherry:	Fino, Amontillado, Oloroso, Pale Cream, Medium, Cream, PX (Pedro Ximénez)
	Port:	Ruby, Reserve Ruby, Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny

Μαθησιακός Στόχος 6

Κατανόηση των βασικών αρχών και διαδικασιών της αποθήκευσης και του σερβιρίσματος του κρασιού αλλά και των συνδυασμών κρασιού και φαγητού.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε τις ιδανικές συνθήκες **αποθήκευσης** και μεθόδους **συντήρησης** του κρασιού.
2. Παραθέστε την προτεινόμενη **θερμοκρασία σερβιρίσματος** για τα είδη και στυλ κρασιών.
3. Παραθέστε τα σωστά στάδια για το **άνοιγμα και το σερβίρισμα του κρασιού**.
4. Αναγνωρίστε πώς **συνήθη ελαττώματα** επηρεάζουν τα αρώματα και τις γεύσεις του κρασιού.
5. Αναγνωρίστε τις βασικές **αλληλεπιδράσεις κρασιού και φαγητού**.

Ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης	Θερμοκρασία, φως, θέση φιάλης	
Συντήρηση κρασιού	Σύστημα δημιουργίας κενού αέρος, σύστημα κάλυψης με αέριο	
Θερμοκρασία σερβιρίσματος	Λευκά και ροζέ κρασιά:	Αφρώδη κρασιά – καλά παγωμένα Γλυκά κρασιά – καλά παγωμένα Ελαφρού και μέτριου σώματος λευκά και ροζέ κρασιά – παγωμένα Γεμάτου σώματος λευκά κρασιά – ελαφρώς παγωμένα
	Κόκκινα κρασιά:	Μέτριου και γεμάτου σώματος κόκκινα κρασιά – θερμοκρασία δωματίου Ελαφρού σώματος κόκκινα κρασιά – θερμοκρασία δωματίου ή ελαφρώς παγωμένα
Σερβίρισμα κρασιού	Άνοιγμα: Μετάγγιση	Σταθερό κρασί, αφρώδες κρασί
	Σερβίρισμα κρασιού:	Ποτήρια, έλεγχος εμφάνισης και μύτης του κρασιού
Συνήθη ελαττώματα	Πρόβλημα φελλού, ανεπάρκεια πώματος, καταστροφή λόγω ζέστης	
Κύριες αλληλεπιδράσεις φαγητού και κρασιού	Συστατικά στο φαγητό που επηρεάζουν το κρασί:	Γλυκύτητα, ουμάμι, οξέα, αλάτι, ένταση γεύσης, λιπαρότητα, κάψιμο από τσίλι
	Συστατικά του κρασιού που επηρεάζονται από το φαγητό:	Γλυκύτητα, οξύτητα, πικρό (από ταννίνες, δρυ), φρουτώδη στοιχεία, αλκοόλ

Προτεινόμενα Κρασιά για Δοκιμή

Προτείνεται οι υποψήφιοι να έχουν δοκιμάσει τουλάχιστον 43 δείγματα κρασιών κατά τη διάρκεια των σπουδών τους. Ο παρακάτω κατάλογος έχει δημιουργηθεί με βάση τα μαθήματα στην τάξη.

Μάθημα 1

Pinot Grigio
Chenin Blanc σε δρύινο βαρέλι ή Semillon σε δρύινο βαρέλι ή Chardonnay σε δρύινο βαρέλι
Gewurztraminer Alsace Grand Cru
Beaujolais Villages
Barolo

Μάθημα 2

Gevrey-Chambertin ή Nuits-Saint-Georges ή
Beaune ή Pommard
Pinot Noir (Νέου Κόσμου)
Κόκκινο Zinfandel

Μάθημα 3

White Zinfandel
Ξηρό Αυστραλιανό Riesling
Γερμανικό Spätlese Riesling
Ξηρό ή ημίξηρο Chenin Blanc ή ξηρό Semillon
Tokaji ή Sauternes

Μάθημα 4

Chablis Premier Cru
Puligny-Montrachet ή Meursault ή Pouilly-Fuissé
Chardonnay (Νέου Κόσμου)
Sancerre ή Pouilly-Fumé
Marlborough Sauvignon Blanc
Albariño ή Pinot Gris ή Viognier

