



WSET

와인과 증류주
교육 기관

WSET® 3단계 와인 수여 과정

과정 설명 명서



WSET

와인과 증류주
교육 기관

과정 설명서

WSET® 3 단계 와인 수여 과정

Wine & Spirit Education Trust
39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

2016년 초판 발행

© Wine & Spirit Education Trust 2016
Issue 1 in English, 2016
Issue 1.1 in English (update with minor amendments), 2017

Korean translation © Wine & Spirit Education Trust 2016
Issue 1 translated into Korean, 2016
Issue 1.1 translated into Korean, 2017

1차 영문판, 2016
1.1차 영문판 (일부 개정), 2017

한글 번역 판 © Wine & Spirit Education Trust 2016
1차 한글 번역판, 2016
1.1차 한글 번역판, 2017

본 교재와 관련된 모든 권한은 WSET가 보유합니다. 복사, 녹음, 정보 저장, 검색 시스템을 포함한 전자적 또는 기계적 수단을 막론하고 어떤 형태로든 편집자의 사전 승인 없이 본 교재의 어떤 부분도 복제 또는 전재될 수 없습니다.

번역: 이정화
디자인: 피터 돌튼 (Peter Dolton)
편집 및 감수: First Edition Translations Ltd, Cambridge
출판: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd
인쇄 및 제본: Markono Print Media Pte Ltd

목차

| | |
|--|----|
| 서문 | 5 |
| Wine & Spirit Education Trust 자격 인증 과정 | 6 |
| WSET 3단계 와인 수여 과정 개요 | 8 |
| WSET 3단계 와인 수여 과정 학습 성과 | 10 |
| 단원 1: 전세계 와인 이론 | 10 |
| 단원 2: 와인의 분석적 시음 | 22 |
| 추천 시음 샘플 예시 | 23 |
| 시험 관련 가이드 | 26 |
| 객관식 시험 문제 예시 | 28 |
| 단답형 논술 문제 예시 | 29 |
| 시험 규정 | 30 |

서문

본 과정 설명서는 지원자 및 공인 교육과정 제공기관(APPs)를 위한 WSET 3단계 와인 수여 과정의 필요 정보를 담고 있다.

과정 설명서 본문은 WSET 3단계 수여 과정의 학습 성과에 대해 상세히 설명한다. 인증 시험은 특히 학습 성과 평가를 위해 구성되었으므로 프로그램 제공 인증 기관은 학습 과정 준비를 위해, 지원자는 학습 계획 수립을 위해 학습 성과를 활용한다.

과정 설명서는 또한 추천 시음 샘플 예시 목록, 시험 관련 가이드(강의 계획서 가중치 및 시험 문제 예시를 포함), 시험 규정에 관한 정보를 제공한다.

Wine & Spirit Education Trust 자격 인증 과정

WSET 인증위원회(WSET Awards)

WSET 인증위원회(WSET Awards)는 알코올 음료에 대한 지식 배양과 시음 기술 개발에 도움이 되는 양질의 자격 인증 과정을 제공하는 Wine & Spirit Education Trust의 인증 부서이다. 구체적 활동 범위는 다음과 같다.

- 적절한 기준 확립을 위해 주류 업계와 연계
- 자격 과정 제공 기관 승인
- 인증 시험 관련 업무
- 요건을 충족한 지원자에 인증서 발급

WSET가 규제하는 자격 과정의 개발 및 자격 수여는 Wine & Spirit Education Trust의 인증 주체인 WSET 인증위원회(WSET Awards)의 단독 책임 하에 시행된다.

영국 정부는 자격 프로그램을 제공하는 기관을 규제하는 **자격 인증 및 시험 관리청(Office of Qualifications and Examinations Regulation, Ofqual)**을 설립했다. 일부 WSET 자격 과정은 다음과 같다.

공식 명칭 : WSET Level 1 Award in Wines (WSET 1단계 와인 수여 과정)

인증 번호 600/1504/4

상세 내용 : 본 과정은 와인 서비스 또는 판매에 종사하는 현장 실무 직원들이 알아야 할 주요 와인 스타일에 대한 기본 개요를 제공한다. 이 과정을 통해 와인 서비스 또는 소매업 분야 입문자에 요구되는 와인 저장 및 서비스에 대한 기본 제품 지식 및 기술을 제공하는 것을 목표로 한다.

공식 명칭 : WSET Level 1 Award in Wine Service (WSET 1단계 와인 서비스 수여 과정)

상세 내용 : 본 과정은 WSET 1단계 와인 수여 과정을 통해 학습한 지식 및 기술을 더욱 배가하고, 학습한 내용이 실제 레스토랑과 같은 업무 환경에서 어떻게 활용되는지 보여준다. 소믈리에로서 경력을 시작하고자 하는 이들을 포함해 와인 서비스의 기본 기술을 체득하고자 하는 사람에게 적합한 과정이다.

공식 명칭 : WSET Level 1 Award in Spirits (WSET 1단계 증류주 수여 과정)

인증 번호 600/1501/9

상세 내용 : 본 과정은 증류주 서비스 및 판매에 종사하는 현장 실무 직원들이 알아야 할 주요 증류주 종류에 대한 기본 개요를 제공한다. 아울러 서비스업 또는 증류주 산업에 입문하고자 하는 이들에게 기본 제품 정보를 제공하는 것을 그 목적으로 한다.

공식 명칭 : WSET Level 2 Award in Spirits (WSET 2단계 증류주 수여 과정)

인증 번호 600/1507/X

상세 내용 : 본 과정은 포괄적인 차원에서 접근하는 WSET 2단계 와인과 증류주 수여 과정(WSET Level 2 Award in Wines and Spirits)에 비해 특정 증류주 및 리큐어 분야에 대한 보다 폭넓으면서도 깊이 있는 지식을 제공한다. 본 과정은 증류주 분야에 대한 모든 제품 종류, 시음 테크닉에 대한 이론과 함께 제품 최종 소비에 대해 보다 초점을 두고 다룬다.

공식 명칭 : WSET Level 2 Award in Wines and Spirits (WSET 2단계 와인과 증류주 수여 과정)

인증 번호 600/1508/1

상세 내용 : 본 과정은 시음 테크닉에 대한 이론과 아울러 알코올 음료 분야 모든 제품 종류에 대한 광범위한 내용을 다룬다. 사전 경험이 거의 없는 이들에게 적합한 과정이다.

공식 명칭 : WSET Level 3 Award in Wines (WSET 3단계 와인 수여 과정)**인증 번호 601/6352/5**

상세 내용 : WSET 3단계 와인 수여 과정은 전세계 와인에 대해 보다 포괄적인 정보를 제공하며, 시음 테크닉에 더욱 초점을 맞춘 과정이다.

공식 명칭 : WSET Level 4 Diploma in Wines and Spirits (WSET 4단계 와인과 증류주 학위 과정)

상세 내용 : 본 과정은 전문가 과정으로 상세 정보와 아울러 상업적 요소를 종합적으로 제공하며, 전문적인 와인 및 증류주 평가를 위한 철저한 체계이다. Institute of Masters of Wine(와인 마스터 협회)가 회원 가입을 희망하는 지원자에게 추천하는 과정이다.

**BS EN ISO 9001:2008**

WSET 인증위원회(WSET Awards)는 알코올 음료에 대한 제품 관련 지식 및 시음 역량 분야 자격 인증 및 시험 관리를 위해 BS EN ISO 9001:2008 요건을 충족하는 품질 관리 체계를 운영한다.

WSET 자격 인증을 위한 준비 방법

자격 인증은 WSET 인증위원회(WSET Awards)가 승인한 공인 교육과정 제공기관(Approved Programme Providers, APPs)에 의해서만 제공될 수 있으며, WSET 자격 인증 과정 학습을 희망하는 지원자는 반드시 APP에 등록해야만 한다. 지원자는 해당 APP와 연계되며, 과정의 제공 및 WSET 인증위원회(WSET Awards)가 정한 시험의 관리 책임은 해당 APP가 담당한다.

APP를 통한 집단 학습은 시음 방법을 배우는 데 있어 최선의 방법이나, 일부 APP의 경우 원격 학습을 통해 지원자가 시험에 대비할 수 있도록 한다.

공인 교육과정 제공기관(Approved Programme Providers, APPs) 목록은 WSET 웹사이트(wsetglobal.com)에서 볼 수 있다. 기관별 자세한 프로그램 정보는 해당 APP에 직접 연락하여 얻을 수 있다.

APP 등록에 관심이 있는 기관은, APP 관리팀(appadmin@wset.co.uk.)에 연락하라.

다양성 및 형평성 정책

WSET 인증위원회(WSET Awards)는 다양성 및 형평성 원칙을 전적으로 지원하며, 모든 자격 인증 지원자가 공평하고 동등한 처우를 받는 것을 담보할 책임이 있다. 다양성 및 형평성 관련 정책 사본은 APP 관리팀(appadmin@wset.co.uk.)을 통해 받을 수 있다.

고객 서비스 현장

고객이 WSET 인증위원회(WSET Awards)에 기대하는 서비스의 품질 및 범위는 우리 고객 서비스 현장에 명시되어 있다. 서비스 현장 사본은 APP 관리팀(appadmin@wset.co.uk.)을 통해 확보할 수 있다.

서비스에 불만족 하는 경우, 먼저 등록된 APP에 먼저 연락한다. 이를 통해 해당 문제가 해결되지 않을 경우, APP 관리팀(appadmin@wset.co.uk.)에 연락하기 바란다.

