

# WSET® Certifikat 2. stopnje s področja vina in žganih pijač



SPECIFIKACIJE

Izdaja 14.1



[www.WSETglobal.com](http://www.WSETglobal.com)

Wine & Spirit Education Trust  
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF  
E-pošta: wset@wset.co.uk  
Spletna stran: [www.WSETglobal.com](http://www.WSETglobal.com)

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

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

© Wine & Spirit Education Trust 2014  
Izdaja 14 v angleščini, 2014  
Izdaja 14.1 v angleščini, 2017 (posodobitev z manjšimi spremembami)

Slovenski prevod© Wine & Spirit Education Trust 2014  
Izdaja 14, prevedena v slovenščino, 2014  
Izdaja 14.1, prevedena v slovenščino, 2017

Vse pravice pridržane. Noben del te izdaje ne sme biti reproduciran, shranjen ali prepisan v katerikoli obliki oz. na katerikoli način, bodisi elektronsko, mehansko, s fotokopiranjem, snemanjem ali kako drugače, brez predhodnega privoljenja lastnikov avtorskih pravic.

#### FOTOGRAFIJE NA NASLOVNICI

Ozadje: Victoria Clare  
Zgoraj: Michael Buriak  
Na sredini: Antony Moss  
Spodaj: Destilarna Dalmore

Prevajanje in tolmačenje, Marko Ipavec s.p.  
Oblikovanje: Peter Dolton  
Založniške storitve: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

# Vsebina

<b>Uvod</b>	<b>3</b>
<b>Kvalifikacije družbe Wine &amp; Spirit Education Trust</b>	<b>4</b>
<b>Uvod v Certifikat 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET®</b>	<b>7</b>
<b>Učne enote Certifikata 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET®</b>	<b>9</b>
<b>Sistematični pristop k pokušnji vina WSET (2. stopnja)®</b>	<b>18</b>
<b>Priporočeni vzorci za pokušnjo</b>	<b>19</b>
<b>Vodenje preverjanja znanja</b>	<b>21</b>
<b>Primeri izpitnih vprašanj</b>	<b>23</b>
<b>Izpitni pravilniki</b>	<b>24</b>

## Uvod

Te specifikacije vsebujejo informacije o Certifikatu 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET®, ki jih potrebujejo tako kandidati kot izvajalci programa.

Glavni del dokumenta so podrobni opisi učnih rezultatov in učnih enot Certifikata 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET®. Izvajalci lahko te opise uporabijo za pripravljane učnih programov, kandidati pa si z njimi lahko pomagajo pri načrtovanju učenja, saj je izpit zasnovan kot preverjanje teh vsebin.

Te specifikacije ponujajo tudi seznam priporočenih vzorcev za pokušino, vodenje skozi postopek preverjanja znanja (vključno z oceno pomembnosti tematik v učnem načrtu in primeri izpitnih vprašanj) in izpitne pravilnike.

## Kvalifikacije družbe Wine & Spirit Education Trust

### WSET® Awards

WSET® Awards je oddelek za kvalifikacije družbe Wine & Spirit Education Trust. Ponuja kakovostne kvalifikacije, s pomočjo katerih pridejo ljudje do boljšega znanja o alkoholnih pijačah, preko njih pa razvijejo tudi svoje veščine pri pokušnji. To dosegamo:

- s sodelovanjem z industrijo pijač pri pripravi ustreznih specifikacij;
- s podeljevanjem pooblastil izvajalcem programov za izvajanje naših kvalifikacij;
- s pripravo izpitov;
- z izdajanjem potrdil uspešnim kandidatom.

Za razvoj kvalifikacij, ki jih nadzoruje in podeljuje WSET®, je odgovoren izključno oddelek WSET® Awards, organ za podeljevanje certifikatov družbe Wine & Spirit Education Trust.

Britanska vlada je ustanovila regulativni organ (**Office of the Qualifications and Examinations Regulation – OfQual**), ki nadzoruje organizacije, ki nudijo kvalifikacije.

Nekatere kvalifikacije WSET so podane v nadaljevanju.

#### Polni naziv: **Certifikat 1. stopnje s področja vina WSET®**



##### **Številka Ofqual 600/1504/4**

**Opis:** Ta kvalifikacija ponuja osnovno znanje o poglavitnih slogih vina, in sicer za osebje, ki je neposredno udeleženo pri strežbi ali prodaji vina. Namenjena je zagotavljanju osnovnega znanja o izdelkih in usposabljanju za shranjevanje in strežbo vina, ki posameznika pripravijo za prvo službo v gostinstvu ali v prodaji vina.

#### Polni naziv: **Certifikat 1. stopnje s področja strežbe vina WSET®**

**Opis:** Ta kvalifikacija nadgrajuje znanje in veščine, ki se jih naučimo pri pridobitvi Certifikata 1. stopnje s področja vina in žganih pijač, ter pokaže, kako jih je možno uporabiti v restavraciji. Primerna je za vsakogar, ki bi rad pridobil osnovno znanje strežbe vina, vključno s tistimi, ki bi se radi izučili za someljeje.

#### Polni naziv: **Certifikat 1. stopnje s področja žganih pijač WSET®**

##### **Številka Ofqual 600/1501/9**

**Opis:** Ta kvalifikacija ponuja osnovni uvod v poglavitne vrste žganih pijač, ki jih ima na voljo osebje, neposredno udeleženo pri njihovi strežbi ali prodaji. Namenjena je zagotavljanju osnovnega znanja o izdelkih, ki posameznika pripravi na službo v gostinstvu ali industriji žganih pijač.

**Polni naziv: Certifikat 2. stopnje s področja žganih pijač WSET®**

**Številka Ofqual 600/1507/X**

**Opis:** S to kvalifikacijo boste v primerjavi z bolj široko zastavljenim Certifikatom 2. stopnje s področja vina in žganih pijač pridobili bolj obsežno in poglobljeno znanje s področja žganih pijač in likerjev. Podrobno boste seznanjeni s širokim razponom vseh vrst izdelkov s področja žganih pijač in uporabo naštetih izdelkov skupaj s teorijo tehnike pokušnje.

**Polni naziv: Certifikat 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET®**

**Številka Ofqual 600/1508/1**

**Opis:** Seznanjeni boste s širokim razponom vseh vrst izdelkov s področja alkoholnih pijač in s teorijo tehnike pokušnje. Primerna je za osebe z malo predhodnega znanja in izkušenj.

**Polni naziv: Diploma WSET® 4. stopnje s področja vina in žganih pijač**

**Opis:** To je strokovna kvalifikacija, ki podrobno znanje združuje s tržnimi dejavniki in temeljitim sistemom za strokovno vrednotenje vin in žganih pijač. Inštitut *Masters of Wine* priporoča to diplomo kandidatom, ki bi želeli postati njihovi člani.