Μάθημα 5

Merlot (ΠΓΕ ή μάρκα μεγάλου όγκου)
Saint-Émilion Grand Cru
Haut-Médoc Cru Classé
Cabernet Sauvignon (Νέου Κόσμου)
Syrah Βόρειου Ροδανού
Barossa Valley Shiraz

Μάθημα 6

Γενική ονομασία Côtes du Rhône
Châteauneuf-du-Pape
Γαλλικό ή Ισπανικό ροζέ ή Rioja Joven
Rioja Reserva
Mendoza Malbec ή Χιλιανό Carmenère
Pinotage Νότιας Αφρικής

Μάθημα 7

Gavi ή Soave ή Verdicchio
Fiano ή Soave ή Verdicchio
Barbera d'Asti
Valpolicella Classico
Chianti Classico Riserva
Sauternes ή Tokaji (η επιλογή θα είναι η εναλλακτική του κρασιού που επιλέχθηκε στο Μάθημα 3)

Μάθημα 8

Prosecco
Cava
Σαμπάνια
Asti
Fino ή Oloroso Sherry
LBV ή Tawny Port

Μάθημα 9

Μαντινεία
Σαντορίνη
Νεμέα
Ραψάνη
Νάουσα
Σάμος
Vinsanto

Καθοδήγηση για τις Εξετάσεις

Διαχείριση Εξετάσεων

Η διεξαγωγή των εξετάσεων γίνεται από τους WSET Approved Programme Providers (APPs). Οι APP πρέπει να συμμορφώνονται με τις πολιτικές και τις διαδικασίες του WSET που αναλύονται στο APP Handbook.

Μέθοδος Αξιολόγησης

Η εξέταση για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί γίνεται με κλειστά βιβλία και αποτελείται από 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, που πρέπει να συμπληρωθούν σε 60 λεπτά.

Όλες οι ερωτήσεις των εξετάσεων βασίζονται στους μαθησιακούς στόχους και το προτεινόμενο υλικό μελέτης (*Κρασί: Κοιτώντας πίσω από την Ετικέτα*) εμπεριέχει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες προκειμένου να απαντηθούν οι ερωτήσεις.

Ο/Η υποψήφιος/α θα πρέπει να συγκεντρώσει τουλάχιστον 55 τοις εκατό για να περάσει.

Σχετικά με την Εξέταση της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί

Η εξέταση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί αποτελείται από 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής. Κάθε ερώτηση έχει μόνο μια σωστή απάντηση, η οποία θα πρέπει να φαίνεται σε ένα φύλλο απαντήσεων αναγνώσιμο από υπολογιστή. Ο επιτηρητής των εξετάσεων θα δώσει πλήρεις οδηγίες για τη συμπλήρωση του φύλλου απαντήσεων την ημέρα των εξετάσεων. Κάθε σωστή απάντηση σε ερώτηση πολλαπλής επιλογής παίρνει έναν βαθμό και ΔΕΝ αφαιρούνται βαθμοί για λάθος απαντήσεις.

Όλες οι κόλλες εξετάσεων της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί συντάσσονται με προσοχή, ώστε να αντικατοπτρίζουν το περιεχόμενο των Μαθησιακών Στόχων. Παρακάτω φαίνεται ο πίνακας με λεπτομερή ανάλυση της στάθμησης της εξέτασης.

Μαθησιακός Στόχος	Ερωτήσεις Πολλαπλής Επιλογής (1 βαθμός ανά ερώτηση)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	50

Υποδείγματα Ερωτήσεων Εξετάσεων

Το Wine & Spirit Education Trust δεν θέτει σε κυκλοφορία προηγούμενα θέματα εξετάσεων για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί. Προκειμένου να έχουν οι υποψήφιοι μια ιδέα του είδους των ερωτήσεων, αυτό το τμήμα περιλαμβάνει πέντε υποδείγματα ερωτήσεων. Η εξέταση αποτελείται από 50 ερωτήσεις παρόμοιες με αυτές.

