

WSET®-Kwalificatie Wijn en Gedistilleerd Niveau 2



STUDIEHANDLEIDING

Uitgave 14.1



www.WSETglobal.com

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, Londen SE1 3XF
email: wset@wset.co.uk
internet: www.WSETglobal.com

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

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

© Wine & Spirit Education Trust 2014
Uitgave 14 in het Engels, 2014
Uitgave 14.1 in het Engels, 2017 (met enkele kleine wijzigingen)

Nederlandse vertaling © Wine & Spirit Education Trust 2014
Uitgave 14 vertaald in het Nederlands in 2014
Uitgave 14.1 vertaald in het Nederlands in 2017

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden gereproduceerd of openbaar gemaakt, in geen enkele vorm en op geen enkele manier, elektronisch of geautomatiseerd, met inbegrip van fotokopieën, (geluids)opnames of enig ander gegevensopslagsysteem of datazoeksysteem, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

FOTO'S OMSLAG

Achtergrond: Victoria Clare
Boven: Michael Buriak
Midden: Antony Moss
Onder: The Dalmore Distillery

Vertaling: Anda Schippers
Ontwerp: Peter Dolton
Productieondersteuning: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Inhoud

Inleiding	..3
De kwalificaties van de Wine & Spirit Education Trust	..4
Inleiding op de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2	..7
Onderdelen van de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2	..9
De systematische WSET-Proefmethode voor Wijn® Niveau 2	18
Aanbevolen om te proeven	19
Examengids	21
Voorbeelden van examenvragen	23
Examenreglement	24

Inleiding

Deze studiehandleiding bevat informatie over de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2 die noodzakelijk is voor zowel kandidaten als Approved Programme Providers (APP's; erkende docenten).

Het hoofddeel van dit document bestaat uit een gedetailleerde weergave van de leerresultaten en onderdelen van de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2. APP's dienen deze te gebruiken bij de voorbereiding van hun lesprogramma's en kandidaten wordt aangeraden ze te gebruiken bij de planning van hun studie, aangezien het examen erop gericht is deze te testen.

De studiehandleiding bevat ook een lijst van wijnen en distillaten die worden aanbevolen om te proeven, uitleg rondom het examen (inclusief de weging van de examenvragen en voorbeeldexamenvragen) en het examenreglement.

De kwalificaties van de Wine & Spirit Education Trust

WSET® Awards

WSET® Awards is de afdeling van de Wine & Spirit Education Trust die zorgdraagt voor de hoge kwaliteit van onze kwalificaties. Deze helpen studenten bij de verwerving van kennis van alcoholische dranken en bij de ontwikkeling van hun proefvaardigheid. We waarborgen de kwaliteit door:

- samen met de drankenindustrie passende eisen op te stellen
- onze kwalificaties alleen aan te laten bieden door erkende docenten
- examens op te stellen
- certificaten uit te reiken aan geslaagde kandidaten.

De ontwikkeling en toekenning van door de WSET® ingestelde kwalificaties valt volledig onder verantwoordelijkheid van WSET® Awards, het daarvoor bestemde onderdeel van de Wine & Spirit Education Trust.

De overheid van het Verenigd Koninkrijk heeft een regulerende autoriteit in het leven geroepen, het **Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual)**, dat zorgt voor regulering van educatieve organisaties die kwalificaties aanbieden.

Hieronder worden enkele WSET-kwalificaties opgesomd.

Titel: WSET®-Kwalificatie Wijn Niveau 1

Ofqual-nummer 600/1504/4

Omschrijving: Deze kwalificatie geeft een inleiding op de belangrijkste typen wijn waarmee personeel te maken krijgt dat wijn serveert of verkoopt. De kwalificatie is gericht op de basale productkennis en vaardigheden in het bewaren en serveren van wijn, ter voorbereiding op een eerste baan in de horeca of detailhandel.

Titel: WSET®-Kwalificatie Wijn Serveren Niveau 1

Omschrijving: Deze kwalificatie borduurt verder op de kennis en vaardigheden van de Kwalificatie Wijn Niveau 1, en laat zien hoe deze gebruikt kunnen worden in het restaurant als werkomgeving. Ideaal voor iedereen die de basisvaardigheden in het serveren van wijn wil leren, inclusief degenen die de eerste stappen willen zetten in een carrière als sommelier.

Titel: WSET®-Kwalificatie Gedistilleerd Niveau 1

Ofqual-nummer 600/1501/9

Omschrijving: Deze kwalificatie geeft een inleiding in de belangrijkste soorten distillaten waarmee personeel dat betrokken is bij het schenken of de verkoop van distillaten te maken krijgt. De kwalificatie wil voorzien in basale productkennis, ter voorbereiding op een baan in de gastvrijheids- of drankenindustrie.

Titel: WSET®-Kwalificatie Gedistilleerd Niveau 2

Ofqual-nummer 600/1507/X

Omschrijving: Deze kwalificatie biedt een diepere kennis op het specifieke gebied van distillaten en likeuren dan de breder opgezette Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2. Deze kwalificatie geeft een gericht overzicht van alle productcategorieën op het vlak van distillaten en van het eindgebruik van de besproken producten, plus de theorie van de techniek van het proeven.

Titel: WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2

Ofqual-nummer 600/1508/1

Omschrijving: Deze kwalificatie biedt een brede blik op alle productcategorieën op het vlak van alcoholische dranken, samen met de theorie van de techniek van het proeven. Ze is ook geschikt voor kandidaten die nog maar weinig ervaring op dit gebied hebben.

Titel: WSET®-Diploma Wijnen en Gedistilleerd Niveau 4

Omschrijving: Dit is een gespecialiseerde cursus waarin gedetailleerde kennis wordt gecombineerd met commerciële aspecten en een grondige systematiek voor de professionele beoordeling van wijnen en distillaten. Het Diploma wordt door het Institute of Masters of Wine aanbevolen voor kandidaten die lid van dit instituut willen worden.

