



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Πιστοποίηση WSET®
Επιπέδου 3 στο Κρασί

Ύψιστη Γνωστική Προσοχή



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Προδιαγραφή

Πιστοποίηση **WSET**[®]
Επιπέδου 3 στο Κρασί

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Issue 1 in English, 2016
Issue 1.1 in English (update with minor amendments), 2017
Issue 2 in English, 2022

Greek translation © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Issue 1 translated into Greek, 2016
Issue 1.1 translated into Greek, 2017
Issue 2 translated into Greek, 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Τεύχος 1 στα Αγγλικά, 2016
Τεύχος 1.1 στα Αγγλικά (ενημερωμένο με ελάχιστες διορθώσεις), 2017
Τεύχος 2 στα Αγγλικά, 2022

Ελληνική μετάφραση © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Τεύχος 1 μεταφρασμένο στα Ελληνικά, 2016
Τεύχος 1.1 μεταφρασμένο στα Ελληνικά, 2017
Τεύχος 2 μεταφρασμένο στα Ελληνικά, 2022

Όλα τα δικαιώματα είναι κατοχυρωμένα. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή ή η μεταφορά οποιουδήποτε τμήματος αυτής της έκδοσης, σε οποιαδήποτε μορφή ή με οποιονδήποτε τρόπο, ηλεκτρονικό ή μηχανικό, συμπεριλαμβανομένης της φωτοτύπησης, της ηχογράφησης ή οποιουδήποτε συστήματος αποθήκευσης πληροφοριών ή ανάκτησης δεδομένων, χωρίς να έχει προηγηθεί γραπτή άδεια από τους εκδότες.

Σχέδιο: Peter Dolton
Υπηρεσίες παραγωγής: Armstrong Ink Ltd

Τεύχος 1, 2016
Μετάφραση: Victoria Peristanoglou DipWSET

Διορθώσεις για το Τεύχος 2, 2022
Μετάφραση: Christina Γαλιροπούλου
Τεχνική επεξεργασία: Konstantinos Lazarakis mw
Επιμέλεια κειμένου: Christina Γαλιροπούλου

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	5
Εισαγωγή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί	6
Μαθησιακοί Στόχοι για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί	8
Ενότητα 1: Η Θεωρία των Κρασιών του Κόσμου	8
Ενότητα 2: Η Αναλυτική Γευσιγνωσία του Κρασιού	20
Προτεινόμενα Δείγματα για Δοκιμή	21
Καθοδήγηση για τις Εξετάσεις	24
Παραδείγματα Ερωτήσεων Πολλαπλής Επιλογής	26
Παράδειγμα Ερώτησης Σύντομης Απάντησης	27
Κανονισμοί Εξετάσεων	28
Πιστοποιήσεις WSET	31

Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή περιλαμβάνει απαραίτητες πληροφορίες τόσο για τους σπουδαστές όσο και για τους Εγκεκριμένους Παρόχους Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων (APPs) σχετικά με την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί.

Το βασικό τμήμα αυτού του κειμένου είναι μια λεπτομερής έκθεση των μαθησιακών στόχων της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί. Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται από τους Εγκεκριμένους Παρόχους Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων (APPs) για την προετοιμασία προγραμμάτων εκμάθησης και από τους σπουδαστές για τον προγραμματισμό της μελέτης τους, διότι η εξέταση θα είναι δομημένη έτσι ώστε να ελέγχει το κατά πόσο οι στόχοι αυτοί επιτυγχάνονται.

Η προδιαγραφή αναφέρει επίσης ορισμένα προτεινόμενα κρασιά για γευστική δοκιμή, παρέχει καθοδήγηση σχετικά με την εξέταση (που περιλαμβάνει την επιμέρους βαρύτητα της κάθε μαθησιακής ενότητας και δείγματα ερωτήσεων) καθώς και τους κανονισμούς της εξέτασης.

Εισαγωγή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί

Στόχοι Πιστοποίησης

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, έχει σχεδιαστεί για να βοηθά στη λεπτομερή κατανόηση των παραγόντων που συμβάλλουν στο στυλ, την ποιότητα και την τιμή των βασικών σταθερών, αφρωδών και ενισχυμένων κρασιών του κόσμου. Η πιστοποίηση θα βοηθήσει εκείνους και εκείνες στους οποίους και στις οποίες ζητείται να κάνουν επαγγελματικές αξιολογήσεις κρασιών, σχετικά με το στυλ, την ποιότητα και την τιμή. Η πιστοποίηση παρέχει σε βάθος γνώση του προϊόντος, η οποία είναι απαραίτητη για να ενισχύσει τις επαγγελματικές δεξιότητες και την απόδοση, όσον αφορά για παράδειγμα την επιλογή προϊόντων στον τομέα λιανικής πώλησης και εστίασης.

Οι σπουδαστές που πέτυχαν στις εξετάσεις θα μπορούν να περιγράφουν τα χαρακτηριστικά των βασικών κρασιών του κόσμου και να δίνουν πληροφορίες σχετικά με τους κύριους παράγοντες που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή. Θα είναι συνεπώς σε θέση να συμβουλευτούν τη διοίκηση, να απαντούν με κύρος σε ερωτήσεις πελατών και να κάνουν σωστές επιλογές κρασιών σε διαφορετικές περιπτώσεις.

Δομή Πιστοποίησης

Προκειμένου να επιτευχθούν οι στόχοι της πιστοποίησης, δημιουργήθηκαν έξι μαθησιακοί στόχοι, μοιρασμένοι σε δύο Ενότητες. Προκειμένου οι σπουδαστές να λάβουν την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, θα πρέπει να περάσουν και τις δύο Ενότητες.

Ενότητα 1: Η Θεωρία των Κρασιών του Κόσμου

Μαθησιακός Στόχος 1 Αναγνωρίστε τους βασικούς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες στον αμπελώνα και στο οινοποιείο που εμπλέκονται στην παραγωγή των σταθερών κρασιών του κόσμου και εξηγήστε πώς μπορούν να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

Μαθησιακός Στόχος 2 Αναγνωρίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των σταθερών κρασιών που παράγονται στις κύριες οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου και εξηγήστε πώς οι βασικοί φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο μπορούν να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

Μαθησιακός Στόχος 3 Αναγνωρίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των κύριων αφρωδών κρασιών του κόσμου και εξηγήστε πώς οι βασικοί φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο μπορούν να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

Μαθησιακός Στόχος 4 Αναγνωρίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των κύριων ενισχυμένων κρασιών του κόσμου και εξηγήστε πώς οι βασικοί φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο μπορούν να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

Μαθησιακός Στόχος 5 Δείξτε την ικανότητά σας να δίνετε πληροφορίες και να συμβουλευέτε τους πελάτες και το προσωπικό σχετικά με το κρασί.

Ενότητα 2: Η Αναλυτική Γευσιγνωσία του Κρασιού

Μαθησιακός Στόχος 1 Περιγράψτε με ακρίβεια τα βασικά χαρακτηριστικά των κύριων σταθερών κρασιών του κόσμου και χρησιμοποιήστε την περιγραφή σας για να αξιολογήσετε την ποιότητα και την ετοιμότητα για κατανάλωση αυτών των κρασιών.

