



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

**WSET®-Qualifikation Level 2,  
Spirituosen**

*Spezifikation*





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# *Spezifikation*

**WSET®-Qualifikation Level 2,  
Spirituosen**

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

© Wine & Spirit Education Trust 2017  
Issue 1 in English 2017  
Issue 1.1 in English (minor amendments) 2018

German translation © Wine & Spirit Education Trust 2018  
Issue 1.1 translated into German 2018

© Wine & Spirit Education Trust 2017  
Ausgabe 1 auf Englisch 2017  
Ausgabe 1.1 auf Englisch (kleinere Nachträge) 2018

Deutsche Übersetzung © Wine & Spirit Education Trust 2018  
Ausgabe 1.1 übersetzt ins Deutsche 2018

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Weitergabe, auch von Teilen dieser Publikation, in jedweder Form und durch jedwede Mittel, elektronische oder mechanische, einschließlich Fotokopieren, Aufnahme oder Speicherung auf Informationssysteme jeglicher Art, sind ohne vorherige schriftliche Genehmigung der Herausgeber verboten.

Übersetzung aus dem Englischen: Martin Waller  
Fachliche Redaktion: Arthur Nägele MSE  
Korrekturlesung: Karen Dengler  
Gestaltung: Peter Dolton  
Herstellung: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

# Inhalt

<b>Einführung</b>	<b>5</b>
<b>Einführung in die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen</b>	<b>7</b>
<b>Lernziele</b>	<b>8</b>
<b>Empfohlene Verkostungsproben</b>	<b>16</b>
<b>Prüfungsablauf</b>	<b>18</b>
<b>Muster-Prüfungsfragen</b>	<b>19</b>
<b>Prüfungsvorschriften</b>	<b>20</b>
<b>WSET-Qualifikationen</b>	<b>23</b>
<b>WSET Awards</b>	<b>24</b>



# Einführung

Diese Spezifikation enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Approved Programme Providers (APPs) (zugelassene Kursanbieter) über WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen.

Der Hauptteil des Dokuments bietet eine detaillierte Beschreibung der Lernziele der WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen. APPs sollten ihr Lehrprogramm und Prüfungskandidaten ihr Studium danach ausrichten, da die Prüfung genau auf diese Lernziele abgestimmt ist.

Die Spezifikation enthält darüber hinaus eine Liste der empfohlenen Verkostungsproben, eine Hilfestellung zur Prüfung (einschließlich der Gewichtung des Lehrstoffs), Muster-Prüfungsfragen und die Prüfungsvorschriften.

Am Ende dieses Dokuments wird auch über die anderen WSET-Qualifikationen und die dafür zuständige Abteilung des WSET, WSET Awards, informiert.



# Einführung in die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen

## Ziele der Qualifikation

Die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, ist für Personen gedacht, die geringe oder gar keine Vorkenntnisse über Spirituosen haben. Sie soll ein umfassendes, konkretes Produktwissen vermitteln, um berufliche Qualifikationen und Kompetenzen zu unterstützen – zum Beispiel im Barservice oder bei Personen, die im Groß- und Einzelhandel konkretes Produktwissen benötigen.

Erfolgreiche Kandidaten können anschließend Auskunft geben sowohl über die Eigenschaften der wichtigsten Spirituosen und aromatisierten Weine als auch über ihre Produktionsmethoden. Sie sind in der Lage, bei der Verwendung und dem Servieren von Spirituosen zuverlässige Empfehlungen auszusprechen und Kunden oder Gäste bei der Auswahl von Spirituosen und Likören kompetent so zu beraten, dass deren Geschmack und Preisvorstellung getroffen wird.

## Qualifikationsstruktur

### Lernziele

Um die Ziele der Qualifikation zu erreichen, wurden vier Lernziele festgelegt.

---

<b>Lernziel 1</b>	Die wichtigsten Faktoren bei der Produktion verstehen, die die Typen von Spirituosen bestimmen.
<b>Lernziel 2</b>	Verstehen, wie die wichtigsten Spirituosentypen erzeugt und etikettiert werden, und ihre Haupteigenschaften beschreiben.
<b>Lernziel 3</b>	Verstehen, wie die wichtigsten Typen von aromatisierten Spirituosen und aromatisierten Weinen erzeugt und etikettiert werden, und ihre Haupteigenschaften beschreiben.
<b>Lernziel 4</b>	Das übliche Equipment und die Prinzipien kennen, die beim Servieren von Spirituosen eine Rolle spielen.

---

## Einschreibung

Für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, gibt es keine Beschränkungen. Kandidaten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben oder die sich aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu trinken, werden während des Kurses keinerlei alkoholische Getränke verkosten, was jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis darstellt.

## Total Qualification Time (TQT) (Gesamtzeit für die Qualifikation) und Guided Learning Hours (GLH) (angeleitete Unterrichtsstunden)

TQT gibt die Gesamtdauer in Stunden an, die Lernende normalerweise benötigen, um den für die Erlangung der Qualifikation erforderlichen Leistungsstand zu erreichen. Sie setzt sich zusammen aus den GLH und der privaten Lernzeit. Zu den GLH zählen alle von einer Lehrkraft gehaltenen Unterrichtsstunden sowie Prüfungen unter Aufsicht.

Die TQT für die Qualifikation Level 2, Spirituosen, beträgt 26 Stunden, bestehend aus 15 GLH (einschließlich der einstündigen Prüfung) und 11 Stunden privater Lernzeit.