장학금 프로그램

장학금은 매 학년(學年) 8월 1일부터 다음해 7월 31일 기간에 대해 수여된다. 시험에서 두드러진 성적을 달성한 지원자에 장학금 수혜 자격이 주어질 수 있다. 장학금은 WSET 인증위원회(WSET Awards)가 관리하며, 수혜 대상 지원자는 자격 시험 결과가 모두 취합된 후 매 학년 말 WSET 인증위원회(WSET Awards)에서 통지한다.

다양한 유형의 장학금이 있으며, 자세한 정보는 WSET 웹사이트 wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries의 장학금 관련 페이지를 참조하라.

이러한 장학금은 학습 지원을 위한 기금 형식은 아니며, 시험 성과에 대한 인정 형식이라는 것에 유념한다.

WSET 3단계 와인 수여 과정 개요

자격 시험 목표

WSET 3단계 와인 수여 과정은 세계의 주요 스틸, 스파클링, 주정 강화 와인의 스타일, 품질, 가격과 관련된 요소에 대한 철저한 이해를 제공하기 위해 설계 되었다. 자격 시험은 와인의 스타일, 품질, 가격과 관련해 와인의 전문적인 평가가 요구되는 이들을 지원하기 위한 과정이다. 이를 통해 소매 및 서비스 분야에서의 제품 선택과 같이 직업 스킬 및 역량을 강화하기 위해 요구되는 심도 있는 제품 관련 지식을 제공한다.

본 자격 과정을 성공적으로 이수한 지원자는 전세계 주요 와인의 특성을 설명할 수 있으며, 와인의 스타일, 품질, 가격에 영향을 미치는 핵심 요소에 관한 정보를 제공할 수 있다. 결과적으로 경영진에 조언을 제공하며, 고객 질문에 권위 있는 답변을 제공하며, 다양한 상황에서 정보에 기인해 와인을 선택할 수 있다.

자격 과정 구조

자격 과정 목표 달성을 위해 6가지 학습 목표가 두 단원에 분산되어 있다. WSET 3단계 와인 자격증 취득을 위해 지원자는 두 단원 모두 통과해야 한다.

1 단원: 전세계 와인 이론

학습 성과 1 전세계 스틸 와인 생산과 관련된 포도밭과 양조장에서의 자연적 및 인위적 요소를 파악하고, 이들이 와인의 스타일, 품질, 가격에 어떠한 영향을 미칠 수 있는지 설명한다.

학습 성과 2 전세계 주요 와인 산지에서 생산되는 스틸 와인의 특성을 파악, 설명하고 포도밭, 양조장, 법률, 상업적 측면에서 주요 자연적, 인위적 요소가 와인의 스타일, 품질, 가격에 어떠한 영향을 미칠 수 있는지 파악, 설명한다.

학습 성과 3 전세계 주요 스파클링 와인의 특성을 파악, 묘사하고, 포도밭, 양조장, 법률, 상업적 측면에서 주요 자연적, 인위적 요소가 와인의 스타일, 품질, 가격에 어떠한 영향을 미칠 수 있는지 설명한다.

학습 성과 4 전세계 주요 주정 강화 와인의 특성을 파악, 묘사하고, 포도밭, 양조장, 법률, 상업적 측면에서 주요 자연적, 인위적 요소가 와인의 스타일, 품질, 가격에 어떠한 영향을 미치는지 설명한다.

학습 성과 5 고객 및 직원에 와인에 관한 정보 및 조언을 제공할 수 있는 능력을 제시한다.

2 단원: 와인의 분석적 시음

학습 성과 1 전세계 주요 스틸 와인의 핵심 특징을 정확하게 묘사하며, 서술을 활용해 와인의 품질 및 음용 적합성에 대해 평가한다.

등록

WSET 3단계 와인 수여 과정 입학 을 위해서는 WSET 2단계 와인과 증류주 수여 과정 및 이에 상응하는 수준의 경험이 권고된다. 지원 희망자는 본 과정이 본인에게 적합한 자격 과정인지 담보하기 위해 과정 등록 전 반드시 APP와 본인의 현재 지식 수준을 상담해야 한다.

시험이 시행되는 해당 국가의 알코올 음료 소매 구입에 적용되는 최소 법정 연령 이하인 지원자나, 건강 또는 종교상의 이유로 알코올 시음을 원치 않는 수강생의 경우도 과정의 일부인 알코올 음료 시음이 허용되지 않는다. 이러한 지원자는 WSET 3단계 와인 수여 과정의 단원 2 평가 수료 적격을 갖추지 못한다. 이런 경우 지원자는 1단원 수료증을 발부 받을 수 있으나, WSET 3단계 와인 자격증은 수여되지 아니한다.

총 학습 시간 (TQT) 및 강사 지도 시간 (GLH)

TQT는 학습자가 해당 과정에 요구되는 학업 성취도 달성을 위해 합리적으로 추산되는 총 시간량을 시 단위로 측정 한 것으로, 강사 지도 시간 (GLH)과 개인 학습 시간으로 구성된다. GLH에는 강사 지도 수업 및 지도 평가가 포함된다.

3단계 와인 수여 과정의 TQT는 84시간으로, 32.5시간의 강사 지도 시간 (시험 시간 2.5시간 포함)이며 51.5시간의 개인 학습 시간으로 구성된다.

권장 후행 학습 과정

WSET 4단계 와인과 증류주 학위 과정 입학 을 위해서는 WSET 3단계 와인 수여 과정 또는 이에 상응하는 수준의 경험이 권장된다.

WSET 3단계 와인 수여 과정 학습 성과

단원 1: 전세계 와인 이론

학습 성과 1

전세계 스틸 와인 생산과 관련된 포도밭 및 전세계 스틸 와인 생산과 관련된 포도밭과 양조장에서의 자연적 및 인위적 요소를 파악하고, 이들이 와인의 스타일, 품질, 가격에 어떠한 영향을 미칠 수 있는지 설명한다.

평가 기준

1. 포도밭의 핵심 자연적 요소를 파악하고, 이들이 와인의 스타일, 품질, 가격에 미치는 영향을 상세히 설명한다.
2. 포도밭의 핵심 인위적 요소를 파악하고, 이들이 와인의 스타일, 품질, 가격에 미치는 영향을 상세히 설명한다.
3. 양조장의 핵심 인위적 요소를 파악하고 이들이 와인의 스타일, 품질, 가격에 미치는 영향을 상세히 설명한다.

범주

| 범주 1: 와인의 스타일, 품질, 가격에 영향을 미치는 포도밭 내의 자연적 요소 | |
|--|--|
| 포도나무 | 나무 수종(<i>V. 비니페라</i>), 품종, 클론, 복제, 교배종, 나무의 식물 부분, 1년생 나무, 영구 나무 |
| 포도나무 성장에 필요한 요소 | 온기, 일광, 물, 양분, 이산화탄소 |
| 포도나무 성장 주기 | 동면기, 발아, 개화, 결과, 베레종(<i>véraison</i>), 완숙기 |
| 포도의 구성 요소 | 수분, 당분, 산, 색상, 탄닌, 풍미 |
| 기후 | 서늘한, 온화한, 따뜻한, 무더운 기후, 지중해성, 해양성, 대륙성 기후 |
| 지역 기후에 영향을 미치는 요소 | 위도, 고도, 해양, 대형 호수, 대륙도, 일교차 |
| 포도밭 부지 기후에 영향을 미치는 요소 | 경사, 토양(열, 배수), 안개, 대량의 물 |
| 날씨 | 빈티지별 차이 |
| 토양 | 수분 공급, 양분 |

범주 2: 와인의 스타일, 품질, 가격에 영향을 미치는 포도밭 내의 인위적 요소

| | |
|-------------------|---|
| 포도 나무 관리 | 트레이닝(정수리, 코르동 트레이닝), 가지치기(단파지, 대체 줄기 가지치기), 격자 구조물 설치, 격자 구조물 미설치(캐노피 관리), 식재 밀도, 수확(시기, 손수확, 기계 수확) |
| 위험 요소 관리 | 서리(부지 선정, 난방기 설치, 윈드 머신(wind machine), 살수기), 냉해(땅 돋우기), 비(수확일), 우박(그물, 다수 부지 확보), 물 부족(관개, 세류 관개, 살수기, 담수 관개), 햇볕에 타는 현상(캐노피 관리), 양분 부족(비료) |
| 해충 및 질병 관리 | 필록세라(접본 사용), 기타 동물(살충제, 물리적 장애물 설치), 곰팡이 질병(캐노피 관리, 살균제), 바이러스와 박테리아(포도나무 교체, 토양 소독) |
| 포도 당분 농축 | 귀부병, 포도나무에서 포도열매 말리기, 수확 후 말리기, 포도나무에 방치해 열매 얼리기 |
| 포도밭 관리 접근법 | 전통적 방식, 지속 가능 방식, 유기농 방식, 바이오 다이내믹 방식 |