Εγγραφή

Προκειμένου για τη συμμετοχή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, προτείνεται να έχετε ήδη την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί, ή ένα αντίστοιχο επίπεδο εμπειρίας. Οι εν δυνάμει υποψήφιοι και υποψήφιοι θα πρέπει να συζητήσουν για το τρέχον επίπεδο γνώσεών τους με το αντίστοιχο APP, πριν δηλώσουν συμμετοχή στα μαθήματα, ώστε να έχουν επιβεβαιώσει ότι η πιστοποίηση αυτή είναι κατάλληλη για εκείνους ή εκείνες.

Οι υποψήφιοι/ες με ηλικία μικρότερη από την ελάχιστη νόμιμη για την αγορά αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου γίνεται η εξέταση, ή εκείνοι/ες που έχουν επιλέξει να απέχουν από το αλκοόλ για λόγους υγείας ή θρησκευτικούς, δε θα επιτρέπεται να δοκιμάσουν κανένα αλκοολούχο ποτό κατά τη διάρκεια των μαθημάτων. Οι παραπάνω υποψήφιοι/ες δε θα θεωρηθούν κατάλληλοι/ες για να ολοκληρώσουν την αξιολόγηση της Ενότητας 2 της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί. Σε αυτές τις περιπτώσεις, οι υποψήφιοι/ες θα λαμβάνουν ένα πιστοποιητικό επιτυχίας με την επιτυχή ολοκλήρωση της Ενότητας 1, αλλά δε θα τους απονέμεται η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί.

Συνολικός Χρόνος Πιστοποίησης (ΣΧΠ) και Καθοδηγούμενες Ώρες Εκμάθησης(ΚΩΕ)

Ο ΣΧΠ είναι η εκτίμηση του συνολικού χρόνου, μετρημένου σε ώρες, που ένας σπουδαστής λογικά θα χρειαστεί για να μπορέσει να επιδείξει το επίπεδο προόδου που είναι απαραίτητο για την απονομή μιας πιστοποίησης. Ο χρόνος αυτός αποτελείται από τις ΚΩΕ και τον προσωπικό χρόνο μελέτης. Οι ΚΩΕ περιλαμβάνουν όλες τις ώρες διδασκαλίας από καθηγητή και τις εργασίες που γίνονται με την επίβλεψη καθηγητή.

Ο ΣΧΠ για την Πιστοποίηση Επιπέδου 3 στο Κρασί είναι 84 ώρες, οι οποίες αποτελούνται από 32.5 ΚΩΕ (συμπεριλαμβάνονται οι 2.5 ώρες των εξετάσεων) και 51.5 ώρες προσωπικής μελέτης.

Προτεινόμενες Διαδρομές Προόδου

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, ή ένα αντίστοιχο επίπεδο εμπειρίας, είναι απαραίτητο για την είσοδο στο WSET Diploma Επιπέδου 4 στο Κρασί.

Μαθησιακοί Στόχοι για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί

ΕΝΟΤΗΤΑ 1: Η Θεωρία των Κρασιών του Κόσμου

Μαθησιακός Στόχος 1

Αναγνωρίστε τους βασικούς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες στον αμπελώνα και στο οινοποιείο που εμπλέκονται στην παραγωγή των σταθερών κρασιών του κόσμου και εξηγήστε πώς μπορούν να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε τους βασικούς φυσικούς παράγοντες στον αμπελώνα και εξηγήστε λεπτομερώς πώς επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή του κρασιού.
2. Αναγνωρίστε τους βασικούς ανθρώπινους παράγοντες στον αμπελώνα και εξηγήστε λεπτομερώς πώς επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή του κρασιού.
3. Αναγνωρίστε τους βασικούς ανθρώπινους παράγοντες στο οινοποιείο και εξηγήστε λεπτομερώς πώς επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή του κρασιού.

Μαθησιακά Πεδία

Μαθησιακό Πεδίο 1: Φυσικοί παράγοντες στον αμπελώνα που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή	
Το κλήμα	Είδος (<i>V. vinifera</i>), ποικιλίες, κλώνοι, διασταυρώσεις, υβρίδια, πράσινα τμήματα, ετήσιο ξύλο, πολυετές ξύλο
Ανάγκες κλήματος	Θερμότητα, ηλιακό φως, νερό, θρεπτικά συστατικά, διοξείδιο του άνθρακα
Κύκλος ανάπτυξης κλήματος	Χειμερία νάρκη, έκπτυξη οφθαλμών, άνθηση, καρπόδεση, περκασμός (véraison), ωρίμαση
Συστατικά του σταφυλιού	Νερό, σάκχαρα, οξέα, χρώμα, ταννίνες, αρωματικά και γευστικά στοιχεία
Κλίμα	Ψυχρό, ήπιο, θερμό, καυτό Μεσογειακό, ωκεάνιο, ηπειρωτικό
Παράγοντες που επηρεάζουν το κλίμα μιας περιοχής	Γεωγραφικό πλάτος, υψόμετρο, ωκεανοί, μεγάλες λίμνες, ηπειρωτικότητα, ημερήσιο εύρος
Παράγοντες που επηρεάζουν το κλίμα μιας τοποθεσίας	Προσανατολισμός, έδαφος (θερμότητα, αποστράγγιση), ομίχλη, όγκοι νερού
Καιρός	Διακυμάνσεις σοδειών
Έδαφος	Διαθεσιμότητα νερού, θρεπτικά συστατικά

Μαθησιακό Πεδίο 2: Ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή	
Διαχείριση του αμπελώνα	Υποστήριξη (με κλάδεμα κεφαλής, με κορδόνι), κλάδεμα (κορυφολόγημα, αντικατάσταση κληματίδας), με μορφοποίηση, χωρίς μορφοποίηση (διαχείριση βλαστικού τείχους), πυκνότητα, τρύγος (χρονική στιγμή, χειρωνακτικά, μηχανικά)
Διαχείριση κινδύνων	Παγετός (επιλογή τοποθεσίας, θερμάστρες, ανεμογεννήτριες, ψεκαστήρες), χαμηλές θερμοκρασίες (κάλυψη φυτού με χώμα), βροχή (ημερομηνίες τρύγου), χαλάζι (δίχτυα, πολλαπλές τοποθεσίες), υδατικό στρες (άρδευση, στάγδην, αυτόματα ποτιστήρια, υπερχειλίση), κάψιμο από τον ήλιο (διαχείριση βλαστικού τείχους), έλλειψη θρεπτικών συστατικών (λιπάσματα)
Διαχείριση Παρασίτων και Ασθενειών	Φυλλοξήρα (χρήση υποκειμένων), άλλα ζώα (εντομοκτόνα, φυσικά εμπόδια), μυκητιακές ασθένειες (διαχείριση βλαστικού τείχους, μυκητοκτόνα), ιοί και βακτήρια (αντικατάσταση κλήματος, απολύμανση της γης)
Συμπύκνωση σακχάρων	Ευγενής σήψη, αποξήρανση των σταφυλιών στον αμπελώνα, αποξήρανση των σταφυλιών μετά τη συγκομιδή, πάγωμα των σταφυλιών στο κλήμα
Προσεγγίσεις στη διαχείριση του αμπελώνα	Συμβατική, αειφόρος, βιολογική, βιοδυναμική

