



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualificação de Nível 2 em
Destilados WSET®

Especificações



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Especificações

Qualificação de Nível 2
em Destilados **WSET**®

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

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

© Wine & Spirit Education Trust 2017
Número 1 em inglês 2017
Número 1.1 em inglês (pequenas modificações) 2018

Versão em português © Wine & Spirit Education Trust 2018
Número 1.1 traduzido para português 2018

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida ou transmitida de qualquer forma ou por qualquer meio, eletrônico ou mecânico, incluindo fotocópia, gravação ou qualquer sistema de armazenamento ou recuperação de informação, sem a prévia autorização escrita dos editores.

Tradução por Maria Daniela Bomrad
Revisão por Raul Riba D’Ave DipWSET
Revisão técnica por Cesar Adames

Desenhado por Peter Dolton
Serviços de produção pela Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Conteúdo

Introdução	5
Introdução à Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET	7
Resultados de aprendizagem	8
Recomendações de destilados a provar	16
Orientações para o exame	18
Exemplos de questões de exame	19
Regulamento do exame	20
Qualificações da WSET	23
WSET Awards	24

Introdução

Estas Especificações contêm a informação necessária sobre a Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET, tanto para os candidatos como para os centros de ensino onde os cursos da WSET são lecionados (conhecidos como APP – Approved Programme Providers).

A parte principal deste documento expõe de forma detalhada os resultados de aprendizagem da Qualificação de Nível 2 em Destilados. Estes resultados de aprendizagem devem ser considerados não só pelos APP para preparar os programas de ensino, mas também pelos candidatos para organizarem os seus estudos, já que o exame a que estarão sujeitos é especificamente preparado com o objetivo de avaliar estes resultados de aprendizagem.

Estas Especificações também oferecem uma lista dos exemplos de destilados a provar, orientações sobre o exame (incluindo a importância de cada tema no programa do curso), exemplos de questões de exame e o regulamento do exame.

No final deste documento, encontrará também informações sobre as restantes qualificações da WSET, assim como sobre a WSET Awards, a divisão de qualificações da WSET.

Introdução à Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET

Objetivos da qualificação

A Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET se destina a pessoas que têm pouco ou nenhum conhecimento prévio sobre destilados. Esta qualificação pretende proporcionar um nível de conhecimento do produto abrangente, mas focado, requerido para afiançar aptidões e competências no trabalho – por exemplo, no serviço de bar e no varejo/retalho ou na venda por atacado/por grosso em que é exigido um conhecimento focado do produto.

Os candidatos que obtenham esta qualificação serão capazes de dar informação sobre as características dos principais destilados e vinhos aromatizados, assim como sobre os seus respectivos métodos de produção. Serão capazes ainda de proporcionar com confiança informações sobre o uso e o serviço de destilados e de fazer recomendações informadas aos clientes que se ajustem ao que os clientes pretendem em termos de gosto e preço.

Estrutura da qualificação

Resultados de aprendizagem

Para atingir os objetivos desta qualificação foram definidos quatro resultados de aprendizagem.

Resultado de aprendizagem 1	Compreender os principais fatores da produção que determinam diferentes tipos de destilados.
Resultado de aprendizagem 2	Compreender como os principais tipos de destilados são produzidos e rotulados e descrever as suas características fundamentais.
Resultado de aprendizagem 3	Compreender como são produzidos e rotulados os principais tipos de destilados aromatizados, licores e vinhos aromatizados e descrever as suas características fundamentais.
Resultado de aprendizagem 4	Conhecer os utensílios mais comuns e os princípios envolvidos no serviço de destilados.

Admissão

Não existem restrições de acesso à Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET. Os candidatos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado, ou os candidatos que escolham não provar bebidas alcoólicas por motivos de saúde ou religiosos, não irão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. No entanto, isto não é um impedimento para completar a qualificação.

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

A duração total da qualificação (TQT, nas suas siglas em inglês) é uma estimativa da quantidade total de tempo, medida em horas, que um aluno, de forma razoável, precisaria para mostrar o nível de aproveitamento necessário para a atribuição de uma qualificação, e é constituída pelas horas letivas (GLH) e pelo tempo de estudo privado. As horas letivas (GLH) incluem a totalidade de horas de aprendizagem supervisionada pelo formador e as avaliações supervisionadas.

A TQT da Qualificação de Nível 2 em Destilados é de 26 horas. Deste total de horas, 15 são GLH (incluindo 1 hora de exame) e 11 são de estudo privado.

Resultados de aprendizagem

RESULTADO DE APRENDIZAGEM 1

Compreender os principais fatores da produção que determinam diferentes tipos de destilados.