BS EN ISO 9001:2008



WSET® Awards werkt volgens een kwaliteitsmanagementsysteem dat voldoet aan de eisen van BS EN ISO 9001:2008 voor het beheer van kwalificaties en examens in de productkennis en proefvaardigheid van alcoholische dranken.

Studeren voor een WSET-kwalificatie

WSET® kwalificaties mogen alleen aangeboden worden door organisaties die erkend zijn door WSET® Awards, Approved Programme Providers (APP's) genoemd, en kandidaten die een WSET®-kwalificatie willen behalen, moeten zich inschrijven bij een APP. De kandidaat heeft alleen met de APP te maken en de APP is verantwoordelijk voor het geven van de cursus en het afnemen van het examen, dat opgesteld wordt door WSET® Awards.

Studeren in een groep met een erkende APP is de beste manier om te leren proeven, maar sommige APP's begeleiden ook studenten die zich op het examen voorbereiden middels zelfstudie.

Je vindt een lijst van Approved Programme Providers (APP's) op de website van de WSET, www.WSETglobal.com. Je kunt rechtstreeks contact opnemen met een APP voor meer informatie over zijn of haar programma.

Docenten die een APP willen worden, wordt verzocht contact op te nemen met het APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Beleid voor diversiteit en gelijkwaardigheid

WSET® Awards staat geheel achter het principe van diversiteit en gelijkwaardigheid en is er verantwoordelijk voor te zorgen dat alle kandidaten voor zijn kwalificaties eerlijk en op basis van gelijkheid behandeld worden. Je kunt een exemplaar van ons beleid voor diversiteit en gelijkwaardigheid opvragen bij het APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Klantenservice

De kwaliteit en reikwijdte van de service die klanten van WSET® Awards mogen verwachten, is vastgelegd in ons Customer Service Statement. Je kunt een exemplaar daarvan aanvragen bij het APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Mocht er ontevredenheid bestaan over de ontvangen service, neem dan in eerste instantie contact op met de geregistreerde APP. Wordt de zaak niet opgelost, neem dan contact op met het APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Beloning studieresultaten

Voor elk academisch jaar, dat loopt van 1 augustus tot 31 juli, worden beurzen uitgereikt. Kandidaten die uitmuntende resultaten behalen bij de examens, komen daar *mogelijk* voor in aanmerking. De beurzen worden beheerd door WSET® Awards, en WSET® Awards neemt contact op met geschikte kandidaten aan het eind van elk academisch jaar, wanneer alle resultaten van de relevante examens geverifieerd zijn.

Er zijn allerlei beurzen beschikbaar; kijk voor meer informatie op de beurzenpagina van de website van de WSET, wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

We attenderen je erop dat deze beurzen niet de vorm aannemen van een financiële toelage om een studie te betalen, maar dat ze bedoeld zijn als erkenning van zeer goede studieresultaten.

Inleiding op de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2

Doelstellingen van de kwalificatie

De WSET® Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2 is bedoeld voor studenten die nog maar weinig of geen kennis hebben van de brede reeks wijnen en distillaten die er is. De kwalificatie komt overal van pas waar een gedegen maar eenvoudig niveau van productkennis gevraagd wordt ter ondersteuning van vaardigheden en competenties op de werkvloer, bijvoorbeeld in functies op het gebied van dienstverlening en verkoop in de gastvrijheidsindustrie en detail- en groothandel. De kwalificatie is verder nuttig voor iedereen die geïnteresseerd is in het onderwerp.

Geslaagde kandidaten zijn in staat de etiketten van de belangrijkste wijnen en distillaten van de wereld te interpreteren en om basale begeleiding te geven bij de selectie en het serveren. Bovendien kennen zij de grondbeginselen van het proeven en beoordelen van wijn.

Opbouw van de kwalificatie

Om de doelstellingen van de kwalificatie te bereiken, is er één leerresultaat opgesteld.

Leerresultaat

Noem de belangrijkste invloeden op wijntypen en -stijlen; noem en beschrijf de kenmerken van benoemde stille, mousserende en versterkte wijnen; beschrijf hoe je stille, mousserende en versterkte wijnen bewaart, uitzoekt en serveert; noem de belangrijkste productiemethoden voor internationale distillaten en beschrijf de stijl van de genoemde distillaten.

- Onderdeel 1:** Basisbegrip tonen van de factoren die de stijl van een wijn beïnvloeden.
- Onderdeel 2:** Kenmerken beschrijven van de belangrijkste druivenrassen voor de productie van stille wijn en van de stijl en kwaliteit van wijnen gemaakt van deze druiven in de voornaamste wijnproducerende landen en gebieden van de wereld.
- Onderdeel 3:** Stijl en kwaliteit beschrijven van zowel stille wijnen gemaakt van regionaal belangrijke druivenrassen als van andere regionaal belangrijke wijnen met gebiedsnaam in de voornaamste wijnproducerende landen van de wereld.
- Onderdeel 4:** De methoden schetsen die gebruikt worden bij de productie van mousserende wijnen en de stijl beschrijven van deze wijnen uit de voornaamste wijnproducerende landen van de wereld.
- Onderdeel 5:** De methoden schetsen die gebruikt worden bij de productie van zoete en versterkte wijnen en de stijl beschrijven van deze wijnen uit de voornaamste wijnproducerende landen van de wereld.
- Onderdeel 6:** De belangrijkste principes en methoden schetsen die toegepast worden bij de productie van de voornaamste categorieën van internationale distillaten en de stijlen van deze distillaten beschrijven.
- Onderdeel 7:** Begrip tonen van het proces en de principes die een rol spelen bij het bewaren, uitkiezen en serveren van wijn.

Inschrijving

Er zijn geen beperkingen voor deelname aan de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2. Kandidaten die de wettelijke leeftijd waarop het is toegestaan alcohol te kopen in het land waar zij het examen afleggen nog niet bereikt hebben, mogen geen alcoholische dranken proeven als onderdeel van de cursus, maar dit is geen belemmering voor het succesvol afronden ervan. Ook kandidaten die om gezondheids-, religieuze of andere redenen geen alcohol willen proeven, ondervinden hiervan geen hinder bij het afronden van de kwalificatie.