**BS EN ISO 9001:2008**



Oddelek WSET® Awards ima Sistem vodenja kakovosti, ki ustreza zahtevam smernic BS EN ISO 9001:2008 za podeljevanje priznanj za kvalifikacije in izpite iz poznavanja izdelkov ter sposobnosti pri pokušnji alkoholnih pijač.

**Kako se pripraviti na pridobitev Kvalifikacije WSET®**

Kvalifikacije WSET® lahko ponujajo le organizacije, ki jih potrdi oddelek WSET® Awards, in so znane kot Pooblaščen ponudniki programa (*Approved Programme Providers – APP*), v nadaljevanju PPP. Študenti, ki želijo pridobiti kvalifikacijo družbe WSET®, se morajo vpisati pri enem izmed teh ponudnikov. Študent se obrača na svojega pooblaščenega ponudnika, ponudnik pa je odgovoren za izvajanje tečaja in izpita za preverjanje znanja, katerih vsebino določijo oddelek WSET® Awards.

Študij v skupini pri pooblaščenem ponudniku programa je najboljši način, kako se naučiti pokušnje, vendar nekateri ponudniki svoje kandidate na izpite pripravijo tudi s pomočjo študija na daljavo.

Seznam Pooblaščenih ponudnikov programa (*Approved Programme Providers – APP*) je objavljen na spletni strani družbe WSET: [www.WSTglobal.com](http://www.WSTglobal.com). Čeelite informacije o programih pooblaščenih ponudnikov, se obrnite neposredno nanje.

Čeelite postati Pooblaščen ponudnik programa vas prosimo, da stopite v stik z upravno skupino za PPP na e-pošto: [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

### **Načelo različnosti in enakosti**

Oddelek WSET® Awards v celoti podpira načelo različnosti in enakosti in je odgovoren za zagotavljanje pravične in enakopravne obravnave vseh kandidatov za kvalifikacije WSET®. Izvod našega pravilnika o različnosti in enakosti lahko dobite pri upravni skupini za PPP na e-pošto: [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

### **Izjava o storitvah za stranke**

Kakovost in obseg storitev, ki jih lahko stranke pričakujejo od oddelka WSET® Awards, sta objavljena v Izjavi o storitvah za stranke. Izvod te izjave lahko dobite pri upravni skupini za PPP na e-pošto: [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

Če pride do morebitnega nezadovoljstva s storitvijo, za katero ste plačali, vas prosimo, da nemudoma stopite v stik s svojim pooblaščenim ponudnikom programa. Če na tem nivoju ne pride do rešitve spora, vas prosimo, da stopite v stik z upravno skupino za PPP na e-pošto: [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

### **Sistem štipendiranja**

Špendije se podeljujejo za vsako akademsko leto, ki traja od 1. avgusta do 31. julija. Kandidati, ki dosežejo izjemne ocene pri izpitih, so *lahko* upravičeni do štipendiranja. Sistem štipendiranja upravlja oddelek WSET® Awards, z upravičenimi kandidati pa bo oddelek stopil v stik ob vsakem zaključku akademskega leta, ko bodo primerjali vse rezultate izpitov.

Na voljo je veliko različnih štipendij. Za več informacij obiščite spletno stran, namenjeno štipendijam: [westglobal.com/about-us/awards-bursaries](http://westglobal.com/about-us/awards-bursaries).

Te štipendije se ne podeljujejo v obliki finančne pomoči za plačevanje študija, ampak so priznanje za izjemne rezultate na izpitih.

## Uvod v Certifikat 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET®

### Cilji kvalifikacije

Kvalifikacija za pridobitev Certifikata 2. stopnje s področja vina in žganih pijač je namenjena tistim, ki imajo malo ali nič predhodnega znanja o široki paleti vin in žganih pijač. Primerna je za vse, ki jim zanesljivo in preprosto znanje o izdelkih pomaga pri opravljanju njihovega dela, na primer pri odnosu s strankami in pri prodaji v gostinstvu, maloprodaji in veleprodaji.

Uporabna je tudi za osebe, ki jih to področje zanima samo po sebi.

Kandidati, ki bodo pridobili Certifikat 2. stopnje s področja vina in žganih pijač bodo znali analizirati in razložiti informacije z etiket pomembnejših svetovnih vin in žganih pijač ter na začetni ravni svetovati pri izbiri in postrežbi vin. Poleg tega bodo razumele tudi principe pokušnje in vrednotenja vin.

### Vsebinska zasnova kvalifikacije

Za doseganje ciljev kvalifikacije je v vsebinski zasnovi en učni rezultat.

#### Učni rezultat

Poznavanje ključnih dejavnikov, ki vplivajo na tipe in sloge vin; poznavanje in opisovanje značilnosti naštetih mirnih, penečih in alkoholiziranih vin; poznavanje načinov skladiščenja in hrambe ter postrežbe mirnih, penečih in alkoholiziranih vin; poznavanje ključnih metod pridelave svetovnih žganih pijač in opisovanje slogov obravnavanih žganih pijač.

- 1. učna enota:** Pokazati morate osnovno razumevanje dejavnikov, ki vplivajo na slog vina.
- 2. učna enota:** Opišite značilnosti poglavitnih sort grozdja, ki se uporabljajo za pridelavo mirnih vin, in slog ter kakovost vin, ki jih iz teh sort pridelujejo v poglavitnih državah pridelovalkah in vinorodnih področjih sveta.
- 3. učna enota:** Opišite slog in kakovost tako mirnih vin, pridelanih iz lokalno pomembnih sort grozdja, kot tudi drugih regionalno pomembnih vin z imenom, ki prihajajo iz poglavitnih držav pridelovalk.
- 4. učna enota:** Povzemite metode pridelave penečih vin in opišite sloge teh vin, ki jih pridelujejo v poglavitnih državah pridelovalkah po svetu.
- 5. učna enota:** Na kratko opišite metode pridelave sladkih in alkoholiziranih vin ter opišite sloge teh vin, ki jih pridelujejo v poglavitnih državah pridelovalkah po svetu.
- 6. učna enota:** Povzemite ključna načela in metode pri pridelavi poglavitnih vrst svetovnih žganih pijač in opišite sloge teh žganih pijač.
- 7. učna enota:** Izkazati morate razumevanje postopkov in načel, ki so pomembni pri hrambi in skladiščenju, izbiri in postrežbi vina.



## **Vpis**

Vpis v tečaj za pridobitev Certifikata 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET® ni omejen. Tečajnikom, ki so v državi, kjer opravljajo izpit, mlajši od zakonsko določene starosti za nakup žganih pijač, med tečajem ne bo dovoljeno pokušati alkoholnih pijač, vendar to ni ovira za uspešno opravljanje tečaja. Tečajniki, ki ne želijo piti alkohola iz zdravstvenih, verskih ali drugih razlogov, prav tako ne bodo imeli nobenih težav pri pridobitvi certifikata.