- 1. Σε σύγκριση με τα κόκκινα κρασιά, τα λευκά κρασιά γενικά ζυμώνονται**
 - a. είτε σε υψηλότερη είτε σε χαμηλότερη θερμοκρασία
 - b. στην ίδια θερμοκρασία
 - c. σε υψηλότερη θερμοκρασία
 - d. σε χαμηλότερη θερμοκρασία

- 2. Από ποια ποικιλία σταφυλιού παράγονται εξαιρετικής ποιότητας λευκά κρασιά τόσο στη Γερμανία όσο και στην Αυστραλία;**
 - a. Merlot
 - b. Semillon
 - c. Shiraz
 - d. Riesling

- 3. Σε ποια από τις παρακάτω οινικές περιοχές θα μπορούσε ένα κρασί να ονομαστεί Grand Cru;**
 - a. Chablis
 - b. Vouvray
 - c. Minervois
 - d. Hermitage

- 4. Ποια είναι η ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος ενός γλυκού κρασιού;**
 - a. Θερμοκρασία δωματίου
 - b. Ελαφρώς παγωμένο
 - c. Παγωμένο
 - d. Καλά παγωμένο

- 5. Ποιο από τα παρακάτω περιγράφει καλύτερα ένα Tawny Port;**
 - a. Χρυσάφι χρώμα, με αρώματα ζυμών
 - b. Υψηλές ταννίνες και υψηλή οξύτητα
 - c. Γλυκό, με αρώματα αποξηραμένων φρούτων και ξηρών καρπών
 - d. Αφρώδες, ξηρό στυλ

Απαντήσεις

1d, 2d, 3a, 4d, 5c

Κανονισμοί Εξετάσεων

1 Προϋποθέσεις Υποψηφιότητας

1.1 Προϋποθέσεις Συμμετοχής

1.1.1 Οι υποψήφιοι/ες που θέλουν να λάβουν μέρος στις εξετάσεις για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί πρέπει να βρίσκονται πάνω από το νόμιμο όριο ηλικίας για την αγορά αλκοολούχων ποτών στην χώρα όπου γίνονται οι εξετάσεις ή να προετοιμάζονται για τις εξετάσεις ως τμήμα ενός αναγνωρισμένου προγράμματος σπουδών πλήρους απασχόλησης, ή να έχουν τη συγκατάθεση των γονιών τους ή των νόμιμων κηδεμόνων τους.

1.1.2 Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί είναι προαπαιτούμενο για την εγγραφή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί.

1.1.3 Υποψήφιοι/ες που είναι κάτω της νόμιμης ελάχιστης ηλικίας για την αγορά αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου γίνεται η εξέταση, ή εκείνοι/ες που επιλέγουν να μην καταναλώνουν αλκοόλ για λόγους υγείας ή θρησκείας, δε θα επιτρέπεται/απαιτείται να δοκιμάζουν κανένα αλκοολούχο ποτό κατά τη διάρκεια των μαθημάτων, αλλά αυτό δεν αποτελεί εμπόδιο για την επιτυχή ολοκλήρωση της πιστοποίησης.

1.2 Προτεινόμενη Προγενέστερη Μάθηση

1.2.1 Οι υποψήφιοι/ες που δίνουν εξετάσεις στα Αγγλικά χωρίς να είναι η μητρική τους γλώσσα είναι πολύ σημαντικό να κατέχουν τον τίτλο IELTS με βαθμό 6 και πάνω, ή να είναι σε θέση να δείξουν αντίστοιχο επίπεδο ικανότητας σε σχέση με τη γλώσσα.

1.2.2 Ουποψήφιοι/ες που δίνουν εξετάσεις σε άλλες γλώσσες θα πρέπει να έχουν ένα αντίστοιχο επίπεδο γραφής και ανάγνωσης στη γλώσσα όπου θα δώσουν εξετάσεις.

2 Μορφή και Αποτελέσματα

2.1 Η εξέταση για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί γίνεται με κλειστά βιβλία, διαρκεί 60 λεπτά και αποτελείται από 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής όπου στην καθεμία αντιστοιχεί ένας βαθμός.

2.2 Τα αποτελέσματα των εξετάσεων αποστέλλονται ηλεκτρονικά στους σπουδαστές σε τέσσερις (4) εργάσιμες εβδομάδες από την ημερομηνία που έλαβαν χώρα οι εξετάσεις. Ακολουθεί η αποστολή και του ηλεκτρονικού Πιστοποιητικού του WSET.