범주 3: 와인의 스타일, 품질, 가격에 영향을 미치는 포도밭의 인위적 요소

| | |
|---------------------|--|
| 공통적 요소 | 산소의 역할, SO ₂ 의 역할, 양조장 내의 통(오크통, 스테인리스 스틸, 콘트리트), 알코올 발효, 유산 발효(MLF) |
| 머스트(Must) 조정 | 머스트 강화, 산성화, 탈산 |
| 화이트 와인 양조 | 포도 품종, 포도 수용, 줄기 제거, 으깨기, 껍질 접촉, 압착, 정제, 알코올 발효, 큰 앙금(gross lees) 분리, 유산 발효 |
| 레드 와인 양조 | 포도 품종, 포도 수용, 줄기 제거, 으깨기, 발효 전 추출, 알코올 발효 및 추출, 발효 후 추출, 압착, 유산 발효, 송이 전체 발효(탄산 침용, 부분 탄산 침용, 압착된 포도열매가 달린 송이 전체 사용) |
| 로제 와인 양조 | 직접 압착, 단기 침용, 혼합 |
| 스위트 와인 양조 | 발효 중단, 당분 요소 첨가, 포도 당분 농축 |
| 숙성 | 오크통(오크 수종, 생산, 연수, 크기), 비활성 용기(스테인리스 스틸, 콘트리트, 병), 앙금 접촉, 오크 대체물 |
| 혼합 | 혼합 사유(균형감, 일관성, 스타일) |
| 정제 | 침전, 청징, 여과(깊이, 표면) |
| 안정화 | 주석산염, 미생물학적 안정화 |
| 포장 | 유리, 플라스틱, 백-인-박스(bag-in-box) |
| 밀봉 | 코르크 마개, 합성 코르크, 스크류 캡 |

학습 성과 2

전세계 주요 와인 산지에서 생산되는 스틸 와인의 특성을 파악, 설명하고 포도밭, 양조장, 법률, 상업적 측면에서 주요 자연적, 인위적 요소가 와인의 스타일, 품질, 가격에 어떠한 영향을 미칠 수 있는지 파악, 설명한다.

평가 기준

1. 세계의 주요 와인 산지를 파악, 이해하고 해당 지역에서 생산되는 와인의 스타일과 품질을 묘사한다.
2. 스틸 와인 생산과 관련된 포도밭, 양조장, 법률, 상업적 측면에서 주요 요소를 파악하고 이들이 전 세계 주요 스틸 와인의 스타일, 품질, 가격에 어떤 영향을 미치는지 간략히 설명한다.
3. 유명 지역의 주요 포도 품종(범주 2 목록 참조)에 초점을 맞춰 학습 성과 1을 통해 체득한 지식을 적용함으로써 포도밭 및 양조장의 이러한 요소가 와인의 스타일 및 품질에 어떻게 영향을 미치는지 상세히 설명할 수 있다.

범주

| 범주 1: 전세계의 주요 스틸 와인 산지 | |
|------------------------|--|
| 프랑스 | |
| 보르도 | 보르도, 보르도 쉬페리외르 코트 드 보르도, 앙트르 두 메르 메독, 오 메독, 생-테스프, 포이약, 마고, 생-줄리앵, 그라브, 페삭-레오냥, 생-테밀리옹, 생-테밀리옹 그랑 크뤼, 포므롤, 소테른, 바르삭 |
| 도르도뉴 및 남서부 프랑스 | 베르주락, 몽바지악, 카오르, 마디랑, 쥐랑송, 코트 드 가스코뉴 |
| 버건디 | 부르고뉴 샤블리 부르고뉴 오토 코트 드 뉘, 코트 드 뉘-빌라주, 제브레-상베르탱, 부조, 본-로마네, 뉘-생-조르주 부르고뉴 오토 코트 드 본, 코트 드 본-빌라주, 알록스-코르통, 본, 포마르, 볼네, 외르소, 필리니-몽라세, 샤사뉴-몽라세 부르고뉴 코트 샬로네즈, 룰리, 메르퀴레, 지브리, 몽타니 마콩, 마콩 빌라주, 푸이-뤼세, 생-베랑 |
| 보졸레 | 보졸레, 보졸레 빌라주, 브루이, 플뢰리, 모르공, 물랭-아-방 |
| 알자스 | 알자스, 알자스 그랑 크뤼 |
| 루아르 밸리 | 뤼스카데, 뤼스카데 세브르 데 멘 양주, 코트 뒤 레이옹, 사브니에르, 소뮌르, 소뮌르-상피니 부브레, 투렌, 부르케이유, 쉬농 상세르, 푸이-뤼메, 므느투-살롱 로제 당주, 카베르네 당주, 로제 드 루아르 |
| 론 밸리 | 코트 뒤 론, 코트 뒤 론 빌라주 코트 로티, 콩트리유, 생-조셉, 에르미타주, 크로즈-에르미타주, 코르나스 샤토뇌프-뒤-파프, 지공다스, 바케라스, 리락, 타벨 |
| 남부 프랑스 | 페이독 랑그독, 미네르부아, 피누, 코르비에르, 픽폴 드 피네 코트 뒤 루시옹, 코트 뒤 루시옹 빌라주 방돔, 코트 드 프로방스 |

| | |
|-----------------------|---|
| 독일 | |
| 모젤 | 베른카스텔, 벨런, 피스포트 |
| 나헤 | 솔로스버켈하임 |
| 라인가우 | 루데스하임, 요하니스베르크 |
| 라인헤센 | 니어슈타인 |
| 팔츠 | 폴스트, 다이데스하임 |
| 바덴 | |
| 프랑켄 | |
| 오스트리아 | |
| 니더오스터라히 | 바하우, 바인피에들 |
| 부르겐란트 | |
| 헝가리 | |
| | 토카이(스위트 와인만 해당) |
| 그리스 | |
| | 나우사, 네메아, 산토리니 |
| 이탈리아 | |
| 트렌티노-알토 아디제 | 트렌티노, 알토 아디제 |
| 프리울라-베네치아 줄리아 | 콜리오, 콜리 오리엔탈리, 프리울리 그라베 |
| 베네토 | 베네토, 발폴리첼라, 발폴리첼라 클라시코, 아마로네 델라 발폴리첼라, 레치토 델라 발폴리첼라, 발폴리첼라 리파소, 소아베, 소아베 클라시코 |
| 피에몬테 | 바롤로, 바르바레스코, 바르베라 다스티, 돌체토 달바, 가비 |
| 토스카나 | 토스카나, 키안티, 키안티 클라시코, 볼게리, 브루넬로 디 몬탈치노, 비노 노빌레 디 몬테폴치아노 |
| 마르케 | 베르디키오 데이 카스텔리 디 예지 |
| 움브리아 | 오르비에토 |
| 라치오 | 프라스카티 |
| 아브루쑈 | 몬테폴치아노 다브루쑈 |
| 캄파니아 | 타우라시, 피아노 디 아벨리노, 그레코 디 투포 |
| 풀리아 | 풀리아, 살리세 살렌티노 |
| 바실리카타 | 알리아니코 델 불투레 |
| 시칠리아 | 시칠리아, 떼르 디 시칠리아/떼르 시칠리안느, 에트나 |
| 스페인 | |
| 에브로 상부 | 리오하, 나바라, 칼라타유드, 카리네라 |
| 카탈루냐 | 프리오랏, 카탈루냐, 페네데스 |
| 두에로 밸리 | 리베라 델 두에로, 토로, 루에다 |
| 북서부 | 리아스 바이사스, 비에르조 |
| 레반테 | 발렌시아, 후미야, 예클라 |
| 카스티야-라 만차 | 라 만차, 발데페냐스 |
| 카스티야 이 레온 VdIT | |
| 포르투갈 | |
| | 비노 베르지, 도우로, 다옹, 바이라다, 알렌테조, 알렌테자노 |

| 미국 | |
|------------------|---|
| 캘리포니아 | 나파 카운티, 나파 밸리, 루더포드, 오크빌, 스테그 립 디스트릭스, 하웰 산, 비더 산, 로스 카네로스, 세인트 헬레나, 칼리스토가 소노마 카운티, 러시안 리버 밸리, 알렉산더 밸리, 드라이크릭 밸리, 소노마 코스트 멘도치노 카운티 산타 크루즈 산 몬터레이 샌 루이스 오비스포 카운티, 파소 로블레스 산타 바바라 카운티, 산타 마리아 밸리 로디 |
| 오리건 | 윌라메트 밸리 |
| 워싱턴 | 콜롬비아 밸리, 야키마 밸리 |
| 뉴욕 | 핑거 레이크스 |
| 캐나다 | |
| 온타리오 | 나이아가라 반도 |
| 브리티시 컬럼비아 | 오카나간 밸리 |
| 칠레 | |
| 코킴보 지역 | 엘퀴 밸리, 리마리 밸리 |
| 아콩카과 지역 | 카사블랑카 밸리, 산 안토니오 밸리, 레이다 밸리, 아콩카과 밸리 |
| 센트럴 밸리 지역 | 카차포알 밸리, 콜차구아 밸리, 마이포 밸리, 쿠리코 밸리, 마울레 밸리 |
| 남부 지역 | |
| 아르헨티나 | |
| 살타 | 카파야테 |
| 산 후안 | |
| 멘도사 | 우코 밸리, 루한 드 쿠요, 마이푸 |
| 판타고니아 | |
| 남아프리카 공화국 | |
| 웨스턴 케이프 | |
| 코스탈 지역 | 스텔렌보쉬, 팔, 콘스탄시아, 더번빌, 스와트랜드 |
| 브레이드 강 밸리 | 우스터, 로버트슨 |
| 케이프 사우스 코스트 | 워커 베이, 헤-엔-아르드 워드, 엘림, 엘긴 |
| 호주 | |
| 남동부 호주 | 머레이-달링, 리베리나, 리버랜드 |
| 남호주 | 바로사, 바로사 밸리, 에덴 밸리, 클레어 밸리, 애들레이드 힐스, 맥라렌 베일, 쿠나와라 |
| 빅토리아 | 야라 밸리, 절롱, 모닝턴 반도, 히스코트, 골번 밸리 |
| 뉴 사우스 웨일즈 | 헌터 밸리 |
| 태즈메이니아 | |
| 서호주 | 마가렛 강, 그레이트 서던 |
| 뉴질랜드 | |
| 북섬 | 기스본, 헉스 베이, 마틴버러 |
| 남섬 | 말버러, 넬슨, 캔터베리, 센트럴 오타고 |