## **Total Qualification Time (TQT) (skupno trajanje kvalifikacije) in Guided Learning Hours (GLH) (vodene učne ure)**

TQT je ocena skupnega časa v urah, ki bi ga učenec razumno potreboval za izkaz dosežene ravni, potrebne za podelitev certifikata. TQT obsega GLH in čas za samostojno učenje. GLH vključuje vse učenje pod nadzorom tutorja in nadzorovana preverjanja.

TQT za 2. stopnjo certifikata s področja vina in žganih pijač je 28 ur, tj. 17 GLH (vključno z 1 uro za preizkus) in 11 ur za samostojno učenje.

## **Priporočljive smernice napredka tečaja**

Za vpis v program za pridobitev Certifikata 3. stopnje s področja vina WSET® je priporočen zaključen tečaj za pridobitev Certifikata 2. stopnje ali izkušnje s tega področja, ki so temu certifikatu enakovredne.

# Učne enote Certifikata 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET®

## 1. UČNA ENOTA

*Pokazati morate osnovno razumevanje dejavnikov, ki vplivajo na slog vina.*

### Kriteriji ocenjevanja

1. Definirajte pogoje, ki jih trta potrebuje, da na njej dozori zdravo grozdje.
2. Opišite vpliv okolja, v katerem rastejo trte, na grozdje.
3. Na kratko opišite vinogradniška dela, ki so potrebna za pridelavo zdravega grozdja.
4. Na kratko opišite postopke, ki se uporabljajo za pridelavo obravnavanih vin, in opisati njihov vpliv na slog vina.
5. Na kratko opišite postopke, ki se uporabljajo za zorenje obravnavanih vin, in opisati njihov vpliv na slog vina.

### Sklopi

<b>Sklop 1: Pogoji</b>	
Pogoji	toplota, svetloba, hranilne snovi, voda
<b>Sklop 2: Okolje, kjer rastejo trte</b>	
Podnebje	vroče, zmerno, hladno
Vreme	razlike med letniki
Prsti in naklon podlage	odvodnjavanje, hranilne snovi, voda, lega
<b>Sklop 3: Vinogradniška dela</b>	
Vinograd dela	Obrezovanje, donosi, škodljivci in bolezni, trgatev
<b>Sklop 4: Pridelava vina</b>	
Postopki	drozganje, stiskanje, vrenje, vrste posod, temperature
Slogi	rdeče, rosé, belo
<b>Sklop 5: Zorenje</b>	
Zorenje	vrste posod, vplivi kisika

## 2. UČNA ENOTA

**Opišite značilnosti poglavitnih sort grozdja, ki se uporabljajo za pridelavo mirnih vin, in slog ter kakovost vin, ki jih iz teh sort pridelujejo v poglavitnih državah pridelovalkah in vinorodnih področjih sveta.**

### Kriteriji ocenjevanja

1. Opišite značilnosti poglavitnih sort grozdja.
2. Opišite vplive podnebja in (kjer je to pomembno) postopkov v kleti na slog in kakovost mirnega vina, pridelanega iz poglavitnih sort grozdja.
3. Določite glavne države pridelovalke in svetovna vinorodna področja za pridelavo mirnih vin iz poglavitnih sort grozdja. Opišite sloge in kakovost teh vin z uporabo Sistematičnega pristopa k pokušnji vina WSET (2. stopnja)®.
4. Razložite pomen regionalno pomembnih izrazov na etiketah in drugih izrazov, ki se običajno uporabljajo za določanje sloga in kakovosti mirnih vin, pridelanih iz poglavitnih sort grozdja.

### Sklopi

Sklop 1: Poglavitne sorte grozdja	
Bele	chardonnay, sauvignon, renski rizling
Rdeče:	Modri pinot, cabernet sauvignon, merlot, syrah/shiraz, grenache/garnacha

Sklop 2: Vplivi podnebja in postopkov v kleti	
Podnebje	vroče, zmerno, hladno
Vinska klet (kjer je to pomembno)	jabolčno-mlečnokislinska fermentacija, droži, hrast, zorenje

Sklop 3: Najpomembnejše države in področja		
<b>CHARDONNAY</b>		
Visokokakovosten	Francija	<b>Burgundija:</b> Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
	ZDA	<b>Kalifornija:</b> Sonoma, Carneros
	Argentina	Mendoza
	Čile	Casablanca Valley
	Avstralija	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
	Nova Zelandija	Marlborough
	Južna Afrika	Zaliv Walker
Velike količine poceni vin	Pays d'Oc, južna Italija, Kalifornija, Argentina, Valle Central (Čile), jugovzhodna Avstralija, Zahodna Kaplandija	
Zvrsti	chardonnay + semillon, chardonnay + lokalne sorte	
<b>SAUVIGNON</b>		
Visokokakovosten	Francija	<b>Dolina Loare:</b> Sancerre, Pouilly-Fumé
		<b>Bordeaux:</b> Bordeaux Blanc
	ZDA	<b>Kalifornija:</b> Napa Valley
	Čile	Casablanca Valley
	Nova Zelandija	Marlborough
	Južna Afrika	Elgin, Constantia
Velike količine poceni vin	Pays d'Oc, Val de Loire, Kalifornija, Valle Central (Čile)	
Zvrsti	sauvignon + semillon	

<b>RENSKI RIZLING</b> Visokokakovosten	<b>Francija</b> <b>Nemčija</b> <b>Avstrija</b> <b>Avstralija</b>	Alzacija Mosel, Rheingau, Pfalz Clare Valley, Eden Valley
<b>Velike količine poceni vin</b>	Nemčija	
<b>MODRI PINOT</b> Visokokakovosten	<b>Francija</b> <b>Nemčija</b> <b>ZDA</b> <b>Čile</b> <b>Avstralija</b> <b>Nova Zelandija</b> <b>Južna Afrika</b>	<b>Burgundija:</b> Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard Pfalz, Baden <b>Kalifornija:</b> Sonoma, Carneros, Santa Barbara County <b>Oregon</b> Casablanca Valley Yarra Valley, polotok Mornington Marlborough, Central Otago Zaliv Walker
<b>Velike količine poceni vin</b>	Čile	
<b>CABERNET SAUVIGNON IN MERLOT</b> Visokokakovosten	<b>Francija</b> <b>ZDA</b> <b>Argentina</b> <b>Čile</b> <b>Avstralija</b> <b>Nova Zelandija</b> <b>Južna Afrika</b>	<b>Bordeaux:</b> Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol, Bordeaux <b>Kalifornija:</b> Napa Valley, Oakville, Rutherford, Alexander Valley Mendoza Valle del Maipo, Colchagua Valley, Cachapoal Valley Margaret River, Coonawarra Hawke's Bay Stellenbosch
<b>Velike količine poceni vin</b>	Pays d'Oc, Kalifornija, Valle Central (Čile), Mendoza, jugovzhodna Avstralija, Zahodna Kaplandija, severna Italija	
<b>Zvrsti</b>	cabernet sauvignon + merlot, cabernet sauvignon + shiraz	
<b>SYRAH/SHIRAZ IN GRENACHE/GARNACHA</b> Visokokakovosten	<b>Francija</b> <b>Španija</b> <b>Avstralija</b>	<b>Severni del doline Rone:</b> Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie <b>Južni del doline Rone:</b> Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ime), Châteauneuf-du-Pape <b>Languedoc-Roussillon:</b> Minervois Rioja, Navarra, Priorat Barossa Valley, McLaren Vale, Hunter Valley
<b>Velike količine poceni vin</b>	jugovzhodna Avstralija, Côtes du Rhône, Languedoc, Pays d'Oc, Španija	
<b>Zvrsti</b>	grenache + shiraz, shiraz + cabernet sauvignon, grenache + lokalne sorte, shiraz/syrah + lokalne sorte	