Critérios de avaliação

1. Resumir as etapas fundamentais da produção de destilados.
2. Dizer o que é que as matérias-primas fornecem e identificar que carboidratos precisam ser convertidos em açúcar antes da fermentação.
3. Resumir o processo envolvido na fermentação alcoólica e dizer o que é que a fermentação alcoólica produz.
4. Mencionar os resultados comuns do processo de destilação e descrever como esses resultados são alcançados.
5. Dizer o nome e descrever as partes de um alambique, o processo típico de dupla destilação e os tipos de destilados produzidos.
6. Dizer o nome e descrever as partes de uma coluna de destilação, o processo típico de destilação contínua e os tipos de destilados produzidos.
7. Mencionar e descrever os processos que ocorrem depois da destilação e expor o propósito destes processos.

Blocos

Bloco 1: Resumir as etapas fundamentais da produção de destilados	
Etapas fundamentais	Processamento da matéria-prima, fermentação, destilação, operações depois da destilação
Bloco 2: Matéria-prima	
Produtos fornecidos	Carboidratos, congêneres
Carboidratos que precisam conversão	Amido, inulina
Bloco 3: Fermentação	
Processo	Açúcar + leveduras → álcool + dióxido de carbono
Produtos	Álcoois, congêneres
Bloco 4: Destilação	
Fatores comuns	
Resultados da destilação	Concentrar etanol, selecionar e concentrar congêneres
Processos usados para atingir os resultados	Aquecer, condensar, separar (cabeças, corações, caudas, resíduo líquido) Impacto do teor alcoólico de destilação na intensidade do aroma
Bloco 5: Alambiques	
Partes	Fonte de calor, caldeira, dreno, pescoço de cisne, capacete, braço (<i>lyne arm</i>), condensador
Dupla destilação em alambique típica	<p>1.ª destilação Destilação do líquido alcoólico obtido por fermentação <i>Low wines</i> Descartar o resíduo líquido</p> <p>2.ª destilação Destilação dos <i>low wines</i> com as cabeças e as caudas do lote anterior Separação das cabeças, corações e caudas Descartar o resíduo líquido</p>
Tipos de destilados produzidos	Intensidade do aroma média ou pronunciada

Bloco 6: Colunas de destilação

Partes	Fonte de calor, pratos, tubo de drenagem, borbulhador
Destilação contínua típica	Processo de destilações múltiplas e simultâneas em colunas de destilação Processo de funcionamento contínuo de uma coluna de destilação, separação em cabeças, corações, caudas e resíduo líquido
Tipos de destilados produzidos	Intensidade do aroma de neutra a pronunciada

Bloco 7: Depois da destilação

Envelhecimento	Impacto da madeira de carvalho ou do recipiente inerte no caráter de um destilado Opções fundamentais no que respeita aos recipientes Madeira de carvalho – idade, conteúdo anterior do recipiente, temperatura do armazém Inerte – aço inox, vidro
Adição de sabores	Redestilação, maceração, adição de aromatizantes naturais/artificiais
Propósito da elaboração do lote	Consistência e complexidade
Acabamento	Diluição com água, adição ou remoção de cor, adição de doçura, filtração

RESULTADO DE APRENDIZAGEM 2

Compreender como os principais tipos de destilados são produzidos e rotulados e descrever as suas características fundamentais.

Critérios de avaliação

1. Identificar as matérias-primas utilizadas para produzir os principais tipos de destilados.
2. Dizer quais os requisitos legais para a produção dos principais tipos de destilados.
3. Dizer quais os processos de produção utilizados para elaborar os principais tipos de destilados.
4. Dizer qual o significado dos termos de rotulagem mais importantes que são usados nos principais tipos de destilados.
5. Descrever as características fundamentais dos principais tipos de destilados.

Blocos

Bloco 1: Destilados de fruta		
Processamento das matérias-primas		Uvas, maçãs, peras, bagaço Uvas, maçãs, peras – esmagamento, prensagem, fermentação Peles de uva branca – mistura com água para dissolver açúcar presente nas peles, fermentação Peles de uva tinta – álcool presente nas peles, destilação imediata
França		
Cognac	Opções de produção	Uvas provenientes de uma área específica de França (Ugni Blanc) Dupla destilação em alambique Envelhecimento mínimo de dois anos em madeira de carvalho Adição de açúcar (opcional) Adição de cor (opcional)
	Termos de rotulagem	Grande Champagne, Petite Champagne, Fine Champagne, Borderies VS, VSOP, XO, <i>Hors d'Âge</i>
Armagnac	Opções de produção	Uvas provenientes de uma área específica de França (Ugni Blanc, Folle Blanche, Baco) Destilação contínua em coluna de destilação ou dupla destilação em alambique Envelhecimento mínimo de um ano em madeira de carvalho ou envelhecimento mínimo de três meses em recipientes inertes Adição de açúcar (opcional) Adição de cor (opcional)
	Termos de rotulagem	Bas-Armagnac, Ténarèze <i>Blanche</i> , VS, VSOP, XO, <i>Hors d'Âge</i> , safra/ano de colheita
Calvados	Opções de produção	Maçãs ou peras provenientes de uma área específica de França Dupla destilação em alambique ou destilação contínua em coluna de destilação Envelhecimento em madeira de carvalho
Itália		
Grappa	Opções de produção	Bagaço de uva branca ou tinta proveniente de Itália Normalmente, sem envelhecimento
Chile e Peru		
Pisco	Opções de produção	Castas aromáticas Normalmente, sem envelhecimento