Μαθησιακό Πεδίο 3: Ανθρώπινοι παράγοντες στο οινοποιείο που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή	
Βασικά στοιχεία	Ρόλος του οξυγόνου, ρόλοι του SO ₂ , δοχεία οινοποιείου (δρυς, ανοξειδωτο ασάλι, τσιμέντο), αλκοολική ζύμωση, μηλογαλακτική μετατροπή
Διορθώσεις μούστου	Εμπλουτισμός μούστου, όξυνση, αφαίρεση οξύτητας
Λευκή οινοποίηση	Ποικιλία σταφυλιού, υποδοχή σταφυλιών, απορραγισμός, σύνθλιψη, επαφή με τις φλούδες (skin contact), πίεση, διαύγαση, αλκοολική ζύμωση, απολάσπωση παχέων οινολασπών, μηλογαλακτική μετατροπή
Ερυθρή οινοποίηση	Ποικιλία σταφυλιού, υποδοχή σταφυλιών, απορραγισμός, σύνθλιψη, προζυμωτική εκχύλιση, ζύμωση και εκχύλιση, μετα-ζυμωτική εκχύλιση, πίεση, μηλογαλακτική μετατροπή, ζύμωση ολόκληρων τσαμπιών (ενδοκυτταρική εκχύλιση σε ατμόσφαιρα διοξειδίου του άνθρακα, semi-carbonic maceration, ολόκληρα τσαμπιά με σταφύλια που έχουν πιεστεί)
Ροζέ οινοποίηση	Απευθείας πίεση, εκχύλιση μικρής διάρκειας, ανάμειξη
Οινοποίηση γλυκών κρασιών	Διακοπή της ζύμωσης, προσθήκη γλυκαντικού στοιχείου, συμπύκνωση σακχάρων
Ωρίμαση	Δρύινα δοχεία (είδη, παραγωγή, ηλικία, μέγεθος), αδρανή δοχεία (ανοξειδωτο ασάλι, τσιμέντο, φιάλη), επαφή με τις οινολάσπες, λύσεις εναλλακτικές της δρυός
Ανάμειξη	Λόγοι (ισορροπία, σταθερότητα, στυλ)
Διαύγαση	Καθίζηση, κολλάρισμα, φιλτράρισμα (βάθους, επιφάνειας)
Σταθεροποίηση	Τρυγική, μικροβιολογική
Συσκευασία	Γυάλινη, πλαστική, ασκός
Πώματα	Φελλός, τεχνικός φελλός, συνθετικός φελλός, βιδωτό πώμα

Μαθησιακός Στόχος 2

Αναγνωρίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των σταθερών κρασιών που παράγονται στις βασικές οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου και εξηγήστε πώς οι κύριοι φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο μπορεί να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε και εντοπίστε τις βασικές οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου και περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα των σταθερών κρασιών που παράγονται εκεί.
2. Αναγνωρίστε τους βασικούς παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο, που εμπλέκονται στην παραγωγή σταθερών κρασιών και εξηγήστε συνοπτικά πώς επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των κύριων σταθερών κρασιών του κόσμου.
3. Εστιάζοντας στις βασικές ποικιλίες σταφυλιού από αναγνωρισμένες περιοχές (που αναφέρονται στο Μαθησιακό Πεδίο 2) εφαρμόστε τις γνώσεις από τον Μαθησιακό Στόχο 1, προκειμένου να εξηγήσετε πώς οι παράγοντες στον αμπελώνα και στο οινοποιείο επηρεάζουν το στυλ και την ποιότητα του κρασιού.

Μαθησιακά Πεδία

Μαθησιακό Πεδίο 1: Οι βασικές οινοπαραγωγικές περιοχές σταθερών κρασιών του κόσμου	
ΓΑΛΛΙΑ	
Μπορντό	Bordeaux, Bordeaux Supérieur Côtes de Bordeaux, Entre-Deux-Mers Médoc, Haut Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Margaux, Saint-Julien Graves, Pessac-Léognan Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Pomerol Sauternes, Barsac
Dordogne και Νοτιοδυτική Γαλλία	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Jurançon, Côtes de Gascogne
Βουργουνδία	Bourgogne Chablis Bourgogne Côte d'Or, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Côte de Nuits-Villages, Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Côte de Beaune-Villages, Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet Bourgogne Côte Chalonnaise, Rully, Mercurey, Givry, Montagny Mâcon, Mâcon Villages, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran
Beaujolais	Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Fleurie, Morgon, Moulin-à-Vent
Αλσατία	Alsace, Alsace Grand Cru
Κοιλάδα του Λίγηρα	Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine Anjou, Coteaux du Layon, Savennières, Saumur, Saumur-Champigny Vouvray, Touraine, Bourgueil, Chinon Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire
Κοιλάδα του Ροδανού	Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel
Νότια Γαλλία	Pays d'Oc Languedoc, Minervois, Fitou, Corbières, Picpoul de Pinet Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages Bandol, Côtes de Provence

ΓΕΡΜΑΝΙΑ	
Mosel	Bernkastel, Wehlen, Piesport
Nahe	Schlossböckelheim
Rheingau	Rüdesheim, Johannisberg
Rheinhessen	Nierstein
Pfalz	Forst, Deidesheim
Baden	
Franken	
ΑΥΣΤΡΙΑ	
Niederösterreich	Wachau, Weinviertel
Burgenland	
ΟΥΓΓΑΡΙΑ	
	Tokaj (Γλυκά κρασιά μόνο)
ΕΛΛΑΔΑ	
	Νάουσα, Νεμέα, Σαντορίνη
ΙΤΑΛΙΑ	
Trentino-Alto Adige	Trentino, Alto Adige
Friuli-Venezia Giulia	Collio, Colli Orientali, Friuli Grave
Veneto	Pinot Grigio delle Venezie, Veneto, Valpolicella, Valpolicella Classico, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Soave, Soave Classico
Piemonte	Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi
Τοσκάνη	Toscana, Chianti, Chianti Classico, Bolgheri, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano
Marche	Verdicchio dei Castelli di Jesi
Umbria	Orvieto
Lazio	Frascati
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo
Campania	Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo
Puglia	Puglia, Salice Salentino
Basilicata	Aglianico del Vulture
Σικελία	Sicilia, Terre di Sicilia/Terre Siciliane, Etna
ΙΣΠΑΝΙΑ	
Άνω Ebro	Rioja, Navarra, Calatayud, Cariñena
Καταλονία	Priorat, Catalunya, Penedès
Κοιλάδα Duero	Ribera del Duero, Toro, Rueda
Βορειοδυτικό	Rías Baixas, Bierzo
Levante	Valencia, Jumilla, Yecla
Castilla-La Mancha	La Mancha, Valdepeñas
Castilla y León VdIT	
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	
	Vinho Verde, Douro, Dão, Bairrada, Alentejo, Lisboa, Alentejano