# Lernziele

## LERNZIEL 1

*Die wichtigsten Faktoren bei der Produktion verstehen, die die Typen von Spirituosen bestimmen.*

### Bewertungskriterien

1. Die wichtigsten Stufen bei der Spirituosenproduktion erläutern.
2. Angeben, welche Rohmaterialien dem Brenner zur Verfügung stehen und benennen, welche Kohlenhydrate vor der Gärung in Zucker umgewandelt werden müssen.
3. Den Prozess erläutern, der bei der alkoholischen Gärung stattfindet, und angeben, was dabei produziert wird.
4. Benennen, welche Ergebnisse üblicherweise aus dem Destillationsprozess resultieren, und beschreiben, wie sie erzielt werden.
5. Die Einzelteile einer Brennblase, den typischen Prozess der doppelten Destillation und die Typen der erzeugten Spirituosen benennen und beschreiben.
6. Die Einzelteile einer Kolonnenbrennanlage, den typischen Prozess der kontinuierlichen Destillation und die Typen der erzeugten Spirituosen benennen und beschreiben.
7. Die Vorgänge nach der Destillation benennen, beschreiben und deren Zweck angeben.

### Bereiche

<b>Bereich 1: Wichtigste Stufen der Spirituosenproduktion</b>	
Wichtigste Stufen	Verarbeitung des Rohmaterials, Gärung, Destillation, Arbeiten nach der Destillation
<b>Bereich 2: Rohmaterial</b>	
Ausgangprodukte	Kohlenhydrate, Aromastoffe (Congeners)
Kohlenhydrate, die Umwandlung benötigen	Stärke, Inulin
<b>Bereich 3: Gärung</b>	
Prozess	Zucker + Hefe → Alkohol + Kohlendioxid
Erzeugt	Alkohole, Aromastoffe
<b>Bereich 4: Destillation</b>	
<b>Gemeinsame Faktoren</b>	
Ergebnis der Destillation	Konzentration des Ethanols, Selektion und Konzentration der Aromastoffe
Prozesse zum Erzielen der Ergebnisse	Erhitzen, Kondensieren, Abtrennen (Vorlauf, Mittellauf/Herzstück, Nachlauf, flüssige Schlempe) Einfluss der Destillationsstärke auf die Aromaintensität
<b>Bereich 5: Brennblasen</b>	
Bestandteile	Hitzequelle, Kessel, Abfluss, Schwanenhals, Helm, Geistrohr, Kühler
Typische doppelte Destillation in der Brennblase	<p><b>1. Destillation</b> Vergorene alkoholhaltige Flüssigkeit destillieren Rohbrand (low wines) Wässrige Schlempe entsorgen</p> <p><b>2. Destillation</b> Rohbrand zusammen mit Vor- und Nachlauf der vorherigen Charge destillieren Abtrennen von Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf Wässrige Schlempe entsorgen</p>
Produzierte Typen von Spirituosen	Mittlere oder ausgeprägte Aromaintensität

## Bereich 6: Kolonnenbrennanlagen

<b>Bestandteile</b>	Hitzequelle, Böden, Abläufe, Glocken
<b>Typische kontinuierliche Destillation</b>	Prozess der multiplen, simultanen Destillationen in Destillationskolonnen Prozess des kontinuierlichen Betriebs einer Destillationskolonne, Trennung von Vorlauf, Mittellauf, Nachlauf und flüssiger Schlempe
<b>Produzierte Typen von Spirituosen</b>	Neutrale bis ausgeprägte Aromaintensität

## Bereich 7: Nach der Destillation

<b>Reifung</b>	Einfluss eines Eichengebindes oder reaktionsneutralen Behälters auf den Charakter der Spirituose <b>Wichtigste Wahlmöglichkeiten für Behälter</b> <b>Eiche</b> – Alter, früherer Inhalt, Temperatur im Lagerhaus <b>Reaktionsneutral</b> – Edelstahl, Glas
<b>Hinzufügung weiterer Aromen</b>	Erneute Destillation, Mazeration, Zugabe von natürlichen/künstlichen Aromen
<b>Zweck des Verschneidens</b>	Konsistenz und Komplexität
<b>Fertigstellung</b>	Verdünnen mit Wasser, Farbe hinzufügen oder entfernen, süßen, Filtration

**LERNZIEL 2**

*Verstehen, wie die wichtigsten Spirituosentypen erzeugt und etikettiert werden, und ihre Haupteigenschaften beschreiben.*

**Bewertungskriterien**

1. Die für die wichtigsten Spirituosentypen verwendeten Rohmaterialien identifizieren.
2. Die gesetzlichen Vorschriften für die Produktion der wichtigsten Spirituosentypen angeben.
3. Die für die wichtigsten Spirituosentypen angewendeten Produktionsprozesse angeben.
4. Die Bedeutung der wichtigsten Etikettbegriffe für die wichtigsten Spirituosentypen angeben.
5. Die Haupteigenschaften der wichtigsten Spirituosentypen beschreiben.