Bloco 2: Whisky/whiskey		
Processamento das matérias-primas		Cevada (não maltada/maltada), centeio, trigo, milho Métodos utilizados para converter o amido em açúcar Cevada – maltagem, moagem, mistura com água quente, fermentação Outros grãos de cereais – moagem, mistura com água, cozimento, mistura com cevada maltada, fermentação
EUA		
Bourbon	Opções de produção	Produzido em todos os EUA, Kentucky é o principal centro de produção Mínimo de 51 % milho, cevada, trigo e centeio Destilação a um teor alcoólico baixo Envelhecimento em barris novos de madeira de carvalho com um alto grau de tosta
Tennessee Whiskey	Opções de produção	Produzido no Tennessee Mínimo de 51 % milho Destilação a um teor alcoólico baixo <i>Lincoln County Process</i> , envelhecimento em barris novos de madeira de carvalho com um alto grau de tosta
Whiskey de centeio (rye whiskey)	Opções de produção	Produzido em todos os EUA Mínimo de 51 % centeio Destilação a um teor alcoólico baixo Envelhecimento em barris novos de madeira de carvalho com um alto grau de tosta
Termos de rotulagem comuns		<i>Straight, proof</i> <i>Sour mash, single barrel, small batch</i>
Escócia		
Processos de produção comuns		O whisky deve ser destilado e depois envelhecido na Escócia em barris de madeira de carvalho por um mínimo de três anos
Malt Whisky	Opções de produção	100 % cevada maltada, turfa (opcional) Destilação em alambique Envelhecimento em barris de madeira de carvalho, em antigos barris de Bourbon, em antigos barris de Xerez, acabamento em madeira Adição de cor (opcional)
Blended Scotch Whisky	Opções de produção	Lote de whisky de malte e whisky de grão Whisky de grão – cevada maltada, outros grãos de cereais, destilação em colunade destilação, envelhecimento em barris de madeira de carvalho, adição de cor (opcional)
Termos de rotulagem comuns		<i>Single</i> , indicação de idade, <i>non-chill-filtered, cask strength</i> Islay, Campbeltown, Highland, Speyside, Lowland
Outros países		
Canadá		Lotes de whiskies de milho e whiskies aromatizantes Canadian Rye Whisky, Rye Whisky
Irlanda		<i>Blended</i> whiskies, whiskies de malte Tripla destilação em alambique
Japão		Whiskies de malte (destilação em alambique) Whiskies de grão (destilação em coluna de destilação) <i>Blended</i> whiskies

Bloco 3: Rum

Processamento das matérias-primas	Cana-de-açúcar Opções de processamento Caldo de cana – moagem da cana-de-açúcar, fermentação Melaço – diluição com água, fermentação
Opções de produção comuns	Destilação em alambique, destilação em coluna de destilação, «destilados ligeiros», «destilados pesados» Envelhecimento em madeira de carvalho, sem envelhecimento Elaboração do lote Adição de cor (opcional) Filtração com carvão ativado (opcional) Adição de açúcar (opcional)
Estilos de rum	Cor Branco, dourado ou âmbar, escuro
Tradições de produção	Espanhol (Cubano) – Cuba, Panamá, Guatemala, Venezuela Francês – Martinica e Guadalupe Britânico – Barbados, Jamaica, Guiana Brasil
Termos de rotulagem	Indicações de idade, <i>rhum agricole</i> , cachaça, <i>overproof</i>

Bloco 4: Destilados de agave

Processamento do agave	Agave Métodos utilizados para converter a inulina em açúcar <i>Piña</i> cozinhada ao vapor } moagem, diluição com água, fermentação <i>Piña</i> assada }
Tequila	Opções de produção <i>Agave tequilana</i> Weber (var. azul), agave azul proveniente de determinados estados do México, Jalisco Cozimento ao vapor Fermentação com fibras da <i>piña</i> (opcional) Destilação em alambique ou em coluna de destilação Envelhecimento em madeira de carvalho, sem envelhecimento <i>Abocado</i> (opcional)
	Termos de rotulagem Tequila, Tequila 100% Agave <i>Blanco (Silver)</i> , <i>Joven / Oro (Gold)</i> , <i>Reposado</i> , <i>Añejo</i> , <i>Extra Añejo</i>
Mezcal	Opções de produção <i>Agave angustifolia</i> Haw (var. <i>espadín</i>), agave <i>espadín</i> e outras espécies de agave provenientes de determinados estados do México, Oaxaca Cozimento ao vapor ou cozimento em buracos para assar Fermentação com fibras da <i>piña</i> (opcional) Destilação em alambique ou em coluna de destilação Destilação com fibras da <i>piña</i> (opcional) Envelhecimento em madeira de carvalho, sem envelhecimento
	Termos de rotulagem 100% Agave <i>Blanco</i> , <i>Reposado</i> , <i>Añejo</i> Mezcal, Mezcal Artesanal, Mezcal Ancestral

