



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Πιστοποίηση WSET®
Επιπέδου 2 στο Κρασί

Προδιαγραφή

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1, 2019
Issue 1.1, 2022
Issue 2, 2023

Greek translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1 translated into Greek, 2019
Issue 1.1 translated into Greek, 2022
Issue 2 translated into Greek, 2023

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Τεύχος 1 στα Αγγλικά, 2019
Τεύχος 1.1 στα Αγγλικά, 2022
Τεύχος 2 στα Αγγλικά, 2023

Ελληνική μετάφραση © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Τεύχος 1 μεταφρασμένο στα Ελληνικά, 2019
Τεύχος 1.1 μεταφρασμένο στα Ελληνικά, 2022
Τεύχος 2 μεταφρασμένο στα Ελληνικά, 2023

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.

Εύσημα παραγωγής

Μετάφραση: Christina Galiroupolou
Τεχνική επεξεργασία: Konstantinos Lazarakis MW
Σχέδιο: Ricky Wong

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	4
1 Εισαγωγή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί	5
2 Μαθησιακοί Στόχοι	7
3 Προτεινόμενα Κρασιά για Δοκιμή	16
4 Καθοδήγηση για τις Εξετάσεις	18
5 Υποδείγματα Ερωτήσεων Εξετάσεων	20
6 Κανονισμοί Εξετάσεων	22
7 Πιστοποιήσεις WSET	27

Εισαγωγή

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

Το κύριο τμήμα του εγγράφου αποτελείται από μια λεπτομερή καταγραφή των μαθησιακών στόχων για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί. Οι στόχοι αυτοί θα πρέπει να χρησιμοποιούνται από τους APP για την ετοιμασία προγραμμάτων εκμάθησης και από τους υποψηφίους 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 εγγράφου θα βρείτε πληροφορίες για τις άλλες πιστοποιήσεις του WSET.

1

Εισαγωγή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί

Στόχοι Πιστοποίησης

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί απευθύνεται σε άτομα με ελάχιστη ή καθόλου γνώση σχετικά με το κρασί. Είναι κατάλληλη για κάθε περίπτωση όπου χρειάζεται ένα καλό επίπεδο οινικής γνώσης για την ενίσχυση επαγγελματικών δεξιοτήτων και αρμοδιοτήτων, όπως για παράδειγμα στα τμήματα εξυπηρέτησης πελατών και πωλήσεων στους κλάδους του τουρισμού, του λιανικού και του 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 διεθνώς και τοπικά σημαντικές ποικιλίες σταφυλιού, να ερμηνεύουν ετικέτες κρασιών από τις κύριες οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου και να δίνουν βασική καθοδήγηση για σωστή επιλογή και σερβίρισμα, όπως επίσης και να κατανοούν τις 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 στον αμπελώνα, καθώς και του τρόπου που αυτές επιδρούν στο στυλ και στην ποιότητα του 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 αμπελοκαλλιεργητικές επιλογές, 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 τοπικά σημαντικές ποικιλίες μαύρου και λευκού σταφυλιού.
Μαθησιακός Στόχος 5	Κατανόηση του τρόπου με τον οποίο η διαδικασία παραγωγής μπορεί να επηρεάσει τα στυλ των αφρωδών και των ενισχυμένων κρασιών.
Μαθησιακός Στόχος 6	Κατανόηση των βασικών αρχών και διαδικασιών της αποθήκευσης και του σερβιρίσματος του κρασιού, καθώς και των συνδυασμών κρασιού και φαγητού.

Εγγραφή

Δεν υπάρχουν περιορισμοί για να ξεκινήσει κανείς την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί.

Παρακαλούμε ανατρέξτε στην Ενότητα 1 του Κεφαλαίου 6 για πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τις προϋποθέσεις υποψηφιότητας.

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

TQT είναι η εκτίμηση του συνολικού χρόνου σε ώρες που ο/η υποψήφιος/α θα χρειαστεί λογικά για να επιτύχει το απαιτούμενο επίπεδο γνώσεων, ώστε να λάβει την πιστοποίηση. Αποτελείται από τις GLH και τον χρόνο προσωπικής μελέτης. Στις GLH συμπεριλαμβάνονται όλες οι ώρες διδασκαλίας και οι αξιολογήσεις υπό την επίβλεψη των καθηγητών.

Ο χρόνος TQT για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί είναι 28 ώρες. Αποτελείται από 17 GLH (εκ των οποίων 1 ώρα είναι για την εξέταση) και 11 ώρες προσωπικής μελέτης.

Προτεινόμενες Διαδρομές Προόδου

Για την εγγραφή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, συνιστάται η κατοχή της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί ή αντίστοιχου επιπέδου γνώσεων.