범주 2: 전세계 주요 스틸 와인의 스타일, 품질, 가격에 영향을 미치는 핵심 요소

자연적인 요소(포도 품종)

| 국가 | 지역/구역 | 주요 포도 품종 | 기타 포도 품종 |
|--------|---|---|------------------------------|
| 프랑스 | 보르도 | 카베르네 소비뇽, 카베르네 프랑, 메를로, 소비뇽 블랑, 세미옹, 뤼스카델 | 프티 베르도 |
| | 도르도뉴 및 남서부 프랑스 | | 보르도 품종, 말백, 타나, 우니 블랑, 프니 망생 |
| | 버건디 | 샤르도네, 피노 누아 | |
| | 보졸레 | 가메 | |
| | 알자스 | 리슬링, 피노 그리, 게뮈르초트라미너, 뤼스카 | 피노 블랑 |
| | 루아르 밸리 | 믈롱 블랑, 슈냉 블랑, 소비뇽 블랑, 카베르네 프랑 | 그롤로, 카베르네 소비뇽 |
| | 론 밸리 | 시라, 그르나슈, 무르베드르, 비오니에 | 생소, 마르산, 루산느 |
| 남부 프랑스 | 시라, 그르나슈, 카리냥, 무르베드르, 카베르네 소비뇽, 메를로, 샤르도네, 소비뇽 블랑 | 생소, 픽폴, 비오니에 | |
| 독일 | | 리슬링, 슈페트부르군더(피노 누아) | 실바너, 뮐러-투르가우, 돈펠더 |
| 오스트리아 | | 리슬링, 그뤼너 펠트리너 | 벨쉬리슬링, 블라우프랭키쉬, 바이겔트, 생 로랑 |
| 헝가리 | 토카이 | | 풀민트, 하르쉬레벨루, 샬가 무쉬코타이 |
| 그리스 | 나우사 | | 시노마브로 |
| | 네메아 | | 아기오르기티코 |
| | 산토리니 | | 아시르티코 |
| 이탈리아 | 알토 아디제/ 트렌티노/ 프리울리-베네치아 줄리아 | 피노 그리지오 | |
| | 베네토 | 코르비나, 가르가네가, 피노 그리지오, 메를로, 샤르도네, 트레비아노 | |
| | 피에몬테 | 네비올로, 돌체토, 바르베라, 코르테제 | |
| | 토스카나 | 산지오베세, 카베르네 소비뇽 | |
| | 마르케 | | 베르디끼오 |
| | 움브리아 | | 그레케토, 트레비아노 |
| | 라치오 | | 말바지아, 트레비아노 |
| | 아브루쑈 | 몬테풀치아노 | |
| | 캄파니아 | 알리아니코 | 그레코, 피아노 |
| | 풀리아 | 네그로아마로네, 프리미티보 | |
| | 바실리카타 | 알리아니코 | |
| | 시칠리 | 네로 다블라 | 시라, 샤르도네 |

| 자연적 요소(포도 품종) - 앞에서 계속 | | | |
|------------------------|-----------------|---|---|
| 국가 | 지역/구역 | 주요 포도 품종 | 기타 포도 품종 |
| 스페인 | 에브로 상부 | 템프라니요, 가르나차, 그라시아노 | 마주엘로, 비우라 |
| | 카탈루냐 | 가르나차, 카리네나, 메를로, 카베르네 소비뇽, 템프라니요, 샤르도네 | |
| | 두에로 밸리 | 템프라니요, 베르데호, 소비뇽 블랑 | |
| | 북서부 | 알바리뇨 | 멘시아 |
| | 레반테 | | 모나스트렐 |
| | 카스티야-라 만차 | | 아이렌, 템프라니요 |
| 포르투갈 | | | 알바리뇨, 로우레이로, 아린토, 토우리가 나시오날, 친타 호리즈(아라고네스), 알프로세이로, 바가, 자앵, 트린카데이라, 알리칸테 부세 |
| 미국 | | 카베르네 소비뇽, 메를로, 피노 누아, 진판델, 샤르도네, 소비뇽 블랑 | 리슬링 |
| 캐나다 | | 비달, 리슬링 | |
| 칠레 | | 카베르네 소비뇽, 메를로, 카르메네르, 시라, 피노 누아, 샤르도네, 소비뇽 블랑 | |
| 아르헨티나 | | 말벡, 카베르네 소비뇽, 샤르도네, 토론테스 | 보나르다 |
| 남아프리카 공화국 | | 슈냉 블랑, 샤르도네, 소비뇽 블랑, 피노타지, 카베르네 소비뇽, 피노 누아, 시라, 메를로 | |
| 호주 | | 카베르네 소비뇽, 시라즈, 피노 누아, 메를로, 그르나슈, 샤르도네, 세미옹, 리슬링, 소비뇽 블랑 | |
| 뉴질랜드 | | 소비뇽 블랑, 샤르도네, 피노 그리, 피노 누아, 메를로 | 카베르네 소비뇽, 리슬링, 시라 |
| 기타 자연적 요소 | | | |
| 학습성과 1의 범주 1 참조 | | | |
| 인위적 요소 | | | |
| 포도밭 | 학습성과 1의 범주 2 참조 | | |
| 양조장 | 학습성과 1의 범주 3 참조 | | |

학습자는 학습 성과 1을 통해 취득한 지식을 주요 산지와 주 품종에 적용해 생산된 와인의 스타일 및 품질을 설명하도록 요구된다.

| 법률 | |
|-----------|---|
| 프랑스 | AOC, <i>뱅 드 페이</i> , IGP, <i>뱅 드 프랑스</i> 보르도 : <i>크뤼 부르주아</i> , <i>크뤼 클라세</i> 버건디 : <i>프리미어 크뤼</i> , <i>그랑 크뤼</i> 루아르 밸리 : <i>쉬르 리</i> 알자스 : <i>방당주 타르디브</i> , <i>셀렉션 드 그랭 노블</i> |
| 독일 | <i>프레디카츠바인</i> , <i>카비넷</i> , <i>슈페틀레제</i> , <i>아우슬레제</i> , <i>베렌아우슬레제</i> , <i>트로켄베렌아우슬레제</i> , <i>아이스바인</i> , <i>크발리테이츠바인</i> , VDP, <i>그로세스 게벡스(GG)</i> |
| 오스트리아 | <i>크발리테이츠바인</i> , <i>프레디카트</i> , DAC |
| 토카이 | <i>아수</i> , <i>에센시아</i> |
| 이탈리아 | DOC, DOCG, IGT <i>클리시코</i> , <i>리제르바</i> |
| 스페인 | DO, DOCa/DOQ, <i>비노 드 라 티에라(VdIT)</i> , <i>비노스 데 파고</i> <i>호벤</i> , <i>크리안자</i> , <i>레제르바</i> , <i>그란 레제르바</i> |
| 미국 | AVA |
| 캐나다 | VQA |
| 칠레 | DO(지역, 하부 지역), <i>코스타</i> , <i>엔트레 코르디에라스</i> , 안데스 |
| 남아프리카 공화국 | 원산지(Wine of Origin), 지역(region), 구역(district), 구(ward), 에스테이트(estate) |
| 호주 | 지대(zone), 지역(region), 하부 지역(sub-region) |
| 상업적 요소 | |
| 상업 | 포도 가격, 생산비, 운송비, 이윤, 시장 상황 |

학습 성과3

전세계 주요 스파클링 와인의 특성을 파악, 묘사하고, 포도밭, 양조장, 법률, 상업적 측면에서 주요 자연적, 인위적 요소가 와인의 스타일, 품질, 가격에 어떠한 영향을 미칠 수 있는지 설명한다.

평가 기준

1. 전세계 주요 스파클링 와인과 그 산지를 파악하고, 이들 와인의 스타일 및 품질을 묘사한다.
2. 스파클링 와인 생산과 관련된 포도밭, 양조장, 법률, 상업적 측면에서 핵심 요소를 파악하고, 이들 요소가 전 세계 주요 스파클링 와인의 스타일, 품질, 가격에 어떠한 영향을 미치는지 간략하게 설명한다.