Bloco 5: Vodka

Processamento das matérias-primas	Pode ser usada qualquer matéria-prima Métodos utilizados para converter o amido em açúcar Cevada, trigo, centeio – conversão do amido utilizando enzimas comerciais ou cevada maltada, fermentação Batatas – cozimento, conversão do amido utilizando enzimas comerciais, fermentação
Processos de produção comuns	Destilação a alc. 95 % vol. (EUA) ou alc. 96 % vol. (UE) em coluna de destilação (destilado neutro) Filtração com carvão ativado (opcional) Aditivos (opcional)
Principais estilos	Neutra, com caráter
Países produtores de vodka tradicional	Polónia, Rússia, Suécia, Finlândia

RESULTADO DE APRENDIZAGEM 3

Compreender como são produzidos e rotulados os principais tipos de destilados aromatizados, licores e vinhos aromatizados e descrever as suas características fundamentais.

Critérios de avaliação

1. Identificar os principais tipos de destilados aromatizados e vinhos aromatizados e descrever as suas características fundamentais.
2. Descrever os processos de produção utilizados para elaborar os principais tipos de destilados aromatizados, licores e vinhos aromatizados.
3. Dizer qual o significado dos termos de rotulagem mais importantes que são usados no gin.

Blocos

Bloco 1: Destilados aromatizados		
Processos de produção comuns		Aromatizante Natural – maceração, redestilação, adição de aromatizantes comerciais Artificial – adição de aromatizantes comerciais Coloração Natural – maceração Artificial – adição de corantes comerciais
Rum temperado	Opções de produção	Maceração, adição de aromatizantes, coloração
Vodka aromatizada	Opções de produção	Maceração, redestilação, adição de aromatizantes
	Principais estilos	Tradicional, moderna
Gin	Opções de produção	Ingredientes botânicos mais comuns – zimbro (sabor predominante), sementes de coentro, casca de cítricos, raiz de angélica, raiz de lírio Destilado base UE – destilado neutro EUA – qualquer destilado ou líquido alcoólico obtido por fermentação Opções para adicionar sabores por redestilação 1. misturar todos os ingredientes botânicos com o destilado base diluído 2. colocar os ingredientes botânicos em uma cesta situada acima do líquido base diluído 3. destilar os ingredientes botânicos separadamente e depois misturá-los
	Termos de rotulagem	UE – London Dry Gin (Dry Gin), Distilled Gin EUA – Distilled Gin Outros – Old Tom
Destilados de anis	Opções de produção	Principais ingredientes botânicos que contêm anetol – anis, anis-estrelado, erva-doce Outros ingredientes botânicos – alcaçuz, losna ou absinto Adição de sabor por redestilação e/ou maceração Adição de açúcar (opção que depende da legislação)
	Principais estilos	Pastis, absinto
Bitters	Produção	Principais ingredientes botânicos amargos – quinina, genciana, laranja amarga
	Principais estilos	Aperitivos, digestivos, para coquetel
Licores	Opções de produção	Destilado base – destilado neutro, destilado com caráter Aromatizantes – não existem restrições, creme Adoçamento – os licores têm que ser adoçados Adição de sabor (qualquer método) Adição de cor (opcional) Adição de açúcar

Bloco 2: Vinhos aromatizados

Processos da produção comuns	Ingredientes – vinho base seco, álcool destilado, redestilados e/ou tinturas, açúcar, coloração com caramelo Mistura dos ingredientes
Principais estilos	Vermute

RESULTADO DE APRENDIZAGEM 4

Conhecer os utensílios mais comuns e os princípios envolvidos no serviço de destilados.

Critérios de avaliação

1. Indicar o nome e dizer qual a finalidade dos utensílios, copos e taças mais comuns utilizados no serviço de destilados.
2. Mencionar os ingredientes mais importantes utilizados para preparar coquetéis.
3. Dizer quais os quatro fatores a ter em conta para preparar um coquetel equilibrado.
4. Mencionar as principais famílias de coquetéis e, quando apropriado, dizer alguns exemplos típicos.