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

TQT (totale studietijd) is een inschatting van de totale hoeveelheid tijd, in uren gemeten, die een student redelijkerwijs nodig zou hebben om het prestatieniveau te bereiken dat nodig is om een kwalificatie te halen. TQT bestaat uit GLH (begeleide onderwijstijd) en zelfstudie. GLH omvat alle begeleide lessen en alle examens.

De TQT voor de Kwalificatie Wijn en Gedistilleerd Niveau 2 is 28 uur, verdeeld over 17 uur GLH (inclusief het examen van 1 uur) en 11 uur zelfstudie.

Aanbevolen vervolgcursussen

De WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2 of een vergelijkbaar kennisniveau wordt aangeraden als voortraject voor de WSET®-Kwalificatie Wijn Niveau 3.

Onderdelen van de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2

ONDERDEEL 1

Basisbegrip tonen van de factoren die de stijl van een wijn beïnvloeden.

Beoordelingscriteria

1. Geef aan welke omstandigheden de wijnstok nodig heeft om gezonde druiven te produceren.
2. Beschrijf de invloed van de groeiomstandigheden op de druiven.
3. Schets de werkzaamheden die in de wijngaard plaats moeten vinden voor de productie van gezonde druiven.
4. Schets de wijnmaakprocessen die gebruikt worden voor bepaalde typen wijn en beschrijf hun effect op de stijl van de wijn.
5. Schets de rijpingsprocessen die toegepast worden voor bepaalde typen wijn en beschrijf hun effect op de stijl van de wijn.

Groepen

Groep 1: omstandigheden	
Omstandigheden	Warmte, zonlicht, voedingsstoffen, water

Groep 2: groeiomgeving	
Klimaat	Heet, gematigd, koel
Weer	Variatie in oogstjaren
Bodems en hellingen	Afvoer, voedingsstoffen, water, ligging

Groep 3: werkzaamheden in de wijngaard	
Wijngaard werkzaamheden	Snoeien, opbengsten, ongedierte en ziekten, oogst

Groep 4: wijn maken	
Processen	Kneuzen, persen, vergisting, soorten vaten, temperaturen
Stijlen	Rood, rosé, wit

Groep 5: rijping	
Rijping	Soorten vaten, effect van zuurstof

ONDERDEEL 2

Kenmerken beschrijven van de belangrijkste druivenrassen voor de productie van stille wijn en van de stijl en kwaliteit van wijnen gemaakt van deze druiven in de voornaamste wijnproducerende landen en gebieden van de wereld.

Beoordelingscriteria

1. Beschrijf de kenmerken van de belangrijkste druivenrassen.
2. Beschrijf het effect van het klimaat en, waar relevant, de invloed van wijnbedrijven op de stijl en kwaliteit van stille wijn gemaakt van de belangrijkste druivenrassen.
3. Benoem de belangrijkste wijnproducerende landen en gebieden van de wereld waar stille wijn wordt gemaakt van de voornaamste druivenrassen. Beschrijf de stijl en kwaliteit van deze wijnen met behulp van de Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn® Niveau 2.
4. Geef aan wat de betekenis is van regionale en overige etiket-termen die standaard gebruikt worden om de stijl en kwaliteit aan te geven van stille wijn, gemaakt van de voornaamste druivenrassen.

Groepen

Groep 1: belangrijkste druivenrassen	
Wit	Chardonnay, sauvignon blanc, riesling
Blauw	Pinot noir, cabernet sauvignon, merlot, syrah/shiraz, grenache/garnacha

Groep 2: invloeden van klimaat en wijnbedrijven	
Klimaat	Heet, gematigd, koel
Wijnbedrijf (indien relevant)	Malolactische vergisting, lie, eikenhout, rijping

Groep 3: belangrijkste landen en gebieden		
CHARDONNAY		
Topgebieden	Frankrijk	Bourgogne: Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
	VS	Californië: Sonoma, Carneros
	Argentinië	Mendoza
	Chili	Casablanca Valley
	Australië	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
	Nieuw-Zeeland	Marlborough
	Zuid-Afrika	Walker Bay
Bulk/goedkoop	Pays d'Oc, Zuid-Italië, Californië, Argentinië, Central Valley (Chili), Zuidoost-Australië, Westkaap	
Blends	Chardonnay + semillon, chardonnay + lokale rassen	
SAUVIGNON BLANC		
Topgebieden	Frankrijk	Loire: Sancerre, Pouilly-Fumé
	VS	Bordeaux: Bordeaux Blanc
	VS	Californië: Napa Valley
	Chili	Casablanca Valley
	Nieuw-Zeeland	Marlborough
	Zuid-Afrika	Elgin, Constantia
Bulk/goedkoop	Pays d'Oc, Val de Loire, Californië, Central Valley (Chili)	
Blends	Sauvignon + semillon	

RIESLING		
Topgebieden	Frankrijk Duitsland Oostenrijk Australië	Elzas Mosel, Rheingau, Pfalz Clare Valley, Eden Valley
Bulk/goedkoop	Duitsland	
PINOT NOIR		
Topgebieden	Frankrijk Duitsland VS Chili Australië Nieuw-Zeeland Zuid-Afrika	Bourgogne: Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard Pfalz, Baden Californië: Sonoma, Carneros, Santa Barbara County Oregon Casablanca Valley Yarra Valley, Mornington Peninsula Marlborough, Central Otago Walker Bay
Bulk/goedkoop	Chili	
CABERNET SAUVIGNON EN MERLOT		
Topgebieden	Frankrijk VS Argentinië Chili Australië Nieuw-Zeeland Zuid-Afrika	Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol, Bordeaux Californië: Napa Valley, Oakville, Rutherford, Alexander Valley Mendoza Maipo Valley, Colchagua Valley, Cachapoal Valley Margaret River, Coonawarra Hawke's Bay Stellenbosch
Bulk/goedkoop	Pays d'Oc, Californië, Central Valley (Chili), Mendoza, Zuidoost-Australië, Westkaap, Noord-Italië	
Blends	Cabernet + merlot, cabernet + shiraz	
SYRAH/SHIRAZ EN GRENACHE/GARNACHA		
Topgebieden	Frankrijk Spanje Australië	Noordelijke Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Zuidelijke Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+name), Châteauneuf-du-Pape Languedoc-Roussillon: Minervois Rioja, Navarra, Priorat Barossa Valley, McLaren Vale, Hunter Valley
Bulk/goedkoop	Zuidoost-Australië, Côtes du Rhône, Languedoc, Pays d'Oc, Spanje	
Blends	Grenache + shiraz, shiraz + cabernet, grenache + lokale rassen, shiraz/syrah + lokale rassen	

