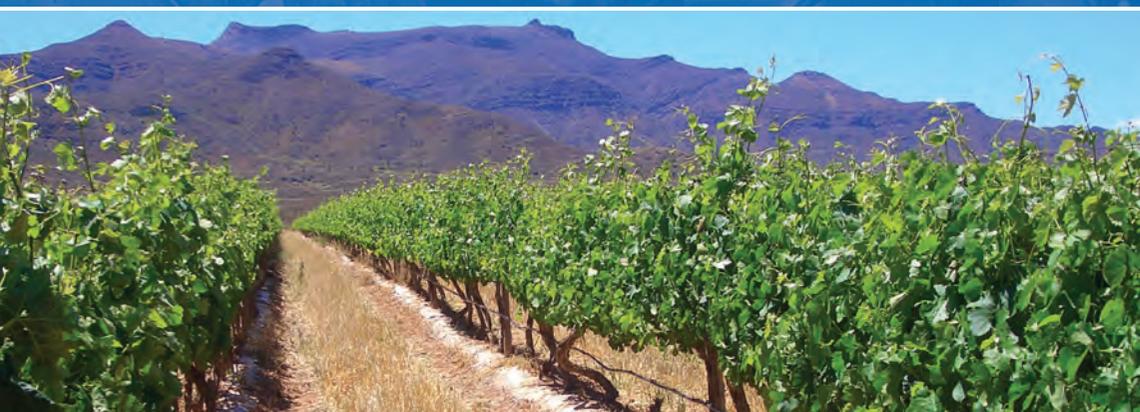


Классификация WSET® Уровень 2

Вина и Крепкие спиртные напитки



СПЕЦИФИКАЦИЯ

ИЗДАНИЕ 14.1



www.WSETglobal.com

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London 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)

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

© Wine & Spirit Education Trust 2014
Издание 14, на английском языке 2014
Издание 14.1, на английском языке 2017“(обновленное с небольшими изменениями)

Русский перевод © Wine & Spirit Education Trust 2014
Издание 14 переведено на русский язык 2014
Издание 14.1 переведено на русский язык 2017

Все права защищены. Никакая часть этого издания не может воспроизводиться или распространяться в любой форме или любыми средствами, электронными или механическими, включая ксерокопирование, фотографирование, звуко- и видеозапись или через информационно-поисковые системы хранения и доступа информации, без получения предварительного письменного разрешения от издателей.

ИЛЛЮСТРАЦИИ НА ОБЛОЖКЕ

фоновая иллюстрация: Виктория Клэр (Victoria Clare)
Верхняя: Майкл Буряк (Michael Buriak)
Средняя: Антони Мосс (Antony Moss)
Нижняя: Далморский винокуренный завод (The Dalmore Distillery)

Перевод Татьяны Зарахович
Дизайн Питера Долтона (Peter Dolton)
Публикация Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Содержание

Введение	3
Квалификации WSET	4
Введение в Квалификацию WSET® Уровень 2. Вина и крепкие пиртные напитки	8
Элементы Квалификации WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки	10
WSET® Уровень 2. Систематизированный подход к дегустации вин	20
Образцы, рекомендованные для дегустации	21
Руководство по подготовке к экзаменам	23
Примеры экзаменационных вопросов	25
Экзаменационные правила	26

Введение

Настоящая спецификация содержит необходимую информацию о Квалификации «WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки», предназначенную, как для кандидатов в студенты, так и для аккредитованных провайдеров программ (АПП).

Основная часть документа представляет собой подробное описание результатов обучения и элементов квалификации «WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки». Эти материалы должны использоваться АПП при подготовке обучающих программ и кандидатами при планировании своего обучения, поскольку цель экзамена – проверка полученных знаний и навыков.

Спецификация также предоставляет список рекомендуемых образцов дегустации, руководство относительно экзамена (включая информацию по распределению учебной нагрузки и примеры экзаменационных вопросов) и экзаменационные правила.

Квалификации «Wine & Spirit Education Trust»

WSET® Awards

WSET® Awards (Отдел присуждения квалификаций WSET) – это один из отделов, входящих в структуру «Wine & Spirit Education Trust» (Образовательный фонд «Вина и крепкие спиртные напитки»), предоставляющий качественную подготовку для получения квалификаций, которые дают возможность узнать больше об алкогольных напитках и развить навыки дегустации. Это достигается за счет:

- постоянного контакта с индустрией напитков, что позволяет составлять надлежащие спецификации
- назначения аккредитованных провайдеров программ для преподавания квалификаций
- проведения экзаменов
- выдачи сертификатов кандидатам, успешно сдавшим экзамены.

WSET® Awards несет полную и единоличную ответственность за развитие и присуждение регламентированных квалификаций WSET® и является Органом присуждения квалификаций «Wine & Spirit Education Trust».

Правительство Великобритании учредило регулирующий орган – **Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual)** (Управление регламентирования квалификаций и экзаменов), который регулирует организации, присваивающие квалификации. Некоторые квалификации WSET перечислены ниже.

Полное наименование: Квалификация WSET® Уровень 1. Вина Ofqual Номер 600/1504/4

Описание: Эта Квалификация дает базовые знания об основных стилях вин, с которыми имеет дело персонал, работающий с клиентами, как в сфере обслуживания, так и в торговых точках. Эта Квалификация нацелена на обеспечение базовыми знаниями о продукте и навыках его хранения и подачи, достаточными для начала работы в индустрии обслуживания или в области розничных продаж.

Полное наименование: Квалификация WSET® Уровень 1. Вино в сфере услуг

Описание: Эта Квалификация построена на знаниях и навыках, получаемых при изучении Квалификации «WSET® Уровень 1. Вина» и демонстрирует, как они могут использоваться на рабочем месте в ресторане. Квалификация идеально подходит для тех, кому нужно получить базовые навыки в винной сфере обслуживания, включая тех, кто делает свои первые шаги в карьере сомелье.

