

WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정

부 교 재



14.1차



www.WSETglobal.com

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
이메일: wset@wset.co.uk
웹사이트: www.WSETglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2014
Issue 14 in English 2014
Issue 14.1 in English 2017 (update with minor amendments)

Korean translation© Wine & Spirit Education Trust 2014
Issue 14 translated into Korean 2014
Issue 14.1 translated into Korean 2017

© Wine & Spirit Education Trust 2014
14차 영문판 2014
14.1차 영문판 2017(일부 개정)

한글판 ©Wine & Spirit Education Trust 2014
14차 한글판 2014
14.1차 한글판 2014

본 교재의 저작권은 Wine & Spirits Education Trust 가 보유한다. 복사, 기록 또는 정보 저장이나 검색 등을 포함한 어떠한 전자적 또는 기계적 방식을 불문하고 본 교재의 내용은 발행자의 사전 서면 승인 없이 복제 또는 전송될 수 없다.

표지 사진

배경: 빅토리아 클레어 (Victoria Clare)

상단: 마이클 부리악 (Michel Buriak)

중앙: 앤토니 모스 (Anthony Moss)

하단: 델모어 증류소 (The Dalmore Distillery)

번역: Jounghwa Yi

디자인: Peter Dolton

제작: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

목차

서문	3
Wine & Spirit Education Trust 자격 인증 과정	4
WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정 소개	8
WSET® 2 단계 와인과 증류주 학습 요소	10
WSET 2 단계 시음의 체계적인 접근법®	21
추천 시음 샘플	22
인증 시험 안내	24
시험 문제 예시	26
시험 관련 규정	27

서문

본 부교재는 지원자 및 공인 교육과정 제공기관(Approved Programme Providers, APPs) 을 위해 WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정에 관한 필수 정보를 수록한다.

본 문서는 주로 WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정의 학습 성과 및 학습 요소에 대한 상세한 기술을 담고 있다. 자격 시험은 특히 이를 평가하기 위한 것이므로 APP 측면에서는 과정 준비를 위해, 지원자 측면에서는 학습 계획 수립을 위해 자료를 활용한다.

본 부교재는 또한 추천 시음 샘플 리스트, 인증 시험 관련 지침(교과목 가중치, 시험 문제 예시 등 포함) 및 시험 관련 규정을 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 Trust 의 담당 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

WSET® 감독 인증서를 발전시키고 수여하는 것이 WSET®의 인증 수여부서인 WSET® Awards 의 유일한 책임이다.

영국 정부는 자격 프로그램을 제공하는 인증 기관을 규제하는 기관인 **The Office of Qualifications and Examinations Regulation(자격 시험 감독청, Ofqual)**을 설립했다. 일부 WSET 자격 프로그램은 아래에 소개되어 있다.

공식 명칭 : The WSET® Level 1 Award in Wines (WSET® 1 단계 와인 인증 과정/QCF)

Ofqual 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 와인서비스 또는 소매업 분야 입문자에 요구되는 와인 저장 및 서비스에 대한 기본 제품 지식 및 기술을 제공하는 것을 목표로 한다.

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

상세 내용 : 본 과정은 WSET® 1 단계 와인 인증 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 : The WSET® Level 1 Award in Spirits (WSET® 1 단계 증류주 인증 과정)

Ofqual 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 : The WSET® Level 2 Award in Spirits (WSET® 2 단계 증류주 인증 과정)

Ofqual 번호 600/1507/X

상세 내용 : 본 과정은 포괄적인 차원에서 접근하는 WSET® 2 단계 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 : The WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits(WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정)

Ofqual 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 : The WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits(WSET® 4 단계 와인과 증류주 학위 과정)

상세 내용 : 본 과정은 전문가 과정으로 상세 정보와 아울러 상업적 요소를 종합적으로 제공하며, 전문적인 와인 및 증류주 평가를 위한 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 APP 에 등록해야만 한다. 지원자는 해당 APP 와 관련되며, 과정의 제공 및 WSET® 인증위원회(WSET® Awards)가 정한 시험의 관리 책임은 해당 APP 가 담당한다.

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

공인 교육과정 제공기관(Approved Programme Providers, APPs) 목록은 WSET 웹사이트(www.WSETglobal.com)에서 볼 수 있다. 기관별 자세한 프로그램 정보는 해당 APP 에 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 헌장

고객이 WSET® 인증위원회(WSET® Awards)에 기대하는 서비스의 품질 및 범위는 우리 고객 서비스 헌장에 명시되어 있다. 서비스 헌장 사본은 APP 관리팀

(appadmin@wset.co.uk.) 을 통해 확보할 수 있다.

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

장학금 프로그램

장학금은 매 年 8 월 1 일부터 다음해 7 월 31 일 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 수집된 후 매 학년 말 WSET® 인증위원회(WSET® Awards) 에서 통지한다.

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

이러한 장학금은 학습 지원을 위한 기금 형식은 아니며, 시험 성과에 대한 인정형식이라는 것에 주의하라.

WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정 소개

과정 목표

WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정은 와인 및 증류주에 대한 폭넓은 사전 지식이 거의 없거나 전무한 이들을 대상으로 한다. 서비스 업종에서 고객 응대나 판매 업무, 소매 및 도매업 영역에서 직업 기술 및 역량 강화를 위해 단순하나 안정된 수준의 제품 지식이 요구되는 경우 적합한 과정이다. 관련 주제에 대한 일반적 관심이 있는 사람들에게도 유용하다.