2

Μαθησιακοί Στόχοι

Μαθησιακός Στόχος 1

Κατανόηση των περιβαλλοντικών επιρροών και των αμπελοκαλλιεργητικών επιλογών στον αμπελώνα, καθώς και του τρόπου που αυτές επιδρούν στο στυλ και στην ποιότητα του κρασιού.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε τι προσφέρει στον οινοποιό κάθε **τμήμα του σταφυλιού**.
2. Αναγνωρίστε τι **χρειάζεται ένα κλήμα** ώστε να αναπτυχθούν σταφύλια.
3. Αναγνωρίστε τα **βασικά στάδια σχηματισμού και ωρίμασης του σταφυλιού**.
4. Περιγράψτε πώς **τα συστατικά, τα αρώματα και οι γεύσεις του σταφυλιού** μεταβάλλονται όσο αυτό ωριμάζει.
5. Περιγράψτε πώς οι **περιβαλλοντικές επιρροές** στον αμπελώνα επηρεάζουν το επίπεδο ωριμότητας και την ποιότητα του σταφυλιού.
6. Περιγράψτε πώς το επίπεδο ωριμότητας του σταφυλιού επηρεάζει το στυλ και την ποιότητα του κρασιού.
7. Αναγνωρίστε τις **αμπελοκαλλιεργητικές επιλογές** στον αμπελώνα.
8. Αναφέρετε το νόημα των πιο σημαντικών **όρων ετικέτας που χρησιμοποιούνται για να υποδείξουν προέλευση και κανονισμούς**.
9. Αναφέρετε το νόημα των **όρων ετικέτας που σχετίζονται με την ηλικία των κλημάτων και τις αμπελοκαλλιεργητικές επιλογές**.

Τμήματα του σταφυλιού	Φλούδα: Χρώμα, τανίνες, αρώματα Σάρκα: Σάκχαρα, οξέα, νερό, αρώματα Κουκούτσια και κοτσάνια: Τανίνες
Ανάγκες του κλήματος	Θερμότητα, ηλιακό φως, νερό, θρεπτικά συστατικά, διοξείδιο του άνθρακα (CO ₂)
Στάδια σχηματισμού και ωρίμασης του σταφυλιού	Σχηματισμός σταφυλιού: Άνθιση, καρπόδεση, περκασμός (<i>véraison</i>) Ωριμότητα: Αγουρα σταφύλια, ώριμα σταφύλια, υπερώριμα σταφύλια (όψιμου τρύγου, σταφιδιασμένα)
Αλλαγές κατά την ωρίμαση των σταφυλιών	Γενικές αλλαγές στα συστατικά: Χρώμα, σάκχαρα, οξέα, τανίνες Γενικές αρωματικές και γευστικές αλλαγές: Για λευκά σταφύλια, για μαύρα σταφύλια
Περιβαλλοντικές επιρροές στον αμπελώνα	Γενικές κλιματικές επιρροές: Ψυχρό, ήπιο, θερμό Άλλες κλιματικές επιρροές: Γεωγραφικό πλάτος, υψόμετρο, βουνά, κλίση εδάφους, προσανατολισμός, εδάφη, θάλασσες, ποτάμια, αέρας, ομίχλη, σύννεφα, ελαφριά ομίχλη Επιρροές από τον καιρό: Ξηρασία, παγετός, χαλάζι, βροχή, ηλιακό φως, θερμοκρασία

Αμπελοκαλλιερητικές επιλογές	Επιλογές στον αμπελώνα: Υποστήριξη κλήματος, κλάδεμα, άρδευση, διαχείριση ζιζανίων, παρασίτων και ασθενειών, βιολογική παραγωγή, απόδοση, τρύγος Συμπύκνωση σακχάρων στα σταφύλια: Υπερώριμα σταφύλια, σταφύλια με βοτρυτή/ευγενή σήψη, παγωμένα σταφύλια
Όροι ετικέτας που υποδεικνύουν προέλευση και κανονισμούς	Γεωγραφικές ενδείξεις (ΓΕ) Ευρωπαϊκή Ένωση: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, ΠΟΠ (Protected Designation of Origin, PDO), Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, ΠΓΕ (Protected Geographical Indication, PGI) Γαλλία: <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> (AOC), <i>Appellation d'Origine Protégée</i> (AOP), <i>Indication Géographique Protégée</i> (IGP) Ιταλία: <i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i> (DOCG), <i>Denominazione di Origine Controllata</i> (DOC), <i>Indicazione Geografica Tipica</i> (IGT) Ισπανία: <i>Denominación de Origen Calificada</i> (DOCa), <i>Denominación de Origen</i> (DO), <i>Vino de la Tierra</i> Γερμανία: <i>Qualitätswein</i> , <i>Prädikatswein</i> , <i>Landwein</i> Εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης: ΓΕ
Όροι ετικέτας σχετικοί με την ηλικία των κλημάτων και τις αμπελοκαλλιερητικές επιλογές	Ηλικία κλημάτων: Παλιά κλήματα (Old Vine/ <i>Vielles vignes</i>) Αμπελοκαλλιερητικές επιλογές: Χρονολογία, Όψιμος τρύγος (Late Harvest/ <i>Vendanges tardives</i>), 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. Αναφέρετε τα βασικά στάδια της **διαδικασίας αλκοολικής ζύμωσης**.
2. Αναγνωρίστε τα βασικά στάδια των **διαδικασιών οινοποίησης** που χρησιμοποιούνται για τα κόκκινα, τα ροζέ και τα λευκά κρασιά.
3. Περιγράψτε πώς οι **επιλογές οινοποίησης** μπορούν να επηρεάσουν το στυλ και την ποιότητα των παραγόμενων κρασιών.
4. Αναγνωρίστε τις βασικές 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 της διαδικασίας οινοποίησης: 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: Ανοξείδωτο 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, τανίνες, αρώματα και γεύσεις Λευκό κρασί: Χρώμα, αρώματα και γεύσεις