Полное наименование: Квалификация WSET® Уровень 1. Крепкие спиртные напитки

Ofqual Номер 600/1501/9

Описание: Эта Квалификация дает базовые знания об основных видах крепких спиртных напитков, с которыми имеет дело персонал, работающий с клиентами, как в сфере обслуживания, так и в торговых точках. Эта квалификация обеспечивает студента базовыми знаниями о продукте и готовит его к работе в гостиничном или ресторанном бизнесе, или в индустрии крепких спиртных напитков.

Полное наименование: Квалификация WSET® Уровень 2. Крепкие спиртные напитки

Ofqual Номер 600/1507/X

Описание: Эта Квалификация дает более широкие и глубокие знания в области крепких спиртных напитков и ликеров, чем те, что предлагает универсальный курс «Квалификация WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки». Эта Квалификация дает сфокусированный обзор всех видов продукта в области крепких спиртных напитков, понимание о конечном потреблении этих напитков вместе с теорией дегустационных методов.

Полное наименование: Квалификация WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки

Ofqual Номер 600/1508/1

Описание: Эта Квалификация предполагает широкий охват всех видов продукции в области алкогольных напитков вместе с теорией дегустационных методов. Она наиболее подходит для слушателей с небольшим опытом в этой сфере.

Полное наименование: Диплом WSET® Уровень 4. Вина и крепкие спиртные напитки

Описание: Эта Квалификация предназначена для специалистов и обеспечивает doskonaльные знания по виноделию в совокупности с коммерческими факторами, а также развивает профессиональный подход к оценке вин и крепких спиртных напитков. Этот Диплом рекомендуется Институтом Мастеров виноделия (Institute of Masters of Wine) для тех, кто впоследствии рассматривает возможность обучения на звание «Мастер виноделия» (Master of Wine).



BS EN ISO 9001:2008

WSET® Awards соответствует действующей Системе Контроля Качества и удовлетворяет условиям BS EN ISO 9001:2008 в области присуждения квалификаций и проведения экзаменов на знание продукта и компетенции в области дегустаций алкогольных напитков

Как подготовиться к получению Квалификации WSET®

Квалификации WSET® можно получить только в организациях, которые одобрены WSET® Awards и известны как Аккредитованные Провайдеры Программ (АПП). Кандидатам, которые желают обучаться на квалификацию WSET®, следует обратиться к АПП. Все вопросы по проведению курсов и администрированию экзаменов регулируются АПП, а сами экзамены регулируются WSET® Awards.

Обучение в группе, организованной АПП – это лучший способ научиться технике дегустации, при этом некоторые АПП проводят подготовку кандидатов путем дистанционного (заочного) обучения.

Список Аккредитованных Провайдеров Программ (Approved Programme Providers) опубликован на веб-сайте WSET www.WSETglobal.com. Пожалуйста, обратитесь напрямую к Провайдеру для выяснения подробностей о предоставляемых программах.

Если вы заинтересованы стать АПП, пожалуйста, обратитесь к административной группе АПП, appadmin@wset.co.uk.

Политика равенства и разнообразия

WSET® Awards полностью поддерживает принципы равенства и разнообразия и несет ответственность за обеспечение справедливости и равноправия в отношениях со всеми кандидатами на получение квалификаций. Копия документа о политике равенства и разнообразия может быть получена у административной группы АПП, appadmin@wset.co.uk.

Положение по обслуживанию клиентов

Качество и сфера сервиса, предоставляемого WSET Awards для своих клиентов, оговариваются в нашем «Положении по обслуживанию клиентов». Копию документа можно запросить у административной группы АПП, appadmin@wset.co.uk.

В случае неудовлетворенности качеством полученных услуг (что маловероятно), пожалуйста, в первую очередь обратитесь к АПП, где вы проходите обучение. Если проблема не разрешится, обратитесь в административную группу АПП, appadmin@wset.co.uk.

Схема присуждения стипендий

Стипендии (scholarships) присуждаются в каждом учебном году, который длится с 1 августа по 31 июля. Кандидаты, которые достигают выдающихся результатов на экзаменах, *могут* иметь право на получение стипендии. Стипендии находятся в ведении WSET® Awards, и с подходящими кандидатами они свяжутся по окончании каждого учебного года после получения и сравнения всех квалификационных результатов экзаменов.

В наличии есть много стипендий; более подробную информацию можно найти на странице «стипендии» на сайте WSET, wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

Обратите внимание, что эти стипендии не имеют форму грантов для финансирования учебы, а являются поощрением за выдающиеся результаты на экзамене.

Введение в Квалификацию WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки

Цели квалификации

Эта Квалификация предназначается для тех, кто совсем не имеет или имеет начальные знания о винах и крепких спиртных напитках. Данная Квалификация применима для всех областей, где требуются надежные, но несложные знания продукта, которые подкрепляют другие профессиональные навыки и умения, например, в сфере обслуживания клиентов и там, где задействован механизм продаж: в ресторанном или гостиничном деле, в розничной и оптовой торговле. Курс также подойдет и для тех, кто не занят непосредственно в индустрии напитков, но желает больше узнать о них.

Преуспевшие кандидаты смогут читать и понимать этикетки большинства вин и крепких спиртных напитков мира, давать рекомендации по их выбору и подаче, а также понимать принципы дегустации и оценки вин.

Структура Квалификации

Для того чтобы достичь целей квалификации существует результат обучения.

Результат обучения

Указать ключевые факторы, влияющие на типы и стили вина; установить и описать характеристики указанных спокойных, игристых и крепленых вин; изложить как хранить, выбирать и подавать спокойные, игристые и крепленые вина; определить ключевые методы производства международных крепких спиртных напитков и описать стили указанных крепких спиртных напитков.

- Элемент 1:** Продемонстрируйте общее понимание факторов, влияющих на стиль вина.
- Элемент 2:** Опишите характеристики основных сортов винограда, используемых в производстве спокойных вин, а так же стиль и качество вин, производимых из этих сортов винограда в ключевых винодельческих странах и регионах мира.
- Элемент 3:** Опишите стиль и качество как спокойных вин, изготовленных из регионально важных сортов винограда, так и регионально важных именных вин, производимых в основных винодельческих странах мира.
- Элемент 4:** Обрисуйте в общих чертах методы, используемые в производстве игристых вин, и опишите стиль этих вин, производимых в основных винодельческих странах мира.
- Элемент 5:** Обрисуйте в общих чертах методы, используемые в производстве сладких и крепленых вин, и опишите стиль этих вин, производимых в основных винодельческих странах мира.