과정을 성공적으로 이수한 지원자는 전세계 주요 와인과 증류주의 라벨을 이해할 수 있으며, 와인 시음 및 평가 원칙을 이해함과 동시에 적절한 와인 선택 및 서비스에 대한 기본 지침을 취득한다.

자격 인증 과정 구성

과정 목표 충족을 위해 다음 학습 성과를 측정한다.

학습 성과

와인 유형 및 스타일에 핵심적인 영향을 미치는 요소를 이해; 스틸, 스파클링, 주정 강화와인의 특성을 이해 및 묘사; 스틸, 스파클링, 주정 강화 와인의 저장, 선택, 서빙 방법설명; 국제적인 증류주의 핵심 생산 방법을 이해하며, 해당 증류주의 스타일 설명.

학습 요소 1: 와인 스타일에 영향을 미치는 요소에 대한 기본적 이해.

학습 요소 2: 스틸(still) 와인 생산에 활용되는 주요 포도 품종의 특징을 설명하고, 핵심와인 생산국 및 전세계 와인 생산지역에서 생산되는 포도를 기반으로 한 와인의 스타일 및 품질을 묘사.

학습 요소 3: 각 지역의 주요 품종을 기반으로 생산되는 스틸 와인과, 전세계 주요 와인생산국에서 생산되는 기타 지역적으로 중요한 유명 와인의 스타일과 품질을 묘사.

학습 요소 4: 스파클링 와인 생산에 활용되는 방식을 개략적으로 설명하고, 전세계 핵심스파클링 와인 생산국에서 생산되는 이들 와인의 스타일을 묘사.

평가 요소 5: 스위트 와인 및 주정 강화 와인 생산에 활용되는 방식을 개략적으로 설명하고, 전세계 핵심 와인 생산국에서 생산되는 이들 와인의 스타일을 설명.

평가 요소 6: 국제적인 증류주 주요 종류 생산에 활용되는 핵심 원리 및 방법을 개괄적으로 설명하고, 생산된 증류주의 스타일을 묘사.

평가 요소 7: 와인의 저장, 선택, 서빙과 관련된 절차 및 원리에 대한 이해.

등록

WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정의 입학 자격 제한은 없다. 시험이 시행되는 해당 국가의 알코올 음료 소매 구입에 적용되는 최소 법정 연령 이하인 지원자는 과정의 일부인 알코올 음료 시음이 허용되지 않으나, 자격 과정의 성공적 수료에는 장애가 되지 않는다. 마찬가지로 건강, 종교, 또는 기타 사유로 알코올 시음을 원치 않는 수강생의 경우도 자격 과정의 성공적 수료에는 제약을 받지 않는다.

Total Qualification Time(TQT, 총 학습 시간) 및 Guided Learning Hours(GLH, 지도 학습 시간)

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

2단계 와인 수여 과정의 TQT는 28시간으로, 17시간의 GLH(시험 1시간 포함)와 11시간의 개인 학습 시간으로 구성된다.

권장 후행 학습 과정

WSET® 3 단계 와인 인증 과정 입학을 위해서는 WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정 또는 이에 상응하는 수준의 경험이 권장된다.

WSET® 2 단계 와인과 증류주 학습 요소

학습 요소 1

와인 스타일에 영향을 미치는 요소에 대한 기본적인 이해.

평가 기준

1. 포도나무가 건강한 수확물을 생산하기 위해 요구되는 조건을 정의.
2. 재배 환경이 포도에 미치는 영향을 설명.
3. 건강한 포도 생산을 위해 실행하는 포도원 활동을 개괄적으로 설명.
4. 특정 와인 유형에 사용된 양조 과정을 개괄적으로 설명하고, 양조 방식이 와인 스타일에 미치는 영향 설명.
5. 특정 와인 유형에 사용된 숙성 과정을 개괄적으로 설명하고, 이들 숙성 방식이 와인 스타일에 미치는 영향 설명.

범주

범주 1: 조건	
조건	온기, 햇볕, 영양분, 수분
범주 2: 재배 환경	
기후	더운 기후, 온화한 기후, 서늘한 기후
날씨	빈티지 다양성
토양 및 경사	배수, 영양분, 수분, 경사면
범주 3: 포도원 활동	
포도원 활동	가지치기, 산출량 조절, 해충 및 질병 관리, 수확
범주 4: 양조 기법	
과정	분쇄, 압착, 발효, 통의 유형, 온도
스타일	레드, 로제, 화이트
범주 5: 숙성	
숙성	통의 유형, 산소의 영향

학습 요소 2

스틸(still) 와인 생산에 활용되는 주요 포도 품종의 특징을 설명하고, 핵심 와인 생산국 및 전세계 와인 생산지역에서 생산되는 포도를 기반으로 한 와인의 스타일 및 품질을 묘사.

평가 기준

1. 주요 포도 품종의 특성을 묘사.
2. 기후와 양조장 (해당되는 경우)이 주요 포도 품종을 기반으로 생산되는 스틸 와인의 스타일 및 품질에 미치는 영향을 묘사.
3. 주요 포도 품종을 기반으로 한 스틸 와인을 생산하는 핵심 와인 생산국 및 와인 생산지역을 이해. WSET 2 단계 시음의 체계적인 접근법을 활용해 이들 와인의 스타일 및 품질을 묘사.
4. 주요 포도 품종을 기반으로 생산되는 스틸 와인의 스타일 및 품질 표시를 위해 통상 사용되는 지역적으로 중요한 용어 및 기타 라벨 용어의 의미를 정의.