Blocos

Bloco 1: Utensílios, taças e copos mais comuns

Estação de trabalho de um bar Cuba de gelo, suporte para garrafas (*speedrail*), pia, tapete de borracha (*drip mat*)

Utensílios Macerador (*muddler*), colher bailarina (*bar spoon*), descascador, descascador zester (*channel knife*), faca, tábua de corte, dosador (*jigger*), copo misturador (*mixing glass*), pá para gelo, pegador ou pinça de gelo, isqueiro, coador hawthorne (*hawthorne strainer*), coador julep (*julep strainer*), coador fino (*fine sieve*), saca-rolhas sommelier, coqueteleira (*shaker*), espremedor, abridor de garrafas, biqueira

Taças e copos Balloon, tumbler/old fashioned, shot, Martini, coupe, Margarita, sling, highball/Collins, hurricane, caneca de cobre (*mule mug*), copo julep, toddy, caneca tiki (*tiki mug*), taça ou flute de Champagne

Bloco 2: Ingredientes importantes para coquetéis

Ingredientes importantes para coquetéis Sucos de fruta naturais, xaropes simples, xaropes aromatizados, *bitters* para coquetéis, decorações, gelo em cubos, gelo picado

Bloco 3: Coquetel equilibrado

Quatro fatores Forte, fraco, azedo/amargo, doce

Bloco 4: Famílias de coquetéis

Highball Exemplos – Cuba Libre, Moscow Mule

Sour Exemplos – Pisco Sour, Whisky Sour, Daiquiri, Tommy's (Margarita simplificada)
Variações – Sidecar, Margarita, Cosmopolitan

Collins Exemplos – Tom Collins, Vodka Collins, Pierre Collins
Variações – Mojito, Paloma

Spirit-forward Exemplos – Manhattan, Martini, Vodka Martini, Old Fashioned, Sazerac, Negroni
Variações – Rob Roy, Wet Martini, Dirty Martini

Recomendações de destilados a provar

É recomendado que os candidatos provem um mínimo de 29 exemplos de destilados durante os seus estudos. A seguinte lista é apresentada seguindo a ordem das sessões do curso.

Destilados de fruta

Três Cognacs (idealmente todos do mesmo produtor)

- VS
- VSOP
- XO

Dos seguintes, escolher dois:

- Armagnac
- Grappa
- Pisco

Whisky/Whiskey

EUA

- Tennessee Whiskey
- Bourbon
- Rye Whiskey

Escócia

- Dois Single Malt Whiskies
- Blended Scotch Whisky

Pelo menos um dos seguintes:

- Um segundo Bourbon
- Um terceiro Single Malt Whisky escocês
- Whiskey irlandês
- Whisky canadense
- Whisky japonês

Rum

- Estilo cubano de rum branco
- Estilo com caráter de rum branco (britânico ou francês)
- Rum escuro econômico, com muita cor (ex. de marca própria)
- Rum envelhecido de estilo espanhol
- Rum envelhecido de estilo britânico
(um dos estilos envelhecidos deve mostrar rânccio)

Tequila e Mezcal

Duas Tequilas 100 % agave

- *Blanco*
- *Reposado* ou *añejo*

Mezcal

- Mezcal Artesanal *blanco*

Vodka

- Vodka de estilo neutro
- Duas vodkas com caráter

Destilados aromatizados e vermute

Pelo menos dois gins

- London Dry Gin clássico
- Gin de estilo moderno ou Old Tom

Dos seguintes, escolher dois:

- Um terceiro gin
- Destilado aromatizado com anis
- *Bitter*
- Vermute

Dois licores

- Um licor simples e um licor complexo que tenham um ingrediente em comum para fazer comparação

Orientações para o Exame

Questões administrativas

Os exames são ministrados pelos APP (Approved Programme Providers) da WSET.

Administrativamente, os APP devem cumprir com os critérios e os códigos de prática estabelecidos no Operating Handbook (manual operativo).

Método de avaliação

O candidato da Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET será avaliado através de um exame sem consulta que consiste em 50 questões de múltipla escolha e que deve ser completado no tempo máximo de uma hora.

Todas as perguntas do exame estão baseadas nos resultados de aprendizagem publicados nestas Especificações. O material de estudo recomendado contém as informações necessárias para responder a estas perguntas.

Para passar no exame, o candidato deverá obter uma nota mínima de 55 por cento.

Sobre o exame da Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET

O exame da Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET consiste em 50 questões de múltipla escolha. Cada questão tem apenas uma única resposta correta. As respostas devem ser indicadas em uma folha de respostas legível por computador. No dia do exame, o supervisor dará as instruções sobre como completar a folha de respostas. Cada questão de múltipla escolha tem um valor de um ponto e NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorretas.

Todos os exames da Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET são cuidadosamente elaborados para refletir a importância atribuída a cada um dos resultados de aprendizagem. A seguinte tabela oferece em detalhe a quantidade de perguntas atribuída a cada um dos resultados de aprendizagem.