ΗΝΩΜΕΝΕΣ ΠΟΛΙΤΕΙΕΣ ΑΜΕΡΙΚΗΣ	
Καλιφόρνια	California Napa County, Napa Valley, Rutherford, Oakville, Stags Leap District, Howell Mountain, Mount Veeder, Los Carneros, Saint Helena, Calistoga Sonoma County, Russian River Valley, Alexander Valley, Dry Creek Valley, Sonoma Coast Mendocino County Santa Cruz Mountains Monterey San Luis Obispo County, Paso Robles Santa Barbara County, Santa Maria Valley Lodi
Όρεγκον	Willamette Valley
Ουάσινγκτον	Columbia Valley, Yakima Valley
Νέα Υόρκη	Finger Lakes
ΚΑΝΑΔΑΣ	
Ontario	Niagara Peninsula
British Columbia	Okanagan Valley
ΧΙΛΗ	
Περιοχή Coquimbo	Κοιλάδα Elqui, Κοιλάδα Limarí
Περιοχή Aconcagua	Κοιλάδα Casablanca, Κοιλάδα San Antonio, Κοιλάδα Leyda, Κοιλάδα Aconcagua
Περιοχή Κεντρικής Κοιλάδας	Κοιλάδα Cachapoal, Κοιλάδα Colchagua, Κοιλάδα Maipo, Κοιλάδα Curicó, Κοιλάδα Maule
Νότια Περιοχή	
ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ	
Salta	Cafayate
San Juan	
Mendoza	Κοιλάδα Uco, Luján de Cuyo, Maipú
Παταγονία	
ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ	
Western Cape	
Coastal Region	Stellenbosch, Paarl, Constantia, Durbanville, Swartland
Breede River Valley	Worcester, Robertson
Cape South Coast	Walker Bay, Hemel-en-Aarde Wards, Elim, Elgin
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	
Νοτιοανατολική Αυστραλία	Murray-Darling, Riverina, Riverland
Νότια Αυστραλία	Barossa, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, Adelaide Hills, McLaren Vale, Coonawarra
Victoria	Yarra Valley, Geelong, Mornington Peninsula, Heathcote, Goulburn Valley
New South Wales	Hunter Valley
Τασμανία	
Δυτική Αυστραλία	Margaret River, Great Southern
ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ	
Βόρειο Νησί	Gisborne, Hawke's Bay, Martinborough
Νότιο Νησί	Marlborough, Nelson, Canterbury, Central Otago

Μαθησιακό Πεδίο 2: Κύριοι παράγοντες που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των κύριων σταθερών κρασιών του κόσμου
ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ (Ποικιλίες Σταφυλιού)

Χώρα	Περιοχή/Περιφέρεια	Βασικές ποικιλίες σταφυλιού	Άλλες ποικιλίες σταφυλιού
Γαλλία	Μπορντό	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle	Petit Verdot
	Dordogne και Νοτιοδυτική Γαλλία		Ποικιλίες Μπορντό, Malbec, Tannat, Ugni Blanc, Petit Manseng
	Βουργουνδία	Chardonnay, Pinot Noir	
	Beaujolais	Gamay	
	Αλσατία	Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat	Pinot Blanc
	Κοιλάδα του Λίγηρα	Melon Blanc, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc	Grolleau, Cabernet Sauvignon
	Κοιλάδα του Ροδανού	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Viognier	Cinsault, Marsanne, Roussanne
	Νότια Γαλλία	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc	Cinsault, Piquepoul, Viognier
Γερμανία		Riesling, Spätburgunder (Pinot Noir)	Silvaner, Müller-Thurgau, Dornfelder
Αυστρία		Riesling, Grüner Veltliner	Welschriesling, Blaufränkisch, Zweigelt, Saint Laurent
Ουγγαρία	Tokaj		Furmint, Hárslevelű, Sárga Muskotály
Ελλάδα	Νάουσα		Ξινόμαυρο
	Νεμέα		Αγωργίτικο
	Σαντορίνη		Ασύρτικο
Ιταλία	Trentino/ Alto Adige/ Friuli-Venezia Giulia	Pinot Grigio	
	Veneto	Corvina, Garganega, Pinot Grigio, Merlot, Chardonnay, Trebbiano	
	Piemonte	Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Cortese	
	Τοσκάνη	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
	Marche		Verdicchio
	Umbria		Grechetto, Trebbiano
	Lazio		Malvasia, Trebbiano
	Abruzzo	Montepulciano	
	Campania	Aglianico	Greco, Fiano
	Puglia	Negroamaro, Primitivo	
	Basilicata	Aglianico	
Σικελία	Nero d'Avola	Syrah, Chardonnay	

ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ (Ποικιλίες Σταφυλιού) συνέχεια			
Χώρα	Περιοχή/Περιφέρεια	Βασικές ποικιλίες σταφυλιού	Άλλες ποικιλίες σταφυλιού
Ισπανία	Άνω Ebro	Tempranillo, Garnacha, Graciano	Mazuelo, Viura
	Καταλονία	Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Chardonnay	
	Κοιλάδα Duero	Tempranillo, Verdejo, Sauvignon Blanc	
	Βορειοδυτικό	Albariño	Mencía
	Levante		Monastrell
	Castilla-La Mancha		Airén, Tempranillo
Πορτογαλία			Alvarinho, Loureiro, Arinto, Touriga Nacional, Tinta Roriz (Aragonês), Alfrocheiro, Baga, Jaen, Trincadeira, Alicante Bouschet
ΗΠΑ		Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zinfandel, Chardonnay, Sauvignon Blanc	Riesling
Καναδάς		Vidal, Riesling	
Χιλή		Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc	
Αργεντινή		Malbec, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Torrontés	Bonarda
Νότια Αφρική		Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinotage, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Merlot	
Αυστραλία		Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinot Noir, Merlot, Grenache, Chardonnay, Semillon, Riesling, Sauvignon Blanc	
Νέα Ζηλανδία		Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Merlot	Cabernet Sauvignon, Riesling, Syrah
ΆΛΛΟΙ ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ			
Δείτε το Μαθησιακό Πεδίο 1 στον Μαθησιακό Στόχο 1			
ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ			
Αμπελώνας	Δείτε το Μαθησιακό Πεδίο 2 στον Μαθησιακό Στόχο 1		
Οινοποιείο	Δείτε το Μαθησιακό Πεδίο 3 στον Μαθησιακό Στόχο 1		

Οι σπουδαστές θα πρέπει να εφαρμόσουν τις γνώσεις που απέκτησαν από τον Μαθησιακό Στόχο 1, στις βασικές περιοχές και τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού τους, ώστε να εξηγήσουν το στυλ και την ποιότητα των κρασιών που παράγονται.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	
Γαλλία	AOC, <i>Vin de Pays</i> , IGP, <i>Vin de France</i> Μπορντό: <i>Cru bourgeois</i> , <i>Cru classé</i> Βουργουνδία: <i>Premier cru</i> , <i>Grand cru</i> Beaujolais: <i>Nouveau</i> Κοιλάδα του Λίγηρα: <i>Sur lie</i> Αλσατία: <i>Vendanges Tardives</i> , <i>Sélection de grains nobles</i>
Γερμανία	<i>Prädikatswein</i> , <i>Kabinett</i> , <i>Spätlese</i> , <i>Auslese</i> , <i>Beerenauslese</i> , <i>Trockenbeerenauslese</i> , <i>Eiswein</i> <i>Qualitätswein</i> VDP, <i>VDP.Grosses Gewächs</i> (GG)
Αυστρία	<i>Qualitätswein</i> , <i>Prädikat</i> , DAC
Τοκαϊ	<i>Aszú</i> , <i>Eszencia</i>
Ιταλία	DOC, DOCG, IGT <i>Classico</i> , <i>Riserva</i>
Ισπανία	DO, DOCa/DOQ, <i>Vino de la Tierra (VdIT)</i> , <i>Vinos de Pago</i> <i>Joven</i> , <i>Crianza</i> , <i>Reserva</i> , <i>Gran Reserva</i>
ΗΠΑ	AVA
Καναδάς	VQA
Χιλή	DO (περιοχή, υποπεριοχή) <i>Costa</i> , <i>Entre Cordilleras</i> , <i>Andes</i>
Νότια Αφρική	Wine of Origin, περιοχή, περιφέρεια, επαρχία, κτήμα
Αυστραλία	Ζώνη, περιοχή, υποπεριοχή
ΕΜΠΟΡΙΟ	
Εμπόριο	Κόστος σταφυλιών, κόστος παραγωγής, κόστος μεταφοράς, περιθώριο, δυνάμεις της αγοράς