Элемент 6: Обрисуйте в общих чертах ключевые принципы и методы, используемые в производстве основных категорий международных крепких спиртных напитков и опишите стили производимых крепких спиртных напитков.

Элемент 7: Продемонстрируйте понимание процесса и принципов, связанных с хранением, подбором и подачей вина.

Порядок зачисления на обучение

Для того чтобы быть зачисленным на обучение Квалификации «WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки» ограничений нет. Кандидаты, не достигшие минимального разрешенного возраста для покупки и употребления алкоголя, согласно законодательству страны, где будет проводиться экзамен, не получают возможность дегустировать напитки в ходе обучения. Но это обстоятельство не является препятствием к успешному прохождению обучения и получению квалификации. Точно так же, для кандидатов, которые из-за проблем со здоровьем, по религиозным или иным соображениям решают не дегустировать алкоголь, это не станет препятствием для успешного прохождения обучения и получения квалификации.

Total Qualification Time (TQT) (Общее время квалификации) и Guided Learning Hours (GLH) (Часы обучения с преподавателем)

TQT - это общее количество времени, измеренное в часах, которое понадобится учащемуся, чтобы продемонстрировать уровень знаний, необходимый для присуждения этой квалификации, состоящее из GLH и самостоятельной подготовки. GLH включает всё обучение и тестирование под руководством преподавателя.

TQT для квалификации «WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки» составляет 28 часов, состоящее из 17 часов GLH (включая 1 час на экзамен) и 11 часов самостоятельной подготовки.

Рекомендуемая последовательность в освоении квалификаций

Квалификация «WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки» или эквивалентный уровень знаний рекомендуется для поступления на обучение Квалификации «WSET® Уровень 3. Вина».

Элементы Квалификации WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки

Элемент 1

Продемонстрируйте общее понимание факторов, влияющих на стиль вина.

Критерии оценки знаний

1. Охарактеризуйте условия, необходимые для того, чтобы виноградная лоза приносила здоровый виноград.
2. Опишите влияние на виноград среды выращивания.
3. Опишите работы на винограднике, производимые для получения здорового винограда.
4. Опишите процессы виноделия, используемые для определенных видов вина, и опишите их влияние на стиль вина.
5. Опишите процессы выдержки, используемые для определенных видов вина, и опишите их влияние на стиль вина.

Группы

Группа 1: Условия	
Условия	тепло, солнечный свет, питательные вещества, вода

Группа 2: Среда выращивания	
Климат	Жаркий, умеренный, прохладный
Погода	Разнообразие лет сбора урожая винограда
Почвы и рельеф	Дренаж, питательные вещества, вода, экспозиция склона

Группа 3: Работы на винограднике	
Работы на винограднике	Подрезка, сбор урожая, вредители и заболевания, урожайность

Группа 4: Виноделие	
Процессы	Дробление винограда, прессование, ферментация, тип емкостей, температуры
Стили вин	Красное, розовое, белое

Группа 5: Выдержка	
Выдержка	Типы емкостей, влияние кислорода

ЭЛЕМЕНТ 2

Опишите характеристики основных сортов винограда, используемых в производстве спокойных вин, а так же стиль и качество вин, производимых из этих сортов винограда в ключевых винодельческих странах и регионах мира.

Критерии оценки знаний

1. Опишите характеристики основных сортов винограда.
2. Опишите воздействие климата и, в соответствующих случаях, влияние винодельни на стиль и качество спокойного вина, произведенного из основных сортов винограда.
3. Определите ключевые винодельческие страны и регионы мира по производству спокойных вин, изготовленных из основных сортов винограда. Опишите стиль и качество этих вин, используя «WSET® Уровень 2. Систематизированный подход к дегустации вин».
4. Укажите значение регионально важных и других терминов маркировки, которые обычно используются для указания стиля и качества спокойных вин, произведенных из основных сортов винограда.

Группы

Группа 1: Основные сорта винограда	
Белый	Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг
Black	Пино Нуар, Каберне Совиньон, Мерло, Сира/Шираз, Гренаш/Гарнача

Группа 2: Климат и влияние винодельни	
Климат	Жаркий, умеренный, прохладный
Винодельня (в соответствующих случаях)	Малолактическая ферментация, осадок, дуб, выдержка

Группа 3: Наиболее важные страны и регионы		
ШАРДОНЕ (CHARDONNAY)		
Премиум	Франция	Бургундия: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly Fuissé
	США	Калифорния: Sonoma, Carneros
	Аргентина	Mendoza
	Чили	Casablanca Valley
	Австралия	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
	Новая Зеландия	Marlborough
	Южная Африка	Walker Bay
Массовое/недорогое вино	Pays d'Ос, Южная Италия, Калифорния, Аргентина, Central Valley (Чили), Юго-восточная Австралия, Western Cape	
Купаж	Шардоне + Семийон, Шардоне + местные сорта	
СОВИНЬОН БЛАН (SAUVIGNON BLANC)		
Премиум	Франция	Луара: Sancerre, Pouilly-Fumé Бордо: Bordeaux Blanc
	США	Калифорния: Napa Valley
	Чили	Casablanca Valley
	Новая Зеландия	Marlborough
	Южная Африка	Elgin, Constantia
Массовое/недорогое вино	Pays d'Ос, Val de Loire, Калифорния, Central Valley (Чили)	
Купаж	Совиньон + Семийон	