범주

범주 1: 주요 포도 품종	
백포도	샤르도네, 소비뇽 블랑, 리슬링
적포도	피노 누아, 카베르네 소비뇽, 메를로, 쉬라/시라즈, 그르나슈/가르나차

범주 2: 기후 및 양조장의 영향	
기후	더운 기후, 온화한 기후, 서늘한 기후
양조장 (해당되는 경우)	유산 발효, 앙금 (lees), 오크, 숙성

범주 3: 주요 생산국 및 생산지		
샤르도네 프리미엄	프랑스 미국 아르헨티나 칠레 호주 뉴질랜드 남아프리카 공화국	버건디 : 부르고뉴, 샤블리, 필리니 몽라세, 뫼르소, 마콩, 푸이-뤼세 캘리포니아 : 소노마, 카네로스 멘도사 카사블랑카 밸리 야라 밸리, 아틀레이드 힐스, 마가렛 리버 말버러 워커 베이
대량/저가 와인	페이 독, 남부 이탈리아, 캘리포니아, 아르헨티나, 센트럴 밸리(칠레), 남동호주, 웨스턴 케이프	
블렌드 와인	샤르도네 + 세미용, 샤르도네 + 지역 토착 품종	

소비용 블랑		
프리미엄	프랑스	루아르 : 상세르, 푸이-뤼메 보르도 : 보르도 블랑
	미국	캘리포니아 : 나파밸리
	칠레	카사블랑카 밸리
	뉴질랜드	말버러
	남아프리카 공화국	엘진, 콘스탄티아
대량/저가 와인	페이 독, 발 드 루아르, 캘리포니아, 센트럴 밸리(칠레)	
블렌드 와인	소비용 + 세미용	
리슬링		
프리미엄	프랑스	알자스
	독일	모젤, 라인가우, 팔츠
	오스트리아	
	호주	클레어 밸리, 에덴 밸리
대량/저가 와인	독일	
피노 누아		
프리미엄	프랑스	버건디 : 부르고뉴, 제브리-상베르탱, 뉘-생-조르주, 본, 포마르
	독일	팔츠, 바덴
	미국	캘리포니아 : 소노마, 카네로스, 카운티 산타 바바라 오레건
	칠레	카사블랑카 밸리
	호주	야라 밸리, 모닝턴 반도
	뉴질랜드	말버러, 센트럴 오타고
	남아프리카 공화국	워커 베이
대량/저가 와인	칠레	
카베르네 소비뇽 및 메를로		
프리미엄	프랑스	보르도 : 메독, 오-메독, 포이얏, 마고, 그라브, 페삭-레오냥, 생-테밀리옹, 포므롤, 보르도
	미국	캘리포니아 : 나파밸리, 오크빌, 루더포드, 알렉산더 밸리
	아르헨티나	멘도사
	칠레	마이포 밸리, 콜차구아 밸리, 카차포알 밸리
	호주	마가렛 리버, 쿠나와라
	뉴질랜드	호크스 베이
	남아프리카 공화국	스텔렌보스
대량/저가 와인	페이 독, 캘리포니아, 센트럴 밸리(칠레), 멘도사, 남동호주, 웨스턴 케이프, 북부 이탈리아	
블렌드 와인	카베르네 + 메를로, 카베르네 + 쉬라즈	
시라/쉬라즈 및 그르나슈/가르나차		
프리미엄	프랑스	북부 론 : 크로즈-에르미타주, 에르미타주, 코트-로티 남부 론 : 코트 뒤 론, 코트 뒤 론 빌라주(+이름), 샤토뇌프-뒤-파프 랑그독-루시옹 : 미네르부아
	스페인	리오하, 나바라, 프리오랏
	호주	바로사 밸리, 맥라렌 베일, 헌터 밸리

대량/저가 와인	남동호주, 코드 뒤 론, 랑그독, 페이 독, 스페인
블렌드 와인	그르나슈 + 쉬라즈, 쉬라즈 + 카베르네, 그르나슈+ 지역 토착 품종, 쉬라즈/시라 + 지역 토착 품종

범주 4: 와인의 스타일 및 품질 명시에 통상 사용되는 라벨 용어	
프랑스	<p>원산지 명칭 통제 (Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)), IGP, 뱅 드 페이 (Vin de Pays)</p> <p>일반: 루즈 (Rouge), 로제 (rosé), 블랑 (blanc), 섹 (sec), 드미-섹 (demi-sec), 므왈레 (moelleux), 두 (doux)</p> <p>부르고뉴: 프리미에르 크뤼 (Premier Cru), 그랑 크뤼 (Grand Cru)</p> <p>보르도: 쉬페리외르 (Supérieur), 그랑 뱅 (Grand Vin), 크뤼 부르주아 (Cru Bourgeois), 그랑 뱅 클라세 (Grand Cru Classé)</p> <p>알자스: 그랑 크뤼 (Grand Cru)</p>
독일	<p>크발리테이트바인 (Qualitätswein), 프레디카츠바인 (Prädikatswein), 트로켄 (Trocken), 할로트로켄 (Halbtrocken), 카비넷 (Kabinett), 슈페틀레제 (Spätlese), 아우슬레제 (Auslese)</p>
스페인	<p>DOCa, DO, 비노 델 라 티에라 (Vino de la Tierra), 틴토 (tinto), 로사도 (Rosado), 블랑코 (blanco), 세코 (seco), 호벤 (Joven), 크리안자 (Crianza), 레제르바 (Reserva), 그란 레제르바 (Gran Reserva)</p>
미국	<p>퓌메 블랑(Fumé Blanc)</p>
일반	<p>퀴베(cuvee), 오크 숙성한(oaked)/오크 숙성하지 않은(unoaked), 통(barrel)/바리크(barrique)-발효(fermented)/숙성(aged), 유기농(organic), 미청징(unfined)/미여과(unfiltered), 비에뉴 비녜(vieilles vignes)/오래된 포도나무 (old vines) , 빈티지(vintage), 알코올 함량(alcohol content)</p>

학습 요소 3

각 지역의 주요 품종을 기반으로 생산되는 스틸 와인과, 전세계 주요 와인 생산국에서 생산되는 지역적으로 중요한 유명 와인의 스타일과 품질을 묘사.