2.3 Τα αποτελέσματα έχουν τις παρακάτω διαβαθμίσεις:

Βαθμός από 85% και πάνω	Pass with distinction (επιτυχία με άριστα)
Βαθμός μεταξύ 70% και 84%	Pass with merit (επιτυχία με λίαν καλώς)
Βαθμός μεταξύ 55% και 69%	Pass (επιτυχία)
Βαθμός μεταξύ 45% και 54%	Fail (αποτυχία)
Βαθμός από 44% και κάτω	Fail unclassified (αποτυχία χωρίς κατάταξη)

3 Λογικές Προσαρμογές

3.1 Υποψήφιοι/ες με ειδικές ανάγκες όσον αφορά στις εξετάσεις, οι οποίες υποστηρίζονται από ανεξάρτητη γραπτή διαπίστωση, παρακαλούνται να ενημερώσουν τον/την υπεύθυνο εξετάσεων του APP τους για κάθε τέτοια σχετική ανάγκη, την ώρα της εγγραφής. Περαιτέρω καθοδήγηση όσον αφορά τους/τις υπεύθυνους εξετάσεων και τους/τις υποψηφίους είναι διαθέσιμη από το WSET Awards όπως προβλέπεται.

3.2 Η πολιτική του WSET Awards προβλέπει ότι οι υποψήφιοι/ες αυτοί/ές δε θα πρέπει να βρίσκονται σε μειονεκτική θέση σε σχέση με τις εξετάσεις. Οι υποψήφιοι/ες φέρουν ευθύνη να ενημερώσουν τον APP τους για οποιαδήποτε τέτοια προϋπόθεση την ώρα της εγγραφής.

4 Επανεξέταση

4.1 Οι υποψήφιοι/ες μπορούν να δηλώσουν συμμετοχή για επανεξέταση σε περίπτωση που δεν έχουν περάσει την εξέταση. Δεν υπάρχει όριο όσον αφορά τον αριθμό των επανεξετάσεων που μπορούν να λάβουν χώρα.

4.2 Οι υποψήφιοι/ες που πέρασαν δεν επιτρέπεται να ξαναδώσουν εξετάσεις για να βελτιώσουν το βαθμό τους.

5 Όροι Εξετάσεων και Συμπεριφορά

5.1 Με την εγγραφή τους για συμμετοχή στις εξετάσεις, θεωρείται ότι οι υποψήφιοι/ες αναγνωρίζουν και συμφωνούν με τους παρακάτω συγκεκριμένους όρους:

- Κατά το ξεκίνημα της εξέτασης όλοι οι υποψήφιοι θα πρέπει να δείχνουν την ταυτότητά τους με φωτογραφία στον επόπτη/τρια.
- Η εξέταση θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί μέσα σε 60 λεπτά.
- Δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται καμία άλλη πηγή, σε οποιαδήποτε μορφή, εκτός από το φύλλο ερωτήσεων της εξέτασης και το φύλλο απαντήσεων.
- Μόλις ο/η επόπτης/τρια διασφαλίσει ότι οι όροι της εξέτασης πληρούνται, απαγορεύεται οποιαδήποτε μορφή επικοινωνίας ανάμεσα στους υποψηφίους, μέχρι να εγκαταλείψουν την αίθουσα της εξέτασης ή μέχρι να ανακοινώσει ο/η επόπτης/τρια το τέλος της εξέτασης.
- Κατά τη διάρκεια της εξέτασης, οι υποψήφιοι/ες μπορούν να χρησιμοποιούν μολύβι και γόμα που τους παρέχονται από το W.S.P.C. Επιτρέπεται να έχουν μαζί τους πόσιμο νερό σε μπουκαλάκι.
- Απαγορεύεται η λήψη φωτογραφιών από τους υποψήφιους της αίθουσας εξέτασης ή του υλικού των εξετάσεων.
- Απαγορεύεται η χρήση οποιουδήποτε είδους ηλεκτρονικών συσκευών.
- Τα κινητά τηλέφωνα δεν επιτρέπεται να βρίσκονται επάνω στα θρανία. Θα πρέπει να είναι κλειστά και σε σημείο όπου δεν φαίνονται.
- Η χρήση λεξικών οποιουδήποτε είδους απαγορεύεται.
- Η χρήση ξυπνητηριών επιτραπέζιων ή σε ρολόγια χεριού απαγορεύεται.
- Οι υποψήφιοι/ες απαγορεύεται να εγκαταλείψουν την αίθουσα πριν τα πρώτα 15 λεπτά της εξέτασης.
- Οι υποψήφιοι/ες που φτάνουν μετά την ώρα έναρξης που έχει ανακοινωθεί, ΔΕΝ επιτρέπεται να λαμβάνουν μέρος στην εξέταση, εάν οποιοσδήποτε άλλος υποψήφιος έχει αποχωρήσει από την αίθουσα της εξέτασης.
- Μπορεί να επιτραπεί η είσοδος στην αίθουσα στους/στις υποψήφιους/ες που φτάνουν με καθυστέρηση, αλλά αυτό έγκειται στη διακριτική ευχέρεια του/της επόπτη/τριας και επιτρέπεται μόνον εάν δεν δημιουργεί πρόβλημα στους άλλους υποψήφιους. Κάτω από κανονικές συνθήκες δε θα επιτραπεί σε κανέναν υποψήφιο να ξεκινήσει την εξέταση εάν φτάσει στην αίθουσα με περισσότερο από 30 λεπτά καθυστέρηση από την ώρα που έχει ανακοινωθεί.
- Οι υποψήφιοι/ες απαγορεύεται να εγκαταλείψουν την αίθουσα και μετά να επιστρέψουν σε αυτήν, εφόσον η εξέταση έχει ξεκινήσει, εκτός εάν συνοδεύονται από επόπτη/τρια καθ' όλη τη διάρκεια της απουσίας τους από την αίθουσα εξέτασης.
- Οι υποψήφιοι/ες που ολοκληρώνουν την εξέταση νωρίς, μπορούν να εγκαταλείψουν την αίθουσα μέχρι και τα τελευταία 10 λεπτά πριν τη λήξη, με την προϋπόθεση ότι δεν ενοχλούν τους υπόλοιπους υποψήφιους – απαγορεύεται οποιαδήποτε είσοδος ξανά.
- Οι επόπτες/τριες δεν είναι αρμόδιοι/ες να σχολιάζουν, να ερμηνεύουν ή να εκφράζουν άποψη για οποιαδήποτε ερώτηση των εξετάσεων.
- Υποψήφιοι/ες που είναι ύποπτοι/ες για ανάρμοστη συμπεριφορά θα κληθούν να εγκαταλείψουν την αίθουσα εξέτασης αμέσως και η κόλλα εξέτασής τους θα δοθεί σε Examination Panel (Επιτροπή Εξετάσεων) προκειμένου να προσδιοριστεί η εγκυρότητά της.

- Απαγορεύεται η απομάκρυνση των φύλλων εξετάσεων από την αίθουσα εξετάσεων. Οι υποψήφιοι/ες που δεν παρέδωσαν το φύλλο ερωτήσεων μαζί με το φύλλο απαντήσεων θα θεωρηθούν υπεύθυνοι/ες για ανάρμοστη συμπεριφορά.
- Απαγορεύεται η αποκάλυψη από τους/τις υποψήφιους/ες του περιεχομένου των εξετάσεων σε τρίτους, ή η αναπαραγωγή του με οποιονδήποτε τρόπο.

5.2 Οι υποψήφιοι/ες συμφωνούν με το να συμμορφώνονται με τις οδηγίες των εποπτών. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί τα αποτελέσματά τους να κριθούν άκυρα.

5.3 Το WSET διατηρεί το δικαίωμα να αποκλείει οριστικά από τις πιστοποιήσεις WSET υποψήφιους/ες που θεωρούνται υπεύθυνοι/ες για ανάρμοστη συμπεριφορά.

5.4 Τα φύλλα εξέτασης και τα φύλλα απαντήσεων αποτελούν ιδιοκτησία του WSET Awards και δεν επιστρέφονται στους/στις υποψήφιους/ες.