Μαθησιακός Στόχος 3

Αναγνωρίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των βασικών αφρώδων κρασιών του κόσμου και εξηγήστε πώς οι κύριοι φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο μπορεί να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε και εντοπίστε τα βασικά αφρώδη κρασιά του κόσμου και περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα αυτών των κρασιών.
2. Αναγνωρίστε τους βασικούς παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο, που εμπλέκονται στην παραγωγή αφρώδων κρασιών και εξηγήστε συνοπτικά πώς επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των κύριων αφρώδων κρασιών του κόσμου.

Μαθησιακά Πεδία

Μαθησιακό Πεδίο 1: Βασικά αφρώδη κρασιά του κόσμου	
ΓΑΛΛΙΑ	
Καμπανία	Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte des Bar, Côte de Sézanne
Crémant	Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Loire
Κοιλάδα του Λίγηρα	Saumur, Vouvray
ΙΣΠΑΝΙΑ	
Cava	
ΙΤΑΛΙΑ	
Asti	
Prosecco	Prosecco, Conegliano-Valdobbiadene
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	
Sekt	Deutscher Sekt
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	
Τασμανία, Yarra Valley, Adelaide Hills	
ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ	
Marlborough	
ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ	
Cap Classique	
ΗΠΑ	
Anderson Valley, Los Carneros	

Μαθησιακό Πεδίο 2: Κύριοι παράγοντες που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των αφρωδών κρασιών

ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

Σημαντικές ποικιλίες σταφυλιού	Καμπανία: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Asti: Muscat Blanc à Petits Grains Prosecco: Glera Cava: Macabeo, Xarel·lo, Parellada Premium Αφρώδη από Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία, Νότια Αφρική, ΗΠΑ: Chardonnay, Pinot Noir
Κλίμα και τοποθεσία	Κλίμα και καιρός, υψόμετρο, γεωγραφικό πλάτος, προσανατολισμός, εγγύτητα σε ωκεανούς/μεγάλες λίμνες, ομίχλη (όπου σχετικό)

ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

Παραδοσιακή μέθοδος	Πίεση, διαύγαση, πρώτη αλκοολική ζύμωση, ανάμειξη, <i>liqueur de tirage</i> , δεύτερη αλκοολική ζύμωση στη φιάλη, χρόνος με τις οινολάσπες, ρεμουάζ, απομάκρυνση ιζήματος, <i>liqueur d'expédition</i> (dosage)
Μέθοδος μεταφοράς	Πίεση, διαύγαση, πρώτη αλκοολική ζύμωση, ανάμειξη, <i>liqueur de tirage</i> , δεύτερη αλκοολική ζύμωση στη φιάλη, χρόνος με τις οινολάσπες, έκχυση σε δεξαμενή, φιλτράρισμα, <i>liqueur d'expédition</i> (dosage), εμφιάλωση υπό πίεση
Μέθοδος Ancestral	Αλκοολική ζύμωση (εν μέρει στη φιάλη), πληθώρα επιλογών ως προς την απομάκρυνση του ιζήματος
Μέθοδος δεξαμενής	Πίεση, διαύγαση, πρώτη αλκοολική ζύμωση, ανάμειξη, <i>liqueur de tirage</i> , δεύτερη αλκοολική ζύμωση σε δεξαμενή, χρόνος με τις οινολάσπες, φιλτράρισμα, <i>liqueur d'expédition</i> (dosage), εμφιάλωση υπό πίεση
Μέθοδος Asti	Πίεση, διαύγαση, αποθήκευση χυμού σε χαμηλή θερμοκρασία, ζύμωση (μέρος της υπό πίεση), διακοπή της ζύμωσης με ψύξη και φιλτράρισμα, εμφιάλωση υπό πίεση
Προσθήκη Διοξειδίου του Άνθρακα	Πίεση, διαύγαση, ζύμωση, προσθήκη CO ₂ , εμφιάλωση υπό πίεση

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΟ

Νομοθεσία	ΕΕ: Brut nature, Brut, Demi-sec Καμπανία: Μη Χρονολογημένη (Non-Vintage), <i>Blanc de Blancs</i> , <i>Blanc de Noirs</i> , <i>Premier cru</i> , <i>Grand cru</i> , Χρονολογημένη (Vintage) Νότια Αφρική: <i>Cap Classique</i>
Εμπόριο	Δυνάμεις της αγοράς, κόστος παραγωγής

Μαθησιακός Στόχος 4

Αναγνωρίστε και περιγράψτε τα χαρακτηριστικά των βασικών ενισχυμένων κρασιών του κόσμου και εξηγήστε πώς οι κύριοι φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο μπορεί να επηρεάσουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή αυτών των κρασιών.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Αναγνωρίστε και εντοπίστε τα βασικά ενισχυμένα κρασιά του κόσμου και περιγράψτε το στυλ και την ποιότητα αυτών των κρασιών.
2. Αναγνωρίστε τους βασικούς παράγοντες στον αμπελώνα, στο οινοποιείο, στη νομοθεσία και στο εμπόριο, οι οποίοι εμπλέκονται στην παραγωγή ενισχυμένων κρασιών και εξηγήστε συνοπτικά πώς επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των κύριων ενισχυμένων κρασιών του κόσμου.