РИСЛИНГ (RIESLING)		
Премиум	Франция Германия Австрия Австралия	Alsace Mosel, Rheingau, Pfalz Clare Valley, Eden Valley
Массовое/недорогое вино	Германия	
ПИНО НУАР (PINOT NOIR)		
Премиум	Франция Германия США Чили Австралия Новая Зеландия Южная Африка	Бургундия: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard Pfalz, Baden Калифорния: Sonoma, Carneros, Santa Barbara County Oregon Casablanca Valley Yarra Valley, Mornington Peninsula Marlborough, Central Otago Walker Bay
Массовое/недорогое вино	Чили	
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН и МЕРЛО (CABERNET SAUVIGNON AND MERLOT)		
Премиум	Франция США Аргентина Чили Австралия Новая Зеландия Южная Африка	Бордо: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint Emilion, Pomerol, Bordeaux Калифорния: Napa Valley, Oakville, Rutherford, Alexander Valley Mendoza Maipo Valley, Colchagua Valley, Cachapoal Valley Margaret River, Coonawarra Hawke's Bay Stellenbosch
Массовое/недорогое вино	Pays d'Oc, California, Central Valley (Чили), Mendoza, Юго-Восточная Австралия, Western Cape, Северная Италия	
Купаж	Каберне + Мерло, Каберне + Шираз	
СИРА/ШИРАЗ и ГРЕНАШ/ГАРНАЧА (SYRAH/SHIRAZ AND GRENACHE/GARNACHA)		
Премиум	Франция Испания Австралия	Северная Рона: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Южная Рона: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+имя), Châteauneuf-du-Pape Лангедок-Руссильон: Minervois Rioja, Navarra, Priorat Barossa Valley, McLaren Vale, Hunter Valley
Массовое/недорогое вино	Юго-восточная Австралия, Côtes du Rhône, Languedoc, Pays d'Oc, Испания	
Купаж	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Grenache + местные сорта, Shiraz/Syrah + местные сорта	

Группа 4: Общепринятые термины маркировки, указывающие стиль или качество	
Франция	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Общие: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Бургундия: Premier Cru, Grand Cru Бордо: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Эльзас: Grand Cru
Германия	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
Испания	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
США	Fumé Blanc
Общие	cuvée, oaked/unoaked, barrel/barrique-fermented/aged, organic, unfiltered/unfiltered, vieilles vignes/old vines, vintage, alcohol content

ЭЛЕМЕНТ 3

Опишите стиль и качество спокойных вин, изготовленных из регионально важных сортов винограда, и регионально важных именных вин, производимых в основных винодельческих странах мира.

Критерии оценки знаний

1. Определите регионально важные сорта винограда, используемые в ключевых винодельческих странах мира и опишите стиль и качество спокойных вин, изготавливаемых из этого винограда.
2. Определите регионально важные именные вина в ключевых винодельческих странах мира и опишите стиль и качество этих вин, используя «WSET® Уровень 2. Систематизированный подход к дегустации вин».
3. Дайте определение значениям регионально важных и других терминов маркировки, которые обычно используются для определения качества и стиля регионально важных спокойных вин.

Группы

Группы 1 - 2: Регионально важные сорта винограда и именные вина	
ФРАНЦИЯ	
Сорта винограда	Белый: Chenin Blanc, Pinot Gris, Gewurztraminer, Viognier Черный: Gamay
Именные вина	Лаура: Muscadet, Vouvray Эльзас Божоле: Beaujolais, Beaujolais Villages, Fleurie
ИТАЛИЯ	
Сорта винограда	Белый: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio Черный: Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Primitivo, Aglianico
Именные вина	Пьемонт: Barolo, Barbaresco, Gavi Венето: Valpolicella, Soave Тоскана: Chianti, Brunello di Montalcino
ИСПАНИЯ	
Сорта винограда	Белый: Albariño Черный: Tempranillo
Именные вина	Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
ПОРТУГАЛИЯ	
Именные вина	Douro
США	
Сорта винограда	Черный: Zinfandel
АРГЕНТИНА	
Сорта винограда	Белый: Torrontés Черный: Malbec
Именные вина	Cafayate, Mendoza
ЧИЛИ	
Сорта винограда	Черный: Carmenère
АВСТРАЛИЯ	
Сорта винограда	Белый: Semillon
Именные вина	Hunter Valley
ЮЖНАЯ АФРИКА	
Сорта винограда	Белый: Chenin Blanc Черный: Pinotage

Группа 3: Общепринятые термины, используемые на этикетках для обозначения стиля или качества вина	
Франция	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Общие: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Божоле (Beaujolais): Nouveau Луара: Sur Lie Эльзас: Grand Cru
Италия	DOCG, DOC, IGT, розовое (rosato), красное (rosso), белое (bianco), сухое (secco), классическое (Classico), резерва (Riserva - вино, выдержанное не менее 2-3 лет), Amarone
Испания	DOCa, DO, Vino de la Tierra, красное (tinto), розовое (rosado), белое (blanco), сухое (seco), Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
США	Fumé Blanc
Общие	Cuvee, oaked/unoaked, barrel/barrique-fermented/aged, organic, unfinned/unfiltered, vieilles vignes/old vines, vintage, содержание алкоголя

Элемент 4

Обрисуйте в общих чертах методы, используемые в производстве игристых вин, и опишите стиль этих вин, производимых в основных винодельческих странах мира.

Критерии оценки знаний

1. Опишите основные методы производства, используемые при изготовлении игристых вин.
2. Укажите важнейшие страны и регионы для производства игристых вин и, где это необходимо, используемые сорта винограда. Опишите стиль этих вин, используя «WSET® Уровень 2. Систематизированный подход к дегустации вин».
3. Определите значение регионально важных и других терминов на этикетке, которые обычно используются, чтобы указать на стиль и качество игристых вин.

Группы

Группа 1: Методы производства	
Методы	Метод ферментации в бутылке (традиционный, метод переливания), резервуарный метод (сухие, сладкие)

Группа 2: Наиболее важные страны, регионы и сорта винограда	
СТРАНЫ И РЕГИОНЫ	
Франция	Champagne, Crémant, Saumur
Германия	Sekt
Италия	Asti, Prosecco
Испания	Cava
Южная Африка	
Калифорния	
Австралия	
Новая Зеландия	
СОРТА ВИНОГРАДА	
Сорт виноград	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat/Moscato

Группа 3: Общепринятые термины, используемые на этикетках для обозначения стиля и качества вина	
Общие	Brut, Vintage/Non-Vintage, Traditional Method/Méthode Traditionelle/Bottle-Fermented, Méthode Cap Classique

ЭЛЕМЕНТ 5

Опишите в общих чертах методы, используемые в производстве сладких и крепленых вин, и опишите стиль этих вин, производимых в основных винодельческих странах мира.