평가 기준

1. 전세계 핵심 와인 생산국에서 활용되는 지역적으로 중요한 포도 품종을 이해하고, 이들 품종을 기반으로 생산된 스틸 와인의 스타일 및 품질을 묘사.
2. 전세계 핵심 와인 생산국의 지역적으로 중요한 유명 와인을 이해하고, WSET 2 단계 시음의 체계적인 접근법을 활용하여 이들 와인의 스타일 및 품질을 묘사.
3. 지역적으로 중요한 스틸 와인의 품질 및 스타일을 표현하기 위해 통상 사용되는 각 지역의 주요 라벨 용어 및 기타 라벨 용어의 의미를 정의.

범주

범주 1 & 2 : 지역적으로 중요한 포도 품종 및 유명 와인	
프랑스	
포도 품종	백포도: 슈냉 블랑, 피노 그리, 게뷔리츠트라미너, 비오니에 적포도: 가메
유명 와인	루아르 : 뤼스카데, 부브레, 알자스 보졸레: 보졸레, 보졸레 빌라주, 플뢰리
이탈리아	
포도 품종	백포도 : 피노 그리지오, 트레비아노, 베르디키오 적포도 : 네빌로, 바르베라, 산지오베제, 몬테풀치아노, 프리미티보, 알리아니코
유명 와인	피에몬테: 바롤로, 바르바레스코, 가비 베네토: 발폴리첼라, 소아베 투스카니: 키안티, 브루넬로 디 몬탈치노
스페인	
포도 품종	백포도 : 알바리뇨 적포도 : 템브라뇨
유명 와인	리아스 바이사스, 리오하, 리베라 델 두에로, 카탈루냐
포르투갈	
유명 와인	도우로
미국	
포도 품종	적포도: 진판델
아르헨티나	
포도 품종	백포도: 토론테스 적포도: 말벡
유명 와인	카파야테, 멘도사

칠레	
포도 품종	적포도: 카르메네르
호주	백포도: 세미용
포도 품종	
유명 와인	헌터 밸리
남아프리카 공화국	
포도 품종	백포도: 슈빙 블랑
	적포도: 피노타지

범주 3: 와인의 스타일 및 품질 명시에 통상 사용되는 라벨 용어	
프랑스	<p>원산지 명칭 통제 (Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)), IGP, 뱅 드 페이 (Vin de Pays)</p> <p>일반: 루즈 (Rouge), 로제 (rosé), 블랑 (blanc), 섹 (sec), 드미-섹 (demi-sec), 므왈레 (moelleux), 두 (doux)</p> <p>부르고뉴: 프리미에르 크뤼 (Premier Cru), 그랑 크뤼 (Grand Cru)</p> <p>보르도: 쉬페리외르 (Supérieur), 그랑 뱅 (Grand Vin), 크뤼 부르주아 (Cru Bourgeois), 그랑 뱅 클라세 (Grand Cru Classé)</p> <p>알자스: 그랑 크뤼 (Grand Cru)</p>
독일	<p>크발리테이트바인 (Qualitätswein), 프레디카츠바인 (Prädikatswein), 트로켄 (Trocken), 할로트로켄 (Halbtrocken), 카비넷 (Kabinett), 슈페틀레제 (Spätlese), 아우슬레제 (Auslese)</p>
스페인	<p>DOCa, DO, 비노 델 라 티에라 (Vino de la Tierra), 틴토 (tinto), 로사도 (Rosado), 블랑코 (blanco), 세코 (seco), 호벤 (Joven), 크리안자 (Crianza), 레제르바 (Reserva), 그란 레제르바 (Gran Reserva)</p>
미국	<p>퓌메 블랑(Fumé Blanc)</p>
일반	<p>퀴베(cuvee), 오크 숙성한(oaked)/오크 숙성하지 않은(unoaked), 통(barrel)/바리크(barrique)-발효(fermented)/숙성(aged), 유기농(organic), 미청징(unfined)/미여과(unfiltered), 비에뉴 비녜(vieilles vignes)/오래된 포도나무 (old vines) , 빈티지(vintage), 알코올 함량(alcohol content)</p>

학습 요소 4

스파클링 와인 생산에 활용되는 방식을 개략적으로 설명하고, 전세계 핵심 스파클링 와인 생산국에서 생산되는 이들 와인의 스타일을 묘사.

평가 기준

1. 스파클링 와인 생산에 활용되는 주요 생산 방식을 개괄적으로 설명.
2. 스파클링 와인 생산에서 가장 중요한 국가 및 지역을 이해하며, 해당되는 경우 사용되는 포도 품종까지 이해. WSET 2 단계 시음의 체계적인 접근법을 활용하여 이들 와인의 스타일을 묘사.
3. 스파클링 와인의 스타일 및 품질 표시에 통상 사용되는 지역적으로 중요한 라벨 용어 및 기타 라벨 용어의 의미를 정의.