Resultado de aprendizagem	Questões de múltipla escolha (1 ponto por questão)
1	14
2	23
3	7
4	6
50 pontos	

Entrega dos resultados do exame

Os resultados dos exames são entregues pela WSET Awards da seguinte forma:

- A WSET Awards enviará ao APP uma lista eletrônica com as notas de todos os candidatos para que o APP possa comunicar os resultados aos seus candidatos. Esta lista com as notas será enviada no prazo de duas semanas após a recepção por parte da WSET Awards dos exames realizados pelos candidatos.
- Seguidamente, a WSET Awards enviará por correio ao APP as cartas e os certificados dos candidatos, sendo o APP o responsável por remeter esses documentos aos candidatos.

Exemplos de questões de exame

A Wine & Spirit Education Trust não divulga exames anteriores da Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET. Para que os candidatos possam ter uma ideia do tipo de questões que podem surgir no exame, esta seção apresenta cinco exemplos de questões-modelo. O exame consiste em 50 questões similares a estas.

1. O produto da primeira destilação em um alambique tem tipicamente

- a. alc. 10–15 % vol.
- b. alc. 25–30 % vol.
- c. alc. 35–40 % vol.
- d. alc. 45–50 %vol.

2. Qual das seguintes afirmações é verdadeira?

- a. O prato na base de uma coluna de destilação possui a maior concentração de etanol.
- b. O líquido flui de forma ascendente pela coluna de destilação.
- c. Em uma coluna de destilação é possível ter três pontos de recolha simultâneos.
- d. O líquido alcoólico obtido por fermentação entra no destilador à temperatura ambiente.

3. «Incolor, com pronunciados aromas florais e de uva» descreve melhor o

- a. Pisco
- b. Cognac VS
- c. Calvados
- d. Armagnac VSOP

4. «Envelhecido por um mínimo de dois anos em barris novos de madeira de carvalho com um alto grau de tosta» é a definição de que termo de rotulagem?

- a. *Reposado*
- b. *Straight*
- c. VSOP
- d. *Single*

5. Qual dos seguintes é um exemplo de um *sour*?

- a. Mojito
- b. Daiquiri
- c. Manhattan
- d. Rob Roy

Respostas

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

Regulamento do exame

1 Requisitos de acesso

1.1 Elegibilidade

1.1.1 Os candidatos que solicitem realizar o exame devem ter a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame tem lugar, ou estarem se preparando para o exame como parte de um programa de ensino reconhecido e a tempo inteiro, ou contar com o consentimento dos pais ou tutores.

1.1.2 Não existem restrições para aceder à Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET por causa de sobreposições com outras qualificações ou parte de outras qualificações.

1.1.3 Os candidatos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado, ou os candidatos que escolham não provar bebidas alcoólicas por motivos de saúde ou religiosos, não irão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. No entanto, isto não é um impedimento para completar a qualificação.

1.2 Conhecimentos prévios recomendados

1.2.1 Não existem requisitos no que se refere a conhecimentos prévios ou experiência prévia na área das bebidas alcoólicas.

1.2.2 Os conhecimentos de literacia e de numeracia requeridos para o exame são os seguintes:
literacia: Nível 2 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou nível de literacia equivalente no idioma em que se realiza o exame.

numeracia: Nível 2 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou equivalente.

2 Formato e resultados

2.1 A avaliação da Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET consiste em um exame de 50 questões de múltipla escolha. O exame é sem consulta e deve ser realizado no tempo máximo de 60 minutos. Cada resposta correta vale um ponto.

2.2 Os resultados dos candidatos serão enviados para os APP no prazo de duas semanas após a recepção dos exames realizados pelos candidatos.

2.3 Os resultados se classificam como se segue:

Nota de 85 % ou superior	Aprovado com distinção
Nota entre 70 % e 84 %	Aprovado com mérito
Nota entre 55 % e 69 %	Aprovado
Nota entre 45 % e 54 %	Reprovado
Nota de 44 % ou inferior	Reprovado sem classificar

3 Situações especiais

3.1 Os candidatos com necessidades especiais para a realização do exame, mas que possam realizar avaliações individuais escritas, deverão informar, no momento da inscrição no curso, o responsável pelos exames do APP sobre estas necessidades especiais. Mais informações para os responsáveis pelos exames e para os candidatos podem ser solicitadas à WSET Awards.

3.2 É política da WSET Awards que estes candidatos não fiquem em situação de desvantagem nos exames. Os candidatos são responsáveis por informar os seus correspondentes APP, no momento da inscrição no curso, sobre qualquer uma destas necessidades especiais para a realização do exame.

4 Repetir o exame

4.1 Os candidatos podem solicitar realizar novamente o exame se tiverem reprovado. Não há limite no número de tentativas.