Μαθησιακά Πεδία

Μαθησιακό Πεδίο 1: Βασικά ενισχυμένα κρασιά του κόσμου	
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	Port
ΙΣΠΑΝΙΑ	Sherry
ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΜΟΣΧΑΤΑ	Γαλλία: Muscat de Beaumes-de-Venise Αυστραλία: Rutherglen
Μαθησιακό Πεδίο 2: Κύριοι παράγοντες που επηρεάζουν το στυλ, την ποιότητα και την τιμή των ενισχυμένων κρασιών	
ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ	
Σημαντικές ποικιλίες σταφυλιού	Port: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Barroca Sherry: Palomino, Pedro Ximénez (PX), Muscat Ενισχυμένα Μοσχάτα: Μοσχάτο
Κλίμα και τοποθεσία	Τύπος κλίματος, υψόμετρο, προσανατολισμός, εγγύτητα στη θάλασσα, έδαφος (όπου σχετικό)
ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ	
Port	Σύνθλιψη, εκχύλιση (ανθρώπινα πόδια, αυτόματοι οινοποιητές, έμβολα έγχυσης), ζύμωση, ενίσχυση για διακοπή ζύμωσης, ωρίμαση (μικρής ή μεγάλης διάρκειας, ξύλινο ή αδρανές δοχείο), εμφιάλωση
Sherry	Ξηρό: Ζύμωση, κατηγοριοποίηση α) ενίσχυση στους 15% abv, ανάπτυξη <i>flor</i> , βιολογική ωρίμαση (επιλογή: επανενίσχυση στους 17%+, οξειδωτική ωρίμαση) β) ενίσχυση στους 17% abv, χωρίς <i>flor</i> , οξειδωτική ωρίμαση Γλυκό: Λιαστά σταφύλια, πίεση, ζύμωση, ενίσχυση για διακοπή ζύμωσης, οξειδωτική ωρίμαση Pale Cream/Medium/Cream: Ανάμειξη ξηρού κρασιού είτε με γλυκά κρασιά είτε με γλυκαντικά που έχουν ως βάση το σταφύλι
Ενισχυμένα Μοσχάτα	Σύνθλιψη, πίεση, ζύμωση, ενίσχυση για διακοπή ζύμωσης, ωρίμαση (αδρανής, οξειδωτική)
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	
Port	Ruby (Reserve), Tawny (Reserve), Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny με ένδειξη Ηλικίας
Sherry	Fino, Amontillado, Manzanilla, Oloroso, Palo Cortado, Pedro Ximénez (PX) Pale Cream, Medium, Cream

Μαθησιακός Στόχος 5

Δείξτε την ικανότητά σας για παροχή πληροφοριών και συμβουλών σχετικά με το κρασί, σε πελάτες και προσωπικό.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Προτείνετε κρασιά και εξηγήστε τους λόγους για τις επιλογές σας.
2. Περιγράψτε τη σωστή διαδικασία για την αποθήκευση και το σερβίρισμα του κρασιού.
3. Αναγνωρίστε τα συνήθη ελαττώματα των κρασιών.
4. Αναγνωρίστε τα βασικά σημεία που λαμβάνονται υπόψη σε μια πρόταση συνδυασμού φαγητού και κρασιού.
5. Αναφέρετε τα κοινωνικά θέματα και τα θέματα υγείας που προκύπτουν από υπερβολική κατανάλωση κρασιού.

Μαθησιακά Πεδία

Μαθησιακό Πεδίο 1: Προτείνοντας κρασιά	
Κριτήρια επιλογής κρασιών	Στυλ κρασιού, ποιότητα κρασιού, μεμονωμένες προτιμήσεις και ευαισθησίες, τιμή, περίσταση
Αποθήκευση	Ιδανικές συνθήκες, συνέπειες κακής αποθήκευσης
Σερβίρισμα	Σειρά σερβιρίσματος, θερμοκρασία σερβιρίσματος, άνοιγμα και μετάγγιση, ποτήρια και εξοπλισμός
Μαθησιακό Πεδίο 2: Συνήθη ελαττώματα	
Ελαττώματα	Ασθένεια του φελλού, οξείδωση, αναγωγή, πτητική οξύτητα, <i>βρεττανομύκητας</i> , αλλοίωση, υψηλά επίπεδα διοξειδίου του θείου
Μαθησιακό Πεδίο 3: Αρχές συνδυασμών φαγητού και κρασιού	
Στοιχεία Κρασιού	Γλυκύτητα, οξύτητα, ταννίνες (δρυς), πολυπλοκότητα, φρουτώδης χαρακτήρας, επίπεδο αλκοόλ
Στοιχεία Φαγητού	Γλυκύτητα, οξύτητα, umami, αλάτι, πικράδα, κάψιμο από τσίλι, λίπος, αρωματική ένταση
Μαθησιακό Πεδίο 4: Κοινωνικά θέματα και θέματα υγείας	
Κοινωνικά θέματα και θέματα υγείας	Υπερβολική κατανάλωση κρασιού

ΕΝΟΤΗΤΑ 2: Η Αναλυτική Γευσιγνωσία του Κρασιού

Μαθησιακός Στόχος 1

Περιγράψτε με ακρίβεια τα βασικά χαρακτηριστικά των κύριων κρασιών του κόσμου και χρησιμοποιήστε την περιγραφή για να αξιολογήσετε την ποιότητα και την ετοιμότητα για κατανάλωση.

Κριτήρια Αξιολόγησης

1. Περιγράψτε με ακρίβεια τα βασικά χαρακτηριστικά οποιουδήποτε κύριου σταθερού κρασιού στον κόσμο, χρησιμοποιώντας τη Συστηματική Προσέγγιση WSET Επιπέδου 3 στη Γευσιγνωσία Κρασιού.
2. Αξιολογήστε την ποιότητα και την ετοιμότητα για κατανάλωση οποιουδήποτε κύριου σταθερού κρασιού στον κόσμο, χρησιμοποιώντας τη Συστηματική Προσέγγιση WSET Επιπέδου 3 στη Γευσιγνωσία Κρασιού.

WSET Επίπεδο 3 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού®

ΕΜΦΑΝΙΣΗ	
Διαύγεια	καθαρό – θολό (ελαττωματικό;)
Ένταση	ωχρό – μέτριο – βαθύ
Χρώμα	λευκό λεμονοπράσινο – λεμονί – χρυσαφένιο – κεχριμπαρένιο – καφέ ροζέ ροζ – σομόν – πορτοκαλί ερυθρό πορφυρό – ρουμπινί – γκρενά – κεραμιδί – καφέ
Άλλες παρατηρήσεις	π.χ. πόδια/δάκρυα, ίζημα, αφρισμός, φυσαλίδες

ΜΥΤΗ	
Κατάσταση	καθαρή – μη καθαρή (ελαττωματική;)
Ένταση	ελαφριά – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – έντονη
Αρωματικά χαρακτηριστικά	π.χ. πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή
Εξέλιξη	νεαρή – εξελισσόμενη – πλήρως εξελιγμένη – κουρασμένη/έχει περάσει το καλύτερο σημείο της

ΣΤΟΜΑ	
Γλυκύτητα	ξηρό – σχεδόν ξηρό – ημίξηρο – ημίγλυκο – γλυκό – πλούσιο
Οξύτητα	χαμηλή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – υψηλή
Ταννίνες	χαμηλές – μέτριες(-) – μέτριες – μέτριες(+) – υψηλές
Αλκοόλ	χαμηλό – μέτριο – υψηλό ενισχυμένα κρασιά: χαμηλό – μέτριο – υψηλό
Σώμα	ελαφρύ – μέτριο(-) – μέτριο – μέτριο(+) – γεμάτο
Αφρισμός	απαλός – κρεμώδης – επιθετικός
Ένταση γεύσης	ελαφριά – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – έντονη
Γευστικά χαρακτηριστικά	π.χ. πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή
Επίγευση	κοντή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – μακρά

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	
ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	
Ποιότητα	ελαττωματική – φτωχή – αποδεκτή – καλή – πολύ καλή – εξαιρετική
Επίπεδο ετοιμότητας για κατανάλωση/δυνατότητα παλαίωσης	μπορεί να καταναλωθεί πολύ νεαρό – τώρα αλλά έχει δυνατότητα παλαίωσης – άμεση κατανάλωση: δε προορίζεται για παλαίωση – πολύ παλαιό ή περαιτέρω παλαίωση