범주

| 범주 1: 전세계 주요 스파클링 와인 | |
|-----------------------------|---|
| 프랑스 | |
| 샴페인 | 몽타뉴 드 랭스, 코트 데 블랑, 발리 들 라 마른, 코드 데 바, 코트 드 세잔 |
| 크레몽 | 크레몽 달자스, 크레몽 드 부르고뉴, 크레몽 드 루아르 |
| 루아르 밸리 | 소위르, 부브레 |
| 스페인 | |
| 카바 | |
| 이탈리아 | |
| 아스티 | |
| 프로세코 | 코넬리아노-발도비아데네 |
| 독일 | |
| 젝트 | 도이처 제кт |
| 신세계 | |
| 호주 | 태즈메이니아, 야라 밸리, 애들레이드 힐스 |
| 뉴질랜드 | 말버러 |
| 남아프리카 공화국 | |
| 캘리포니아 | 앤더슨 밸리, 로스 카네로스 |

범주 2: 스파클링 와인의 스타일, 품질, 가격에 영향을 미치는 핵심 요소

자연적 요소

| | |
|----------|---|
| 중요 포도 품종 | <p>샴페인: 샤르도네, 피노 누아, 뫼니에</p> <p>아스티: 뤼스카 블랑 아 프티 그랭</p> <p>프로세코: 글레라</p> <p>카바: 마카베오, 자렐로, 파레야다</p> <p>프리미엄 신세계 스파클링 와인: 샤르도네, 피노 누아</p> |
|----------|---|

| | |
|---------|---|
| 기후 및 입지 | 기후와 날씨, 고도, 위도, 경사, 해양/대형 호수 인접성, 안개(해당되는 경우) |
|---------|---|

인위적 요소

| | |
|-------|---|
| 전통 방식 | 압착, 정제, 1차 알코올 발효, 혼합, <i>리큐어 드 티라지(liqueur de tirage)</i> , 병 내 2차 알코올 발효, 양금 접촉 시간, 돌리기(riddling), 배출(disgorging), <i>리큐어 텍스페디시옹(도사지)</i> |
|-------|---|

| | |
|-------|--|
| 이전 방식 | 압착, 정제, 1차 알코올 발효, 혼합, <i>리큐어 드 티라지(liqueur de tirage)</i> , 병 내 2차 알코올 발효, 양금 접촉 시간, 탱크로 배출(disgorging), 여과, <i>리큐어 텍스페디시옹(도사지)</i> , 가압 상태에서 재병입 |
|-------|--|

| | |
|-------|--|
| 탱크 방식 | 압착, 정제, 1차 알코올 발효, 혼합, <i>리큐어 드 티라지(liqueur de tirage)</i> , 병 내 2차 알코올 발효, 양금 접촉 시간, 여과, <i>리큐어 텍스페디시옹(도사지)</i> |
|-------|--|

| | |
|--------|--|
| 아스티 방식 | 압착, 정제, 포도즙을 냉각 상태 저장, 발효(일부는 가압 하에 저장), 냉각 및 여과에 의한 발효 중단, 가압 상태에서 병입 |
|--------|--|

| | |
|------------------------|--|
| 탄산 주입 (carbonation) | 압착, 정제, 발효, CO ₂ 주입, 가압 상태에서 병입 |
|------------------------|--|

법률 및 상업적 측면

| | |
|----|---|
| 법률 | <p>EU: 브릿 나튀어(Brut nature), 브릿(Brut), 드미-섹(Demi-sec)</p> <p>샴페인: 무-빈티지, 블랑 드 블랑, 블랑 드 누아, 프리미어 크뤼, 그랑 크뤼, 빈티지</p> <p>남아프리카 공화국: 메쓰드 캅 클래식(Méthode Cap Classique)</p> |
|----|---|

| | |
|--------|------------|
| 상업적 측면 | 시장 상황, 생산비 |
|--------|------------|

학습 성과 4

전세계 주요 주정 강화 와인의 특성을 파악, 묘사하고, 포도밭, 양조장, 법률, 상업적 측면에서 주요 자연적, 인위적 요소가 와인의 스타일, 품질, 가격에 어떠한 영향을 미치는지 설명한다.

평가 기준

1. 전 세계 주요 주정 강화 와인과 그 위치를 파악하며, 이들 와인의 스타일 및 품질을 설명한다.
2. 주정 강화 와인 생산과 관련된 포도밭, 양조장, 법률 상의 핵심 요소를 파악하고, 이들이 세계의 주정 강화 와인의 스타일, 품질, 가격에 어떠한 영향을 미치는지 간략히 설명한다.

범주

| 범주 1: 전세계의 주요 주정 강화 와인 | |
|------------------------|--------------------------------|
| 포르투갈 | 포트 |
| 스페인 | 세리 |
| 주정 강화 뮌스카 | 프랑스: 뮌스카 드 봄-드-베니스 호주: 루더글렌 |

| 범주 2: 주정 강화 와인의 스타일, 품질, 가격에 영향을 미치는 핵심 요소 | |
|--|---|
| 자연적인 요소 | |
| 중요 포도 품종 | 포트: 토우리가 프랑카, 친타 호리즈, 토우리가 나시오날, 친토 카웅, 친타 바로카 세리: 팔로미노, 페드로 시미네즈(PX), 뮌스카 주정 강화 뮌스카: 뮌스카 |
| 기후 및 위치 | 기후 유형, 고도, 경사, 해양 인접성, 토양(해당되는 경우) |
| 인위적 요소 | |
| 포트 | 으깨기, 추출(발로 으깨기, 자동 양조기, 피스톤 플런저(piston plungers), 발효, 발효 중단을 위한 주정 강화, 숙성(단기 또는 장기, 나무 또는 비활성 용기 사용), 병입 |
| 세리 | 드라이: 발효, 분류 a) 15% abv 까지 주정 강화, 플로르 생장, 생물학적 숙성(선택 사항: 17% 이상까지 재 주정강화, 산화 숙성) b) 17% abv 까지 주정 강화, 플로르 미생성, 산화 숙성 스위트: 햇볕에 말린 포도 사용, 압착, 발효, 발효 중단을 위해 주정 강화, 산화 숙성 페일 크림/중간/크림 세리: 스위트 와인 또는 기타 포도 기반의 당분 성분과 드라이 와인을 혼합 |
| 주정 강화 뮌스카 | 으깨기, 압착, 발효, 발효 중단을 위해 주정 강화, 숙성(비활성 용기, 산화 숙성) |
| 법률 | |
| 포트 | 루비(리저브), 토니(리저브), 레이트 보틀드 빈티지[Late Bottled Vintage (LBV)], 숙성 연한이 명시된 토니 |
| 세리 | 피노, 아몬티야도, 만자니아, 올로로소, 팔로 코르타도, 페드로 시미네즈(PX) 페일 크림, 중간, 크림 세리 |

학습 성과5

고객 및 직원에 와인에 관한 정보 및 조언을 제공할 수 있는 능력을 제시한다.

평가 기준

1. 와인을 추천하고, 추천하는 이유를 설명한다.
2. 와인의 보관 및 서빙을 위한 정확한 절차를 설명한다.
3. 와인에서 감지되는 일반적인 결함을 파악한다.
4. 음식과 와인의 조합에 대한 권고 시 핵심 고려 사항을 파악한다.
5. 와인의 과도한 소비로 인한 사회적, 보건상 문제를 기술한다.

범주

| 범주 1: 와인 추천 | |
|----------------------|--|
| 와인 선택 기준 | 와인 스타일, 와인 품질, 개인적인 선호 및 민감성, 가격, 계기 |
| 보관 | 최적의 조건, 잘못된 보관의 영향 |
| 서빙 | 서빙 순서, 서빙 온도, 개봉 및 디캔팅, 유리잔 및 장비 |
| 범주 2: 일반적 결함 | |
| 결함 | 코르크 오염, 산화, 환원 반응(reduction), 휘발성 산, 브레타노마이시스(Brettanomyces), 상태 불량(out of condition), 높은 황 함량 |
| 범주 3: 음식 및 와인의 조합 원칙 | |
| 와인 고려 사항 | 당도, 산도, 탄닌(오크), 복합미, 과일 풍미, 알코올 도수 |
| 음식 고려 사항 | 당도, 산도, 감칠 맛, 짠 맛, 쓴 맛, 매운 맛에 기인한 열기, 지방, 풍미 강도 |
| 범주 4: 사회적 및 보건상 문제 | |
| 사회적 및 보건상 문제 | 와인의 과도한 소비 |

단원 2: 와인의 분석적 시음

학습 성과 1

전세계 주요 스틸 와인의 핵심 특징을 정확하게 묘사하며, 서술을 활용해 와인의 품질 및 음용 적합성에 대해 평가한다.

평가 기준

1. WSET 3단계 와인 시음의 체계적인 접근법(WSET Level 3 Systematic Approach to Tasting Wine)을 활용해 전 세계 주요 스틸 와인의 핵심 특징을 정확히 설명한다.
2. WSET 3단계 와인 시음의 체계적인 접근법(WSET Level 3 Systematic Approach to Tasting Wine)을 활용해 전 세계 주요 스틸 와인의 품질 및 음용 가능 상태에 대해 평가한다.