범주

범주 1 : 생산 방식	
방식 (드라이, 스위트)	병 발효 방식 (전통 방식, 이전 방식), 탱크 방식

범주 2 : 주요 생산국/생산지와 포도 품종	
생산국 및 생산지	
프랑스	샴페인(Champagne), 크레망(Crémant), 소뮈르(Saumur)
독일	젝트(Sekt)
이탈리아	아스티(Asti), 프로세코(Prosecco)
스페인	카바(Cava)
남아프리카 공화국	
캘리포니아	
호주	
뉴질랜드	
주요 포도 품종	
포도	샤르도네, 피노 누아, 뮌스카(Muscat)/모스카토(Moscato)

범주 3 : 품질 및 스타일을 명시하는 공통 라벨 용어	
일반	브뤼트(Brut), 빈티지(Vintage)/년-빈티지(Non-Vintage) 전통 방식(Traditional Method/Méthode Traditionelle)/병 발효(Bottle-Fermented), 메쏘드 캡 클래식 (Méthode Cap Classique)

학습 요소 5

스위트 와인 및 주정 강화 와인 생산에 활용되는 방식을 개략적으로 설명하고, 전세계 핵심 와인 생산국에서 생산되는 이들 와인의 스타일을 묘사.

평가 기준

1. 스위트 와인 및 주정 강화 와인 생산에 활용되는 주요 생산 방식을 개괄적으로 설명.
2. 스위트 와인 및 주정 강화 와인 생산에 있어 가장 중요한 생산국 및 지역을 이해하고, 해당되는 경우 사용된 포도 품종을 이해. WSET 2 단계 시음의 체계적인 접근법을 활용해 이들 와인의 스타일을 묘사.
3. 스위트 및 주정 강화 와인의 스타일 및 품질을 표현하는 데 통상 활용되는 지역적으로 중요한 라벨 용어 및 기타 라벨 용어의 의미 정의.

범주

범주 1: 생산 방식	
스위트 와인 생산 방식	효모 여과, 발효되지 않은 포도즙/농축액 첨가, 말린 포도, 귀부(노블롯)의 영향을 받은 포도, 언 포도 사용
주정 강화 와인 쉐리 포트, VdNs	발효 후 주정 강화, 숙성 발효 중단을 위한 주정 강화, 숙성

범주 2: 가장 중요한 생산국/생산지 및 포도 품종	
생산국 및 생산지	
프랑스	소테른(Sauternes), 뮈스카 드 뵘-드-브니스(Muscat de Beaumes-de-Venise)
독일	
이탈리아	
스페인	쉐리(Sherry)
포르투갈	포트(Port)
헝가리	토카이(Tokaj)
포도 품종	
포도	세미용, 뮈스카, 리슬링

범주 3: 품질 또는 스타일을 명시하는 공통 라벨 용어	
독일	아우스레제(Auslese), 베렌아우스레제(Beerenauslese), 트로켄베렌아우스레제(Trockenbeerenauslese), 아이스바인(Eiswein),
이탈리아	레치오토(Recioto)
스페인	쉐리(피노(Fino), 아몬티야도(Amontillado), 올로로소(Oloroso), PX, 크림(Cream)
포르투갈	포트 (루비 (Ruby), LBV, 빈티지(Vintage), 토니(Tawny)
일반	보트리티스/노블롯

습 요소 6

국제적인 증류주의 주요 종류 생산에 활용되는 핵심 원리 및 방법을 개괄적으로 설명하고, 생산된 증류주의 스타일을 묘사.

평가 기준

1. 증류주 생산에 활용되는 원리 및 방법을 개괄적으로 설명.
2. 국제적 증류주의 주된 종류에 활용되는 생산 방식을 개괄적으로 설명하고, 생산되는 증류주의 스타일을 묘사.
3. 국제적인 증류주의 품질 및 스타일을 표시하는데 통상 사용되는 지역적으로 중요한 라벨 용어 및 기타 라벨 용어의 의미를 정의.

범주

범주 1: 원리 및 제조 방식	
증류 원리	알코올 용액 가열, 증발 (에탄올과 물의 끓는 점 차이를 이용), 응축
증류기 유형	단식 증류기 (회분식 증류), 연속 증류기 (연속식 증류)
증류 후 처리	숙성, 착색, 여과, 병입 도수로 희석

범주 2: 국제적 증류주의 주요 종류	
브랜디	
원료	포도
생산	발효, 증류, 오크 숙성
위스키	
원료	곡물 (보리, 호밀, 옥수수)
생산	당분으로 전환, 발효, 증류, 오크 숙성
럼	
원료	사탕수수 (당밀)
생산	발효, 증류, 오크 숙성 (선택적)
테킬라	
원료	용설란
생산	당분으로 전환, 발효, 증류, 오크 숙성 (선택적)
보드카	
원료	어떠한 원료로도 가능
생산	발효, 증류, 숯 여과 (선택적)
향 첨가 보드카/진/리큐어	
구성 요소	풍미가 풍부함 중립적 증류주 이거나, 식물성 원료, 에센스, 착색, 당분
향 첨가 방식	침용, 재증류, 에센스 사용

범주 3: 품질 및 스타일을 명시하는 공통 라벨 용어	
보드카	(향 첨가)
진	증류된, 런던 드라이
브랜디	코냑, 아르마냑, VS, VSOP, XO, Napoléon
위스키	싱글 몰트 스카치 위스키, 블렌디드 스카치 위스키 아이리시 버번, 테네시
럼	화이트, 골든, 다크, 스파이스(spiced)
테킬라	실버(Silver)/블랑코(<i>Blanco</i>), 골드(Gold)/호벤(<i>Joven</i>)/오로(<i>Oro</i>), 레포나도(<i>Reposado</i>), 아녜호(<i>Añejo</i>)

학습 요소 7

와인의 저장, 선택, 서빙과 관련된 절차 및 원리에 대한 이해.