<b>Sklop 4: Najpogostejši izrazi na etiketah za označevanje sloga ali kakovosti</b>	
<b>Francija</b>	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) <b>Splošni:</b> rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux <b>Burgundija:</b> Premier Cru, Grand Cru <b>Bordeaux:</b> Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé <b>Alzacija:</b> Grand Cru
<b>Nemčija</b>	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
<b>Španija</b>	DOCa, DO, vino de la tierra, tinto, rosado, blanco, seco, joven, crianza, reserva, gran reserva
<b>ZDA</b>	fumé blanc
<b>Splošni</b>	cuvée, oaked/unoaked, barrel/barrique-fermented/aged, organic, unfiltered/unfiltered, vieilles vignes/old vines, vintage, alcohol content

### 3. UČNA ENOTA

**Opišite slog in kakovost tako mirnih vin, pridelanih iz lokalno pomembnih sort grozdja, kot tudi drugih regionalno pomembnih vin z imenom, ki prihajajo iz poglavitnih držav pridelovalk po svetu.**

#### Kriteriji ocenjevanja

1. Poznati morate regionalno pomembne sorte grozdja, ki jih v poglavitnih državah pridelovalkah sveta uporabljajo za pridelavo vina, in opisati slog in kakovost mirnih vin, ki jih pridelajo iz tega grozdja.
2. Poznati morate regionalno pomembna vina z imeni v poglavitnih vinorodnih državah sveta in opisati slog in kakovost teh vin z uporabo Sistematičnega pristopa k pokušnji vina WSET (2. stopnja)®.
3. Razložite pomen regionalno pomembnih izrazov in drugih izrazov na etiketah, ki se običajno uporabljajo za opisovanje kakovosti in sloga regionalno pomembnih mirnih vin.

#### Sklopi

<b>Sklopa 1 in 2: Regionalno pomembne sorte grozdja in vina z imenom</b>	
<b>FRANCIJA</b>	
Sorte grozdja	<b>Bele:</b> chenin blanc, sivi pinot, dišeči traminec, viognier <b>Rdeče:</b> gamay
Vina z imenom	<b>Dolina Loire:</b> Muscadet, Vouvray <b>Alzacija</b> <b>Beaujolais:</b> Beaujolais, Beaujolais villages, Fleurie
<b>ITALIJA</b>	
Sorte grozdja	<b>Bele:</b> sivi pinot, trebbiano, verdicchio <b>Rdeče:</b> nebbiolo, barbera, sangiovese, montepulciano, primitivo, aglianico
Vina z imenom	<b>Piemont:</b> Barolo, Barbaresco, Gavi <b>Benečija:</b> Valpolicella, Soave <b>Toskana:</b> Chianti, Brunello di Montalcino
<b>ŠPANIJA</b>	
Sorte grozdja	<b>Bele:</b> albariño <b>Rdeče:</b> tempranillo
Vina z imenom	Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero, Katalonija
<b>PORTUGALSKA</b>	
Vino z imenom	<b>Douro</b>
<b>ZDA</b>	
Sorte grozdja	<b>Rdeče:</b> zinfandel
<b>ARGENTINA</b>	
Sorte grozdja	<b>Bele:</b> torrontés <b>Rdeče:</b> malbec
Vina z imenom	Cafayate, Mendoza
<b>ČILE</b>	
Sorte grozdja	<b>Rdeče:</b> carmenère
<b>AVSTRALIJA</b>	
Sorte grozdja	<b>Bele:</b> semillon
Vino z imenom	Hunter Valley
<b>JUŽNA AFRIKA</b>	
Sorte grozdja	<b>Bele:</b> chenin blanc <b>Rdeče:</b> pinotage

<b>Sklop 3: Najpogostejši izrazi na etiketah za označevanje sloga ali kakovosti</b>	
<b>Francija</b>	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) <b>Splošni:</b> rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux <b>Burgundija:</b> Premier Cru, Grand Cru <b>Bordeaux:</b> Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé <b>Alzacija:</b> Grand Cru
<b>Nemčija</b>	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
<b>Španija</b>	DOCa, DO, vino de la tierra, tinto, rosado, blanco, seco, joven, crianza, reserva, gran reserva
<b>ZDA</b>	fumé blanc
<b>Splošni</b>	cuvée, oaked/unoaked, barrel/barrique-fermented/aged, organic, unfinned/unfiltered, vieilles vignes/old vines, vintage, alcohol content

#### 4. UČNA ENOTA

**Povzemite metode pridelave penečih vin in opišite sloge teh vin, ki jih pridelujejo v poglavitnih državah pridelovalkah po svetu.**

##### Kriteriji ocenjevanja

1. Povzemite pomembne metode pridelave penečih vin.
2. Naštete najpomembnejše države in vinorodna področja za pridelavo penečih vin ter sorte grozdja, kjer je to pomembno. Opišite slog teh vin z uporabo Sistematičnega pristopa k pokušnji vina WSET (2. stopnja)®.
3. Razložite pomen regionalno značilnih in drugih izrazov na etiketah, ki se uporabljajo za označevanje kakovosti in sloga penečih vin.