Groep 4: veel voorkomende etiket-termen die stijl of kwaliteit aangeven	
Frankrijk	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Algemeen: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Bourgogne: Premier Cru, Grand Cru Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Elzas: Grand Cru
Duitsland	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
Spanje	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
VS	Fumé Blanc
Algemeen	cuvée, met hout/zonder hout, op vat/barrique vergist/gerijpt, biologisch, ongeklaard/ongefilterd, vieilles vignes/oude stokken, oogstjaar, alcoholgehalte

ONDERDEEL 3

Stijl en kwaliteit beschrijven van zowel stille wijnen gemaakt van regionaal belangrijke druivenrassen als van andere regionaal belangrijke wijnen met gebiedsnaam in de voornaamste wijnproducerende landen van de wereld.

Beoordelingscriteria

1. Benoem de lokaal belangrijke druivenrassen die gebruikt worden in de belangrijkste wijnlanden van de wereld en beschrijf de stijl en kwaliteit van de stille wijnen die van deze druiven worden gemaakt.
2. Benoem de regionaal belangrijke wijnen met gebiedsnaam in de voornaamste wijnproducerende landen van de wereld en beschrijf de stijl en kwaliteit van deze wijnen met behulp van de Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn® Niveau 2.
3. Geef de betekenis aan van belangrijke regionale en overige etiket-termen die veel gebruikt worden om de kwaliteit en stijl van regionaal belangrijke wijn aan te duiden.

Groepen

Groepen 1 & 2: regionaal belangrijke druivenrassen en wijnen met gebiedsnaam	
FRANKRIJK	
Druivenrassen	Wit: chenin blanc, pinot gris, gewürztraminer, viognier Blauw: gamay
Wijnen met gebiedsnaam	Loire: Muscadet, Vouvray Elzas Beaujolais: Beaujolais, Beaujolais Villages, Fleurie
ITALY	
Druivenrassen	Wit: pinot grigio, trebbiano, verdicchio Blauw: nebbiolo, barbera, sangiovese, montepulciano, primitivo, aglianico
Wijnen met gebiedsnaam	Piemonte: Barolo, Barbaresco, Gavi Veneto: Valpolicella, Soave Toscane: Chianti, Brunello di Montalcino
SPAIN	
Druivenrassen	Wit: albariño Blauw: tempranillo
Wijnen met gebiedsnaam	Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero, Catalonië
PORTUGAL	
Wijnen met gebiedsnaam	Douro
USA	
Druivenrassen	Blauw: zinfandel
ARGENTINA	
Druivenrassen	Wit: torrontés Blauw: malbec
Wijnen met gebiedsnaam	Cafayate, Mendoza
CHILE	
Druivenrassen	Blauw: carmenère
AUSTRALIA	
Druivenrassen	Wit: semillon
Wijnen met gebiedsnaam	Hunter Valley
SOUTH AFRICA	
Druivenrassen	Wit: chenin blanc Blauw: pinotage

Groep 3: veel voorkomende etiket-termen die stijl of kwaliteit aangeven	
Frankrijk	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Algemeen: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Bourgogne: Premier Cru, Grand Cru Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Elzas: Grand Cru
Duitsland	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
Spanje	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
VS	Fumé Blanc
Algemeen	cuvée, met hout/zonder hout, op vat/barrique vergist/gerijpt, biologisch, ongeklaard/ongefilterd, vieilles vignes/oude stokken, oogstjaar, alcoholgehalte

ONDERDEEL 4

De methoden schetsen die gebruikt worden bij de productie van mousserende wijnen en de stijl beschrijven van deze wijnen uit de voornaamste wijnproducerende landen van de wereld.

Beoordelingscriteria

1. Schets de belangrijke productiemethoden die gebruikt worden voor het maken van mousserende wijn.
2. Benoem de belangrijkste landen en gebieden voor de productie van mousserende wijn en, waar relevant, de druivenrassen die ervoor gebruikt worden. Beschrijf de stijl van deze wijnen met behulp van de Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn® Niveau 2.
3. Geef de betekenis aan van belangrijke regionale en overige etiket-termen die veel gebruikt worden om de stijl en kwaliteit van mousserende wijnen aan te duiden.

Groepen

Groep 1: productiemethoden	
Methoden (droog, zoet)	Vergisting op fles (traditionele methode, transfermethode), tankmethode
Groep 2: belangrijkste landen, gebieden en druivenrassen	
LANDEN EN GEBIEDEN	
Frankrijk	Champagne, Crémant, Saumur
Duitsland	Sekt
Italië	Asti, Prosecco
Spanje	Cava
Zuid-Afrika	
Californië	
Australië	
Nieuw-Zeeland	
DRUIVENRASSEN	
Druiven	Chardonnay, pinot noir, muskaat /moscato
Groep 3: veel voorkomende etiket-termen die stijl of kwaliteit aangeven	
Algemeen	Brut, vintage/non-vintage, Traditionele methode/méthode traditionnelle/ op fles vergist, méthode Cap Classique

ONDERDEEL 5

De methoden schetsen die gebruikt worden bij de productie van zoete en versterkte wijnen en de stijl beschrijven van deze wijnen uit de voornaamste wijnproducerende landen van de wereld.