Μαθησιακός Στόχος 3

Κατανόηση του τρόπου με τον οποίο οι περιβαλλοντικές επιρροές, οι αμπελοκαλλιεργητικές επιλογές, 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 κύριων ποικιλιών σταφυλιού.
3. Περιγράψτε πώς οι **επιλογές οινοποίησης** επηρεάζουν τα στυλ κρασιών που παράγονται από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού.
4. Περιγράψτε πώς η **παλαίωση στη φιάλη** επηρεάζει το στυλ των κρασιών που παράγονται από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού.
5. Περιγράψτε τα στυλ και την ποιότητα των κρασιών που παράγονται από τις **κύριες ποικιλίες σταφυλιού** στις συγκεκριμένες **ΓΕ**.
6. Συγκρίνετε τα στυλ και την ποιότητα των κρασιών που παράγονται από τις **κύριες ποικιλίες σταφυλιού** εντός και μεταξύ συγκεκριμένων περιοχών.
7. Αναφέρετε το νόημα των **τοπικά σημαντικών όρων ετικέτας που υποδεικνύουν το στυλ και την ποιότητα των κρασιών που παράγονται από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού**.

Κύριες ποικιλίες σταφυλιού	<p>Μαύρα σταφύλια</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ποικιλίες: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Pinot Noir • Χαρακτηριστικά: Χρώμα, επίπεδο τανινών, σάκχαρα (εν δυνάμει αλκοόλ), οξύτητα, αρώματα και γεύσεις <p>Λευκά σταφύλια</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ποικιλίες: Chardonnay, Pinot Grigio/Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc • Χαρακτηριστικά: Χρώμα, σάκχαρα (εν δυνάμει αλκοόλ), οξύτητα, αρώματα και γεύσεις
Περιβαλλοντικές επιρροές και αμπελοκαλλιεργητικές επιλογές	<p>Κλίμα: Ψυχρό, ήπιο, θερμό</p> <p>Τρύγος: Σταφύλια που μαζεύτηκαν νωρίς, ώριμα σταφύλια, υπερώριμα σταφύλια</p> <p>Συμπύκνωση σακχάρων στα σταφύλια: Υπερώριμα σταφύλια, σταφύλια με βοτρύτη/ευγενή σήψη, παγωμένα σταφύλια</p>
Επιλογές οινοποίησης	<p>Τύποι δοχείων: Ανοξείδωτο ατσάλι, τσιμέντο, δρυς</p> <p>Τύποι δρύινων βαρελιών: Μικρά, μεγάλα, καινούρια, παλιά, επίπεδο καψίματος</p> <p>Μηλογαλακτική μετατροπή</p> <p>Οινολάσπες</p> <p>Ανάμειξη: Σταθερότητα, πολυπλοκότητα, στυλ</p>
Παλαίωση στη φιάλη	<p>Κόκκινο κρασί: Χρώμα, τανίνες, αρώματα και γεύσεις</p> <p>Λευκό κρασί: Χρώμα, αρώματα και γεύσεις</p>

Γεωγραφικές ενδείξεις για ποικιλίες μαύρου σταφυλιού

Merlot

ΓΕ εντός της ΕΕ

Παραγωγή ΠΓΕ

• Γαλλία: Pays d'Oc

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

Cabernet Sauvignon

ΓΕ εντός της ΕΕ

Παραγωγή ΠΓΕ

• Γαλλία: Pays d'Oc

ΠΟΠ

• Γαλλία: Bordeaux, 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

• Γαλλία: Pays d'Oc

ΠΟΠ

• Γαλλία:

- Βόρειος Ροδανός: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie

- Languedoc-Roussillon: Minervois

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, Los Carneros, Santa Barbara County, Oregon

Χιλή: Casablanca Valley

Νότια Αφρική: Walker Bay

Αυστραλία: Yarra Valley, Mornington Peninsula

Νέα Ζηλανδία: Martinborough, Marlborough, Central Otago

Γεωγραφικές ενδείξεις για ποικιλίες λευκού σταφυλιού

Chardonnay

ΓΕ εντός της ΕΕ

Παραγωγή ΠΓΕ

- **Γαλλία:** Pays d'Oc

ΠΟΠ

- **Γαλλία:** Bourgogne/Βουργουνδία, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé

ΓΕ από άλλες
οινοπαραγωγικές χώρες:

ΗΠΑ: California, Sonoma, Los 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

- **Γαλλία:** Pays d'Oc

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 Giulia

Τοπικά σημαντικοί όροι ετικέτας που υποδεικνύουν το στυλ και την ποιότητα των 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),

Trockenbeerenauslese (TBA), Eiswein

Trocken, Halbtrocken

Μαθησιακός Στόχος 4

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

Κριτήρια Αξιολόγησης

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

Ποικιλίες μαύρου σταφυλιού

Χαρακτηριστικά

Χρώμα, επίπεδο τανινών, 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
 - **Languedoc-Roussillon και Προβηγκία:** Minervois, Côtes de Provence
- Ισπανία:** Rioja, Navarra, Priorat
Αυστραλία: Barossa Valley, McLaren Vale