Критерии оценки знаний

1. Опишите основные методы производства, используемые при изготовлении сладких и крепленых вин.
2. Укажите важнейшие страны и регионы для производства сладких и крепленых вин, и где это необходимо, используемые сорта винограда. Опишите стиль этих вин, используя «WSET® Уровень 2. Систематизированный подход к дегустации вин».
3. Определите значение регионально важных и других терминов на этикетке, которые обычно используются, чтобы указать на стиль и качество сладких и крепленых вин.

Группы

Группа 1: Методы производства	
СЛАДКИЕ ВИНА Методы	Фильтрация дрожжей, добавка неферментированного виноградного сула/ концентрата, высушенный виноград, благородная гниль, замороженный виноград
КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА Херес Портвейн, VdNs	Крепление после ферментации, выдержка Остановка ферментации добавлением спиртов, выдержка

Группа 2: Наиболее важные страны, регионы и сорта винограда	
СТРАНЫ И РЕГИОНЫ Франция Германия Италия Испания Португалия Венгрия	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise Sherry Port Tokaj
СОРТА ВИНОГРАДА Сорта винограда	Semillon, Muscat, Riesling

Группа 3: Общепринятые термины, используемые на этикетках для обозначения стиля и качества вина	
Германия Италия Испания Португалия Общие	Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein Recioto Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso, PX, Cream) Port (Ruby, LBV, Vintage, Tawny) botrytis/noble rot

Элемент 6

Укажите ключевые принципы и методы, используемые в производстве основных категорий международных крепких спиртных напитков, и опишите стили производимых крепких спиртных напитков.

Критерии оценки знаний

1. Укажите принципы и методы, используемые в производстве крепких спиртных напитков.
2. Укажите методы производства, используемые для главных категорий крепких спиртных напитков, и опишите стили производимых крепких спиртных напитков.
3. Определите значение регионально важных и других терминов на этикетке, которые обычно используются, чтобы указать на качество и стиль международных крепких спиртных напитков.

Группы

Группа 1: Принципы и методы	
Принципы дистилляции	Подогрев алкогольной жидкости, выпаривание (разница в точках кипения этанола и воды), конденсация
Типы перегонных устройств	Перегонный куб (периодическая дистилляция), перегонная колонна (непрерывная дистилляция)
После дистилляции	Выдержка, подкрашивание, фильтрование, снижение крепости для розлива в бутылки

Группа 2: Основные категории международных крепких спиртных напитков	
БРЕНДИ	
Исходное сырье	Виноград
Производство	Ферментация, дистилляция, выдержка в дубе
ВИСКИ	
Исходное сырье	Зерновые (ячмень, рожь, кукуруза)
Производство	Переработка, ферментация, дистилляция, выдержка в дубе
РОМ	
Исходное сырье	Сахарный тростник (меласса)
Производство	Ферментация, дистилляция, выдержка в дубе (по усмотрению)
ТЕКИЛА	
Исходное сырье	Агава
Производство	Переработка, ферментация, дистилляция, выдержка в дубе (по усмотрению)
ВОДКА	
Исходное сырье	Любое
Производство	Ферментация, дистилляция, угольная фильтрация (по усмотрению)
АРОМАТИЗИРОВАННАЯ ВОДКА/ДЖИН/ЛИКЕРЫ	
Ингредиенты	Нейтральный или ароматный спирт, растительные добавки, эссенции, подкрашивание, сахар
Методы придания вкуса	Мацерация, повторная дистилляция, эссенции

Группа 3: Общие термины на этикетке, указывающие на стиль или качество	
Водка	(Вкусовые добавки)
Джин	Дистиллированный, London Dry
Бренди	Cognac, Armagnac, VS, VSOP, XO, Napoléon
Виски	Single Malt Scotch Whisky, Blended Scotch Whisky Irish Bourbon, Tennessee
Ром	Белый, золотой, темный, пряный
Текила	Серебряная/ <i>Blanco</i> , Золотая/ <i>Joven/Oro</i> , <i>Reposado</i> , <i>Añejo</i>

Элемент 7

Продемонстрируйте понимание процесса и принципов, связанных с хранением, выбором и подачей вина.

Критерии оценки знаний

1. Укажите правильные процедуры для хранения, выбора и подачи вина.
2. Опишите распространенные дефекты вина.
3. Определите ключевые факторы, когда делаете рекомендации по сочетанию еды и вина.
4. Сформулируйте проблемы социальной ответственности, здравоохранения и безопасности, связанные с потреблением вина и крепких спиртных напитков.

Группы

Группа 1: Хранение и подача	
Хранение	Оптимальные условия, последствия от неправильного хранения
Критерии выбора вина	Стиль вина, качество вина, индивидуальные предпочтения, стоимость, событие
Подача	Очередность подачи, температура подачи, открытие и декантация, бокалы и винные приспособления

Группа 2: Распространенные дефекты вина	
Дефекты вина	Пробковая болезнь, окисление (оксидация), испорченное

Группа 3: Принципы сочетаемости вина и пищи	
Особенности вина	Сладость, кислотность, танины/дуб, сложность, фруктовость, уровень алкоголя
Особенности пищи	Сладость, кислотность, умами (umami), соленость, горечь, жгучий перец чили, жирность и маслянистость, интенсивность ароматов

Группа 4: Социальная ответственность, здравоохранение и безопасность	
Социальная ответственность	Безопасное потребление алкоголя