**Bereiche**

<b>Bereich 1: Spirituosen aus Früchten</b>		
<b>Verarbeitung der Rohmaterialien</b>		Trauben, Äpfel, Birnen, Trester <b>Trauben, Äpfel, Birnen</b> – zerquetschen/mahlen, pressen, vergären <b>Weißer Traubentrester</b> – mit Wasser mischen, um den Zucker in den Schalen zu lösen, vergären <b>Dunkler Traubentrester</b> – Alkohol in den Schalen vorhanden, sofort destillieren
<b>Frankreich</b>		
<b>Cognac</b>	<b>Optionen bei der Produktion</b>	Trauben aus einem bestimmten Gebiet in Frankreich (Ugni Blanc) Doppelte Destillation in Brennblasen Mindestens zwei Jahre Reifung in Eiche Zucker hinzufügen (optional) Farbe hinzufügen (optional)
	<b>Etikettbegriffe</b>	Grande Champagne, Petite Champagne, Fine Champagne, Borderies VS, VSOP, XO, Hors d'Age
<b>Armagnac</b>	<b>Optionen bei der Produktion</b>	Trauben aus einem bestimmten Gebiet in Frankreich (Ugni Blanc, Folle Blanche, Baco) Kontinuierliche Destillation in Destillationskolonnen oder doppelte Destillation in Brennblasen Mindestens ein Jahr Reifung in Eiche oder mindestens drei Monate Reifung in reaktionsneutralen Behältern Zucker hinzufügen (optional) Farbe hinzufügen (optional)
	<b>Etikettbegriffe</b>	Bas-Armagnac, Ténarèze Blanche, VS, VSOP, XO, Hors d'Age, Jahrgang
<b>Calvados</b>	<b>Optionen bei der Produktion</b>	Äpfel und Birnen aus einem bestimmten Gebiet in Frankreich Doppelt destilliert in Brennblasen oder kontinuierliche Destillation in Kolonnen Reifung in Eiche
<b>Italien</b>		
<b>Grappa</b>	<b>Optionen bei der Produktion</b>	Trester von dunklen oder weißen Traubenschalen aus Italien Typischerweise ungerieft
<b>Chile und Peru</b>		
<b>Pisco</b>	<b>Optionen bei der Produktion</b>	Aromatische Traubensorten Typischerweise ungerieft

## Bereich 2: Whisky/Whiskey

Verarbeitung der Rohmaterialien	Gerste (ungemälzt/gemälzt), Roggen, Weizen, Mais <b>Methoden, um Stärke in Zucker umzuwandeln</b> <b>Gerste</b> – mälzen, mahlen, mit heißem Wasser vermischen, vergären <b>Andere Getreidearten</b> – mahlen, mit Wasser vermischen, kochen, mit gemälzter Gerste vermischen, vergären
---------------------------------	--

### USA

<b>Bourbon</b>	<b>Optionen bei der Produktion</b>	Erzeugt in den ganzen USA, Kentucky wichtigstes Zentrum der Produktion Mindestens 51% Mais, Gerste, Weizen, Roggen Destillation auf geringe Stärke Gereift in neuen, ausgekohlten Eichenfässern
----------------	------------------------------------	--

<b>Tennessee Whiskey</b>	<b>Optionen bei der Produktion</b>	Erzeugt in Tennessee Mindestens 51% Mais Destillation auf geringe Stärke Lincoln County Process, gereift in neuen, ausgekohlten Eichenfässern
--------------------------	------------------------------------	--

<b>Rye Whiskey</b>	<b>Optionen bei der Produktion</b>	Erzeugt in den ganzen USA Mindestens 51% Roggen Destillation auf geringe Stärke Gereift in neuen, ausgekohlten Eichenfässern
--------------------	------------------------------------	---

<b>Gemeinsame Etikettbegriffe</b>	Straight, proof Sour Mash, Single Barrel, Small Batch
-----------------------------------	--

### Schottland

<b>Gemeinsame Produktionsprozesse</b>	Whisky muss in Schottland destilliert und mindestens drei Jahre in Eichenfässern gereift sein
---------------------------------------	---

<b>Malt Whisky</b>	<b>Optionen bei der Produktion</b>	100% gemälzte Gerste, Torf (optional) Destillation in Brennblasen Reifung in Eichenfässern, ehemaligen Bourbon-Fässern, ehemaligen Sherry-Fässern, Finishing in Holz Farbe hinzufügen (optional)
--------------------	------------------------------------	---

<b>Blended Scotch Whisky</b>	<b>Optionen bei der Produktion</b>	Verschnitt von Malt Whisky und Grain Whisky <b>Grain Whisky</b> – gemälzte Gerste, andere Getreidearten, Destillation in Kolonnen, Reifung in Eichenfässern, Farbe hinzufügen (optional)
------------------------------	------------------------------------	---

<b>Gemeinsame Etikettbegriffe</b>	Single, Altersangabe, Non-Chill-Filtered, Cask Strength Islay, Campbeltown, Highland, Speyside, Lowland
-----------------------------------	--

### Andere Länder

<b>Kanada</b>	Verschnitte von Whiskys aus Mais mit »flavouring whiskies« Canadian Rye Whisky, Rye Whisky
---------------	---

<b>Irland</b>	Blended Whiskey, Malt Whiskey Dreifache Destillation in Brennblasen
---------------	--

<b>Japan</b>	Malt Whisky (Destillation in Brennblasen) Grain Whisky (Destillation in Kolonnen) Blended Whisky
--------------	--

### Bereich 3: Rum

Verarbeitung der Rohmaterialien	Zuckerrohr <b>Optionen für die Verarbeitung</b> <b>Zuckerrohrsaft</b> – Zuckerrohr mahlen und pressen, vergären <b>Melasse</b> – mit Wasser verdünnen, vergären
Gemeinsame Optionen für die Produktion	Destillation in Brennblasen, Destillation in Kolonnen, leichte <i>marks</i> , schwere <i>marks</i> Reifung in Eiche, ungerieft Verschneiden Farbe hinzufügen (optional) Filtration durch Aktivholzkohle (optional) Zucker hinzufügen (optional)
Rumstile	Farbe Weiß, golden oder bernsteinfarben, dunkel
Produktions-tradition	<b>Spanisch (kubanisch)</b> – Kuba, Panama, Guatemala, Venezuela <b>Französisch</b> – Martinique und Guadeloupe <b>Britisch</b> – Barbados, Jamaika, Guyana <b>Brasilien</b>
Etikettbegriffe	Altersangaben, Rhum agricole, Cachaça, Overproof