Beoordelingscriteria

1. Schets de belangrijke productiemethoden voor zoete en versterkte wijn.
2. Benoem de belangrijkste landen en gebieden voor de productie van zoete en versterkte wijn en, waar relevant, de druivenrassen die ervoor gebruikt worden. Beschrijf de stijl van deze wijnen met behulp van de Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn® Niveau 2.
3. Geef de betekenis aan van belangrijke regionale en overige etiket-termen die veel gebruikt worden om de stijl en kwaliteit van zoete en versterkte wijnen aan te geven.

Groepen

Groep 1: productiemethoden	
ZOETE WIJNEN	
Methoden	Gist wegfilteren, toevoeging van onvergist druivensap/-concentraat, gedroogde druiven, edele rotting, bevroren druiven
VERSTERKTE WIJNEN	
Sherry	Versterking na vergisting, rijping
Port, VdNs	Versterking om vergisting te onderbreken, rijping

Groep 2: belangrijkste landen, gebieden en druivenrassen	
LANDEN EN GEBIEDEN	
Frankrijk	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Duitsland	
Italië	
Spanje	Sherry
Portugal	Port
Hongarije	Tokaj
DRUIVENRASSEN	
Druiven	Sémillon, muskaat, riesling

Groep 3: veel voorkomende etiket-termen die stijl of kwaliteit aangeven	
Duitsland	Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Italië	Recioto
Spanje	Sherry (fino, amontillado, oloroso, PX, cream)
Portugal	Port (ruby, LBV, vintage, tawny)
Algemeen	botrytis/edele rot

ONDERDEEL 6

De belangrijkste principes en methoden schetsen die toegepast worden bij de productie van de voornaamste categorieën van internationale distillaten en de stijlen van deze distillaten beschrijven.

Beoordelingscriteria

1. Schets de principes en methoden voor de productie van distillaten.
2. Schets de productiemethoden die gebruikt worden voor de voornaamste soorten internationale distillaten en beschrijf de stijlen van de geproduceerde distillaten.
3. Geef de betekenis aan van belangrijke regionale en overige etiket-termen die veel gebruikt worden om de stijl en kwaliteit van internationale distillaten aan te geven.

Groepen

Groep 1: principes en methoden	
Principes van distillatie	Verhitting van alcoholische vloeistof, verdamping (verschil in kookpunt van ethanol en water), condensering
Typen distilleerketel	Koperen ketel (distillatie in gedeelten), distilleerkolom (continue distillatie)
Na de distillatie	Rijping, kleuring, filtering, verdunning tot bottelsterkte

Groep 2: de voornaamste soorten internationale distillaten	
BRANDY	
Grondstof	Druiven
Productie	Vergisting, distillatie, rijping op eikenhout
WHISK(E)Y	
Grondstof	Granen (gerst, rogge, mais)
Productie	Omzetting, vergisting, distillatie, rijping op eikenhout
RUM	
Grondstof	Suikerriet (melasse)
Productie	Vergisting, distillatie, rijping op eikenhout (optioneel)
TEQUILA	
Grondstof	Agave
Productie	Omzetting, vergisting, distillatie, rijping op eikenhout (optioneel)
VODKA	
Grondstof	Iedere
Productie	Vergisting, distillatie, houtskoolfiltering (optioneel)
GEAROMATISEERDE WODKA/GIN/LIKEUR	
Ingrediënten	Neutraal of smaakrijke distillaat, plantaardige smaakstoffen, extracten, kleuring, sulker Inweking, herdistillatie, extracten
Methoden om smaak toe te voegen	

Groep 3: veel voorkomende etiket-termen die stijl of kwaliteit aanduiden	
Wodka	(Smaakstoffen/aroma's)
Gin	Distilled, London Dry
Brandy	Cognac, Armagnac, VS, VSOP, XO, Napoléon
Whisk(e)y	Single Malt Scotch Whisky (moutwhisky), Blended Scotch Whisky Irish Bourbon, Tennessee
Rum	Wit, gouden, donker, gekruid
Tequila	Zilver/Blanco, Goud/Joven/Oro, Reposado, Añejo

ONDERDEEL 7

Begrip tonen van het proces en de principes die een rol spelen bij het bewaren, uitkiezen en serveren van wijn.

Beoordelingscriteria

1. Schets de juiste procedures voor de opslag, het uitkiezen en het serveren van wijn.
2. Noem veel voorkomende fouten in wijn.
3. Noem de belangrijkste overwegingen die je moet maken wanneer je een wijnspijscombinatie aanbeveelt.
4. Noem de maatschappelijke, gezondheids- en veiligheidsaspecten met betrekking tot de consumptie van wijn en gedistilleerd.

Groepen

Groep 1: opslag en serveren	
Opslag	Optimale omstandigheden, gevolgen van slechte opslag
Criteria voor wijnselectie	Stijl van de wijn, kwaliteit van de wijn, persoonlijke voorkeuren, prijs, gelegenheid
Serveren	Volgorde van serveren, schenktemperaturen, openen en decanteren, glazen en uitrusting

Groep 2: veel voorkomende fouten	
Fouten	Kurk, oxidatie, slechte conditie

Groep 3: principes van het combineren van wijn en eten	
Eigenschappen wijn	Zoetheid, zuurgehalte, tannine/hout, complexiteit, fruitigheid, alcoholgehalte
Eigenschappen eten	Zoetheid, zuurgehalte, umami, zout, bitterheid, hitte van chilipepers, vet, smaakintensiteit

Groep 4: maatschappelijke, gezondheids- en veiligheidsaspecten	
Maatschappelijke verantwoordelijkheid	Veilige consumptie van alcohol

De Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn® Niveau 2

De Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn® Niveau 2	
UITERLIJK	
Helderheid	helder – troebel
Intensiteit	licht – gemiddeld – diep
Kleur	<i>Wit:</i> citroengeel – goudgeel – ambergeel <i>Rosé:</i> roze – zalmroze – oranje <i>Rood:</i> paars – robijnrood – granaatrood – bruinrood
GEUR	
Conditie	zuiver – onzuiver
Intensiteit	licht – gemiddeld – uitgesproken
Aromakenmerken	<i>bijv.</i> fruit, bloemen, specerijen, planten, aroma's van eikenhout, overig
SMAAK	
Zoetheid	droog – iets zoet – halfzoet – zoet
Zuurgehalte	laag – gemiddeld – hoog
Tannine	laag – gemiddeld – hoog
Body	licht – gemiddeld – vol
Smaakkenmerken	<i>bijv.</i> fruit, bloemen, specerijen, planten, aroma's van eikenhout, overig
Afdronk	kort – gemiddeld – lang
CONCLUSIES	
Kwaliteit	fout – slecht – acceptabel – goed – zeer goed – uitstekend

Aanbevolen om te proeven

We raden elke student aan om in de loop van de cursus de volgende wijnen en distillaten te proeven. Onderstaande voorbeelden zijn zo gerangschikt dat ze in combinatie met de klassikale bijeenkomsten gebruikt kunnen worden.

Proeftechniek
Willekeurige goedkope Italiaanse Pinot Grigio Willekeurige Gewürztraminer Willekeurige niet-aromatische witte wijn met hout (bijv. witte Rioja Crianza) Een goedkope, fruitige Valpolicella Barolo Willekeurige zoete botrytiswijn (bijv. Tokaji, Beerenauslese)
Druiventeelt en wijn maken
Vouvray demi-sec Zuid-Afrikaanse Chenin met hout Willekeurige droge rosé (bijv. Navarra Rosado) Californische witte Zinfandel Beaujolais of Beaujolais Villages Californische Zinfandel met hout van hoge kwaliteit
Belangrijkste druivenrassen
Chardonnay Chablis Premier Cru Côte d'Or Commune of Premier Cru Willekeurige goedkope Chardonnay uit Nieuwe Wereld, gemaakt in groot volume Willekeurige Chardonnay van hoge kwaliteit uit Nieuwe Wereld
Sauvignon Blanc Sancerre of Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc uit Nieuw-Zeeland
Riesling Duitse Kabinett of Spätlese van hoge kwaliteit (bijv. uit een Einzellage) Riesling uit Clare Valley of Eden Valley
Pinot Noir Côte d'Or Commune of Premier Cru Willekeurige Pinot Noir van hoge kwaliteit uit Nieuwe Wereld
Cabernet Sauvignon en Merlot Willekeurige goedkope, fruitige Merlot, gemaakt in groot volume Saint-Émilion Grand Cru Grand Cru Classé (bijv. Haut-Médoc/Pauillac/Margaux) Willekeurige Cabernet Sauvignon van hoge kwaliteit uit Nieuwe Wereld
Shiraz en Grenache Côtes du Rhône of Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah uit Noord-Rhône Shiraz uit Barossa van hoge kwaliteit

Regionaal belangrijke druivenrassen en wijnen met gebiedsnaam
Algemeen Viognier
Italië Chianti Classico of Chianti Classico Riserva Soave of Gavi
Spanje Goedkoop Spaans rood (bijv. Rioja Joven) Rioja Reserva of Gran Reserva Albariño uit Rías Baixas
Argentinië en Chili Argentijnse Malbec of Chileense Carmenère van hoge kwaliteit Argentijnse Torrontés
Zuid-Afrika Zuid-Afrikaanse Pinotage van hoge kwaliteit
Mousserende wijnen
Champagne NV Cava Prosecco of Asti Willekeurige op fles vergiste mousserende wijn uit Nieuwe Wereld
Zoete en versterkte wijnen
Sauternes Willekeurige dessertwijn zonder botrytis (bijv. vin doux naturel) LBV-port Fino-sherry
Gedistilleerd
Neutrale witte rum of wodka London Dry Gin Cognac VSOP Schotse whisky

Examengids

Uitvoering van de examens

De examens worden afgenomen door de WSET® Approved Programme Providers (APP's; erkende docenten). De APP's moeten zich daarbij houden aan de criteria en gedragscodes die opgenomen zijn in het *Operating Handbook*.

Toetsingsmethode

De WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2 wordt getoetst door middel van een geslotenboekexamen opgesteld door WSET® Awards, dat bestaat uit 50 meerkeuzevragen die binnen 1 uur beantwoord moeten worden.

Alle examenvragen zijn gebaseerd op de bekendgemaakte leerresultaten en onderdelen, en de aanbevolen studiematerialen bevatten alle informatie die nodig is om de vragen te beantwoorden.

Om te slagen moet de kandidaat minimaal 55% van de vragen goed beantwoord hebben. WSET Awards biedt geen vrijstelling van examens; aan alle toetsingsvereisten voor de kwalificatie moet worden voldaan.

Over het examen van de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2

Het examen van de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2 bestaat uit 50 meerkeuzevragen. Elke vraag heeft één juist antwoord dat aangegeven moet worden op het antwoordformulier, dat geautomatiseerd wordt nagekeken. De examensurveillant geeft op de dag van het examen volledige instructies over hoe het antwoordformulier precies moet worden ingevuld. Ieder goed antwoord levert 1 punt op, en er worden GEEN punten afgetrokken voor verkeerde antwoorden.

Alle examens van de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2 worden zorgvuldig samengesteld, zodat ze de zwaarte van de onderdelen van de cursus weerspiegelen, zoals aangegeven in het cursusprogramma. Het schema hieronder geeft precies aan hoe de verschillende onderdelen terugkomen in het examen.