평가 기준

1. 와인의 저장, 선택, 서빙을 위한 정확한 절차를 개략적으로 설명.
2. 와인에서 발견되는 공통적인 결함을 이해.
3. 음식에 어울리는 와인 추천 시, 핵심적으로 고려해야 할 사항을 이해.
4. 와인 및 증류주 소비와 관련된 사회적, 보건상, 안전상 이슈를 진술.

범주

범주 1: 와인의 보관 및 서비스	
보관	최적의 상태, 잘못된 보관의 영향
와인 선택의 기준	와인 스타일, 와인의 품질, 개인적 취향, 가격, 계기
서비스	서비스 순서, 서비스 온도, 와인 개봉 및 디캔팅, 유리 용기 및 장비

범주 2: 와인의 일반적 결함	
결함	코르크 오염, 산화, 상한 상태

범주 3: 음식과 와인의 조합 원칙	
와인의 특성 중 고려사항	당도, 산도, 탄닌/오크, 복합적인 풍미, 과일 풍미, 알코올 도수
음식의 특성 중 고려사항	당도, 산도, 감칠맛, 소금, 쓴 맛, 맵고 쏘는 맛, 지방, 풍미의 강도

범주 4: 법적, 사회적, 보건상, 안전 이슈	
사회적 책임	안전한 알코올 소비

WSET 2 단계 시음의 체계적인 접근법 (WSET Level 2 Systematic Approach to Tasting Wine®)

WSET 2 단계 시음의 체계적인 접근법®(WSET Level 2 Systematic Approach to Tasting Wine®)	
외관	
선명도	맑은 - 탁한
강도	연한 - 중간 - 깊은
색	<i>화이트:</i> 레몬 - 금색 - 호박색 <i>로제:</i> 핑크 - 연어색 - 주황 <i>레드:</i> 자주 - 루비 - 가넷 - 황갈색
후각	
상태	깨끗한- 깨끗하지 않은
강도	가벼운 - 중간 - 강렬한
향 특성	예) 과일, 꽃, 향신료, 채소, 오크 향, 기타
미각	
당도	드라이 - 오프-드라이 - 중간 - 스위트
산도	낮은 - 중간 - 높은
탄닌	낮은 - 중간 - 높은
바디	가벼운 - 중간 - 무거운
풍미 특성	예) 과일, 꽃, 향신료, 채소, 오크 향, 기타
여운	짧은 - 중간 - 긴
결론	
품질	결함 있음 - 다소 결점이 있는 - 그런대로 괜찮은 - 좋은 - 매우 좋은 - 뛰어난

추천 시음 샘플

수강생은 학습 과정 중 다음 샘플을 시음해 볼 것을 권고한다. 추천 샘플은 수업과 연계해 이들을 어떻게 활용할 수 있는지 보여주기 위해 정리되었다.

시음 기법
저가 이탈리아 피노 그리지오 중 하나 게뷔르츠트라미너 중 하나 오크 숙성한 아로마 특성이 없는 화이트 와인 (예: 화이트 리오하 크리안자) 중 하나 저가의 과일 풍미가 풍부한 발폴리첼라 바롤로 보트리티스 영향을 받은 포도로 생산한 스위트 와인 (예: 토카이, 베렌아우스레제) 중 하나
포도 재배 및 와인 양조
부브레 드미 섹(Vouvray Demi-sec) 오크 숙성한 남아프리카 공화국 슈냉 드라이 로제 와인 (예: 나바라 로사도) 중 하나 캘리포니아 화이트 진판델 보졸레 또는 보졸레 빌라주 프리미엄급 오크 숙성한 캘리포니아 진판델
주요 포도 품종
샤르도네 샤블리 프리미어 크뤼(Chablis Premier Cru) 코트 도르 코뮌(Côte d'Or Commune) 또는 프리미어 크뤼(Premier Cru) 저가, 대량 생산의 뉴질랜드 샤르도네 프리미엄급 신세계 샤르도네
소비뇽 블랑 상세르(Sancerre) 또는 푸이-퓌메(Pouilly-Fumé) 뉴질랜드 소비뇽 블랑
리슬링 프리미엄 급 독일 카비넷(Kabinett) 또는 스페트레제(Spätlese) (예: 아인젤라게(Einzellag)) 클레어 밸리 또는 에덴 밸리 리슬링
피노 누아 코트 도르 코뮌(Côte d'Or Commune) 또는 프리미어 크뤼(Premier Cru) 프리미엄급 신세계 피노 누아 중 하나
피노 누아 코트 도르 코뮌(Côte d'Or Commune) 또는 프리미어 크뤼(Premier Cru) 프리미엄급 신세계 피노 누아 중 하나