Tempranillo

ΓΕ

Ισπανία: Rioja, Ribera del Duero, Catalunya

Όροι ετικέτας

Joven/Genérico, 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

Riserva

Corvina

ΓΕ

Ιταλία: Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella

Όροι ετικέτας

Classico

Montepulciano

ΓΕ

Ιταλία: Montepulciano d'Abruzzo

Zinfandel/Primitivo	
ΓΕ	ΗΠΑ: California Ιταλία: Puglia
Pinotage	
ΓΕ	Νότια Αφρική: Western Cape
Όροι ετικέτας	Cape Blend
Carmenère	
ΓΕ	Χιλή: Central Valley
Malbec	
ΓΕ	Αργεντινή: Mendoza
Ποικιλίες λευκού σταφυλιού	
Χαρακτηριστικά	Χρώμα, σάκχαρα (εν δυνάμει αλκοόλ), οξύτητα, αρώματα και γεύσεις
Chenin Blanc	
ΓΕ	Γαλλία: Vouvray Νότια Αφρική: Western Cape
Sémillon/Semillon	
ΓΕ	Γαλλία: Sauternes Αυστραλία: Hunter Valley, Barossa Valley
Viognier	
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, Recioto di Soave
Όροι ετικέτας	Classico
Fiano	
ΓΕ	Ιταλία: Fiano di Avellino
Albariño	
ΓΕ	Ισπανία: Rías Baixas
Furmint	
ΓΕ	Ουγγαρία: Tokaj
Όροι ετικέτας	Aszú

Μαθησιακός Στόχος 5

Κατανόηση του τρόπου με τον οποίο η διαδικασία παραγωγής μπορεί να επηρεάσει τα στυλ των αφρωδών και των ενισχυμένων κρασιών.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε τις βασικές **ποικιλίες σταφυλιού** που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των κύριων στυλ αφρωδών κρασιών.
2. Αναγνωρίστε τα βασικά στάδια των **διαδικασιών οινοποίησης** που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών και ενισχυμένων κρασιών.
3. Αναγνωρίστε τις βασικές **ΓΕ** για τα αφρώδη και τα ενισχυμένα κρασιά.
4. Περιγράψτε τα **στυλ** συγκεκριμένων αφρωδών και ενισχυμένων κρασιών.
5. Αναφέρετε το νόημα των **όρων ετικέτας που συνδέονται με τα αφρώδη και τα ενισχυμένα κρασιά και υποδεικνύουν το στυλ και την ποιότητά τους**.

Ποικιλίες σταφυλιού	Αφρώδη κρασιά: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Moscato (Muscat/Μοσχάτο), Glera
Διαδικασίες οινοποίησης	Αφρώδη κρασιά: <ul style="list-style-type: none"> • Γαλλία: Champagne (Σαμπάνια) • Ιταλία: Asti, Prosecco • Ισπανία: Cava • Άλλες χώρες: Νότια Αφρική, ΗΠΑ, Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία Ενισχυμένα κρασιά: <ul style="list-style-type: none"> • Ισπανία: Sherry • Πορτογαλία: Port
ΓΕ	Αφρώδη κρασιά: <ul style="list-style-type: none"> • Μέθοδος ζύμωσης στη φιάλη: Παραδοσιακή μέθοδος • Μέθοδος δεξαμενής: Ξηρά στυλ, γλυκά στυλ Ενισχυμένα κρασιά: <ul style="list-style-type: none"> • Sherry: Ενίσχυση μετά τη ζύμωση, ωρίμαση σε επαφή με flor, ωρίμαση σε επαφή με οξυγόνο • Port: Ενίσχυση για διακοπή της ζύμωσης, ωρίμαση
Όροι ετικέτας που συνδέονται με τα αφρώδη και τα ενισχυμένα κρασιά και υποδεικνύουν το στυλ και την ποιότητα	Αφρώδη κρασιά: Brut, Demi-Sec, Vintage/Non-Vintage, Traditional Method, Cap Classique Ενισχυμένα κρασιά: <ul style="list-style-type: none"> • 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, καθώς και των συνδυασμών κρασιού και φαγητού.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε τις ιδανικές συνθήκες **αποθήκευσης** και τις μεθόδους **συντήρησης** του κρασιού.
2. Αναφέρετε την προτεινόμενη **θερμοκρασία σερβιρίσματος** για τους τύπους και τα στυλ κρασιών.
3. Αναφέρετε τις σωστές διαδικασίες για **το άνοιγμα και το σερβίρισμα του κρασιού**.
4. Αναγνωρίστε πώς επηρεάζονται τα αρώματα και οι γεύσεις του κρασιού από **συνήθη ελαττώματα**.
5. Αναγνωρίστε τις βασικές **αλληλεπιδράσεις φαγητού και κρασιού**.

Ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης	Θερμοκρασία, φως, θέση φιάλης
Συντήρηση κρασιού	Συστήματα δημιουργίας κενού αέρος, συστήματα αδρανών αερίων
Θερμοκρασία σερβιρίσματος	<p>Λευκά και ροζέ κρασιά:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αφρώδη κρασιά – καλά παγωμένα • Γλυκά κρασιά – καλά παγωμένα • Ελαφρού και μέτριου σώματος λευκά και ροζέ κρασιά – παγωμένα • Γεμάτου σώματος λευκά κρασιά – ελαφρώς παγωμένα <p>Κόκκινα κρασιά:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μέτριου και γεμάτου σώματος κόκκινα κρασιά – θερμοκρασία δωματίου • Ελαφρού σώματος κόκκινα κρασιά – θερμοκρασία δωματίου ή ελαφρώς παγωμένα
Σερβίρισμα κρασιού	<p>Άνοιγμα: Σταθερό κρασί, αφρώδες κρασί</p> <p>Μετάγγιση</p> <p>Σερβίρισμα κρασιού: Ποτήρια, έλεγχος εμφάνισης και μύτης του κρασιού</p>
Συνήθη ελαττώματα	Ασθένεια του φελλού, ανεπάρκεια πώματος, καταστροφή λόγω ζέστης
Βασικές αλληλεπιδράσεις φαγητού και κρασιού	<p>Συστατικά του φαγητού που επηρεάζουν το κρασί: Γλυκύτητα, ουμάμι, οξέα, αλάτι, ένταση γεύσης, λιπαρότητα, κάψιμο από τσίλι</p> <p>Συστατικά του κρασιού που επηρεάζονται από το φαγητό: Γλυκύτητα, οξύτητα, πικράδα (από τανίνες, δρυ), φρουτώδη στοιχεία, αλκοόλ</p>

3

Προτεινόμενα Κρασιά για Δοκιμή

Ο παρακάτω κατάλογος έχει ταξινομηθεί με βάση τα μαθήματα στην τάξη.

Μάθημα 1

- Pinot Grigio
- Chenin Blanc δρύινης ωρίμασης ή Semillon δρύινης ωρίμασης ή Chardonnay δρύινης ωρίμασης
- Gewurztraminer Alsace Grand Cru
- Beaujolais Villages
- Barolo

Μάθημα 2

- Gevrey-Chambertin ή Nuits-Saint-Georges ή Beaune ή Pommard
- Pinot Noir από ΗΠΑ, Χιλή, Νότια Αφρική, Αυστραλία ή Νέα Ζηλανδία (ιδανικά από μια περιοχή που περιλαμβάνεται στην Προδιαγραφή)
- Κόκκινο Zinfandel

Μάθημα 3

- White Zinfandel
- Ξηρό Riesling Αυστραλίας
- 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 από ΗΠΑ, Χιλή, Νότια Αφρική, Αυστραλία ή Νέα Ζηλανδία (ιδανικά από μια περιοχή που περιλαμβάνεται στην Προδιαγραφή)
- Sancerre ή Pouilly-Fumé
- Marlborough Sauvignon Blanc
- Albariño ή Pinot Gris ή Viognier

Μάθημα 5

- Merlot (IGP ή μάρκα μεγάλου όγκου)
- Saint-Émilion Grand Cru
- Haut-Médoc Cru Classé
- Cabernet Sauvignon από ΗΠΑ, Χιλή, Νότια Αφρική, Αυστραλία ή Νέα Ζηλανδία (ιδανικά από μια περιοχή που περιλαμβάνεται στην Προδιαγραφή)
- Syrah Βόρειου Ροδανού
- Barossa Valley Shiraz

Μάθημα 6

- Γενική ονομασία Côtes du Rhône
- Châteauneuf-du-Pape
- Γαλλικό ή ισπανικό ροζέ ή Rioja Genérico
- Rioja Reserva
- Mendoza Malbec ή Carmenère Χιλής
- Pinotage Νοτίου 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 παρουσιάστηκε στο Μάθημα 3)

Μάθημα 8

- Prosecco
- Cava
- Champagne (Σαμπάνια)
- Asti
- Fino ή Oloroso Sherry
- LBV ή Tawny Port

4

Καθοδήγηση για τις Εξετάσεις

Διαχείριση Εξετάσεων

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

Μέθοδος Αξιολόγησης

Η αξιολόγηση για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί γίνεται με μια εξέταση θεωρίας με κλειστά βιβλία, η οποία αποτελείται από 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής που πρέπει να συμπληρωθούν σε 60 λεπτά. Κάθε ερώτηση έχει μόνο μία σωστή απάντηση, η οποία θα πρέπει να σημειωθεί είτε (α) στο αναγνώσιμο από υπολογιστή φύλλο απαντήσεων είτε (β) σε υπολογιστή/άλλη συσκευή, ανάλογα με τον τρόπο διεξαγωγής της αξιολόγησης. Πλήρεις οδηγίες για τον τρόπο ολοκλήρωσης της εξέτασης θα δοθούν την ημέρα διεξαγωγής της.

Σε κάθε σωστή απάντηση των ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής αντιστοιχεί ένας βαθμός και ΔΕΝ αφαιρούνται βαθμοί για λάθος απαντήσεις. Ο/Η υποψήφιος/α θα πρέπει να συγκεντρώσει ως ελάχιστο βαθμό το 55 τοις εκατό για να περάσει.

Σχετικά με την Εξέταση της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί

Όλες οι ερωτήσεις της εξέτασης βασίζονται στους δημοσιευμένους Μαθησιακούς Στόχους και οι κόλλες εξετάσεων συντάσσονται με προσοχή, ώστε να αντικατοπτρίζουν το περιεχόμενο αυτών των στόχων. Το προτεινόμενο υλικό μελέτης (*Κρασί: Κοιτώντας πίσω από την ετικέτα*) περιέχει τις πληροφορίες που απαιτούνται για να απαντηθούν οι ερωτήσεις.