##### Sklopi

<b>Sklop 1: Metode pridelave</b>	
<b>Metode</b>	sekundarno vrenje v steklenici (tradicionalna, transferna), tankovska metoda (suha, sladka)

<b>Sklop 2: Najpomembnejše države, področja in sorte grozdja</b>	
<b>DRŽAVE IN VINORODNA PODROČJA</b>	
<b>Francija</b>	champagne, crémant, saumur
<b>Nemčija</b>	Sekt
<b>Italija</b>	asti, prosecco
<b>Španija</b>	cava
<b>Južna Afrika</b>	
<b>Kalifornija</b>	
<b>Avstralija</b>	
<b>Nova Zelandija</b>	
<b>SORTE GROZDJA</b>	
<b>Sorte</b>	chardonnay, modri pinot, muškat

<b>Sklop 3: Najpogostejši izrazi na etiketah za označevanje sloga ali kakovosti</b>	
<b>Splošni</b>	brut, vintage/non-vintage (letniški/neletniški), traditional method/méthode traditionnelle/bottle-fermented, méthode cap classique

## 5. UČNA ENOTA

**Na kratko opišite metode pridelave sladkih in alkoholiziranih vin ter opišite slog teh vin, ki jih pridelujejo v poglavitnih državah pridelovalkah po svetu.**

### Kriteriji ocenjevanja

1. Naštejte pomembne metode pridelave sladkih in alkoholiziranih vin.
2. Naštejte najpomembnejše države in vinorodna področja za pridelavo sladkih in alkoholiziranih vin ter sorte grozdja, kjer je to pomembno. Opišite slog teh vin z uporabo Sistematičnega pristopa k pokušnji vina WSET (2. stopnja)®.
3. Določite pomen regionalno značilnih in drugih izrazov na etiketah, ki se običajno uporabljajo za označevanje kakovosti in sloga sladkih in alkoholiziranih vin.

### Sklopi

<b>Sklop 1: Metode pridelave</b>	
<b>SLADKA VINA</b>	
<b>Metode</b>	filtriranje kvasovk, dodajanje nepovretega grozdnega soka/koncentrata, posušeno grozdje, plemenita plesen, zmrznjeno grozdje
<b>ALKOHOLIZIRANA VINA</b>	
<b>Sherry</b>	dodajanje alkohola po končani fermentaciji, zorjenje
<b>Porto, VdNs</b>	dodajanje alkohola za prekinitev fermentacije, zorjenje

<b>Sklop 2: Najpomembnejše države, področja in sorte grozdja</b>	
<b>DRŽAVE IN VINORODNA</b>	
<b>PODROČJA</b>	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
<b>Francija</b>	
<b>Nemčija</b>	
<b>Italija</b>	
<b>Španija</b>	Sherry
<b>Portugalska</b>	Porto
<b>Madžarska</b>	Tokaji
<b>SORTE GROZDJA</b>	
<b>Sorte</b>	sémillon, muškat, renski rizling

<b>Sklop 3: Najpogostejši izrazi na etiketah za označevanje sloga ali kakovosti</b>	
<b>Nemčija</b>	Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
<b>Italija</b>	recioto
<b>Španija</b>	šeri (fino, amontillado, oloroso, PX, cream)
<b>Portugalska</b>	porto (ruby, LBV, vintage, tawny)
<b>Splošni</b>	botrytis/plemenita plesen



## 6. UČNA ENOTA

**Povzemite ključna načela in metode pri pridelavi poglavitnih vrst svetovnih žganih pijač in opišite sloge teh žganih pijač.**

### Kriteriji ocenjevanja

1. Na kratko opišite načela in metode, ki se uporabljajo pri pridelavi žganih pijač.
2. Opišite metode pridelave poglavitnih vrst svetovnih žganih pijač in opišite sloge teh žganih pijač.
3. Razložite pomen regionalno značilnih in drugih izrazov na etiketah, ki se običajno uporabljajo za označevanje kakovosti in sloga svetovnih žganih pijač.

### Sklopi

Sklop 1: Načela in metode	
Osnovna načela destilacije	segrevanje alkoholne tekočine, uparjanje (razlika med vreliščem etanola in vode), kondenziranje
Vrste destilacijskih naprav	kotel za žganjekuho (destilacija posamezne šarže), stolpni destilator (neprekinjena destilacija)
Po destilaciji	zorjenje, barvanje, filtriranje, redčenje na pitno jakost za stekleničenje

Sklop 2: Poglavitne vrste svetovnih žganih pijač	
<b>VINJAK</b>	
Osnovna surovina	grozdje
Pridelava	fermentacija, destilacija, zorjenje v hrastu
<b>VISKI</b>	
Osnovna surovina	žita (ječmen, rž, koruza)
Pridelava	pretvorba, fermentacija, destilacija, zorjenje v hrastu
<b>RUM</b>	
Osnovna surovina	sladkorni trs (melasa)
Pridelava	fermentacija, destilacija, zorjenje v hrastu (neobvezno)
<b>TEKILA</b>	
Osnovna surovina	agave
Pridelava	pretvorba, fermentacija, destilacija, zorjenje v hrastu (neobvezno)
<b>VODKA</b>	
Osnovna surovina	katera koli
Pridelava	fermentacija, destilacija, filtriranje z uporabo aktivnega oglja (neobvezno)
<b>AROMATIZIRANA VODKA/ DŽIN / LIKERJI</b>	
Sestavine	nevtralno ali aromo žganje, zelišča, izvlečki arom, barvanje, sladkor
Metode dodajanja arom	maceracija, ponovna destilacija, izvlečki

Sklop 3: Najpogostejši izrazi na etiketah za označevanje sloga ali kakovosti	
Vodka	(Dodane arome)
Džin	Distilled, London Dry
Vinjak	Cognac, Armagnac, VS, VSOP, XO, Napoléon
Viski	Single Malt Scotch Whisky, Blended Scotch Whisky Irish Bourbon, Tennessee
Rum	white (beli), golden (zlati), dark (temni), spiced (začinjen)
Tekila	Silver/Blanco, Gold/Joven/Oro, Reposado, Añejo

## 7. UČNA ENOTA

**Poznati morate postopke in načela, ki so pomembni pri hrambi in skladiščenju, izbiri in postrežbi vina.**

### Kriteriji ocenjevanja

1. Na kratko opišite ustrezne postopke pri skladiščenju, izbiri in postrežbi vina.
2. Naštejte najpogostejše napake vina.
3. Opišite ključne premisleke pri priporočanju različnih kombinacij vina in hrane.
4. Naštejte družbena, zdravstvena in varnostna vprašanja, ki so povezana z uživanjem vina in žganih pijač.