<p>카베르네 소비뇽 및 메를로 저가, 대량 생산 과일 풍미의 메를로 중 하나 생-테밀리옹 그랑 크뤼(Saint-Émilion Grand Cru) 그랑 크뤼 클라세(Grand Cru Classé) (예: 오-메독 (Haut-Médoc)/포이악(Pauillac)/마고(Margau) 프리미엄급 신세계 카베르네 소비뇽 중 하나</p> <p>쉬라즈 및 그르나슈 코트 뒤 론(Côtes du Rhône) 또는 코트 뒤론 빌라주(Côtes du Rhône Villages) 샤토뇌프-뒤-파프(Châteauneuf-du-Pape) 북부론 쉬라 프리미엄급 바로사 쉬라즈</p>
<p>지역적으로 중요한 포도 품종 및 유명 와인</p>
<p>일반 비오니에(Viognier)</p> <p>이탈리아 키안티 클라시코(Chianti Classico) 또는 키안티 클라시코 레제르바(Chianti Classico Reserva) 소아베(Soave) 또는 가비(Gavi)</p> <p>스페인 저가 스페인 레드 와인(예: 리오하 호벤(Rioja Joven) 리오하 레제르바(Rioja Reserva) 또는 그란 레제르바(Gran Reserva) 리아스 바이사스 알바리뇨(Rías Baixas Albariño)</p> <p>아르헨티나 및 칠레 프리미엄 아르헨티나 말벡(Malbec) 또는 칠레 카르메네르(Carmenère) 아르헨티나 토렌토스(Torrontés)</p> <p>남아프리카 공화국 프리미엄급 남아프리카 피노타지 (Pinotage)</p>
<p>스파클링 와인</p>
<p>NV 샴페인(NV Champagne) 카바(Cava) 프로세코(Prosecco) 또는 아스티(Asti) 신세계 병 발효 스파클링 와인 중 하나</p>
<p>스위트 및 주정 강화 와인</p>
<p>소테른(Sauternes) 보트리티스 기반이 아닌 디저트 와인 중 하나(예: 뱅 두 나투랄(Vin Doux Naturel) LBV 포트(LBV Port) 피노 셰리(Fino Sherry)</p>
<p>증류주</p>
<p>중립적인 화이트 럼 또는 보드카 런던 드라이 진 코냑 VSOP 스카치 위스키</p>

인증 시험 안내

시험 관리

자격 시험은 WSET 공인 교육과정 제공기관(Approved Programme Providers, APPs)에 의해 시행된다. 시험 관리 행정을 위해 APP 는 *운영 핸드북(Operating Handbook)*에서 규정한 기준 및 시험 실행 관행을 반드시 준수해야 한다.

평가 방식

WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정은 WSET® 인증위원회(WSET® Awards)가 작성한 시험지(자료 참조 불가)에 의해 평가된다. 시험지는 50 개 문항의 객관식 문제로 구성되며, 1 시간 내에 완료해야 한다.

모든 시험 문제는 수록된 학습 성과 및 학습 요소를 바탕으로 출제된 것이며, 추천 학습 자료에는 문제의 답을 찾는 데 필요한 정보가 수록되어 있다.

지원자는 만점의 최소 55%를 획득해야 통과할 수 있다. WSET® 인증위원회(WSET® Awards)는 수험 불능 증명 학위(aegrotat awards)를 제공하지 않는다. 자격 과정의 평가 요건은 모두 충족되어야 한다.

WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정 시험 관련 정보

WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정 시험지는 객관식 50 문항으로 구성되어 있다. 각 문항에는 1 개의 정답만 존재하며, 컴퓨터 인식 가능 답안지에 정답을 작성한다. 시험 감독관은 시험 당일 답안지 작성 요령에 대한 충분한 설명을 제공한다. 정답 문항에 각 1 점이 부여되며, 오답인 경우라도 점수가 차감되지 **않는다**.

모든 WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정 시험지는 교과 과정에 명시된 가중치 반영을 위해 세심한 주의를 기울여 구성된다. 시험 가중치 상세 분류는 아래 표를 참조하라.

학습 요소	문항수
1. 와인 스타일에 영향을 미치는 요소에 대한 기본적 이해	6
2. 스틸(still) 와인 생산에 활용되는 주요 포도 품종의 특징을 설명하고, 핵심 와인 생산국 및 전세계 와인 생산지역에서 생산되는 포도를 기반으로 한 와인의 스타일 및 품질을 묘사	19
3. 각 지역의 주요 품종을 기반으로 생산되는 스틸 와인과, 전세계 주요 와인 생산국에서 생산되는 기타 지역적으로 중요한 유명 와인의 스타일과 품질을 묘사	10
4. 스파클링 와인 생산에 활용되는 방식을 개략적으로 설명하고,	4

전세계 핵심 스파클링 와인 생산국에서 생산되는 이들 와인의 스타일을 묘사	
5. 스위트 와인 및 주정 강화 와인 생산에 활용되는 방식을 개략적으로 설명하고, 전세계 핵심 와인 생산국에서 생산되는 이들 와인의 스타일을 설명	4
6. 국제적인 증류주 주요 종류 생산에 활용되는 핵심 원리 및 방법을 개괄적으로 설명하고, 생산된 증류주의 스타일을 묘사	4
7. 와인의 저장, 선택, 서빙과 관련된 절차 및 원리에 대한 이해	3
총 문항수	50

시험 결과 발행

시험 결과는 WSET® 인증위원회(WSET® Awards)가 아래와 같이 발행한다:

- WSET® 인증위원회(WSET® Awards)는 모든 지원자의 점수 목록을 APP 에 발행하며, 해당 APP 는 지원자에게 수험 결과를 통보한다. 시험 성적은 WSET® 인증위원회(WSET® Awards)가 성적표 완성본을 수령한 후 2 주 내에 발행된다.
- WSET® 인증위원회(WSET® Awards)는 지원자에 보내는 서신 및 인증서를 APP 에 발행하며, 해당 APP 는 이들 문서를 지원자에 발송할 책임을 진다.