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται αναλυτικά η στάθμιση της εξέτασης.

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

5

Υποδείγματα Ερωτήσεων Εξετάσεων

Το Wine & Spirit Education Trust δεν εκδίδει προηγούμενα φύλλα εξετάσεων για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί. Προκειμένου να έχουν οι υποψήφιοι/ες μια ιδέα για το είδος των ερωτήσεων που μπορεί να δοθούν, αυτή η ενότητα 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 για ένα γλυκό κρασί;

- a. Θερμοκρασία δωματίου
- b. Ελαφρώς παγωμένο
- c. Παγωμένο
- d. Καλά παγωμένο

5. Ποιο από τα παρακάτω περιγράφει καλύτερα ένα Tawny Port;

- a. Χρυσαφένιο χρώμα, με αρώματα ζυμών
- b. Υψηλό σε τανίνες και οξύτητα
- c. Γλυκό, με αρώματα αποξηραμένων φρούτων και ξηρών καρπών
- d. Αφρώδες και ξηρό σε στυλ

Απαντήσεις

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

6

Κανονισμοί Εξετάσεων

1 Απαραίτητες Προϋποθέσεις Συμμετοχής

1.1 Προϋποθέσεις Υποψηφιότητας

1.1.1 Οι υποψήφιοι/ες που θέλουν να λάβουν μέρος στις εξετάσεις για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί πρέπει να έχουν συμπληρώσει το νόμιμο όριο ηλικίας για την αγορά αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου γίνονται οι εξετάσεις, ή να προετοιμάζονται για τις εξετάσεις στο πλαίσιο ενός αναγνωρισμένου προγράμματος σπουδών πλήρους φοίτησης, ή να έχουν τη συγκατάθεση των γονέων ή των νόμιμων κηδεμόνων τους.

1.1.2 Δεν υπάρχουν περιορισμοί όσον αφορά τη συμμετοχή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί λόγω αλληλοκάλυψης με άλλες πιστοποιήσεις ή τμήματα πιστοποιήσεων.

1.1.3 Οι υποψήφιοι/ες που δεν έχουν συμπληρώσει το νόμιμο όριο ηλικίας για την αγορά αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου γίνεται η εξέταση, ή εκείνοι/ες που επιλέγουν να απέχουν από την κατανάλωση αλκοόλ (π.χ. για λόγους υγείας ή θρησκευτικούς), δεν θα επιτρέπεται/απαιτείται να δοκιμάσουν 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 Δεν προαπαιτείται καμία προγενέστερη γνώση ή εμπειρία σχετικά με τα αλκοολούχα ποτά.

1.2.2 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 γλωσσικής ικανότητας.

1.2.3 Οι υποψήφιοι/ες που δίνουν εξετάσεις σε άλλες γλώσσες θα πρέπει να διαθέτουν αντίστοιχο επίπεδο ικανότητας ανάγνωσης και γραφής της γλώσσας που χρησιμοποιείται στις εξετάσεις.

2 Μορφή και Αποτελέσματα

2.1 Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί αξιολογείται με μια εξέταση θεωρίας με κλειστά βιβλία, η οποία διαρκεί 60 λεπτά και αποτελείται από 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής όπου στην καθεμία αντιστοιχεί ένας βαθμός.

2.2 Τα αποτελέσματα των εξετάσεων εκδίδονται από το WSET ως εξής:

- Το WSET εκδίδει και στέλνει στον APP έναν ηλεκτρονικό κατάλογο με τους βαθμούς όλων των υποψηφίων, έτσι ώστε ο APP να ενημερώσει με τη σειρά του τους υποψηφίους για τα αποτελέσματα.
- Στη συνέχεια, το WSET στέλνει τις επιστολές και τα πιστοποιητικά των υποψηφίων στους APP, οι οποίοι είναι υπεύθυνοι για την προώθηση αυτών των εγγράφων στους υποψηφίους.

2.3 Τα αποτελέσματα βαθμολογούνται με βάση τον παρακάτω πίνακα:

Βαθμολογική ζώνη	Απαιτούμενο ποσοστό
Fail unclassified (Αποτυχία χωρίς κατάταξη)	Βαθμός από 44% και κάτω
Fail (Αποτυχία)	Βαθμός μεταξύ 45% και 54%
Pass (Επιτυχία)	Βαθμός μεταξύ 55% και 69%
Pass with merit (Επιτυχία με λίαν καλώς)	Βαθμός μεταξύ 70% και 84%
Pass with distinction (Επιτυχία με άριστα)	Βαθμός από 85% και πάνω

2.4 Το WSET διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης των αλγόριθμων βαθμολόγησης και των βαθμολογικών ορίων που αναφέρονται παραπάνω.

3 Λογικές Προσαρμογές

3.1 Υποψήφιοι/ες με ειδικές προϋποθέσεις όσον αφορά τις εξετάσεις, οι οποίες υποστηρίζονται από ανεξάρτητη γραπτή διαπίστευση, παρακαλούνται να ενημερώσουν κατά την εγγραφή τους τον/την υπεύθυνο/η εξετάσεων του APP τους για κάθε τέτοια προϋπόθεση. Περαιτέρω καθοδήγηση όσον αφορά τους υπευθύνους εξετάσεων και τους υποψηφίους διατίθεται από το WSET όπως απαιτείται.