Προτεινόμενα Δείγματα για Δοκιμή

ΣΤΑΘΕΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

Χώρα/Περιοχή	Στυλ Κρασιού	Όνομα Κρασιού που θα Δοκιμαστεί
ΜΠΟΡΝΤΟ Απαραίτητα	Ερυθρό	Generic Bordeaux AC Cru Bourgeois ή Haut-Médoc Cru Classé Saint-Émilion Grand Cru ή Pomerol
	Γλυκό Λευκό	Sauternes ή Barsac
Προαιρετικά	Ερυθρό	Saint-Émilion παλαιότερης χρονιάς, Pomerol ή Haut-Médoc
	Ξηρό Λευκό	Generic Bordeaux AC Graves ή Pessac-Léognan (δρύινη ωρίμαση)
DORDOGNE ΚΑΙ ΝΟΤΙΟΔΥΤΙΚΗ ΓΑΛΛΙΑ		
Προαιρετικά	Ερυθρό	Cahors ή Madiran
ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ		
Απαραίτητα	Ερυθρό	Bourgogne Rouge AC Village ή κρασί επιπέδου Premier Cru από Côte d'Or Beaujolais AC, Beaujolais Villages ή Cru
	Λευκό	Village ή επιπέδου Premier Cru Chablis Village ή κρασί επιπέδου Premier Cru από Côte d'Or
Προαιρετικά	Ερυθρό	Άλλο ένα κρασί από το Beaujolais
	Λευκό	Mâcon ή Mâcon Villages
ΑΛΣΑΤΙΑ		
Απαραίτητα	Ξηρό ή Σχεδόν Ξηρό Λευκό	Τουλάχιστον ένα από τα παρακάτω: Riesling Gewurztraminer Pinot Gris
	Προαιρετικά	Γλυκό Λευκό
ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΟΥ ΛΙΓΗΡΑ		
Απαραίτητα	Λευκό	Premium ξηρό Chenin Blanc Sancerre ή Pouilly-Fumé
Προαιρετικά	Ερυθρό	Premium Cabernet Franc
	Λευκό	Muscadet ή Muscadet Sur Lie
ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΟΥ ΡΟΔΑΝΟΥ		
Απαραίτητα	Ερυθρό	Premium Syrah Βόρειου Ροδανού Châteauneuf-du-Pape ή Gigondas Côtes du Rhône ή Côtes du Rhône Villages
Προαιρετικά	Ερυθρό	Μέσης τιμής Syrah Βόρειου Ροδανού
	Λευκό	Condrieu
ΝΟΤΙΑ ΓΑΛΛΙΑ		
Προαιρετικά	Ερυθρό	Corbières, Fitou ή Minervois IGP από οποιαδήποτε διεθνή ποικιλία
	Ροζέ	π.χ. Côtes de Provence. Ένα ροζέ από τον Νότιο Ροδανό θα ήταν επίσης αποδεκτό.
ΓΕΡΜΑΝΙΑ		
Απαραίτητα	Λευκό	Riesling με κάποια υπολειμματικά σάκχαρα π.χ. Kabinett ή Spätlese VDP ξηρό Riesling
Προαιρετικά	Λευκό	Riesling Auslese ή Beerenauslese (με επίδραση ευγενούς σήψης) Eiswein
ΑΥΣΤΡΙΑ		
Απαραίτητα	Λευκό	Grüner Veltliner

Χώρα/Περιοχή	Στυλ Κρασιού	Όνομα Κρασιού που θα Δοκιμαστεί
ΤΟΚΑΙ Απαραίτητα	Λευκό	Tokaji Aszú
ΕΛΛΑΔΑ Προαιρετικά	Ερυθρό	Νάουσα ή Νεμέα
ΙΤΑΛΙΑ Απαραίτητα	Ερυθρό	Barolo ή Barbaresco Valpolicella ή Valpolicella Classico Amarone della Valpolicella Chianti, Chianti Classico Riserva ή Brunello di Montalcino Οποιοδήποτε ερυθρό από τη Νότια Ιταλία (π.χ. Taurasi)
	Λευκό	Veneto Pinot Grigio
Προαιρετικά	Λευκό	Pinot Grigio από Alto Adige, Trentino ή Friuli–Venezia Giulia Soave ή Soave Classico
ΙΣΠΑΝΙΑ Απαραίτητα	Ερυθρό	Rioja Reserva ή Gran Reserva Ribera del Duero Priorat
	Λευκό	Rías Baixas ή Rueda
Προαιρετικά	Ερυθρό	Κρασί με βάση την ποικιλία Monastrell π.χ. Jumilla
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ Προαιρετικά	Ερυθρό	Douro, Dão ή Alentejo
ΗΠΑ Απαραίτητα	Ερυθρό	Premium Καλιφορνέζικο Cabernet Sauvignon ή Merlot π.χ. από Napa ή Sonoma Zinfandel π.χ. από Dry Creek Valley ή Lodi
	Λευκό	Premium Καλιφορνέζικο Chardonnay π.χ. από Sonoma ή Santa Barbara
Προαιρετικά	Ερυθρό	Pinot Noir από Willamette Valley Premium Καλιφορνέζικο Pinot Noir π.χ. από Sonoma ή Santa Barbara
	Ροζέ	White Zinfandel
ΚΑΝΑΔΑΣ Προαιρετικά	Γλυκό Λευκό	Icewine
ΧΙΛΗ Απαραίτητα	Ερυθρό	Premium Carmenère π.χ. από Cachapoal ή Colchagua
Προαιρετικά	Ερυθρό	Φθινό ερυθρό κρασί μεγάλου όγκου παραγωγής Premium Cabernet Sauvignon π.χ. από Maipo, Cachapoal ή Colchagua
	Λευκό	Chardonnay ή Sauvignon Blanc π.χ. από Casablanca ή San Antonio
ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ Απαραίτητα	Ερυθρό	Malbec μέσης τιμής
	Λευκό	Premium Torrontés π.χ. από Salta (Cafayate)
Προαιρετικά	Ερυθρό	Premium Cabernet Sauvignon ή ερυθρό χαρμάνι Premium Malbec π.χ. από Uco Valley ή Luján de Cuyo
ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ Απαραίτητα	Ερυθρό	Premium Pinotage π.χ. από Stellenbosch, Paarl ή Swartland
	Λευκό	Premium Chenin Blanc δρύινης ωρίμασης π.χ. από Swartland
Προαιρετικά	Ερυθρό	Premium Cabernet Sauvignon π.χ. από Stellenbosch
	Ερυθρό/Λευκό	Φθινό εμπορικό όνομα μεγάλου όγκου παραγωγής