4.2 Os candidatos que tiverem aprovado não poderão repetir o exame para melhoria de nota.

5 Exame – Condições e conduta

5.1 Para poder realizar o exame, os candidatos devem aceitar cumprir as seguintes condições específicas:

- No início do exame, todos os candidatos deverão apresentar ao supervisor um documento de identificação que inclua fotografia.
- O exame deve ser completado no tempo máximo de uma hora.
- Não é permitido consultar nenhum tipo de material, em qualquer formato, que não seja a folha de perguntas e a folha de respostas.
- A partir do momento em que o supervisor tiver anunciado a entrada em vigor das regras para o exame, não será permitido nenhum tipo de comunicação entre os candidatos. Esta proibição se estende até que o candidato tenha saído da sala onde decorre o exame ou até que o supervisor tenha anunciado o término do exame.
- Durante o exame, só é permitido aos candidatos terem os seguintes itens: canetas, lápis, borrachas, água para beber e uma bolsa ou mala pequena, desde que contenha apenas itens pessoais.
- É proibido aos candidatos tirarem fotografias da sala onde decorre o exame ou dos materiais do exame.
- É proibido o uso de aparelhos eletrônicos de qualquer tipo.
- É proibido o uso de dicionários de qualquer tipo.
- É proibido o uso de «alarmes sonoros» em qualquer tipo de relógio.
- Os candidatos não poderão sair da sala se não tiverem transcorrido, no mínimo, 15 minutos desde o início do exame.
- Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame NÃO poderão realizar o exame se outro candidato já tiver saído do exame.
- Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame poderão ingressar na sala, a critério do supervisor, e unicamente se os outros candidatos não forem afetados. Em circunstâncias normais, os candidatos que chegarem depois de transcorridos mais de 30 minutos da hora estabelecida para o início do exame não serão autorizados a realizar o exame.
- Assim que o exame tiver começado, os candidatos não poderão sair de sala de exame e depois voltar a ingressar, a menos que possam ser acompanhados a tempo inteiro por um supervisor.
- Os candidatos que tiverem completado o exame antes dos últimos 10 minutos do tempo que dura o exame poderão sair da sala, procurando não incomodar os demais candidatos. Não será permitido o seu reingresso na sala.
- Os supervisores não têm autorização para comentar, interpretar ou expressar opinião sobre qualquer pergunta do exame.
- Qualquer candidato suspeito de má conduta será solicitado a retirar-se imediatamente da sala de exame. O seu exame será enviado para o Examination Panel (painel de avaliação) para determinar a sua validade e uma eventual proibição futura para realizar exames.
- As folhas com as perguntas do exame não poderão sair da sala de exame. Os candidatos que não entregarem as folhas de perguntas juntamente com a sua folha de respostas serão acusados de má conduta.
- É proibido aos candidatos revelar o conteúdo dos exames a terceiros ou publicá-lo sob qualquer forma.

5.2 Os candidatos também concordam em seguir as instruções do supervisor. Não seguir as instruções pode levar a que os resultados do candidato sejam anulados.

5.3 As folhas de perguntas e as folhas de respostas são propriedade da WSET Awards e não serão devolvidas aos candidatos.

6 Exame – Pedidos de informação, pedidos de reavaliação e reclamações

6.1 Os candidatos que desejem informações e/ou a reavaliação (revisão da nota) dos seus exames deverão contatar o seu APP e solicitar um Enquiry and Feedback Form (formulário de informação e reavaliação dos resultados do exame). Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET Awards, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de seis semanas a contar desde a data do exame. Não será considerado nenhum pedido recebido fora desse prazo. As respostas aos pedidos de informação e de reavaliação serão dadas dentro do prazo de duas semanas desde a sua recepção por parte da WSET Awards.

6.2 Qualquer candidato que não esteja satisfeito com a resposta ao pedido de reavaliação do exame deverá contatar o APP e solicitar um Appeal against Enquiry Application Form (formulário de reclamação do resultado do exame). Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET Awards, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 10 dias úteis a contar desde a notificação da resposta ao pedido de reavaliação. Não será considerada nenhuma reclamação recebida fora desse prazo. As respostas às reclamações serão dadas dentro do prazo de duas semanas desde a sua recepção por parte da WSET Awards.

7 Satisfação do aluno

7.1 Se algum aluno considerar que o seu APP não está prestando o serviço esperado ou atua de uma forma que não vai de encontro aos padrões requeridos no que respeita à administração, o ensino ou os exames, deverá em primeiro lugar comunicar estas situações ao seu APP. Se a questão não for resolvida de forma satisfatória, o aluno deverá entrar em contato com o nosso Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade) – qa@wsetglobal.com. Por favor, tenha em conta que todas as reclamações serão tratadas de forma confidencial, mas a WSET Awards não poderá dar seguimento às reclamações anônimas.