### Bereich 4: Agavenspirituosen

Verarbeitung der Agave	Agave <b>Methoden, um Inulin in Zucker umzuwandeln</b> Dampfgaren der <i>piña</i> } mahlen, mit Wasser verdünnen, vergären Rösten der <i>piña</i> }
Tequila	<b>Optionen bei der Produktion</b> <i>Agave tequilana Weber (var. azul)</i> , blaue Agave aus bestimmten Staaten in Mexiko, Jalisco Dampfgaren Vergären mit Fasern der <i>piña</i> (optional) Destillation in Brennblasen oder Kolonnen Reifung in Eiche, ungerieft <i>Abocado</i> (optional)
	<b>Etikettbegriffe</b> Tequila, Tequila 100% Agave Blanco (Silver), Joven / Oro (Gold), Reposado, Añejo, Extra Añejo
Mezcal	<b>Optionen bei der Produktion</b> <i>Agave angustifolia Haw (var. espadín)</i> , <i>Agave espadín</i> und andere Agavenarten aus bestimmten Staaten in Mexiko, Oaxaca Dampfgaren oder Rösten Vergären mit Fasern der <i>piña</i> (optional) Destillation in Brennblasen oder Kolonnen Destillieren mit Fasern der <i>piña</i> (optional) Reifung in Eiche, ungerieft
	<b>Etikettbegriffe</b> 100% Agave Blanco, Reposado, Añejo Mezcal, Artisanal Mezcal, Ancestral Mezcal

### Bereich 5: Wodka

Verarbeitung der Rohmaterialien	Beliebiges Rohmaterial kann verwendet werden <b>Methoden, um Stärke in Zucker umzuwandeln</b> <b>Gerste, Weizen, Roggen</b> – Umwandlung von Stärke durch zugekaufte Enzyme oder gemälzte Gerste, vergären <b>Kartoffeln</b> – zerkleinern, kochen, Stärke durch zugekaufte Enzyme umwandeln, vergären
Gemeinsame Produktionsprozesse	Auf 95 Vol-% (USA) oder 96 Vol-% (EU) in Kolonnenanlagen destillierte Spirituose (Neutralalkohol) Filtration durch Aktivholzkohle (optional) Zusatzstoffe (optional)
Hauptstile	Neutral, etwas Charakter
Traditionelle Wodka-Erzeugerländer	Polen, Russland, Schweden, Finnland

**LERNZIEL 3**

*Verstehen, wie die wichtigsten Typen von aromatisierten Spirituosen und aromatisierten Weinen erzeugt und etikettiert werden, und ihre Haupteigenschaften beschreiben.*

**Bewertungskriterien**

1. Die wichtigsten Typen von aromatisierten Spirituosen und aromatisierten Weinen identifizieren und ihre Haupteigenschaften beschreiben.
2. Die Produktionsprozesse für die wichtigsten Typen von aromatisierten Spirituosen, Likören und aromatisierten Weinen beschreiben.
3. Die Bedeutung der wichtigsten Etikettbegriffe für Gin angeben.

**Bereiche**

<b>Bereich 1: Aromatisierte Spirituosen</b>		
<b>Gemeinsame Produktionsprozesse</b>		<b>Aromatisieren</b> <b>Natürlich</b> – Mazeration, erneute Destillation, Zugabe von zugekauften (natürlichen) Aromen <b>Künstlich</b> – Zugabe von zugekauften Aromen <b>Färben</b> <b>Natürlich</b> – Mazeration <b>Künstlich</b> – Zugabe von zugekauften Farben
<b>Spiced Rum</b>	<b>Optionen der Produktion</b>	Mazeration, Zugabe von Aromastoffen, Farbstoffen
<b>Aromatisierter Wodka</b>	<b>Optionen der Produktion</b>	Mazeration, erneute Destillation, Zugabe von Aromastoffen
	<b>Hauptstile</b>	Traditionell, modern
<b>Gin</b>	<b>Optionen der Produktion</b>	<b>Übliche Pflanzenzusätze (Botanicals)</b> – Wacholder (vorherrschendes Aroma), Koriandersamen, Zitruschale, Engelwurz, Veilchenwurzel <b>Basisspirituose</b> <b>EU</b> – Neutralalkohol <b>USA</b> – beliebige destillierte Spirituose oder vergorene Flüssigkeit <b>Optionen für die Aromatisierung durch erneute Destillation</b> 1. alle Pflanzenzusätze mit verdünnter Basisspirituose vermischen 2. Pflanzenzusätze in einem Korb über die verdünnte Basisflüssigkeit hängen 3. Pflanzenzusätze einzeln destillieren, danach verschneiden
	<b>Etikettbegriffe</b>	<b>EU</b> – London Dry Gin (Dry Gin), Destillierter Gin <b>USA</b> – Distilled Gin <b>Andere</b> – Old Tom
<b>Spirituosen mit Anis</b>	<b>Optionen der Produktion</b>	<b>Hauptpflanzenzusätze enthalten Anethol</b> – Anis, Sternanis oder Fenchel Andere Pflanzenzusätze – Süßholz, Wermutkraut Aromatisierung durch erneute Destillation und/oder Mazeration Zusatz von Zucker (Option je nach gesetzlicher Vorschrift)
	<b>Hauptstile</b>	Pastis, Absinth
<b>Bitters</b>	<b>Produktion</b>	<b>Vor allem bittere Pflanzenzusätze</b> – Chinarinde (Chinin), Enzian, Bitterorange
	<b>Hauptstile</b>	Aperitif, Digestif, Cocktail-Bitters
<b>Liköre</b>	<b>Optionen der Produktion</b>	<b>Basisspirituose</b> – Neutralalkohol, ausdrucksstarke Spirituose <b>Aromatisierung</b> – keine Einschränkungen, Sahne <b>Süßen</b> – Liköre müssen gesüßt werden Aromatisieren (alle Methoden) Färben (optional) Zuckerzugabe