WSET 3 단계 와인 시음의 체계적인 접근법®

| 외관 | |
|----------|--|
| 선명도 | 맑은 - 탁한(결함?) |
| 강도 | 연한 - 중간 - 깊은 |
| 색 | 화이트 레몬-초록 - 레몬 - 금색 - 호박색 - 갈색 로제 핑크 - 연어색 - 주황 레드 자주 - 루비 - 가넷 - 황갈색 - 갈색 |
| 기타 관찰 사항 | 예: 다리/눈물, 침전물, 거품, 기포 |

| 후각 | |
|------|-----------------------------------|
| 상태 | 깨끗한 - 깨끗하지 않은(결함?) |
| 강도 | 가벼운 - 중간(-) - 중간 - 중간(+) - 강렬한 |
| 향 특성 | 예: 1차 향, 2차 향, 3차 향 |
| 발전 | 어린 - 숙성 중 - 완전히 숙성 - 때가 지난/전성기 지난 |

| 미각 | |
|-------|---|
| 당도 | 드라이 - 오프-드라이 - 중간-드라이 - 중간-스위트 - 스위트 - 매우 스위트 |
| 산도 | 낮은 - 중간(-) - 중간 - 중간(+) - 높은 |
| 탄닌 | 낮은 - 중간(-) - 중간 - 중간(+) - 높은 |
| 알코올 | 낮은 - 중간 - 높은 주정강화 와인: 낮은 - 중간 - 높은 |
| 바디 | 가벼운 - 중간(-) - 중간 - 중간(+) - 무거운 |
| 거품 | 섬세 - 크림 같은 - 공격적인 |
| 풍미 강도 | 가벼운 - 중간(-) - 중간 - 중간(+) - 강렬한 |
| 풍미 특성 | 예: 1차 향, 2차 향, 3차 향 |
| 여운 | 짧은 - 중간(-) - 중간 - 중간(+) - 긴 |

| 결론 | |
|-----------------------|---|
| 품질의 평가 | |
| 품질 수준 | 결함 있음 - 다소 결점이 있는 - 그런대로 괜찮은 - 좋은 - 매우 좋은 - 뛰어난 |
| 마시기 적합한 시기/ 숙성 가능성 | 너무 어린 - 지금 마실 수 있지만, 숙성 잠재력 있음 - 지금 마시기 좋은: 숙성 또는 추가 숙성에 부적합 - 너무 오래된 |

추천 시음 샘플 예시

스틸 와인 - EU

| 국가/지역 | 와인 스타일 | 시음 와인 이름 |
|------------------------|-------------------------|---|
| 보르도 필수 | 레드 | 일반 보르도 AC 크뤼 부르주아 오-메독 크뤼 클라세 생-테밀리옹 그랑 크뤼 또는 포므롤 |
| | 스위트 화이트 | 소테른 또는 바르삭 |
| 선택 | 드라이 화이트 | 일반 AC 그라브 또는 페삭-레오냥(오크 숙성) |
| 도르도뉴와 남서부 프랑스 선택 | 레드 | 카오르 또는 마디랑 |
| 버건디 필수 | 레드 | 부르고뉴 루즈 AC 코트 도르 지역에서 생산된 빌라주 또는 프리미어 크뤼 등급 와인 보졸레AC 보졸레 빌라주 또는 크뤼 |
| | 화이트 | 빌라주 또는 프리미어 크뤼 등급 샤블리 코트 도르에서 생산된 빌라주 또는 프리미어 크뤼 등급 와인 |
| 선택 | 화이트 | 마콩 또는 마콩 빌라주 |
| 알자스 필수 | 드라이 또는 오프 드라이 화이트 | 최소 다음 중 하나: 리슬링 게뷔르츠트라미너 피노 그리 |
| | 선택 | 스위트 화이트 |
| 루아르 밸리 필수 | 화이트 | 프리미엄 드라이 슈냉 블랑 상세르 또는 푸이-뤼메 |
| | 선택 | 레드 화이트 |
| 론 밸리 필수 | 레드 | 프리미엄 북부 론 시라 샤도뇌프-뤼-파프 또는 지공다스 코트 뒤 론 또는 코트 뒤 론 빌라주 |
| | 선택 | 레드 화이트 |
| 남부 프랑스 필수 | 레드 | 코르비에르, 피투, 또는 미네르부아 |
| | 선택 | 레드 로제 |
| 독일 필수 | 화이트 | 리슬링 카비넷 또는 슈페틀레제 VDP 드라이 리슬링 |
| | 선택 | 화이트 |
| 오스트리아 필수 | 화이트 | 그뤼너 펠트리너 |

| 국가/지역 | 와인 스타일 | 시음 와인 이름 |
|------------|--------|--|
| 토카이 필수 | 화이트 | 토카이, 아수 |
| 그리스 선택 | 레드 | 나우사 또는 네메아 |
| 이탈리아 필수 | 레드 | 바롤로 또는 바르바레스코 발폴리첼라 또는 아마로네 델라 발폴리첼라 키안티 클라시코 리제르바 남부 이탈리아 레드 와인(예: 타우라시) |
| | 화이트 | 베네토 피노 그리지오 |
| 선택 | 레드 | 키안티 |
| | 화이트 | 알토 아디제에서 생산된 피노 그리지오, 트렌티노 또는 프리울리-베네치아 줄리아 소아베 |
| 스페인 필수 | 레드 | 리오하 레제르바 또는 그란 레제르바 리베라 델 두에로 프리오랏 |
| | 화이트 | 리아스 바이사스 또는 루에다 |
| 선택 | 레드 | 모나스트렐 지역의 와인(예: 후미야) |
| 포르투갈 선택 | 레드 | 도우로, 다웅, 또는 알렌테조 |

스틸 와인 - 신세계 와인

| 국가/지역 | 와인 스타일 | 시음 와인 이름 |
|----------------|-----------|--|
| 지역 특화 와인 필수 | 레드 | 캘리포니아 진판델 칠레 카르메네르 아르헨티나 말벡 남아프리카 피노타지 호주 시라즈 |
| | 드라이 화이트 | 아르헨티나 토론텐스 남아프리카 공화국 슈냉 블랑 헌터 밸리 세미옹 에덴 또는 클레어 밸리 리슬링 말버러 소비뇽 블랑 |
| 선택 | 로제 | 화이트 진판델 |
| | 스위트 화이트 | 캐나다 아이스와인 |
| 국제 품종 필수* | 레드 | 다음 중 최소 하나: 카베르네 소비뇽 메를로 피노 누아 그르나슈 또는 그르나슈 블렌드 |
| | 화이트 | 샤르도네(최소한 하나) |
| | 레드 또는 화이트 | 대량, 저가 브랜드 와인 - 단일 품종 와인 또는 혼합 와인 |
| 선택 | 레드 | 시라/쉬라즈(호주산 시라는 지역 특화 와인에서 시음하였으므로 추천하지 않음) |
| | 화이트 | 소비뇽 블랑(뉴질랜드 소비뇽 블랑은 지역 특화 와인에서 시음하였으므로 추천하지 않음) |

* 이들 포도 품종은 많은 신세계 와인 생산국에서 재배되기 때문에 해당 시장에서 가장 두드러진 와인 스타일을 선택할 수 있다. 반드시 과정 설명서(Specification)에 명시된 지역의 와인을 선택해야 한다. 동일 품종 기반 와인 중 1종 이상을 시음하는 경우 해당 와인은 다른 국가에서 생산되었거나 스타일 면에서 괄목할 만큼 다른 와인이어야 한다(예: 기후 요소 또는 양조 방식 차이)

스파클링 와인

| 국가/지역 | 시음 와인 이름 |
|------------|-------------------|
| 샴페인 필수 | 무-빈티지 샴페인 |
| 프랑스 선택 | 크레몽 |
| 이탈리아 필수 | 아스티, 프로세코 |
| 스페인 필수 | 카바 |
| 신세계 필수 | 신세계 전통 방식 스파클링 와인 |

주정 강화 와인

| 국가/지역 | 시음 와인 이름 |
|-----------------|--|
| 스페인 필수 | 피노 또는 만자니아 드라이 아몬티야도 또는 드라이 올로로소 |
| 선택 | 중간 셰리 또는 크림 셰리 |
| 포르투갈 필수 | 레이트 보틀드 빈티지 포트 또는 빈티지 포트 숙성 연수가 명시된 토니 포트 |
| 주정 강화 위스카 선택 | 위스카 드 봄-드-브니즈 루더글렌 위스카 |

시험 가이드

시험 관리

시험은 WSET의 공인 교육과정 제공기관(APPs)에서 시행한다. 시험 관리를 위해 공인 교육과정 제공기관은 운영 핸드북(Operating Handbook)에 명시된 기준 및 업무 지침을 반드시 준수해야 한다.

평가 방식

WSET 3단계 와인 수여 과정은 자료 참고 불가 방식의 이론 시험과 시음 시험으로 평가된다. 전반적인 시험 통과를 위해 지원자는 이론 및 시음 시험 모두에서 55% 이상의 합격 점수를 취득해야 한다.

지원자는 반드시 동일 회차에 동일 언어로 두 개 단원의 시험을 모두 치러야 한다. 한 단원만 통과한 재시험 지원자만 개별 단원 응시가 허용된다. WSET® 인증위원회(WSET® Awards)는 수험 불능 증명 학위(aegrotat awards)를 제공하지 않는다. 자격 과정의 평가 요건은 모두 충족되어야 한다.

단원 1: 이론 시험

자료 참조 불가 방식의 이론 시험은 WSET 인증위원회(WSET Awards)가 작성하며 과정 설명서 단원 1에 명시된 내용을 평가한다. 두 부분으로 구성된다.

- 파트 1은 객관식 50문항으로 구성된다. 파트 1에서는 단원 1 전체에 걸친 지식 및 이해를 평가한다.
- 파트 2는 단답형 서술 문항 답안을 요구하는 문제지이다. 파트 2는 4문항으로 구성되며, 각 문항 당 25점이 배점되어 단원 2 전체에 대한 지식의 적용을 평가한다.

이론 시험은 반드시 2시간 내에 완료해야 한다.

모든 시험 문제는 수록된 학습 성과를 바탕으로 출제된다. 추천 학습 자료에는 문제에 정확히 답하기 위해 필요한 정보가 수록되어 있다. 이론 시험 통과를 위해 지원자는 파트 1, 2 모두에서 최소 55% 이상 득점이 요구된다.