Onderdeel	Aantal vragen
1. Basisbegrip tonen van de factoren die de stijl van een wijn beïnvloeden.	6
2. Kenmerken beschrijven van de belangrijkste druivenrassen voor de productie van stille wijn en van de stijl en kwaliteit van wijnen gemaakt van deze druiven in de voornaamste wijnproducerende landen en gebieden van de wereld.	19
3. Stijl en kwaliteit beschrijven van zowel stille wijnen gemaakt van regionaal belangrijke druivenrassen als van andere regionaal belangrijke wijnen met gebiedsnaam in de voornaamste wijnproducerende landen van de wereld.	10

4. De methoden schetsen die gebruikt worden bij de productie van mousserende wijnen en de stijl beschrijven van deze wijnen uit de voornaamste wijnproducerende landen van de wereld.	4
5. De methoden schetsen die gebruikt worden bij de productie van zoete en versterkte wijnen en de stijl beschrijven van deze wijnen uit de voornaamste wijnproducerende landen van de wereld.	4
6. De belangrijkste principes en methoden schetsen die toegepast worden bij de productie van de voornaamste categorieën van internationale distillaten en de stijlen van deze distillaten beschrijven.	4
7. Begrip tonen van het proces en de principes die een rol spelen bij het bewaren, uitkiezen en serveren van wijn.	3
Total aantal vragen	50

Uitslagen

De uitslag van het examen wordt als volgt bekendgemaakt door WSET® Awards:

- WSET® Awards overhandigt een lijst met de resultaten van alle kandidaten aan de APP, zodat die de uitslag door kan geven aan zijn of haar cursisten. WSET® Awards geeft deze lijst vrij binnen twee weken na ontvangst van de ingevulde examenformulieren.
- WSET® Awards stuurt de brieven en certificaten voor de kandidaten door aan de APP's, die verantwoordelijk zijn voor het doorsturen ervan aan hun cursisten.

Voorbeelden van examenvragen

De Wine & Spirit Education Trust geeft geen oude examens vrij van de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2. Om kandidaten een idee te geven van het soort vragen dat ze kunnen verwachten, geven we hier 5 voorbeelden van examenvragen. Het echte examen bestaat uit 50 hiermee vergelijkbare vragen.

1. Vergeleken met rode wijn wordt witte wijn over het algemeen vergist op:
 - a) ofwel hogere ofwel lagere temperatuur;
 - b) dezelfde temperatuur;
 - c) hogere temperaturen;
 - d) lagere temperaturen.

2. Welk druivenras wordt beschouwd als een ras dat witte wijn van hoge kwaliteit voortbrengt in zowel Duitsland als Australië?
 - a) Merlot.
 - b) Semillon.
 - c) Shiraz.
 - d) Riesling.

3. otage is een druivenras dat voornamelijk gebruikt wordt voor:
 - a) Zuid-Afrikaanse rode wijn;
 - b) Portugese versterkte wijn;
 - c) Australische witte wijn;
 - d) Californische rosé.

4. Welk van de volgende woorden geeft aan dat een wijn een tijdlang op eikenhout heeft gerijpt?
 - a) Chenin Blanc.
 - b) Classico.
 - c) Côtes du Rhône.
 - d) Crianza.

5. Een Tawny Port:
 - a) is goud van kleur, met gistige smaken;
 - b) heeft een hoog tannine- en zuurgehalte;
 - c) is zoet, met nootachtige aroma's;
 - d) is mousserend en droog van stijl.

Antwoorden

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

Examenreglement

1 Voorwaarden voor deelname

1.1 Geschiktheid

1.1.1 Kandidaten die zich aanmelden voor het examen moeten de minimumleeftijd bereikt hebben voor het kopen van alcohol in het land waar het examen gehouden wordt, of zich op het examen voorbereiden als onderdeel van een erkende voltijdse opleiding, of toestemming hebben van hun ouders of wettelijke voogden.

1.1.2 Deelname aan de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2 wordt niet beperkt door overlap met andere kwalificaties of onderdelen daarvan.

1.1.3 Kandidaten die de minimumleeftijd voor het kopen van alcohol in het land waar het examen gehouden wordt nog niet bereikt hebben, mogen tijdens de cursus geen alcoholische dranken proeven, maar dit is geen belemmering voor het succesvol afronden van de kwalificatie. Ook kandidaten die om gezondheids-, religieuze of andere redenen geen alcohol willen proeven, ondervinden hiervan geen hinder bij het afronden van de kwalificatie.

1.2 Aanbevolen vooropleiding

1.2.1 Kandidaten hoeven geen voorkennis van of ervaring met alcoholische dranken te hebben.

1.2.2 Voor het examen moeten deelnemers het volgende niveau van taal- en rekenvaardigheid bezitten:

taalvaardigheid: niveau 2 van de Britse nationale norm voor taalvaardigheid, of een vergelijkbaar niveau voor de taal waarin het examen is gesteld.

rekenvaardigheid: niveau 2 van de Britse nationale norm, of een vergelijkbare norm.

2 Opzet en resultaten

2.1 De toetsing van de WSET®-Kwalificatie Wijnen en Gedistilleerd Niveau 2 is een geslotenboekexamen dat 60 minuten duurt en uit 50 meerkeuzevragen bestaat die ieder één punt waard zijn.

2.2 De resultaten van geslaagde kandidaten worden aan de APP's doorgegeven binnen twee weken na ontvangst van de ingevulde examenformulieren.

2.3 Resultaten worden als volgt beoordeeld:

Score van 85% of meer	Met onderscheiding geslaagd
Score tussen 70% en 84%	Met verdienste geslaagd
Score tussen 55% en 69%	Geslaagd
Score tussen 45% en 54%	Gezakt
Score van 44% of lager	Gezakt met minimale score

3 Aanpassingen

3.1 Examenkandidaten die bepaalde aanpassingen nodig hebben voor het examen, aangetoond door een schriftelijke verklaring van een onafhankelijke bron, wordt verzocht degene die verantwoordelijk is voor het examen bij hun APP op de hoogte te stellen van de vereiste aanpassingen, bij aanmelding voor de cursus. Meer richtlijnen voor examinatoren en kandidaten zijn indien gewenst beschikbaar bij WSET® Awards.

3.2 Het beleid van WSET® Awards is erop gericht dat dergelijke kandidaten geen nadeel ondervinden bij de examinering. Kandidaten moeten zelf hun APP direct bij inschrijving voor de cursus op de hoogte stellen van de vereiste aanpassingen.