**Bereich 2: Aromatisierte Weine**

<b>Gemeinsame Produktionsprozesse</b>	Zutaten – trockener Grundwein, destillierter Alkohol, Destillate und/oder Mazerate, Zucker, Zuckerkulör (optional) Zutaten miteinander vermischen
<b>Hauptstile</b>	Wermut

**LERNZIEL 4**

*Das übliche Equipment und die Prinzipien kennen, die beim Servieren von Spirituosen eine Rolle spielen.*

**Bewertungskriterien**

1. Das übliche Equipment und die Gläser für das Servieren von Spirituosen benennen und ihren Zweck angeben.
2. Die wichtigsten Zutaten für die Zubereitung von Cocktails benennen.
3. Die vier Faktoren angeben, die beim Zubereiten eines ausgewogenen Cocktails zu berücksichtigen sind.
4. Die wichtigsten Cocktailfamilien und entsprechende bekannte Beispiele benennen.

**Bereiche****Bereich 1: Übliches Equipment und Gläser**

<b>Bar-Arbeitsplatz</b>	Eisfach, Flaschenregal (speed rack), Spüle, Barmatte
<b>Werkzeuge</b>	Barstößel (muddler), Barlöffel, Sparschäler, Kanneliermesser, Messer, Schneidbrett, Barmaß (jigger), Rührglas, Eisschaufel, Eiszange, Feuerzeug, Hawthorne-Strainer, Julep-Strainer, feines Barsieb (fine strainer), Kellnermesser, Shaker, Saftpresse, Flaschenöffner, Flaschenausgießer (pouder)
<b>Gläser</b>	Cognacschwenker, Tumbler/Old Fashioned, Shotglas/Schnapsglas, Martiniglas, Coupette/Cocktailschale, Margaritaglas, Slingglas, Highball-/Collinsglas, Hurricane, Mule-Becher, Julep-Becher, Grogglas, Tiki-Becher, Champagnerflöte/Sektglas

**Bereich 2: Wichtige Cocktailzutaten**

<b>Wichtige Cocktailzutaten</b>	Frische Fruchtsäfte, Zuckersirup, aromatisierter Sirup, Cocktail-Bitters, Garnituren, Eiswürfel, Crushed Ice
---------------------------------	--

**Bereich 3: Ausgewogene Cocktails**

<b>Vier Faktoren</b>	Stark, schwach, sauer/bitter, süß
----------------------	-----------------------------------

**Bereich 4: Cocktailfamilien**

<b>Highball</b>	<b>Beispiele</b> – Cuba Libre, Moscow Mule
<b>Sour</b>	<b>Beispiele</b> – Pisco Sour, Whisky Sour, Daiquiri, Tommy's (vereinfachte Margarita) <b>Variationen</b> – Sidecar, Margarita, Cosmopolitan
<b>Collins</b>	<b>Beispiele</b> – Tom Collins, Wodka Collins, Pierre Collins <b>Variationen</b> – Mojito, Paloma
<b>Alkoholstark</b>	<b>Beispiele</b> – Manhattan, Martini, Wodka Martini, Old Fashioned, Sazerac, Negroni <b>Variationen</b> – Rob Roy, Wet Martini, Dirty Martini

# Empfohlene Verkostungsproben

Den Kandidaten wird empfohlen, während ihres Studiums mindestens 29 Proben zu verkosten. Die folgende Liste wurde in der Reihenfolge der Unterrichtseinheiten zusammengestellt.

## Wein- und Tresterbrände

Drei Cognacs (idealerweise vom selben Erzeuger)

- VS
- VSOP
- XO

Zwei der Folgenden:

- Armagnac
- Grappa
- Pisco

## Whisky/Whiskey

USA

- Tennessee Whiskey
- Bourbon
- Rye Whiskey

Schottland

- Zwei Single Malt Whiskys
- Blended Scotch Whisky

Mindestens einer der Folgenden

- Ein weiterer Bourbon
- Ein dritter schottischer Single Malt Whisky
- Irish Whiskey
- Kanadischer Whisky
- Japanischer Whisky

## Rum

- Weißer Rum im kubanischen Stil
- Weißer Rum im ausdrucksstarken Stil (britisch oder französisch)
- Preisgünstiger, stark gefärbter dunkler Rum (z.B. eine Handelsmarke)
- Gereifter Rum im spanischen Stil
- Gereifter Rum im britischen Stil  
(einer der gereiften Stile muss Rancio-Noten aufweisen)

## Tequila und Mezcal

Zwei Tequilas 100% Agave

- Blanco
- Reposado oder Añejo

Mezcal

- Blanco Mezcal Artesanal

**Wodka**

- Wodka im neutralen Stil
- Zwei Wodkas mit etwas Charakter

**Aromatisierte Spirituosen und Wermut**

Mindestens zwei Gins

- Klassischer London Dry Gin
- Moderner Ginstil oder Old Tom

Zwei der Folgenden:

- Ein dritter Gin
- Mit Anis aromatisierte Spirituose
- Bitter
- Wermut

Zwei Liköre

- Vergleich eines einfachen mit einem komplexen Likör, die eine gemeinsame Zutat haben.

# Prüfungsablauf

## Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von den vom WSET zugelassenen Kursanbietern (Approved Programme Providers, APPs) durchgeführt. In der Durchführung müssen sich die APPs an die Kriterien und Vorschriften halten, die im Operating Handbook dargelegt sind.

## Prüfungsverfahren

Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, besteht aus einem Fragebogen mit 50 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb von 60 Minuten beantwortet werden müssen.

Alle Prüfungsaufgaben beruhen auf den veröffentlichten Lernzielen. Die empfohlenen Lehrmaterialien enthalten alle für die richtige Beantwortung der Fragen notwendigen Informationen.