단원 2: 시음 시험

시음 시험은 본 과정 설명서에 수록된 단원 2를 평가한다. WSET 인증위원회가 제공하는 평가 요약본을 활용해 WSET 승인 3단계 평가단이 내부적으로 구성하고 채점한다. 결과는 WSET 인증위원회가 검증한다.

시험은 와인 두 종의 블라인드 테이스팅으로 구성되며, 정확히 와인을 묘사하고 본인의 관측에 기반해 결론을 도출하는 지원자의 역량을 평가한다. 시음 시험은 30분 내에 완료되어야 한다.

시음 시험 합격을 위해서 지원자는 최소 55% 이상의 점수를 획득할 것이 요구된다.

WSET 3단계 와인 수여 과정 시험 관련 사항

단원 1: 이론 시험

파트 1: 객관식 문항 - 파트 1 시험지는 50개의 객관식 문제로 구성되어 있다. 각 문항의 정답은 하나이며, 컴퓨터 채점 답안지에 답안을 기록한다. 시험 감독관은 시험 당일 답안지 작성 방법에 관한 충분한 설명을 제공한다. 객관식 문항에 대한 각 정답에는 1점이 부여되며, 오답의 경우 감점되지 않는다.

파트 2: 단답형 논술 시험 - 파트 2 시험지는 4문항으로 구성되며 각각 25점이 부여된다. 답안은 시험지에 제공된 빈 공간에 작성하며, 각 문항 또는 질문 일부에 부여된 점수는 시험지에 명시된다. 오답의 경우 감점되지 않는다. 각 시험지는 아래 표에 명시된 바와 같이 구성된다.

| 문제 번호 | 학습 성과 |
|-------|--------------------------|
| 1 | 1 & 2 |
| 2 | 1 & 2 |
| 3 | 1, 2 & 5* (*범주 1만 해당) |
| 4 | 1, 3, 4 & 5* (*범주 1만 해당) |

점수 배정- 모든 WSET 3단계 와인 수여 과정의 시험지는 강의 계획서의 가중치를 반영할 수 있도록 신중히 구성된다. 객관식 문제 부분의 시험 가중치의 세부 구분에 관한 표는 아래와 같다.

| 학습 성과 | 객관식 문제 (문항 당 1점) |
|--------------|---------------------|
| 1 | 8 |
| 2 | 28 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 총 50점 | |

단답식 논술 문제 부분의 시험 가중치 세부 구분은 아래 표와 같다. 학습 성과 1은 시험지 4개 문항의 일부로 구성되어 평가된다는 점에 주지한다.

| 학습 성과 | 답답형 논술 문제 배점 |
|---------------|-----------------|
| 2 | 70 |
| 3 & 4 | 20 |
| 5 | 10 |
| 총 100점 | |

단원 2: 시음 시험

단원 2는 스틸 와인 두 종에 대한 블라인드 테이스팅을 구성되며, 권고 시음 샘플 중에서 출제될 수 있다. 답안은 시험지에 제공된 빈 공간에 작성하며, 각 문항 또는 질문 일부에 부여된 점수는 시험지에 명시된다. 화이트 와인 묘사 및 평가를 위해 20점이 할애될 수 있으며, 레드 와인의 묘사 및 평가를 위해 21점이 부여 가능하다. 오답의 경우 감점되지 않는다.

결과 발표

시험 결과는 WSET 인증위원회에서 발행한다.

- WSET 인증위원회는 모든 지원자의 점수 목록을 해당 APP에 발행하여 APP에서 각 지원자에 결과를 통보할 수 있도록 한다. 점수 목록은 WSET 인증위원회가 완료한 시험 점수표를 수령한 날로부터 12주 내에 발행된다.
- WSET 인증위원회는 지원자 발송 서신 및 자격 인증서를 APP에 발행하며, APP는 이들 문서를 각 지원자에 전달할 책임을 진다.

객관식 시험 문제 예시

Wine & Spirit Education Trust는 WSET 3단계 와인 수여 과정의 과거 시험지를 공개하지 않는다. 시험 출제 예상 문제에 대한 지원자의 이해를 돕기 위해 본 단원에서는 5개 예상 시험 문제를 제시한다. 시험은 이 문제와 유사한 50개 문항으로 구성된다.

1. 로제 당주(Rosé d'Anjou) 블렌드에 사용되는 주요 포도 품종은 무엇인가?

- a. 가메(Gamay)
- b. 그롤로(Grolleau)
- c. 말벡(Malbec)
- d. 카베르네 프랑(Cabernet Franc)

2. 침전물이 샴페인 병에서 추출되는 과정을 지칭하는 용어는 다음 중 무엇인가?

- a. 빼내기(Drawing off)
- b. 돌리기(Riddling)
- c. 분리하기(Racking)
- d. 배출(Disgorgement)

3. 다음 중 와인의 미생물학적 안정성을 보장해 주는 과정은?

- a. 살균 여과(Sterile filtration)
- b. 분리하기(Racking)
- c. 깊이 여과(Depth filtration)
- d. 저온 발효(Cool fermentation)

4. 다음 중 포트(Port) 와인에 사용되지 않는 포도 품종은?

- a. 친타 호리즈(Tinta Roriz)
- b. 투우리가 나시오날(Touriga Nacional)
- c. 우니 블랑(Ugni Blanc)
- d. 투우리가 프랑카(Touriga Franca)

5. 다음 중 리베라 델 두에로(Ribera del Duero)의 중요한 자연적 요소 중 하나는 무엇인가?

- a. 해양의 영향
- b. 이른 아침의 가을 안개
- c. 높은 고도
- d. 피레네(Pyrenees)에서 하강하는 차가운 공기

정답

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

단답형 논술 문제 예시

단답형 논술 시험은 각 25점 배점의 4 문항으로 구성되어 있다. 시험 출제 예상 문제에 대한 지원자의 이해를 돕기 위해 본 단원에서는 아래의 예상 시험 문제를 제시한다. 시험은 이와 유사한 문항으로 구성된다.

문제 1 (25점)

파트 1

- a. 샤르도네는 서늘한 기후와 따뜻한 기후 모두에서 재배될 수 있다. 샤르도네가 재배되는 호주의 서늘한 기후 한 지역과 따뜻한 기후 한 지역을 예로 들고 기후가 포도의 과일 특성에 어떠한 영향을 미치는지 설명하라.

서늘한 기후:

3점

따뜻한 기후:

3점

- b. 수직으로 순의 위치잡기[Vertical shoot positioning (VSP)]는 서늘한 기후 지역에서 샤르도네를 재배하는데 종종 사용되는 격자 구조물이다. 포도 재배자가 이러한 구조물을 선택하는 이유를 설명하라.

4점

파트 2

일부 샤르도네는 풍부한 질감과 무거운 바디를 지닌 헤이즐릿, 버터, 달콤한 향신료, 토스트, 바닐라의 두드러진 아로마를 갖는다.

- a. 이러한 특성을 부여하기 위해 양조 및 숙성 과정 중 사용될 수 있는 두 가지 기법을 기술하고 설명하라. 각 기법이 이러한 스타일의 와인에서 어떠한 특성의 발현에 기여하는지 설명하라.

기법 1:

5점

기법 2:

5점

- b. 고객이 이러한 특성을 지닌 프리미엄급 프랑스 샤르도네 추천을 원한다면, 어떤 와인을 추천할 것이며 해당 와인의 서빙 온도는 몇 도인가?

2점

- c. 해당 와인을 개봉했으나, 다 마시지는 않았다. 수 일 이상 훨씬 오랜 기간 남은 와인을 보관하고 싶은 경우, 적절한 와인 보관 방법 중 하나를 서술하고, 이 방법의 작동 방식을 간략히 설명하라.

3점

시험 규정

1 입실 규정

1.1 입실 자격

1.1.1 시험장에 입실하고자 하는 지원자는 시험이 시행되는 국가에서 알코올 음료 소매 구입이 허용되는 최소 법정 연령 이상에 달한 자여야 하거나, 인증된 full-time 학습 과정의 일환으로 시험을 준비하는 자, 또는 부모 또는 법률상 후견인으로부터의 동의를 득한 자여야 한다.

1.1.2 다른 자격 과정 또는 과정 일부와 중첩 되더라도 WSET 3단계 와인 수여 과정 입학에는 제한이 없다.

1.1.3 시험이 시행되는 해당 국가의 알코올 음료 소매 구입에 적용되는 최소 법정 연령 이하인 지원자나, 건강 또는 종교상의 이유로 알코올 시음을 원치 않는 수강생의 경우도 과정의 일부인 알코올 음료 시음이 허용되지 않는다. 이러한 지원자는 WSET 3단계 와인 수여 과정의 단원 2 평가 수료 자격을 갖추지 못한다. 이런 경우 지원자는 1단원 수료증을 발부 받을 수 있으나, WSET 3단계 와인 자격증은 수여되지 아니한다.

1.2 권장 선행 학습

1.2.1 WSET 2단계 와인 및 증류주 수여 과정 수료 및 이에 상응하는 경험이 WSET 3단계 와인 수여 과정 입학을 위해 권고된다. WSET 2단계 와인 및 증류주 수여 과정에서 다루는 주제에 대한 충분한 이해가 있는 것으로 판단하는 지원자는 과정 등록 전 선행 학습 인증에 관한 지침을 얻기 위해 강사와 상의할 것을 권고한다.