WSET Уровень 2. Систематизированный подход к дегустации вина®

WSET Уровень 2. Систематизированный подход к дегустации вина®	
ВНЕШНИЙ ВИД	
Прозрачность	прозрачное - мутное
Интенсивность цвета	бледный – средний - глубокий
Оттенок цвета	<i>Белое:</i> лимонный – золотистый - янтарный <i>Розовое:</i> розовый – лососевый - оранжевый <i>Красное:</i> пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый
АРОМАТ	
Состояние	чистый – нечистый
Интенсивность	легкий – средний – выраженный
Ароматические характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, дубовые ароматы овощи и др.
ВКУС	
Сладость	сухое – сухое особое – полусухое – сладкое
Кислотность	низкая – средняя – высокая
Уровень танинов	низкий – средний – высокий
Тело	легкое – среднее – полное
Вкусовые характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.
Послевкусие	короткое – среднее – долгое
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
Качество	непригодное – низкое – приемлемое – хорошее – очень хорошее – превосходное

Образцы, рекомендованные для дегустации

Рекомендуется, чтобы студент попробовал следующие образцы в течение своей учебы. Они расположены в порядке их использования в сочетании с занятиями в классе.

Дегустационная техника
Любое недорогое итальянское Пино Гриджо (Pinot Grigio) Любой Гевюрцтраминер (Gewurztraminer) Любое выдержанное в дубе, неароматное белое вино (напр., белая Риоха Крианца (Rioja Crianza)) Недорогое фруктовое вино Вальполичелла (Valpolicella) Бароло (Barolo) Любое сладкое вино из ботритизированного винограда (напр., Токай (Tokaji), Бееренауслезе (Beerenauslese))
Виноградарство и виноделие
Полусухое Вувре (Vouvray Demi-sec) Выдержанное в дубе южно-африканское Шенен (Chenin) Любое сухое розовое вино (напр., Наварра Росадо (Navarra Rosado)) Калифорнийский белый Зинфандель (Zinfandel) Божоле (Beaujolais) или Божоле Виляж (Beaujolais Villages) Премиум класса выдержанный в дубе калифорнийский Зинфандель (Zinfandel)
Основные сорта винограда
Шардоне Шабли Премиум Крю (Chablis Premier Cru) Кот д'Ор (Côte d'Or) коммунальный или премиум Крю Любое недорогое, массового производства Шардоне из Нового Света Любое премиум класса Шардоне из Нового Света
Совиньон Блан Сансер (Sancerre) или Пуьи-Фюме (Pouilly-Fumé) Новозеландский Совиньон Блан
Рислинг Премиум класса немецкие Кабинетт (Kabinett) или Шпетлезе (Spätlese) (напр., Айнцеллаг (Einzellage)) Рислинг из долины Клэр или долины Иден
Пино Нуар Кот д'Ор (Côte d'Or) коммунальный или премиум Крю Любой премиум класса Пино Нуар из Нового Света
Каберне Совиньон и Мерло Любое недорогое, массового производства фруктовое Мерло Сент-Эмильон Гран Крю (Saint-Émilion Grand Cru) Гран Крю Классе (напр., Haut-Médoc/Pauillac/Margaux) Любое премиум класса Каберне Совиньон из Нового Света
Шираз и Гренаш Кот дю Рон (Côtes du Rhône) или Кот дю Рон Виляж (Côtes du Rhône Villages) Шатонеф-дю-Пап (Châteauneuf-du-Pape) Сира (Syrah) из Северной Роны Шираз (Shiraz) премиум класса из Бароссы (Barossa)

Регионально важные сорта винограда и именные вина
Общие Вионье (Viognier)
Италия Кьянти Классико (Chianti Classico) или Кьянти Классико Резерва (Chianti Classico Riserva) Соаве (Soave) или Гави (Gavi)
Испания Недорогие испанские красные (<i>напр.</i> , Риоха Ховен (Rioja Joven)) Риоха Резерва (Rioja Reserva) или Гран Резерва (Gran Reserva) Риас Байшас Альбариньо (Rías Baixas Albariño)
Аргентина и Чили Премиум класса аргентинский Малбек (Malbec) или чилийский Карменер (Carmenère) Аргентинский Торронтес (Torrontés)
Южная Африка Премиум класса южно-африканский Пинотаж (Pinotage)
Игристые вина
Немиллезимное шампанское (NV (Non-Vintage) Champagne) Кава (Cava) Просекко (Prosecco) или Асти (Asti) Любое игристое вино, сброженное в бутылках, из Нового Света
Сладкие и креплёные вина
Сотерн (Sauternes) Любое неботритизированное десертное вино (<i>напр.</i> , Вин Ду Натюрель (Vin Doux Naturel)) Порто LBV (Late Bottled Vintage) Херес Фино (Fino Sherry)
Крепкие спиртные напитки
Нейтральный белый Ром или Водка Лондонский сухой джин Коньяк VSOP Шотландские виски

Руководство по подготовке к экзаменам

Проведение экзаменов

Экзамены проводятся Аккредитованными Провайдерами Программ (АПП) WSET. Провайдеры должны в административном порядке соблюдать критерии и своды правил, изложенные в *Практическом Руководстве* (Operating Handbook).

Метод оценивания

Квалификация «WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки» будет оцениваться посредством выполнения специально разработанного WSET® Awards закрытого экзаменационного теста, состоящего из 50 вопросов с несколькими вариантами ответов. Тест необходимо выполнить в течение одного часа.

Все экзаменационные вопросы основаны на опубликованных выше элементах и результате обучения, а рекомендованные учебные материалы содержат всю необходимую информацию, чтобы ответить на эти вопросы.

Для прохождения экзамена кандидату необходимо набрать минимум 55% правильных ответов. WSET® Awards не предоставляет дипломов, выдаваемых студентам, пропустившим выпускные экзамены по болезни (aegrotat awards); все требования для прохождения квалификации должны быть выполнены.

Об экзамене на получение Квалификации «WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки»

Экзаменационный тест состоит из 50 вопросов с несколькими вариантами ответов. Каждый вопрос имеет только один правильный ответ, который и нужно отметить в бланке, пригодном для считывания компьютером. Экзаменационный наблюдатель даст подробные инструкции по заполнению экзаменационного листа в день экзамена. Каждый правильный ответ равен одному баллу, а за неправильные ответы баллы НЕ вычитаются.