Zum erfolgreichen Bestehen müssen mindestens 55 Prozent der Fragen richtig beantwortet werden.

## Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen

Die Prüfungsunterlagen zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, bestehen aus 50 Multiple-Choice-Fragen. Zu jeder Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die auf dem computerlesbaren Antwortblatt zu markieren ist. Die Prüfungsaufsicht gibt am Tag der Prüfung alle notwendigen Erläuterungen zum Ausfüllen der Antwortblätter. Jede richtig beantwortete Multiple-Choice-Frage ergibt einen Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge.

Alle Prüfungsunterlagen zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, wurden sorgfältig auf den Lehrplan abgestimmt. Die Tabelle unten gibt eine genauere Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse.

Lernziel	Multiple-Choice-Fragen (1 Punkt pro Frage)
1	14
2	23
3	7
4	6
<b>50 Punkte</b>	

## Bekanntgabe der Ergebnisse

Die Prüfungsergebnisse werden von WSET Awards wie folgt bekannt gegeben:

- WSET Awards übermittelt eine elektronische Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an die APPs, damit diese ihren Kandidaten die Ergebnisse mitteilen können. Diese Ergebnisliste wird innerhalb von zwei Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen bei WSET Awards herausgegeben.
- Anschließend versendet WSET Awards die Anschreiben an die Kandidaten sowie die Zertifikate an die APPs, die dafür verantwortlich sind, diese an ihre Kandidaten weiterzugeben.

# Muster-Prüfungsfragen

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine früheren Prüfungsunterlagen der WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen. Um aber den Studierenden eine Vorstellung von der Art möglicher Prüfungsfragen zu vermitteln, sind nachfolgend fünf Muster-Prüfungsfragen aufgeführt. Die Prüfung besteht aus 50 ähnlichen Fragen.

- 1. Das Produkt der ersten Destillation in einer Brennblase hat typischerweise**
  - a. 10–15 Vol.-%
  - b. 25–30 Vol.-%
  - c. 35–40 Vol.-%
  - d. 45–50 Vol.-%
  
- 2. Welche der folgenden Aussagen ist richtig?**
  - a. Der Boden am Fuß einer Destillationskolonne enthält die höchste Ethanolkonzentration.
  - b. Die Flüssigkeit fließt in einer Destillationskolonne nach oben.
  - c. Es ist möglich, aus einer Destillationskolonne simultan an drei Punkten Flüssigkeit zu entnehmen.
  - d. Die vergorene alkoholhaltige Flüssigkeit tritt bei Zimmertemperatur in die Destille ein.
  
- 3. Die Beschreibung »farblos mit ausgeprägten floralen und traubigen Aromen« passt am besten auf**
  - a. Pisco
  - b. VS Cognac
  - c. Calvados
  - d. VSOP Armagnac
  
- 4. »Mindestens zwei Jahre in neuen, ausgekohlten Eichenfässern gereift« ist die Definition welches Etikettbegriffs?**
  - a. Reposado
  - b. Straight
  - c. VSOP
  - d. Single
  
- 5. Welcher der folgenden Cocktails ist ein Beispiel für einen Sour?**
  - a. Mojito
  - b. Daiquiri
  - c. Manhattan
  - d. Rob Roy

## Antworten

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

# Prüfungsvorschriften

## 1 Zulassungsbedingungen

### 1.1 Voraussetzungen

**1.1.1** Kandidaten, die an der Prüfung teilnehmen möchten, müssen in dem Land, in dem die Prüfung stattfindet, das Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken erreicht haben oder die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis der Eltern oder Erziehungsberechtigten vorlegen.

**1.1.2** Die Teilnahme an der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, wird nicht an irgendwelche anderen Qualifikationen oder Teile von Qualifikationen geknüpft.

**1.1.3** Kandidaten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben oder die sich aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu trinken, dürfen während des Kurses keine alkoholischen Getränke verkosten, was jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis darstellt.

### 1.2 Empfohlene Vorkenntnisse

**1.2.1** Von den Kandidaten wird kein Vorwissen oder sonstige Erfahrung in Bezug auf alkoholische Getränke erwartet.

**1.2.2** Die typischen Anforderungen an die Lese- und Schreibfähigkeit sowie das Zahlenverständnis, die für die Prüfung benötigt werden, sind wie folgt:

Lese- und Schreibfähigkeit: Level 2 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertige Fähigkeiten in der Sprache, in der die Prüfung abgelegt wird.

Zahlenverständnis: Level 2 der britischen Basic Skills National Standards oder gleichwertig.

## 2 Form und Ergebnisse

**2.1** Bei der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, sind keine Hilfsmittel zugelassen. Sie dauert 60 Minuten und besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, die jeweils mit einem Punkt bewertet werden.

**2.2** Die Ergebnisse der Kandidaten werden innerhalb von zwei Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen den jeweiligen APPs zugestellt.

**2.3** Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

Punktzahl von 85% und darüber	Bestanden mit Auszeichnung (Pass with distinction)
Punktzahl zwischen 70% und 84%	Sehr gut bestanden (Pass with merit)
Punktzahl zwischen 55% und 69%	Bestanden (Pass)
Punktzahl zwischen 45% und 54%	Nicht bestanden (Fail)
Punktzahl von 44% oder darunter	Ungenügend (Fail unclassified)

## 3 Begründete Ausnahmen

**3.1** Prüfungskandidaten, die für die Ablegung der Prüfung bestimmte, von unabhängiger Seite schriftlich bestätigte Bedürfnisse haben, werden gebeten, alle Umstände dieser Art bei der Einschreibung dem Prüfungsleiter ihres APP mitzuteilen. Weitere Unterstützung erhalten Prüfungsleiter und Kandidaten nach Bedarf von WSET Awards.