6 Κριτική Εξετάσεων, Ερωτήσεις και Αιτήματα

6.1 Οι υποψήφιοι/ες που ζητούν επαναβαθμολόγηση ή/και σχολιασμό σχετικά με το φύλλο εξέτασής τους, θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τον APP τους και να ζητήσουν Enquiry and Feedback Form (Αίτηση υποβολής διερεύνησης και σχολιασμού). Η φόρμα θα πρέπει να συμπληρωθεί και να παραδοθεί στο WSET Awards μαζί με το ανάλογο χρηματικό ποσό μέσα σε έξι εβδομάδες από την ημερομηνία της εξέτασης. Οποιοδήποτε αίτημα που λαμβάνεται εκτός αυτού του χρονικού περιθωρίου, δεν θα εξετάζεται. Η επαναβαθμολόγηση και ο σχολιασμός θα δίνονται από το WSET Awards μέσα σε δύο εβδομάδες από την παραλαβή.

6.2 Οποιοσδήποτε/οποιαδήποτε υποψήφιος/α που δε μένει ικανοποιημένος/η από το αποτέλεσμα του αιτήματός του/της σε σχέση με ένα φύλλο εξέτασης, θα πρέπει να επικοινωνήσει με τον APP και να ζητήσει Appeal against Enquiry Application Form (Αίτηση αμφισβήτησης της διερεύνησης), η οποία θα πρέπει να συμπληρωθεί και να επιστραφεί στο WSET Awards, μαζί με το ανάλογο χρηματικό ποσό, μέσα σε 10 εργάσιμες μέρες από την κοινοποίηση του αιτήματος. Αιτήσεις αμφισβήτησης που λαμβάνονται έξω από αυτό το χρονικό περιθώριο δε θα εξετάζονται. Οι απαντήσεις των αιτήσεων αμφισβήτησης εκδίδονται μέσα σε δύο εβδομάδες από την παραλαβή τους από το WSET Awards.

7 Διαχείριση Παραπόνων Υποψηφίων

7.1 Εάν οποιοσδήποτε μαθητής ή μαθήτρια θεωρεί ότι οι υπηρεσίες του αρμόδιου APP δεν ανταποκρίνονται στις προσδοκίες του/της, ή ότι δεν πληρούνται οι απαιτούμενες προδιαγραφές όσον αφορά τη διαχείριση, τη διδασκαλία ή τις εξετάσεις, θα πρέπει πρώτα να επικοινωνήσει υποβάλει παράπονο στον αρμόδιο APP. Εάν αυτό δεν οδηγήσει σε επιθυμητή λύση, τότε οι υποψήφιοι/ες μπορούν να επικοινωνήσουν με την ομάδα Quality Assurance Team (Ομάδα διασφάλισης ποιότητας), στέλνοντας email στη διεύθυνση qa@wsetglobal.com. Παρακαλούμε σημειώστε ότι όλα τα παράπονα θα αντιμετωπιστούν με εχεμύθεια, αλλά το WSET Awards δεν μπορεί να ενεργήσει σε περίπτωση που τα παράπονα είναι ανώνυμα.

8 Κανονισμοί Εξετάσεων

8.1 Το WSET Awards διατηρεί το δικαίωμα να προσθέτει ή να τροποποιεί οποιονδήποτε από αυτούς τους κανονισμούς, κατά το δοκούν.

Πιστοποιήσεις WSET

Πιστοποιήσεις του WSET

Το WSET διαθέτει μια σειρά από πιστοποιήσεις που καλύπτουν το sake και τα αποστάγματα, αλλά και το κρασί. Οι πιστοποιήσεις αυτές εμπλουτίζονται και παρακολουθούνται από το WSET Awards. Συνολικά, οι πιστοποιήσεις είναι οι παρακάτω:

Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 1 στο Κρασί (600/1504/4)
 Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 1 στα Αποστάγματα (600/1501/9)
 Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 1 στο Sake (603/2051/5)

Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 2 στο Κρασί (603/4432/5)
 Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 2 στα Αποστάγματα (600/1507/X)

Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 3 στο Κρασί (601/6352/5)
 Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 3 στα Αποστάγματα
 Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 3 στο Sake (603/2066/7)

Πιστοποίηση WSET® Diploma Επιπέδου 4 στο Κρασί

Περισσότερες πληροφορίες αναφορικά με τις παραπάνω πιστοποιήσεις μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα του WSET wsetglobal.com.