시험 문제 예시

The Wine & Spirit Education Trust 는 WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정의 과거 시험지를 공개하지 않습니다. 지원자에 출제 예상 문제에 대한 정보를 제공하기 위해, 본 단락에서는 5 개의 예시 문항을 수록합니다. 공식 시험은 이와 유사한 50 개 문항으로 구성됩니다.

1. 레드 와인과 비교해, 화이트 와인이 일반적으로 발효되는 온도는?
 - a) 높거나 낮은 온도
 - b) 동일한 온도
 - c) 높은 온도
 - d) 낮은 온도
2. 다음 중 독일과 호주에서 고품질의 화이트 와인을 생산하는 것으로 알려진 포도 품종은?
 - a) 메를로
 - b) 세미용
 - c) 쉬라즈
 - d) 리슬링
3. 피노타지(Pinotage) 품종을 주로 활용해 생산하는 와인은?
 - a) 남아프리카 공화국의 레드 와인
 - b) 포르투갈 주정 강화 와인
 - c) 호주 화이트 와인
 - d) 캘리포니아 로제 와인
4. 다음 중 와인이 장기간 오크 숙성 되었음을 명시하는 용어는?
 - a) 슈냉 블랑(Chenin Blanc)
 - b) 클라시코(Classico)
 - c) 코트 뒤 론(Côtes du Rhône)
 - d) 크리안자(Crianza)
5. 다음 중 토니 포트(Tawny Port)에 대한 설명은?
 - a) 색상은 금색(golden), 효모 풍미
 - b) 높은 탄닌과 산도
 - c) 스위트, 견과류 아로마
 - d) 스파클링 와인이며, 드라이한 스타일

정답

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

시험 관련 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 또는과정 일부와 중첩 되더라도 WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정 입학에는 제한이 없다.

1.1.3 시험이 시행되는 국가의 알코올 음료 소매 구매가 허용되는 법정 최소 연령에 미달하는 지원자는 과정의 일부로 진행되는 알코올 음료 시음이 허용되지 않으나, 시음 여부가 성공적 자격 과정 수료에 장애가 되지는 않는다. 마찬가지로, 건강상, 종교상, 기타 사유를 들어 알코올 음료 시음을 하지 않는 지원자의 경우 역시 시음 여부가 자격 과정의 성공적 수료에 제약이 되지 않는다.

1.2 권장 선행 학습

1.2.1 알코올 음료에 대한 사전 지식 또는 사전 경험은 지원자에 요구되지 않는다.

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

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

수리 능력: 영국 기본 역량 표준(UK basic skills national standards) 2 단계 또는 이에 상응하는 수리 능력

2 형식 및 결과

2.1 WSET® 2 단계 와인과 증류주 수여 과정 평가는 자료를 참고하지 않는 방식(closed-book) 방식으로 60 분간 시행되며, 각 문항 당 배점이 1 점인 50 개 객관식 문항으로 구성된다.

2.2 지원자의 시험 결과는 완료된 답안지가 도착된 후 2주 내에 APPs로 발행된다.

2.3 수험 결과는 다음 등급으로 채점된다:

85%이상 득점	최우수 합격(Pass with distinction)
70% ~ 84% 득점	우수 합격(Pass with merit)
55% ~ 69% 득점	합격
45% ~ 54% 득점	불합격
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 APP 에 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.

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.
- 시험은 60 분 이내에 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: 펜, 연필, 지우개, 마실 물, 작은 핸드백, 솔더백. 단 가방은 개인적인 물품만 보관된 경우에 한 한다.
- 지원자는 시험장 또는 시험 자료에 대한 어떠한 사진 촬영도 허용되지 않는다.
- 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 15 분 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 30 분 이상 늦게 도착한 지원자는 응시가 허용되지 않는다.

- 시험장을 이탈한 동안 항시 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 10 분전까지는 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 의견 및(또는) 질의(논평)를 하고자 하는 지원자는 관련 APP 에 연락하기 바라며, 시험 결과 관련 의견 및 질의서 양식(Application Form for Feedback and Enquiries Against Examination Results)을 요청한다. 이 양식을 작성하여 시험일로부터 6 주 이내에 적절한 수수료와 함께 WSET® 인증위원회(WSET® Awards)에 제출해야 한다. 규정 기간을 경과한 후 수령된 요청은 검토 대상으로 삼지 않는다. 의견 및 질의에 대한 답변은 WSET® 인증위원회(WSET® Awards)가 수령한 날로부터 2 주 이내에 발송한다.

6.2. 시험지 관련 질의에 대한 답변에 불만족하는 지원자는 해당 APP 에 연락해야 하며, 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 10 일 이내에 이루어져야 한다. 규정된 기간을 경과해 수령된 이의 신청은 검토 대상이 되지 않는다. 이의 신청은 WSET® 인증위원회(WSET® Awards)가 이를 수령한 날로부터 2 주 이내에 발송된다.

7 수강생 만족

7.1 해당 APP 가 기대한 정도의 서비스를 제공하지 못하거나, 행정 관리, 수강료, 또는 시험 관리에서 요구되는 기준에 부합하지 못한다는 우려가 있는 경우, 수강생은 이러한 문제를 APP 에 먼저 제기해야 한다. 이를 통해 만족스러운 해결을 도출하지 못한 경우, 지원자는 WSET 의 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® 는 와인과 증류주에 관한 교육과 자격증의 탁월함을 촉진하는데 도움을 준 후원 기업의 지지에 큰 감사를 표합니다:



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

전화: +44 (0)20 7089 3800
 팩스: +44 (0)20 7089 3847
 이메일: wset@wset.co.uk
 웹사이트: www.WSETglobal.com

for the facts
drinkaware.co.uk