3.2 Η πολιτική του WSET προβλέπει ότι οι εν λόγω υποψήφιοι/ες δεν θα πρέπει να βρίσκονται σε μειονεκτική θέση στις εξετάσεις. Οι υποψήφιοι/ες φέρουν ευθύνη να ενημερώσουν τον APP τους κατά την εγγραφή για οποιαδήποτε τέτοια προϋπόθεση.

4 Επανεξέταση

4.1 Οι υποψήφιοι/ες μπορούν να δηλώσουν συμμετοχή για επανεξέταση σε περίπτωση που δεν πέρασαν. Δεν υπάρχει όριο όσον αφορά τον αριθμό των προσπαθειών που μπορούν να γίνουν.

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

5 Όροι Εξετάσεων και Συμπεριφορά

5.1 Δηλώνοντας συμμετοχή για μια εξέταση του WSET, οι υποψήφιοι/ες συμφωνούν με τους παρακάτω όρους:

- Οι υποψήφιοι/ες δεν πρέπει να εμπλακούν σε καμία αθέμιτη ή ανέντιμη πρακτική, σε οποιοδήποτε τμήμα της εξέτασης. Οποιαδήποτε αθέμιτη πρακτική ή ανάρμοστη συμπεριφορά θα διερευνηθεί σύμφωνα με τη δημοσιευμένη πολιτική του WSET και μπορεί να οδηγήσει σε κυρώσεις, οι οποίες περιλαμβάνουν τον αποκλεισμό από την εξέταση.
- Πριν από την εξέταση, όλοι οι υποψήφιοι πρέπει να δείξουν ταυτότητα με φωτογραφία.
- Η εξέταση πρέπει να ολοκληρωθεί μέσα στο καθορισμένο χρονικό διάστημα.
- Απαγορεύεται να έχουν μαζί τους οι υποψήφιοι/ες οποιοδήποτε υλικό αναφοράς.
- Από τη στιγμή που θα τεθούν σε εφαρμογή οι συνθήκες της εξέτασης, απαγορεύεται οποιαδήποτε μορφή επικοινωνίας μεταξύ των υποψηφίων μέχρι να εγκαταλείψουν την αίθουσα της εξέτασης ή να ανακοινωθεί το τέλος της εξέτασης.
- Κατά τη διάρκεια της εξέτασης, οι υποψήφιοι/ες επιτρέπεται να έχουν μαζί τους μόνο τα παρακάτω: στυλό, μολύβια, γόμες και πόσιμο νερό.
- Απαγορεύεται η λήψη φωτογραφιών των υλικών εξέτασης από τους υποψηφίους, η αποκάλυψη του περιεχομένου των εξετάσεων σε τρίτους ή η αναπαραγωγή του με οποιονδήποτε τρόπο. Απαγορεύεται η χρήση ηλεκτρονικών συσκευών οποιουδήποτε είδους, εκτός από τον υπολογιστή ή την κινητή συσκευή που χρησιμοποιείται για τη διεξαγωγή της εξέτασης.
- Τα κινητά τηλέφωνα (που δεν χρησιμοποιούνται στο πλαίσιο απομακρυσμένης επιτήρησης) πρέπει να είναι απενεργοποιημένα και σε σημείο όπου δεν φαίνονται, μακριά από τα θρανία.
- Απαγορεύεται η χρήση ήχων αφύπνισης σε οποιοδήποτε επιτραπέζιο ρολόι ή ρολόι χεριού.

Εξετάσεις με φυσική παρουσία

- Οι υποψήφιοι/ες δεν επιτρέπεται να εγκαταλείψουν την αίθουσα προτού παρέλθουν τα 15 πρώτα λεπτά της εξέτασης.
- Οι υποψήφιοι/ες που φτάνουν μετά την ώρα έναρξης που έχει ανακοινωθεί ΔΕΝ επιτρέπεται να λαμβάνουν μέρος στην εξέταση, εάν άλλος/η υποψήφιος/α έχει ήδη αποχωρήσει από την αίθουσα της εξέτασης.
- Μπορεί να επιτραπεί η είσοδος στην αίθουσα σε υποψηφίους που φτάνουν με καθυστέρηση, αλλά αυτό έγκειται στη διακριτική ευχέρεια του/της επόπτη/ριας και μόνο εφόσον δεν δημιουργεί πρόβλημα στους άλλους υποψηφίους. Υπό κανονικές συνθήκες, δεν θα επιτραπεί σε κανέναν/καμία υποψήφιο/α να ξεκινήσει την εξέταση εάν φτάσει στην αίθουσα με καθυστέρηση μεγαλύτερη των 30 λεπτών 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/ρια 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, με την προϋπόθεση ότι δεν ενοχλούν τους υπόλοιπους υποψηφίους – απαγορεύεται οποιαδήποτε είσοδος ξανά.
- Οι επόπτες/ριες δεν είναι αρμόδιοι/ες να σχολιάζουν, να ερμηνεύουν ή να εκφράζουν άποψη σχετικά με οποιαδήποτε ερώτηση της εξέτασης.
- Υποψήφιοι/ες που είναι ύποπτοι/ες για ανάρμοστη συμπεριφορά θα κληθούν να εγκαταλείψουν αμέσως την αίθουσα εξέτασης.
- Απαγορεύεται η απομάκρυνση των φύλλων ερωτήσεων από την αίθουσα εξέτασης – οι υποψήφιοι/ες που δεν παραδίδουν το φύλλο ερωτήσεων μαζί με το φύλλο απαντήσεων θα θεωρούνται υπεύθυνοι/ες για ανάρμοστη συμπεριφορά.