### Sklopi

<b>Sklop 1: Skladiščenje in postrežba</b>	
<b>Skladiščenje</b>	optimalni pogoji, posledice slabega skladiščenja
<b>Kriteriji za izbiro vina</b>	slog vina, kakovost vina, osebne želje in okus gosta, cena, priložnost
<b>Postrežba</b>	zaporedje strežbe, temperature postrežbe, odpiranje in dekantiranje, kozarci in oprema

<b>Sklop 2: Najpogostejše napake vina</b>	
<b>Napake vina</b>	vonj po zamašku, oksidirano, starikavost

<b>Sklop 3: Načela spajanja hrane in vina</b>	
<b>Premislek pri izbiri vina</b>	sladkost, kislost, tanini/zorjenje v lesu, kompleksnost, sadnost, alkoholna stopnja
<b>Premislek pri izbiri hrane</b>	sladkost, kislost, umami, slanost, grenkost, pekoč okus, mastnost, intenzivnost okusa

<b>Sklop 4: Družbena, zdravstvena in varnostna vprašanja</b>	
<b>Družbena odgovornost</b>	varno uživanje alkohola

## Sistematični pristop k pokušnji vina WSET (2. stopnja)®

Sistematični pristop k pokušnji vina WSET (2. stopnja)®	
<b>VIDEZ</b>	
Bistrost	bistro – motno
Intenzivnost	bleda – srednja – globoka
Barva	<i>Belo:</i> limonasta – zlata – jantarna <i>Rose:</i> rožnata – lososova – oranžna <i>Rdeče:</i> vijolična – rubinasta – granatna – opečnato/rumenkasto rjava
<b>VONJ</b>	
Stanje	čisto – nečisto
Intenzivnost	nežna – srednja – izražena
Značilnosti arome	<i>npr.:</i> sadje, cvetje, začimbe, zelenjava, hrastove arome, drugo
<b>USTA</b>	
Sladkost	suho – skoraj suho – srednje sladko – sladko
Kislost	nizka – srednja – visoka
Vsebnost taninov	nizka – srednja – visoka
Telo	lahko – srednje polno – krepko
Značilnosti okusa	<i>npr.:</i> sadje, cvetje, začimbe, zelenjava, hrastove arome, drugo
Pookus	kratek – srednje dolg – dolg
<b>ZAKLJUČKI</b>	
Kakovost	z napako – skromna – sprejemljiva – dobra – zelo dobra – izjemna

## Priporočeni vzorci za pokušnjo

Sluhateljem priporočamo, da med tečajem pokušajo spodaj naštete vzorce vina. Naslednji primeri so bili izbrani zato, da jih lahko tečajniki na konkreten način povežejo z vsebino predavanj.

<b>Tehnika pokušanja</b>
kateri koli poceni italijanski sivi pinot kateri koli dišeči traminec katero koli nearomatično belo vino, zorjeno v hrastu (npr. belo rioja crianza) poceni sadno vino valpolicella barolo katero koli sladko vino, pridelano s pomočjo plemenite plesni (npr. Tokaji, Beerenauslese)
<b>Pridelava grozdja in vina</b>
Vouvray demi-sec južnoafriški chenin blanc, zorjen v hrastu kateri koli suh rose (npr. Navarra rosado) kalifornijski white zinfandel beaujolais ali beaujolais villages visokokakovosten kalifornijski zinfandel, zorjen v hrastu
<b>Poglavitne sorte grozdja</b>
<b>Chardonnay</b> Chablis premier cru Côte d'Or Commune ali Premier Cru kateri koli poceni chardonnay, pridelan v ZDA v velikih količinah kateri koli visokokakovosten chardonnay iz ZDA
<b>Sauvignon</b> Sancerre ali Pouilly-Fumé novozelandski sauvignon
<b>Renski rizling</b> visokokakovosten nemški renski rizling z oznako Kabinett ali Spätlese (npr. Einzellage) renski rizling s področij Clare Valley ali Eden Valley
<b>Modri pinot</b> Côte d'Or Commune ali Premier Cru kateri koli visokokakovostni modri pinot iz ZDA
<b>Cabernet sauvignon in merlot</b> kateri koli poceni saden merlot, pridelan v velikih količinah Saint-Émilion Grand Cru Grand Cru Classé (npr. Haut-Médoc/Pauillac/Margaux) kateri koli visokokakovosten cabernet sauvignon iz ZDA
<b>Shiraz in grenache</b> Côtes du Rhône ali Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape syrah iz severnega dela doline Rone visokokakovostni shiraz s področja Barossa Valley

<b>Regionalno pomembne sorte grozdja in vina z imenom</b>
<b>Splošni</b> viognier
<b>Italija</b> Chianti classico ali Chianti classico riserva Soave ali Gavi
<b>Španija</b> poceni špansko rdeče vino (npr. rioja joven) rioja reserva ali gran reserva Albariño s področja Rías Baixas
<b>Argentina in Čile</b> visokokakovosten argentinski malbec ali čilski carmenère argentinski ttorrontés
<b>Južna Afrika</b> visokokakovosten južnoafriški pinotage
<b>Peneča vina</b>
neletniški šampanjec cava prosecco ali asti katero koli peneče vino iz ZDA, pridelano po tradicionalni metodi
<b>Sladka in alkoholizirana vina</b>
sauternes katero koli sladko vino, pridelano brez pomoči plemenite plesni (npr. vin doux naturel) porto LBV šeri fino
<b>Žgane pijače</b>
nevtralni beli rum ali vodka London Dry Gin konjak VSOP škotski viski

## Vodenje preverjanja znanja

### Izvajanje preverjanja znanja

Izpite izvajajo Pooblaščen ponudniki programa WSET (PPP). Pooblaščen ponudniki morajo ustrezati kriterijem in upoštevati smernice ravnanja, ki so določena v *Priročniku za ravnanje*.

### Metoda ocenjevanja

Izpitna pola za pridobitev Certifikata 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET® vsebuje 50 vprašanj z izbiro med več možnimi odgovori. Reševanje izpita traja 1 uro, pri čemer ni dovoljena uporaba knjig ali zapiskov.

Vsa izpitna vprašanja se nanašajo na vsebino objavljenih učnih rezultatov in učnih enot, priporočeno študijsko gradivo pa vsebuje vse informacije, ki so potrebne za pravilne odgovore na ta vprašanja.

Kandidati opravijo izpit, če dosežejo več kot 55 odstotkov možnih točk. Oddelek WSET® Awards ne nudi možnosti za opravljanje izpita v odsotnosti ali kakšnih drugih oteževalnih okoliščinah. Kandidat mora zadostiti vsem zahtevam preverjanja za pridobitev kvalifikacije.

### Informacije o izpitu za pridobitev Certifikata 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET®

Izpitna pola za pridobitev Certifikata 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET® vsebuje 50 vprašanj z izbiro med več možnimi odgovori. Vsako vprašanje ima samo en točen odgovor. Vnesti ga je treba v polo z odgovori, ki omogoča računalniško prepoznavanje. Nadzornik pri izpitu bo na dan opravljanja izpita podal vsa navodila za izpolnjevanje pole z odgovori. Za vsak pravičen odgovor dobi kandidat eno točko. Za napačne odgovore se točke NE odštevajo.

Vse izpitne pole za pridobitev Certifikata 2. Stopnje s področja vina in žganih pijač WSET® so skrbno sestavljene in odražajo pomembnost tematik, kot so obravnavane po učnem načrtu. Spodnja tabela prikazuje natančen razrez ocenjevanja pri izpitu.