1.2.2 시험에 요구되는 언어 능력 및 수리 능력 수준은 다음과 같다:

- **언어 능력:** 영국 기본 역량 표준(UK basic skills national standards) 2단계 또는 시험이 시행되는 언어에 대한 이에 상응하는 언어 능력
- **수리 능력:** 영국 기본 역량 표준(UK basic skills national standards) 2단계 또는 이에 상응하는 수리 능력

2 형식 및 결과

2.1 지원자는 2단원으로 구성되는 자료 참고 불가 방식(closed-book) 시험에 합격해야 한다.

단원 1: 두 파트로 구성된 이론 시험으로 2시간 내 완료해야 한다. 시험지는 다음으로 구성된다.

- 객관식 50문항
- 각 25점 배점인 4개의 단답형 논술형 문제

해당 단원의 자격 시험 통과를 위해서는 각 파트에서 55% 이상 득점이 요구된다.

단원 2: 두 종의 와인을 블라인드 테이스팅 하는 형식으로 이루어지는 시음 시험으로 30 분 내에 완료해야 한다. 이 단원의 자격 시험 통과를 위해서 55% 이상 득점이 요구된다.

WSET 3단계 와인 수여 과정 자격증 취득을 위해서는 지원자는 두 단원 시험을 모두 통과해야 한다.

2.2 두 단원 시험에 모두 합격한 지원자에게는 WSET 3단계 와인 수여 과정 자격증이 발급되며, 전체 시험 총점을 바탕으로 등급이 부여된다.

개별 단원에 합격한 지원자에 합격증이 발행되며, 합격증에는 점수가 명시된다. 두 단원 모두 합격한 경우 최종 합격증이 발행된다. 합격 지원자의 시험 결과는 완성된 성적표 수령으로부터 12주 이내에 APP에 발행된다.

2.3 수험 결과는 다음 등급으로 채점된다:

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 총점 80% 이상 득점 및 각 단원 점수 65% 이상 | 최우수 합격(Pass with distinction) |
| 총점 65%~79% 득점 | 우수 합격(Pass with merit) |
| 총점 55%~64% 득점 | 합격 |
| 총점 45%~54% 득점 | 불합격 |
| 총점 44% 이하 득점 | 불합격(미분류 대상) |

3 합리적 조정

3.1 독립적인 서면 평가를 통해 시행되는 특별 시험 요건을 충족하는 지원자는 등록 시점에 이와 같은 요건 충족 사실을 해당 APP 시험 담당관에게 통지하도록 요청된다. 시험 담당관 및 지원자를 위한 추가 지침은 WSET 인증위원회(WSET Awards)를 통해 확보할 수 있다.

3.2 WSET 인증위원회(WSET Awards) 정책상 특별 시험 대상자인 지원자는 시험에 있어 불이익을 받지 않는다. 지원자는 등록 시점 해당 APP에 이러한 요건 충족 사실을 공지할 책임이 있다.

4 재시험

4.1 지원자는 시험에 불합격한 경우 재응시할 수 있다. 재응시 회수 제한은 없다.

4.2 시험에 합격한 경우 점수 개선을 위한 재응시는 허용되지 않는다.

4.3 한 단원 시험에 합격한 지원자는 나머지 단원에 재응시 할 경우 합격한 단원 시험과 동일한 언어로 응시해야 한다.

4.4 불합격한 단원의 시험에 재응시하는 응시자에게는 WSET 3단계 와인 수여 과정에 있어 우수 합격(Pass with Merit)을 초과하는 등급이 부여되지 않는다.

5 응시 조건 및 행동 지침

5.1 응시를 희망하는 지원자는 자료 참조 불가 방식(closed-book)으로 진행되는 자격 시험의 다음 특별 조건에 동의해야 한다.

- 시험 시작 시 모든 응시자는 사진이 포함된 신분증을 제시함으로써 감독관에 신분을 입증할 의무가 있다.
- 모든 시험의 경우 답안은 시험지 언어와 동일 언어로 작성되어야 한다.
- 시험은 각 단원에 따라 규정된 시간 내에 완료한다.
- 시험지와 답안지 외에 그 형식을 불문하고 어떠한 자료도 참조할 수 없다.
- 시험감독관이 시험장 조건이 준비된 것으로 공식 발표한 이후에는 지원자가 퇴실하거나, 감독관이 시험 종료를 선언할 때까지 지원자 간 형식을 불문하고 어떠한 논의도 허용되지 않는다.
- 시험 중 지원자는 다음 항목만을 소지할 수 있다: 시음 잔, 타구(spittoon), 펜, 연필, 지우개, 마실 물, 작은 핸드백, 솔더백. 단 가방은 개인 물품만 보관된 경우에 허용된다.
- 지원자는 시험장 또는 시험 자료에 대한 어떠한 사진 촬영도 허용되지 않는다.
- 시음 시험의 경우 지원자는 향수, 애프터 세이프 로션, 또는 기타 강한 향수를 뿌리는 것을 금한다.
- 전자적 장비는 그 형태를 불문하고 사용이 금지된다.
- 사전은 그 형태를 불문하고 사용을 금지한다.
- 벽시계 또는 손목 시계의 소리 나는 ‘알람’ 류의 사용은 금지한다.
- 시험 시작 후 15분 경과 시까지 지원자는 시험장을 떠날 수 없다.

- 공지된 시작 시간 이후 시험장에 도착한 지원자는, 시험장을 떠난 다른 지원자가 있는 경우 입실이 허용되지 않는다.
- 시험장에 늦게 도착한 지원자는 다른 지원자에 방해가 되지 않는다는 전제 하에 감독관의 재량에 따라 입실이 허용될 수 있다. 통상 공지된 시작 시간보다 30분 이상 늦게 도착한 지원자는 응시가 허용되지 않는다.
- 시험장을 이탈한 동안 항상 감독관을 동반하지 않는 한 시험 개시 후 지원자는 시험장을 이탈하거나, 다시 복귀할 수 없다.
- 시험을 제한시간보다 먼저 완료한 지원자는 다른 지원자에 방해가 되지 않는다는 조건 하에 종료 10분 전까지는 퇴실할 수 있다. 퇴실한 경우 재입실은 허용되지 않는다.
- 감독관은 시험 문제에 관한 어떠한 논평, 해석, 의견 제시 권한이 없다.
- 부정 행위가 의심되는 지원자는 즉시 퇴실 조치할 수 있으며, 퇴실한 지원자의 시험지는 유효성 및 향후 시험 응시 금지 결정을 위해 시험감독위원회(Examination Panel)에 제출된다.
- 시험지는 어떠한 경우라도 시험장 외부로 유출되지 아니한다. 응시자가 시험지와 답안지 모두를 제출하지 않은 경우 부정 행위로 간주한다.
- 응시자가 시험지 내용을 타인에게 유출하거나 방식을 불문하고 이를 복제하는 것은 금지된다.

5.2 응시자는 감독관의 지시를 준수할 것에 동의한다. 이를 위반한 경우 응시자의 수험 결과는 무효로 한다.

5.3 시험지와 답안지는 WSET 인증위원회(WSET Awards)의 자산이며, 따라서 응시자에게 돌려주지 아니한다.

6 시험 관련 의견, 질의, 이의 신청

6.1 시험지 관련 질의(재채점) 요청 및(또는) 의견을 제시하고자 하는 지원자는 관련 APP에 연락해 시험 결과 관련 의견 및 질의서 양식(Application Form for Feedback and Enquiries Against Examination Results)을 요청한다. 이 양식을 작성하여 시험일로부터 16주 이내에 적절한 수수료와 함께 WSET 인증위원회(WSET Awards)에 제출해야 한다. 규정 기간을 경과한 후 수신된 요청은 검토 대상으로 삼지 않는다. 의견 및 질의에 대한 답변은 WSET 인증위원회(WSET Awards)가 수령한 날로부터 12주 이내에 발송한다.

6.2 시험지 관련 질의에 대한 답변에 불만족하는 지원자는 해당 APP에 연락하여 시험 결과에 대한 이의 신청서(Appeal against Examination Results Application Form)를 요청한다. 이의 신청서를 작성하여 적절한 수수료와 함께 WSET 인증위원회(WSET Awards)에 발송해야 하며, 발송은 질의에 대한 결정을 통지 받은 후 업무일 기준 10일 이내에 이루어져야 한다. 규정된 기간을 경과해 수령된 이의 신청은 검토 대상이 되지 않는다. 이의에 대한 답변은 WSET 인증위원회(WSET Awards)가 이를 수령한 날로부터 12주 이내에 발행된다.

7 지원자 만족

7.1 해당 APP가 기대한 정도의 서비스를 제공하지 못하거나, 행정 관리, 수강료, 또는 시험 관리에서 요구되는 기준에 부합하지 못한다는 우려가 있는 경우, 지원자는 이러한 문제를 APP에 먼저 제기해야 한다. 이를 통해 만족스러운 해결을 도출하지 못한 경우, 지원자는 WSET의 APP 관리팀(APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk)에 연락한다. 모든 불만 사항은 비공개로 처리되나, WSET 인증위원회(WSET Awards)는 무기명의 불만 접수에는 대응하지 아니한다.

8 WSET 인증위원회(WSET Awards) 관련 규정

8.1 WSET 인증위원회(WSET Awards)는 적절하다고 판단되는 경우 규정을 추가 또는 변경할 권리를 보유한다.



WSET

와인과 증류주
교육 기관

풍부한 와인 지식의 세계

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

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

1.1차 한글판