Все экзаменационные тесты квалификации «WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки» тщательно выверяются на соответствие учебной нагрузке и знаниям, заявленным в программе обучения. Распределение экзаменационной нагрузки по отдельным группам вопросов приводится ниже.

Элемент	Кол-во вопросов
1. Продемонстрируйте общее понимание факторов, влияющих на стиль вина.	6
2. Опишите характеристики основных сортов винограда, используемых в производстве спокойных вин, а так же стиль и качество вин, производимых из этих сортов винограда в ключевых винодельческих странах и регионах мира.	19

3. Опишите стиль и качество как спокойных вин, изготовленных из регионально важных сортов винограда, так и регионально важных именных вин, производимых в основных винодельческих странах мира.	10
4. Обрисуйте в общих чертах методы, используемые в производстве игристых вин, и опишите стиль этих вин, производимых в основных винодельческих странах мира.	4
5. Обрисуйте в общих чертах методы, используемые в производстве сладких и креплёных вин, и опишите стиль этих вин, производимых в основных винодельческих странах мира.	4
6. Обрисуйте в общих чертах ключевые принципы и методы, используемые в производстве основных категорий международных крепких спиртных напитков и опишите стили производимых крепких спиртных напитков.	4
7. Продемонстрируйте понимание процесса и принципов, связанных с хранением, подбором и подачей вина.	3
Всего вопросов	50

Извещение о результатах

WSET® Awards доводит результаты экзаменов до сведения кандидатов следующим образом:

- WSET® Awards выпустит список оценок всех кандидатов для АПП, чтобы они могли сообщить результаты своим кандидатам. Этот список оценок будет составлен в течение двух недель с момента получения WSET® Awards заполненных экзаменационных бланков.
- WSET® Awards отправит все письма и сертификаты аккредитованным провайдерам программ (АПП), которые отвечают за пересылку этих документов своим кандидатам.

Примеры экзаменационных вопросов

Образовательный фонд «Вина и крепкие спиртные напитки» не публикует прошлые экзаменационные тесты на квалификацию «WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки». Чтобы дать кандидатам представление о характере вопросов, которые могут быть заданы, эта секция содержит пять примеров экзаменационных вопросов. На экзамене будет 50 вопросов подобного типа.

- 1 В сравнении с красными винами, белые вина обычно проходят ферментацию:
 - а) либо при более низкой, либо при более высокой температуре
 - б) при такой же температуре
 - в) при более высоких температурах
 - г) при более низких температурах

- 2 Какой сорт винограда считается пригодным для производства белых вин высокого качества как в Германии, так и в Австралии?
 - а) Мерло
 - б) Семийон
 - в) Шираз
 - г) Рислинг

- 3 Пинотаж – это сорт винограда, который главным образом используется для производства:
 - а) Южно-Африканских красных вин
 - б) Португальских крепленых вин
 - в) Австралийских белых вин
 - г) Калифорнийских розовых вин

- 4 Какой из ниже перечисленных терминов указывает на то, что вино выдерживалось некоторый срок в дубовых бочках?
 - а) Chenin Blanc
 - б) Classico
 - в) Côtes du Rhône
 - г) Crianza

- 5 Портвейн Тони (Tawny Port) это:
 - а) золотистый цвет, дрожжевые нотки в аромате
 - б) высокое содержание танинов и кислотность
 - в) сладкое вино с ореховыми нотками в аромате
 - г) игристое сухое вино

Ответы

1г, 2г, 3а, 4г, 5в.

Экзаменационные правила

1 Требования к кандидатам

1.1 Право на сдачу экзамена

1.1.1 Кандидаты, подавшие заявку на прохождение экзамена, должны быть старше установленного законом (той страны, где проходит экзамен) возраста для покупки и употребления алкогольной продукции, либо сдавать только часть (от полной программы) экзамена, либо получить согласие от родителей или законных опекунов.

1.1.2 Не существует ограничений на обучение на квалификацию «WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки» при одновременном обучении на других уровнях или квалификациях.

1.1.3 Кандидаты, не достигшие минимального возраста, разрешенного для покупки и употребления алкоголя, согласно законодательству страны, где будет проводиться экзамен, не получают возможность дегустировать алкогольные напитки в ходе обучения; но это обстоятельство не является препятствием для успешного прохождения обучения и получения квалификации. Точно так же, для кандидатов, которые из-за проблем со здоровьем, по религиозным или иным соображениям, решают не дегустировать алкоголь, это не станет препятствием для успешного прохождения обучения.

1.2 Рекомендованное предварительное обучение

1.2.1 К кандидатам не предъявляются требования иметь предыдущий опыт работы с алкогольными напитками или обладать какими-либо знаниями в этой области.

1.2.2 Для прохождения экзамена необходимы следующие уровни языковой и математической грамотности:

языковая грамотность: уровень 2 по Национальной шкале стандартов Великобритании, или эквивалентный уровень грамотности в языке, используемом на экзамене.

математическая грамотность: уровень 2 по Национальной шкале стандартов Великобритании, или эквивалентная.

2 Условия и результаты

2.1 Квалификация «WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки» оценивается путем проведения закрытого 60-минутного письменного теста из 50 вопросов с несколькими вариантами ответов каждый. Один вопрос оценивается в один балл.

2.2 Результаты экзаменов высылаются провайдерам APPs в течение 2 недель с момента получения заполненных экзаменационных бланков.

2.3 Результаты ранжируются следующим образом:

Количество правильных ответов 85% и более	Отлично
Количество правильных ответов от 70% до 84%	Хорошо
Количество правильных ответов от 55% до 69%	Удовлетворительно
Количество правильных ответов от 45% до 54%	Неудовлетворительно
Количество правильных ответов менее 44%	Экзамен полностью провален

3 Особые условия

3.1 Кандидатам, которым для прохождения экзамена требуются особые условия, подтвержденные документально, необходимо в момент подачи заявки на прохождение экзамена уведомить об этом экзаменатора АПП. Дальнейшие действия экзаменатора и кандидатов регулируются предписаниями WSET® Awards.