8 Regulamento da WSET Awards

8.1 A WSET Awards reserva-se o direito de adicionar ou alterar qualquer destas normas se assim o considerar necessário.

Qualificações da WSET

A WSET tem uma variedade de qualificações sobre vinho e destilados, assim como sobre saquê. Estas qualificações são desenvolvidas e atualizadas pela WSET Awards (ver a seção sobre a WSET Awards para mais informação). No total, as qualificações são:

Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET® (600/1504/4)
Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET® (600/1501/9)
Qualificação de Nível 1 em Saquê WSET®

Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET® (600/1507/X)
Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET® (600/1508/1)

Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET® (601/6352/5)
Qualificação de Nível 3 em Saquê WSET®

Diploma em Vinhos e Destilados WSET® – Nível 4

Para mais informações sobre estas qualificações, consulte o *website* da WSET:
www.wsetglobal.com.

Quem pode oferecer as qualificações da WSET?

As qualificações da WSET apenas podem ser oferecidas pelas organizações que contam com a acreditação da WSET Awards. Estas organizações denominam-se APP (Approved Programme Providers). Os candidatos que queiram estudar para obter uma qualificação da WSET devem se inscrever em um APP. A relação do candidato é com o seu APP, sendo o APP o responsável por dar o curso e ministrar o exame, o qual é preparado pela WSET Awards.

Estudar em grupo em um APP é a melhor maneira de aprender a provar bebidas alcoólicas. No entanto, alguns APP também preparam os candidatos através do ensino a distância.

A lista dos APP encontra-se publicada no *website* da WSET www.wsetglobal.com. Por favor, contate diretamente com os APP para obter informações sobre os programas de que dispõem.

Se estiver interessado em se tornar um APP, por favor entre em contato com o Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade) – qa@wsetglobal.com.

WSET Awards

Sobre a WSET Awards

A WSET Awards é o órgão de acreditação da Wine & Spirit Education Trust, a qual oferece qualificações com qualidade garantida que ajudam as pessoas interessadas a conhecer mais sobre as bebidas alcoólicas e a desenvolver as suas aptidões de prova destas bebidas. O desenvolvimento e o outorgamento das qualificações da WSET são da exclusiva responsabilidade da WSET Awards.

O governo do Reino Unido estabeleceu uma autoridade reguladora, denominada The Office of the Qualifications and Examinations Regulator (Ofqual), a qual regula as organizações de acreditação que oferecem qualificações. Algumas qualificações da WSET Awards estão reguladas pela Ofqual. Os números das qualificações estão indicados na seção sobre as Qualificações da WSET Awards.

A WSET Awards utiliza um Quality Management System (sistema de gestão da qualidade) que cumpre com os requisitos da norma **BS EN ISO 9001** para a gestão do outorgamento de qualificações e estabelecimento de exames no domínio do conhecimento do produto e das competências de prova de bebidas alcoólicas.



Política de diversidade e igualdade

A WSET Awards apoia os princípios de diversidade e igualdade e é responsável por garantir que todos os candidatos às qualificações sejam tratados com justiça e equidade. Pode obter uma cópia da nossa política de diversidade e igualdade através do Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade) – qa@wsetglobal.com.

Serviço de atendimento ao cliente

A qualidade e o âmbito dos serviços que os clientes podem esperar da WSET Awards encontram-se publicados no nosso Customer Service Statement (declaração de serviço de atendimento ao cliente). Pode obter uma cópia através do Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade) – qa@wsetglobal.com.

Se eventualmente tiver alguma insatisfação relativamente aos serviços prestados, por favor, entre em contato em primeiro lugar com o respectivo APP. Se a questão não for resolvida, agradecemos que entre em contato com o Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade) – qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes

WSET Prizes, o programa de prêmios da WSET, existe principalmente para apoiar o progresso profissional das pessoas que trabalham ou que pretendem trabalhar no setor. Quando apropriado, os prêmios do WSET Prizes estarão disponíveis para alunos que não trabalham no setor. No entanto, este não é um objetivo prioritário do programa. Em cada ano letivo, o qual decorre de 1 de agosto a 31 de julho do ano seguinte, os prêmios do WSET Prizes são outorgados como forma de reconhecimento do desempenho acadêmico, de acordo com os critérios de cada prêmio. Os alunos elegíveis para algum prêmio do WSET Prizes serão contactados pela WSET Awards. A lista dos prêmios do programa WSET Prizes atualmente em vigor pode ser consultada no [link](#) abaixo, embora estes prêmios possam sofrer alterações sem prévio aviso.

wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries

Tenha em conta que os prêmios do WSET Prizes não consistem em ajudas financeiras para custear os estudos, mas sim em um reconhecimento do desempenho nos exames.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Um mundo de conhecimento

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

Número 1.1