4 Herexamens

4.1 Kandidaten die gezakt zijn, kunnen een aanvraag doen voor een herexamen. Het aantal pogingen dat een kandidaat mag doen, is onbeperkt.

4.2 Kandidaten die geslaagd zijn, mogen het examen niet overdoen voor een hogere score.

5 Examenvoorwaarden en gedrag

5.1 Een voorwaarde voor deelname aan het examen is dat kandidaten akkoord gaan met de volgende specifieke voorwaarden voor het geslotenboekexamen.

- Alle kandidaten moeten aan het begin van het examen de surveillant een geldig identiteitsbewijs met foto laten zien.
- Het examen moet afgelegd worden in maximaal 60 minuten.
- Er mag geen enkel materiaal geraadpleegd worden, in wat voor vorm ook, behalve het vragenformulier en het antwoordformulier.
- Vanaf het moment dat de surveillant heeft meegedeeld dat de examencondities gelden, is er geen enkele vorm van communicatie tussen kandidaten toegestaan tot ze het examenlokaal verlaten hebben of tot de surveillant aankondigt dat het examen afgelopen is.
- Gedurende het examen mogen kandidaten uitsluitend de volgende zaken bij zich hebben: pennen, potloden, gummen, water en een kleine hand- of schoudertas, mits daar alleen persoonlijke voorwerpen in zitten.
- Kandidaten mogen géén foto's maken van het examenlokaal of het examenmateriaal.
- Het is verboden elektronische apparaten van welke soort dan ook te gebruiken.
- Het is verboden naslagwerken van welke soort dan ook te gebruiken.
- Het is verboden klokjes of horloges met hoorbare signalen te gebruiken.
- Kandidaten mogen gedurende de eerste 15 minuten van het examen het lokaal niet verlaten.
- Kandidaten die na de bekendgemaakte aanvangstijd aankomen, mogen NIET meedoen aan het examen als een van de andere kandidaten al weggegaan is bij het examen.
- Als kandidaten te laat komen, beslist de surveillant of ze het lokaal nog in mogen (alleen wanneer zeker is dat ze andere kandidaten niet storen). Normaal gesproken zal een kandidaat die meer dan 30 minuten na de bekendgemaakte aanvangstijd arriveert, niet meer aan het examen mee mogen doen.
- Nadat het examen begonnen is, mogen kandidaten het examenlokaal niet tijdelijk verlaten, tenzij ze gedurende hun afwezigheid voortdurend door een surveillant vergezeld kunnen worden.
- Kandidaten die vroeg klaar zijn met het examen mogen het examenlokaal verlaten tot aan de laatste 10 minuten, op voorwaarde dat ze andere kandidaten niet storen; terug naar binnen gaan is niet toegestaan.

- Surveillanten mogen geen commentaar of toelichting geven op examenvragen, of er een mening over geven.
- Een kandidaat die verdacht wordt van wangedrag moet het examenlokaal onmiddellijk verlaten en zijn of haar examenformulier wordt voorgelegd aan de examencommissie, die de geldigheid ervan beoordeelt en beslist of de kandidaat in de toekomst nog aan examens mag deelnemen.
- Examenformulieren mogen niet worden meegenomen buiten het examenlokaal; kandidaten die het vragenformulier niet tegelijk met hun antwoordformulier inleveren, maken zich schuldig aan wangedrag.
- Het is verboden voor kandidaten om de inhoud van examens aan derden bekend te maken, of op welke manier dan ook te publiceren.

5.2 Kandidaten gaan er verder mee akkoord de instructies van de surveillant op te volgen. Gebeurt dat niet, dan kan het examenresultaat van een kandidaat ongeldig worden verklaard.

5.3 Ingeleverde examens en antwoordformulieren zijn eigendom van WSET Awards en worden niet teruggegeven aan kandidaten.

6 Examenfeedback, herbeoordelingen en bezwaren

6.1 Kandidaten die feedback en/of een herbeoordeling van hun examen willen, moeten contact opnemen met hun APP en het benodigde formulier opvragen (Application Form for Feedback and Enquiries Against Examination Results). Het ingevulde formulier moet samen met het verschuldigde bedrag ingeleverd worden bij WSET® Awards binnen 6 weken na de datum van het examen. Aanvragen die later binnenkomen, worden niet in behandeling genomen. Feedback en herbeoordelingen worden binnen 2 weken na ontvangst door WSET® Awards verzonden.

6.2 Kandidaten die niet tevreden zijn met het resultaat van een herbeoordeling van hun examen, moeten contact opnemen met hun APP en het benodigde formulier opvragen (Appeal Against Examination Results Application Form). Dat moet ingevuld worden en samen met het verschuldigde bedrag teruggestuurd worden naar WSET® Awards, binnen 10 werkdagen na de mededeling van de beslissing inzake de herbeoordeling. Bezwaren die later binnenkomen, worden niet beoordeeld. WSET® Awards reageert binnen 2 weken na ontvangst op ingediende bezwaren.

7 Studenttevredenheid

7.1 Mocht een student de indruk hebben dat de APP niet de service biedt die je mag verwachten, of zich op een manier gedraagt die niet voldoet aan de gangbare normen voor organisatie, onderwijs of examinering, dan moet de student dat eerst zelf opnemen met de APP. Leidt dat niet tot een bevredigend resultaat, dan verzoeken we de student contact op te nemen met ons APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk. Alle klachten worden vertrouwelijk behandeld, maar WSET® Awards kan geen actie ondernemen op basis van anonieme klachten.

8 WSET® Awards Reglement

8.1 WSET® Awards behoudt zich het recht voor al deze regels uit te breiden of te wijzigen naar eigen inzicht.

WSET® vermeldt met dank de steun van de volgende **SPONSORBEDRIJVEN** bij de bevordering van de kwaliteit van onderwijs en kwalificaties op het gebied van productkennis van wijn en gedistilleerd:



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

Telefoon: +44 (0)20 7089 3800
 Fax: +44 (0)20 7089 3847
 E-mail: wset@wset.co.uk
 Internet: www.WSETglobal.com

for the facts
drinkaware.co.uk