Učna enota	Število vprašanj
1. Pokazati morate osnovno razumevanje dejavnikov, ki vplivajo na slog vina	6
2. Opišite značilnosti poglavitnih sort grozdja, ki se uporabljajo za pridelavo mirnih vin, in slog ter kakovost vin, ki jih iz teh sort pridelujejo v poglavitnih državah pridelovalkah in vinorodnih področjih sveta.	19
3. Opišite slog in kakovost tako mirnih vin, pridelanih iz regionalno pomembnih sort grozdja, kot tudi drugih regionalno pomembnih vin z imenom, ki prihajajo iz poglavitnih držav pridelovalk po svetu.	10
4. Na kratko opišite metode pridelave penečih vin in opišite slog te vin, ki jih pridelujejo v poglavitnih državah pridelovalkah po svetu.	4
5. Na kratko opišite metode pridelave sladkih in alkoholiziranih vin ter opišite slog teh vin, ki jih pridelujejo v poglavitnih državah pridelovalkah po svetu.	4

6. Na kratko opišite ključna načela in metode pri pridelavi poglavitnih vrst svetovnih žganih pijač in opišite sloge teh žganih pijač.	4
7. Poznati morate postopke in načela, ki so pomembni pri hrambi in skladiščenju, izbiri in postrežbi vina.	3
<b>Skupno število vprašanj</b>	<b>50</b>

### **Objava rezultatov**

Oddelek WSET® Awards sporoči rezultate izpitov na naslednji način:

- Oddelek WSET® Awards bo ponudniku programa poslal seznam z imeni in ocenami vseh kandidatov, da bodo ta lahko posameznim kandidatom sporočil rezultate izpita. Oddelek WSET® Awards bo seznam z ocenami izdal v roku dveh (2) tednov od prejema izpolnjenih izpitnih pol.
- Oddelek WSET® Awards bo ponudniku programa poslal pisma in certifikate za kandidate, ta pa jih mora posredovati svojim kandidatom.

## Primeri izpitnih vprašanj

Družba Wine & Spirit Education Trust ne daje na vpogled starih izpitnih pol za Certifikat 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET®. Da bi slušatelji dobili vtis o tipih vprašanj, ki se lahko pojavijo na izpitu, smo pripravili pet primerov izpitnih vprašanj. Izpit je sestavljen iz 50 vprašanj, ki so podobna spodnjim.

1. V primerjavi z rdečimi vini, pri belih vinih alkoholno vrenje poteka pri:
  - a) višjih ali pa nižjih temperaturah
  - b) enaki temperaturi
  - c) višjih temperaturah
  - d) nižjih temperaturah
2. Katera sorta grozdja tako v Nemčiji kot tudi v Avstraliji daje visokokakovostna bela vina?
  - a) merlot
  - b) semillon
  - c) shiraz
  - d) renski rizling
3. Pinotage je sorta grozdja, ki jo uporabljajo za pridelavo:
  - a) južnoafriških rdečih vin
  - b) portugalskih alkoholiziranih vin
  - c) avstralskih belih vin
  - d) kalifornijskih vin rosé
4. Katera od naslednjih besed nam pove, da je vino določen čas zrelo v hrastu?
  - a) chenin blanc
  - b) classico
  - c) Côtes du Rhône
  - d) crianza
5. Porto *tawny*:
  - a) je zlate barve in ima okuse, ki spominjajo na kvasovke
  - b) ima visoko vsebnost taninov in kislin
  - c) je sladek in ima arome, podobne oreščkom
  - d) je peneče suho vino

### Odgovori

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



# Izpitni pravilniki

## 1 Pogoji za prijavo

### 1.1 Izpolnjevanje pogojev

**1.1.1** Kandidati, ki se prijavijo za izpit, morajo biti starejši od zakonsko določene starosti za nakup žganih pijač v državi, kjer ga opravljajo, se pripravljati za izpit kot del priznanega šolskega oziroma študijskega programa ali pa imeti soglasje staršev ali zakonitih skrbnikov.

**1.1.2** Prijava za pridobitev Certifikata 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET® ni omejena zaradi morebitnega prekrivanja z drugimi kvalifikacijami ali deli kvalifikacij.

**1.1.3** Tečajnikom, ki so v državi, kjer opravljajo izpit, mlajši od zakonsko določene starosti za nakup žganih pijač, med tečajem ne bo dovoljeno pokušati alkoholnih pijač, vendar to ni ovira za uspešno opravljanje tečaja. Tečajniki, ki ne želijo piti alkohola iz zdravstvenih, verskih ali drugih razlogov, prav tako ne bodo imeli nobenih težav pri pridobitvi certifikata.

### 1.2 Priporočeno predhodno znanje

**1.2.1** Predhodno znanje o alkoholnih pijačah ali izkušnje s tega področja niso potrebne.

**1.2.2** Za udeležbo na tečaju sta zahtevani naslednji stopnji jezikovne in matematične pismenosti:

**jezikovna pismenost:** 2. stopnja glede na britansko nacionalno lestvico znanj ali ustrezna stopnja znanja jezika, ki je uporabljena v izpitnih polah.

**matematična pismenost:** 2. stopnja glede na britansko nacionalno lestvico znanj (ali ustreznica) .

## 2 Oblika in rezultati

**2.1** Preverjanje znanja za pridobitev Certifikata 2. stopnje s področja vina in žganih pijač WSET® je 60-minutni izpit, ki je sestavljen iz 50 vprašanj z izbiro med več odgovori, od katerih je vsako vprašanje ovrednoteno z eno točko. Pri izpitu ni dovoljena uporaba knjig ali zapiskov.

**2.2** Rezultate kandidatov bodo Pooblaščenim ponudnikom programa prejeli v dveh tednih po prejemu izpolnjenih izpitnih pol.

**2.3** Rezultati so ocenjeni po naslednji lestvici:

85% skupnega števila točk in več	Opravljeno z odliko
Od 70% do 84% skupnega števila točk	Dobro opravljeno
Od 55% do 69% skupnega števila točk	Opravljeno
Od 45% do 54% skupnega števila točk	Neuspešno
44% skupnega števila točk in manj	Nerazvrščeni neuspešni kandidati

## 3 Smiselne prilagoditve

**3.1** Kandidati za izpit, ki imajo z neodvisno pisno oceno dokazljive posebne potrebe, morajo pred vpisom v tečaj o tem obvestiti nadzornika izpitov pri njihovem pooblaščenem ponudniku. Če je potrebno, oddelek WSET® Awards nadzornikom izpitov in kandidatom da na voljo dodatna navodila.

**3.2** Pravilnik oddelka WSET® Awards narekuje, da take osebe pri izpitih ne smejo biti postavljene v slabši položaj kot ostali kandidati. Kandidati morajo o takih zahtevah svojega pooblaščenega ponudnika obvestiti ob vpisu v tečaj.

## 4 Ponavljanja izpitov

**4.1** Če kandidati ne opravijo izpita, se lahko prijavijo na ponovno opravljanje. Število poskusov opravljanja izpita ni omejeno.