**3.2** Nach den Richtlinien von WSET Awards dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht

benachteiligt werden. Es obliegt den Kandidaten, ihren APP bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderen Umstände in Kenntnis zu setzen.

#### **4 Prüfungswiederholung**

**4.1** Kandidaten, die die Prüfung nicht bestanden haben, können eine Wiederholung beantragen. Es sind beliebig viele Wiederholungen möglich.

**4.2** Die Wiederholung einer bereits bestandenen Prüfung zur Verbesserung des Ergebnisses ist nicht erlaubt.

#### **5 Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung**

**5.1** Voraussetzung für die Zulassung ist, dass der Kandidat die folgenden besonderen Bedingungen für die Prüfung ohne Hilfsmittel anerkennt.

- Zu Beginn der Prüfung müssen alle Kandidaten bei der Prüfungsaufsicht ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
- Die Prüfung muss innerhalb von höchstens einer Stunde abgeschlossen werden.
- Es dürfen keine wie auch immer gearteten Hilfsmittel außer den gestellten Frage- und Antwortbögen verwendet werden.
- Sobald die Prüfungsaufsicht erklärt, dass die Prüfungsbedingungen in Kraft gesetzt sind, ist jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten verboten, bis sie entweder den Prüfungsraum wieder verlassen haben oder die Prüfungsaufsicht das Ende der Prüfung bekannt gibt.
- Während der Prüfung dürfen die Kandidaten nur folgende Gegenstände bei sich haben: Stifte, Bleistifte, Radiergummis, Trinkwasser und eine kleine Hand- oder Umhängetasche, sofern sie nur persönliche Gegenstände enthält.
- Es ist den Kandidaten verboten, den Prüfungsraum oder Prüfungsmaterialien zu fotografieren.
- Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art ist verboten.
- Der Gebrauch von Wörterbüchern und Lexika aller Art ist verboten.
- Der Gebrauch einer hörbaren Weck- oder Alarmfunktion an Uhren jedweder Art ist verboten.
- Kandidaten dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
- Kandidaten, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, dürfen die Prüfung NICHT mehr ablegen, wenn ein anderer Kandidat die Prüfung bereits verlassen hat.
- Kandidaten, die verspätet kommen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern andere Prüfungsteilnehmer dadurch nicht gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen der Prüfungsaufsicht. Normalerweise ist davon auszugehen, dass kein Kandidat, der später als 30 Minuten nach dem angesetzten Termin erscheint, noch zur Prüfung zugelassen wird.
- Sobald die Prüfung begonnen hat, dürfen Kandidaten nicht den Raum verlassen und wieder in ihn zurückkehren, sofern sie nicht während der gesamten Zeit, in der sie sich außerhalb des Prüfungsraums aufhalten, von einem Mitglied der Prüfungsaufsicht begleitet werden.
- Kandidaten, die die Prüfung vorzeitig beendet haben, dürfen den Prüfungsraum bis zu 10 Minuten vor Prüfungsende verlassen, sofern andere Kandidaten dadurch nicht gestört werden. Ein erneutes Eintreten danach ist nicht mehr zulässig.
- Die Prüfungsaufsicht ist nicht befugt, die Prüfungsfragen zu kommentieren, zu interpretieren oder eine Meinung darüber abzugeben.
- Jeder Kandidat, dem Fehlverhalten vorgeworfen wird, muss den Prüfungsraum unverzüglich verlassen. Seine Prüfungsunterlagen werden dem Prüfungsausschuss vorgelegt, der über deren Gültigkeit sowie über einen eventuellen Ausschluss von weiteren Prüfungen entscheidet.
- Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.
- Die Kandidaten dürfen den Inhalt der Prüfungsbögen nicht anderen zur Kenntnis bringen oder auf wie auch immer geartete Weise reproduzieren.

**5.2** Die Kandidaten verpflichten sich darüber hinaus, den Anweisungen der Prüfungsaufsicht Folge zu leisten. Eine Nichtbeachtung kann den Ausschluss von der Prüfung zur Folge haben.

**5.3** Prüfungsbögen und Antwortblätter sind Eigentum von WSET Awards und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

## **6 Rückfragen zur Prüfung, Ergebnisüberprüfung und Einsprüche**

**6.1** Kandidaten, die ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur) und/oder Rückfragen zur Prüfung haben, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das entsprechende Antragsformular – Enquiry and Feedback Form – aushändigen lassen. Das ausgefüllte Formular muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr innerhalb von sechs Wochen nach Prüfungsdatum an WSET Awards gesandt werden. Anfragen außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt. WSET Awards antwortet auf Rückfragen und Wünsche nach Ergebnisüberprüfungen innerhalb von zwei Wochen nach Erhalt.

**6.2** Kandidaten, die mit dem Ergebnis der Überprüfung ihres Prüfungsergebnisses unzufrieden sind, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das Formular zum Einlegen von Einspruch – Appeal against Enquiry Application Form – aushändigen lassen. Es muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr spätestens innerhalb von 10 Arbeitstagen nach dem Bescheid über die Ergebnisüberprüfung ausgefüllt an WSET Awards geschickt werden. Einsprüche außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt. WSET Awards antwortet auf Einsprüche innerhalb von zwei Wochen nach Erhalt.

## **7 Kandidatenzufriedenheit**

**7.1** Kandidaten, die der Meinung sind, dass ihr APP nicht den erwarteten Service bietet oder sich in einer Weise verhält, die mit den erforderlichen Standards in Bezug auf Verwaltung, Ausbildung oder Prüfung unvereinbar ist, sollten zunächst versuchen, dies direkt mit ihrem APP zu klären. Wenn dabei keine zufriedenstellende Lösung erzielt wird, werden die Kandidaten gebeten, sich mit unserem Quality Assurance Team unter [qa@wset.global.com](mailto:qa@wset.global.com) in Verbindung zu setzen. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, WSET Awards auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

## **8 WSET Awards Vorschriften**

**8.1** WSET Awards behält sich das Recht vor, diese Prüfungsvorschriften nach Bedarf jederzeit zu erweitern oder abzuändern.