Ποιος μπορεί να χορηγήσει μια Πιστοποίηση WSET;

Οι πιστοποιήσεις WSET μπορούν να χορηγούνται μόνο από τους APP και οι υποψήφιοι/ες που επιθυμούν να παρακολουθήσουν μια πιστοποίηση WSET θα πρέπει να εγγραφούν σε έναν APP. Οι σπουδαστές θα σχετίζονται με τον APP και ο APP θα είναι υπεύθυνος για την πραγματοποίηση των μαθημάτων και την οργάνωση των εξετάσεων, που ορίζονται από το WSET Awards.

Η ομαδική μελέτη με έναν APP είναι ο καλύτερος τρόπος εκμάθησης του τρόπου γευσιγνωσίας, αλλά ορισμένοι APP προετοιμάζουν επίσης υποψηφίους για τις εξετάσεις μας εξ αποστάσεως.

Ένας κατάλογος Approved Programme Providers (APP) βρίσκεται στην ιστοσελίδα του WSET wsetglobal.com. Παρακαλούμε επικοινωνήστε απευθείας με τους APP για να ενημερωθείτε για τα προγράμματά τους.

Εάν σας ενδιαφέρει να γίνετε APP, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την Quality Assurance Team, στέλνοντας email στη διεύθυνση qa@wsetglobal.com.

WSET Awards

Σχετικά με το WSET Awards

Το WSET Awards αποτελεί το τμήμα του Wine & Spirit Education Trust που είναι υπεύθυνο για τη δημιουργία, την επεξεργασία και τη διασφάλιση ποιότητας των αξιολογήσεων μέσω των οποίων χορηγούνται οι πιστοποιήσεις WSET. Έχει αναγνωριστεί ως οργανισμός χορήγησης πιστοποιήσεων από το Ofqual, την αρχή ρύθμισης πιστοποιήσεων και εξετάσεων στην Αγγλία.

Το WSET Awards χρησιμοποιεί ένα Quality Management System (Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας) που συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του **BS EN ISO 9001** για τη διαχείριση των πιστοποιήσεων και τις εξετάσεις στην προϊοντική γνώση και την γευσιγνωστική ικανότητα σχετικά με τα αλκοολούχα ποτά.



Πολιτική Διαφορετικότητας και Ισότητας

Το WSET Awards υποστηρίζει πλήρως την αρχή διαφορετικότητας και ισότητας και είναι υπεύθυνο για τη διασφάλιση της δίκαιης και ίσης μεταχείρισης όλων των σπουδαστών. Αντίγραφο της πολιτικής διαφορετικότητας και ισότητας μπορεί να δοθεί από την Quality Assurance Team, στέλνοντας email στη διεύθυνση qa@wsetglobal.com.

Ανακοίνωση Εξυπηρέτησης Πελατών

Η ποιότητα και το εύρος των υπηρεσιών που οι πελάτες μπορούν να προσδοκούν από το WSET Awards, έχουν δημοσιευθεί στο Customer Service Statement. Αντίγραφο μπορεί να δοθεί από την Quality Assurance Team, στέλνοντας email στη διεύθυνση qa@wsetglobal.com.

Σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσαρέσκειας σχετικά με τις υπηρεσίες που λάβατε, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον εγγεγραμμένο APP το συντομότερο δυνατόν. Εάν το θέμα δεν επιλυθεί, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την Quality Assurance Team, στέλνοντας email στη διεύθυνση qa@wsetglobal.com.

Βραβεία WSET (WSET Prizes)

Τα βραβεία (Prizes) απονέμονται κάθε ακαδημαϊκή χρονιά, 1 Αυγούστου με 31 Ιουλίου, ως αναγνώριση ακαδημαϊκής επιτυχίας. Υποψήφιοι/ες που έλαβαν εξαιρετικούς βαθμούς στις εξετάσεις μπορεί να δικαιούνται βραβείο, εάν πληρούν τα κριτήρια. Το WSET Awards θα επικοινωνεί τον Οκτώβριο ή το Νοέμβριο με τους σπουδαστές οι οποίοι πληρούν τις προϋποθέσεις για βραβείο (Prize). Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τα διαθέσιμα βραβεία παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα: <https://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>

Σημειώστε ότι τα βραβεία (Prizes) αυτά δεν δίνονται με τη μορφή χρημάτων για τη χρηματοδότηση σπουδών, αλλά ως αναγνώριση για την επίδοση στις εξετάσεις.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Ένας κόσμος γνώσης

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

+44(0)20 7089 3800
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Τεύχος 1