**4.2** Kandidatom, ki so opravili izpit, ocene ni dovoljeno popravljati.

## 5 Pogoji in vodenje preizkusa znanja

**5.1** Če želijo kandidati opravljati izpit, se morajo strinjati s spodnjimi pogoji:

- Ob začetku izpita morajo vsi kandidati nadzorniku predložiti veljaven osebni dokument za ugotavljanje istovetnosti.
- Za opravljanje izpita je na voljo največ 60 minut.
- Pri izpitu kandidati ne smejo uporabljati nobenega dodatnega gradiva (v kakršni koli obliki) razen izpitne pole in pole z odgovori.
- Ko nadzornik razglasi, da so izpolnjeni vsi pogoji za pričetek opravljanja izpita, med kandidati ni dovoljena nikakršna komunikacija, vse dokler ne zapustijo izpitne sobe ali pa nadzornik razglasi konec ocenjevanja.
- Med opravljanjem izpita je kandidatom dovoljeno pri sebi imeti le naliveke, svinčnike, radirke, vodo in majhno torbo ali nahrbtnik, v katerem imajo lahko osebne stvari.
- Kandidatom ni dovoljeno fotografiranje izpitne sobe ali katerega koli dela izpitnega gradiva.
- Prepovedana je uporaba vseh elektronskih naprav.
- Prepovedana je uporaba slovarjev.
- Prepovedana je uporaba glasnih alarmov na urah ali mobilnih napravah;
- Kandidati ne smejo zapustiti sobe, kjer poteka preverjanje, prej kot v 15 minutah po začetku izpita.
- Kandidati, ki pridejo na izpit prepozno, NE bodo smeli opravljati izpita, če je kdo od ostalih kandidatov že zapustil izpitno sobo.
- Kandidati, ki zamudijo uraden začetek opravljanja izpita, lahko vstopijo po presoji nadzornika vendar samo v primeru, da s tem ne motijo ostalih kandidatov; kandidatom, ki pridejo več kot 30 minut po uradnem pričetku izpita, običajno ne dovolimo več vstopa v izpitno sobo.
- Ko se izpit prične, kandidatom ni dovoljeno zapustiti sobe in se nato zopet vrniti, razen v primeru, ko jih lahko ves čas odsotnosti spremlja nadzornik.
- Kandidati, ki izpolnijo izpitne pole pred uradnim zaključkom, lahko zapustijo sobo do 10 minut pred zaključkom preverjanja, če pri tem ne motijo ostalih kandidatov; ponoven vstop ni dovoljen.
- Nadzornikom je prepovedano vsakršno komentiranje, razlaganje ali izražanje mnenj v zvezi z izpitnimi vprašanji.
- Vsak kandidat, za katerega obstaja sum, da ni upošteval izpitnega pravilnika, bo prejel navodilo, da takoj zapusti izpitno sobo, njegova izpitna pola pa bo predložena pristojnemu odboru, ki bo odločal o njeni veljavnosti ter možni nadaljnji prepovedi opravljanja izpita.
- Izpitne pole je prepovedano odnašati iz sobe, kjer poteka preverjanje; za kandidate, ki izpitne pole skupaj s polo z odgovori ne bodo oddali, bo veljalo, da so kršili izpitni pravilnik in bodo ustrezno sankcionirani.

- Kandidatom ni dovoljeno razkrivanje vsebine izpitnih pol drugim ljudem, prav tako pa jih ne smejo razmnoževati na kakršen koli način.

**5.2** Kandidati se morajo strinjati, da bodo upoštevali navodila nadzornika izpita. Če teh navodil ne upoštevajo, se lahko njihovi rezultati razveljavijo.

**5.3** Izpitne pole, ki so predložene v ocenjevanje, postanejo last oddelka WSET® Awards, in se jih ne vrača kandidatom.

## **6 Povratne informacije, poizvedovanja in pritožbe**

**6.1** Kandidati, ki bi želeli povratne informacije in/ali dodatne komentarje glede njihovih izpitov, lahko stopijo v stik s svojim Pooblaščenim ponudnikom programa in zaprosijo za obrazec za povratne informacije in ostale poizvedbe glede izpitnih rezultatov. Obrazec morajo izpolniti in poslati na oddelek WSET® Awards v roku šestih (6) tednov od dneva opravljanja izpita. Poleg tega morajo poravnati tudi znesek, ki je določen za to storitev. Zahtevki, ki ne bodo poslani v za to določenem roku, ne bodo obravnavani. Oddelek WSET® Awards bo svoje odgovore izdal v roku dveh (2) tednov od prejema zahtevka.

**6.2** Kandidat, ki ne bo zadovoljen z odgovorom na njegov zahtevek za povratne informacije in ostale poizvedbe, mora stopiti v stik s svojim ponudnikom programa in zahtevati obrazec za pritožbo na izpitne rezultate. Tega mora izpolniti in poslati na oddelek WSET® Awards v roku desetih (10) delovnih dni od prejema odgovora na njegov zahtevek. Poravnati mora tudi znesek, ki je določen za to storitev. Pritožbe, ki ne bodo poslani v za to določenem roku, ne bodo obravnavane. Oddelek WSET® Awards bo odgovor na pritožbo posredoval v roku dveh (2) tednov od prejema pritožbe.

## **7 Zadovoljstvo kandidatov**

**7.1** Če kandidat meni, da njegov pooblaščen ponudnik programa ne ponuja takšnih storitev, kot jih pričakuje od njega, ali ne izpolnjuje standardov v zvezi z administrativnimi vprašanji, šolnino ali izpiti, mora ta spor najprej poskusiti rešiti s ponudnikom programa. Če ti pogovori ne vodijo do zadovoljive rešitve, kandidate naprošamo, da stopijo v stik z upravno skupino za PPP, in sicer na e-poštni naslov: [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk). Zagotavljamo vam, da se bodo vse pritožbe obravnavale zaupno, vendar pa oddelek WSET® Awards na anonimne prijave ne more odgovarjati.

## **8 Pravilniki oddelka WSET® Awards**

**8.1** Oddelek WSET® Awards si pridržuje pravico spreminjanja teh pravil ali dodajanja novih pravil.

Družba WSET® se iskreno zahvaljuje za pomoč **POKROVITELJEM**, ki prispevajo pri doseganju odličnosti teoretičnega in praktičnega znanja na področju vina in žganih pijač:



Wine & Spirit Education Trust  
 Mednarodni center za področje  
 vina in žganih pijač  
 39-45 Bermondsey Street  
 London  
 SE1 3XF

Telefon: +44 (0)20 7089 3800  
 Faks: +44 (0)20 7089 3847  
 E-pošta: wset@wset.co.uk  
 Spletna stran:  
 www.WSETglobal.com

for the facts  
**drinkaware.co.uk**