Εξετάσεις με απομακρυσμένη επιτήρηση

- Σαφείς οδηγίες σχετικά με τον τρόπο διεξαγωγής των εξετάσεων απομακρυσμένης επιτήρησης και τους σχετικούς κανονισμούς θα δοθούν στους κατάλληλους υποψηφίους πριν από την εξέταση.

5.2 Οι υποψήφιοι/ες συμφωνούν επίσης με το να συμμορφώνονται με τις οδηγίες του/της επόπτη/ριας. Σε περίπτωση που δεν τηρηθεί αυτό, τα αποτελέσματά τους μπορεί να κριθούν άκυρα.

5.3 Το WSET διατηρεί το δικαίωμα να αποκλείει οριστικά από τις πιστοποιήσεις του WSET υποψηφίους που θεωρούνται υπεύθυνοι για ανάρμοστη συμπεριφορά.

5.4 Τα φύλλα εξέτασης και τα φύλλα απαντήσεων αποτελούν ιδιοκτησία του WSET και δεν επιστρέφονται στους υποψηφίους.

6 Κριτική Εξετάσεων, Ερωτήσεις και Αιτήματα

6.1 Οι υποψήφιοι/ες που ζητούν αναβαθμολόγηση ή/και σχολιασμό σχετικά με το φύλλο εξέτασής τους θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τον APP τους και να ζητήσουν ένα έντυπο Enquiry and Feedback Form (Αίτηση αναβαθμολόγησης και σχολιασμού).

6.2 Εάν κάποιος/α υποψήφιος/α δεν μείνει 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 ένα έντυπο Appeal Against Enquiry Application Form (Αίτηση αμφισβήτησης αναβαθμολόγησης), το οποίο θα πρέπει να συμπληρωθεί και να επιστραφεί στο WSET, μαζί με το ανάλογο χρηματικό ποσό, μέσα σε 10 εργάσιμες ημέρες από την κοινοποίηση της απόφασης αναβαθμολόγησης. Αιτήματα αμφισβήτησης που λαμβάνονται εκτός αυτού του χρονικού περιθωρίου δεν θα εξετάζονται.

7 Διαχείριση Παραπόνων Υποψηφίων

7.1 Εάν κάποιος/α υποψήφιος/α θεωρεί ότι οι υπηρεσίες του αρμόδιου APP δεν ανταποκρίνονται στις προσδοκίες του/της, ή ότι δεν πληρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές όσον αφορά τη διαχείριση, τη διδασκαλία ή τις εξετάσεις, θα πρέπει πρώτα να υποβάλει διαμαρτυρία 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 δεν μπορεί να ενεργήσει σε περίπτωση που τα παράπονα είναι ανώνυμα.

8 Γενική Συμπεριφορά

8.1 Το WSET έχει την εύλογη προσδοκία ότι το προσωπικό του και τα άτομα που εκπροσωπούν το WSET στους APP μας θα αντιμετωπίζονται με επαγγελματισμό και σεβασμό κατά τη διεξαγωγή των εργασιακών τους καθηκόντων. Ακατάλληλες συμπεριφορές, συμπεριλαμβανομένης της λεκτικής ή σωματικής βίας, επίμονες ή μη ρεαλιστικές απαιτήσεις, ή απειλές που προκαλούν άγχος στο προσωπικό θα αντιμετωπίζονται ως ανάρμοστη συμπεριφορά και μπορεί να οδηγήσουν σε οριστικό αποκλεισμό από τις πιστοποιήσεις του WSET.

9 Κανονισμοί Εξετάσεων

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

7

Πιστοποιήσεις WSET

Πιστοποιήσεις WSET

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

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί (600/1504/4)

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί (603/4432/5)

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί (601/6352/5)

WSET Diploma Επιπέδου 4 στο Κρασί

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στα Αποστάγματα (600/1501/9)

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στα Αποστάγματα (600/1507/X)

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στα Αποστάγματα

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Σάκε (603/2051/5)

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Σάκε (603/2066/7)

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

Ρύθμιση

Το WSET έχει αναγνωριστεί ως οργανισμός χορήγησης πιστοποιήσεων από το Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual), την αρχή ρύθμισης πιστοποιήσεων και εξετάσεων στην Αγγλία. Όπου υπάρχουν, παρατίθενται οι αριθμοί διαπίστευσης του Ofqual δίπλα στους τίτλους των Πιστοποιήσεων παραπάνω.

Πολιτική Διαφορετικότητας και Ισότητας

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

WSET Prizes (Βραβεία)

Οι υποψήφιοι/ες που λαμβάνουν εξαιρετική βαθμολογία στις εξετάσεις μπορεί να δικαιούνται βραβείο, εάν πληρούν τα κριτήρια. Το WSET θα επικοινωνήσει μαζί τους σε περίπτωση που ισχύει αυτό. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τα διαθέσιμα βραβεία, επισκεφτείτε τη διεύθυνση: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



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 2