3.2 Политикой WSET® Awards является соблюдение корректности в отношении таких кандидатов, чтобы на экзаменах они чувствовали себя в равных условиях с остальными. Кандидаты отвечают за информирование своих АПП о любых подобных требованиях во время зачисления на курс.

4 Пересдача экзамена

4.1 Кандидаты, не сдавшие экзамен, могут подать заявление о пересдаче экзамена. Количество попыток пересдачи экзамена не ограничивается.

4.2 Кандидатам, которые сдали экзамен, но не удовлетворены своей оценкой, пересдавать экзамен не разрешается.

5 Условия и порядок проведения экзамена

5.1 Кандидаты допускаются к прохождению экзамена только после согласия со следующими условиями:

- Перед началом экзамена кандидаты должны предъявить наблюдателю удостоверение личности с фотографией.
- Максимальное время на выполнение экзаменационной работы – 60 минут.
- Запрещается пользоваться любыми материалами, в любой форме, кроме экзаменационного вопросника и листа для ответов.
- Как только наблюдатель объявит, что экзамен начал, кандидатам не разрешается вести между собой разговоры и обсуждения пока они не покинут экзаменационную комнату или наблюдатель объявит об окончании экзамена.
- В течение экзамена кандидатам разрешается иметь с собой только следующие предметы: ручки, карандаши, стирательные резинки, воду для питья, и небольшую ручную или заплечную сумку, содержащую только личные вещи.
- Запрещается кандидатам фотографировать экзаменационную комнату или экзаменационные материалы.
- Запрещается пользоваться любыми электронными приборами.
- Запрещается пользоваться любыми словарями.
- Запрещается устанавливать звуковые напоминания любого рода на часах или телефонах.
- Кандидатам не разрешается покидать экзаменационную комнату, пока не истекнут первые 15 минут экзаменационного времени.
- Кандидатам, прибывшим на экзамен после его начала, не разрешат сдавать его, если какой-либо другой кандидат уже завершил экзамен и вышел.
- Кандидатам, опоздавшим на экзамен, по усмотрению наблюдателя может быть разрешено войти, но только если это не создаст неудобств для других кандидатов. При нормальных обстоятельствах мы не предполагаем никому из кандидатов разрешить приступить к экзамену, если он прибыл на 30 минут позже назначенного времени.

- Кандидаты сами не могут покинуть экзаменационную комнату и затем вернуться в нее, если экзамен уже начался, а только сопровождаемые наблюдателем все время пока находятся за пределами экзаменационной комнаты.
- Кандидаты, которые закончат экзамен раньше других, могут покинуть комнату, но не позже чем за 10 минут, оставшихся до конца экзамена и при условии, что это не создаст неудобств для остальных кандидатов; после выхода из комнаты вход в нее снова не разрешается.
- Наблюдатели не имеют права комментировать, разъяснять или выражать свое мнение по любому из экзаменационных вопросов.
- Любой кандидат, уличенный в нарушении правил, немедленно должен покинуть экзаменационную комнату, а его экзаменационная работа отправляется на рассмотрение в Экзаменационную Комиссию, которая определит ее законность и решит, будет ли наложен запрет на участие данного кандидата в экзаменах в будущем.
- Не разрешается выносить экзаменационные вопросники из экзаменационного помещения; кандидаты, которые не прилагают вопросник к своему листу ответов, признаются нарушителями правил со всеми вытекающими последствиями.
- Запрещается для кандидатов сообщать другим людям содержание экзаменационных работ или воспроизводить их в любом виде.

5.2 Кандидаты также дают согласие следовать всем инструкциям наблюдателя. Неподчинение этим инструкциям может привести к тому, что результаты работы кандидата могут быть признаны недействительными.

5.3 Экзаменационные работы и листы с ответами являются собственностью WSET® Awards и не возвращаются кандидатам.

6 Комментарии, запросы и апелляции по результатам экзаменов

6.1 Кандидаты, требующие комментарии и/или запрашивающие пересмотр результатов своей экзаменационной работы, должны обратиться к своему АПП и запросить «Application Form for Feedback and Enquiries Against Examination Results» (Форма заявления на комментарии и запрос на пересмотр экзаменационных результатов). Форма должна быть заполнена и отправлена в WSET® Awards вместе с соответствующей оплатой в течение 6 недель со дня экзамена. Любой запрос, полученный вне этих временных рамок, не будет рассматриваться. Ответ будет дан в течение 2 недель с момента получения запроса WSET® Awards.

6.2 Любой кандидат, не удовлетворенный результатом своего запроса, должен обратиться к АПП и запросить «Appeal against Examination Results Application Form» (Форма заявления на апелляцию против экзаменационных результатов), которая должна быть заполнена и возвращена в WSET® Awards вместе с соответствующей оплатой в срок, не превышающий 10 рабочих дней со дня уведомления о решении по запросу. Апелляция, полученная вне этих временных рамок, не будет рассматриваться. Ответ будет дан в течение 2 недель с момента получения запроса WSET® Awards.

7 Удовлетворенность студентов условиями учебы

7.1 Если кто-либо из студентов считает, что его АПП не предоставляет уровень услуг, на который он рассчитывал, или ведет себя не в соответствии со стандартами указанными в условиях по управлению, обучению и проведению экзаменов, он должен в первую очередь обсудить это со своим АПП. Если это не приведет к удовлетворительному решению, студентам рекомендуется обратиться к нашей административной группе (Administration Team), appadmin@wset.co.uk. Пожалуйста, имейте в виду, что все запросы будут рассматриваться конфиденциально, но WSET® Awards не работает с анонимными жалобами.

8 Правила WSET® Awards

8.1 WSET® Awards оставляет за собой право дополнять или изменять любые положения данных правил по своему усмотрению.

WSET® выражает благодарность за помощь и постоянную поддержку в проведении обучений и присуждении квалификаций в области вин и крепких напитков следующим **КОРПОРАТИВНЫМ ПАРТНЕРАМ**:



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

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

for the facts
drinkaware.co.uk