# WSET-Qualifikationen

## WSET-Qualifikationen

Der WSET bietet eine Reihe von Qualifikationen, die neben Wein und Spirituosen auch Sake umfassen. Sie werden entwickelt und betreut von WSET Awards (siehe den Abschnitt zu WSET Awards für weitere Informationen). Insgesamt gibt es folgende Qualifikationen:

WSET®-Qualifikation Level 1, Weine (600/1504/4)

WSET®-Qualifikation Level 1, Spirituosen (600/1501/9)

WSET®-Qualifikation Level 1, Sake

WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen (600/1507/X)

WSET®-Qualifikation Level 2, Weine und Spirituosen (600/1508/1)

WSET®-Qualifikation Level 3, Weine (601/6352/5)

WSET®-Qualifikation Level 3, Sake

WSET®-Diplom Level 4, Weine und Spirituosen

Weitere Informationen über diese Qualifikationen finden sich auf der WSET-Website [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com).

## Wer kann eine WSET-Qualifikation anbieten?

WSET-Qualifikationen können nur von Organisationen angeboten werden, die von WSET Awards anerkannt sind. Studierende, die eine WSET-Qualifikation erwerben möchten, müssen sich bei einem solchen zugelassenen Kursanbieter, einem Approved Programme Provider (APP), einschreiben. Das Vertragsverhältnis besteht zwischen dem oder der Studierenden und dem APP, welcher auch für die Durchführung des Kurses und die Ablegung der Prüfung verantwortlich ist. Die Prüfungsaufgaben werden von WSET Awards gestellt.

Das Verkosten lernt man am besten in einer Studiengruppe bei einem APP, manche APPs bieten aber auch die Vorbereitung für unsere Prüfungen per Fernstudium an.

Eine Liste der Approved Programme Providers (APPs) finden Sie auf der WSET-Website [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com). Bitte informieren Sie sich direkt bei den jeweiligen Kursanbietern über deren Programm.

Falls Sie selbst Interesse haben, als APP tätig zu werden, setzen Sie sich bitte mit dem Quality Assurance Team unter [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) in Verbindung.

# WSET Awards

## Über WSET Awards

WSET Awards ist die für die Qualifikation zuständige Abteilung des Wine & Spirit Education Trust, die qualitätsgesicherte Qualifikationen anbietet und damit Menschen hilft, mehr über alkoholische Getränke zu erfahren und ihre Fähigkeiten zum Verkosten zu entwickeln. Die Ausarbeitung und Zuerkennung von WSET-Qualifikationen liegen in der alleinigen Verantwortlichkeit von WSET Awards.

Die britische Regierung hat eine Regulierungsbehörde eingerichtet, The Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual). Sie macht die Vorgaben für Organisationen, die die Vergabe von Qualifikationen anbieten. Einige Qualifikationen von WSET Awards sind ins Regelwerk des Ofqual aufgenommen; die Qualifikationsnummern sind im Abschnitt über die WSET-Qualifikationen aufgelistet.

WSET Awards unterhält ein Qualitätsmanagementsystem, das den Anforderungen der britischen Norm **BS EN ISO 9001** für das Management bei der Anerkennung von Qualifikationen und Prüfungen in Bezug auf Produktkenntnis und Verkostungskompetenz bei alkoholischen Getränken entspricht.



## Vielfalt und Gleichheit

WSET Awards unterstützt das Prinzip der Vielfalt und Gleichheit vorbehaltlos und trägt dafür Sorge, dass alle Studierenden in allen Qualifikationen fair und gleich behandelt werden. Ein Exemplar unserer Diversity and Equality Policy mit den entsprechenden Vorschriften kann vom Quality Assurance Team unter [qa@wset.global.com](mailto:qa@wset.global.com) angefordert werden.

## Customer Service Statement

In unserem Customer Service Statement veröffentlichen wir Angaben über Qualität und Umfang der Betreuung, die Kandidaten von WSET Awards erwarten können. Ein Exemplar kann bezogen werden vom Quality Assurance Team unter [qa@wset.global.com](mailto:qa@wset.global.com).

Sollten Sie tatsächlich einmal Grund zu Beanstandungen haben, bitten wir Sie, zunächst mit dem APP Kontakt aufzunehmen. Falls das Problem dort nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an das Quality Assurance Team unter [qa@wset.global.com](mailto:qa@wset.global.com).

## WSET Prizes

Das Programm WSET Prizes (Preise) soll in erster Linie das berufliche Fortkommen von Einzelpersonen unterstützen, die in der Branche arbeiten oder dies anstreben. Gegebenenfalls können Prizes auch für Studierende zur Verfügung stehen, die nicht in der Branche tätig sind, doch ist dies nicht das eigentliche Ziel des Programms. In jedem akademischen Jahr, das vom 1. August bis zum 31. Juli dauert, werden die Prizes in Übereinstimmung mit den geltenden Preiskriterien für akademische Errungenschaften präsentiert. Sollten Studenten für einen Prize in Frage kommen, werden sie von WSET Awards kontaktiert. Eine Liste der gegenwärtigen Prizes ist unter dem folgenden Link zu finden, kann sich aber jederzeit unangekündigt ändern: [wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries](http://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries).

Beachten Sie, dass diese Prizes keine finanziellen Zuschüsse zur Ermöglichung des Studiums sind, sondern eine Anerkennung der Prüfungsleistungen darstellen.





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

*Eine Welt des Wissens*

---

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

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

**Ausgabe 1.1**