Χώρα/Περιοχή	Στυλ Κρασιού	Όνομα Κρασιού που θα Δοκιμαστεί
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ Απαραίτητα	Ερυθρό	Premium Shiraz π.χ. από Barossa ή McLaren Vale Premium Cabernet Sauvignon ή χαρμάνι Cabernet Sauvignon π.χ. από Coonawarra ή Margaret River Premium Grenache ή χαρμάνι Grenache π.χ. από McLaren Vale
	Λευκό	Riesling από Eden ή Clare Valley Semillon από Hunter Valley Premium Chardonnay π.χ. από Yarra Valley, Mornington Peninsula ή Τασμανία
Προαιρετικά	Ερυθρό	Shiraz διαφορετικού στυλ ή ποιοτικού επιπέδου Premium Pinot Noir π.χ. από Yarra Valley, Mornington Peninsula ή Τασμανία
ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ Απαραίτητα	Ερυθρό	Pinot Noir π.χ. από Central Otago, Martinborough ή Marlborough
	Λευκό	Premium Sauvignon Blanc π.χ. από Marlborough
Προαιρετικά	Ερυθρό	Ποικιλία ή χαρμάνι Μπορντό ή Syrah από Hawke's Bay
	Λευκό	Premium Chardonnay π.χ. από Marlborough ή Gisborne Sauvignon Blanc δρύινης ωρίμασης
ΟΠΟΙΔΗΠΟΤΕ ΧΩΡΑ Προαιρετικά	Πορτοκαλί	Πορτοκαλί κρασί από οποιαδήποτε χώρα/περιοχή

ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ

Χώρα/Περιοχή	Όνομα Κρασιού που θα Δοκιμαστεί
ΚΑΜΠΑΝΙΑ Απαραίτητα	Μη χρονολογημένη (Non-vintage) Σαμπάνια
	Προαιρετικά
ΓΑΛΛΙΑ Προαιρετικά	Crémant
ΙΤΑΛΙΑ Απαραίτητα	Asti, Prosecco
ΙΣΠΑΝΙΑ Απαραίτητα	Cava
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ, ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ, ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ, ΗΠΑ Απαραίτητα	Τουλάχιστον ένα αφρώδες κρασί από Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία, Νότια Αφρική ή ΗΠΑ με την παραδοσιακή μέθοδο

ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Χώρα/Περιοχή	Όνομα Κρασιού που θα Δοκιμαστεί
ΙΣΠΑΝΙΑ Απαραίτητα	Fino ή Manzanilla Ξηρό Amontillado ή ξηρό Oloroso
	Προαιρετικά
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ Απαραίτητα	Late Bottled Vintage Port ή Vintage Port Tawny Port με Ένδειξη Ηλικίας
ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΜΟΣΧΑΤΑ Προαιρετικά	Muscat de Beaumes-de-Venise Rutherglen Muscat

Καθοδήγηση για τις Εξετάσεις

Διαχείριση Εξετάσεων

Οι Εγκεκριμένοι Πάροχοι Προγραμμάτων (APP) διαχειρίζονται τις εξετάσεις. Οι APP πρέπει να συμμορφώνονται με τις πολιτικές και τις διαδικασίες του WSET που αναλύονται στο APP Handbook.

Μέθοδος Αξιολόγησης

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί θα αξιολογηθεί από μια εξέταση θεωρίας με κλειστά βιβλία και μια εξέταση γευστικής δοκιμής. Προκειμένου να περάσει, ο/η υποψήφιος/α θα πρέπει να πάρει βαθμό 55 τοις εκατό τόσο στη θεωρία όσο και στην εξέταση γευστικής δοκιμής.

Οι υποψήφιοι θα πρέπει να εξετάζονται και στις δύο ενότητες μαζί, στην ίδια γλώσσα. Μόνο οι υποψήφιοι/ες που έχουν περάσει τη μια από τις δύο ενότητες μπορούν να επανεξεταστούν στην άλλη.

Ενότητα 1: Εξέταση Θεωρίας

Η εξέταση θεωρίας με κλειστά βιβλία ορίζεται από το WSET και αξιολογεί την Ενότητα 1 της Προδιαγραφής. Αποτελείται από δύο τμήματα.

- Το τμήμα 1 έχει 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής. Από το τμήμα αυτό θα αξιολογηθεί η γνώση και η κατανόηση της ενότητας.
- Το τμήμα 2 διαθέτει ερωτήσεις για τις οποίες απαιτούνται σύντομες απαντήσεις. Το τμήμα αυτό αποτελείται από τέσσερις ερωτήσεις 25 βαθμών η καθεμία και από αυτές θα αξιολογηθεί η εφαρμογή γνώσεων σχετικά με την ενότητα.

Το φύλλο εξέτασης θεωρίας θα πρέπει να έχει συμπληρωθεί μέσα σε δύο ώρες.

Όλες οι ερωτήσεις της εξέτασης βασίζονται στους δημοσιευμένους μαθησιακούς στόχους – τα προτεινόμενα εγχειρίδια μελέτης διαθέτουν τις πληροφορίες που χρειάζονται για να απαντηθούν αυτές οι ερωτήσεις σωστά. Προκειμένου να διασφαλιστεί επιτυχία στην εξέταση της θεωρίας, ο/η υποψήφιος/α θα πρέπει να πάρει βαθμό τουλάχιστον 55 τοις εκατό τόσο στο τμήμα ένα όσο και στο τμήμα δύο.

Ενότητα 2: Εξέταση Γευστικής Δοκιμής

Η εξέταση γευστικής δοκιμής αξιολογεί την Ενότητα 2 της Προδιαγραφής. Καθορίζεται εσωτερικά και βαθμολογείται από έναν/μία WSET Approved Level 3 Internal Assessor (Πιστοποιημένο Εσωτερικό Αξιολογητή του Επιπέδου 3) που χρησιμοποιεί ένα εγχειρίδιο αξιολόγησης το οποίο παρέχεται από το WSET. Τα αποτελέσματα επαληθεύονται από το WSET.

Η εξέταση αποτελείται από δύο κρασιά που δοκιμάζονται τυφλά και αξιολογεί την ικανότητα του/της υποψηφίου να τα περιγράψει με ακρίβεια και να καταλήξει σε συμπεράσματα βασισμένα σε αυτές τις παρατηρήσεις. Η εξέταση γευστικής δοκιμής θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί μέσα σε 30 λεπτά.

Προκειμένου ο/η υποψήφιος/α να περάσει την εξέταση γευστικής δοκιμής, θα πρέπει να πάρει ελάχιστο βαθμό 55 τοις εκατό.

Σχετικά με την Εξέταση Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί

Ενότητα 1: Εξέταση Θεωρίας

Τμήμα 1: Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής – Αυτό το τμήμα του φύλλου εξέτασης αποτελείται από 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής. Κάθε ερώτηση έχει μια μόνο σωστή απάντηση, που θα πρέπει να σημειωθεί πάντοτε αναγνώσιμο από υπολογιστή φύλλο απαντήσεων. Ο επόπτης των εξετάσεων δίνει σαφείς οδηγίες σχετικά με τον τρόπο συμπλήρωσης του Φύλλου Απαντήσεων την ημέρα των εξετάσεων. Σε κάθε σωστή απάντηση των ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής αντιστοιχεί ένας βαθμός και ΔΕΝ αφαιρούνται βαθμοί για λάθος απαντήσεις.

Τμήμα 2: Ερωτήσεις σύντομων απαντήσεων – Αυτό το τμήμα του φύλλου εξέτασης αποτελείται από ερωτήσεις που στην καθεμία αντιστοιχούν 25 βαθμοί. Οι απαντήσεις πρέπει να γράφονται στον ελεύθερο χώρο του φύλλου εξέτασης και οι βαθμοί για κάθε ερώτηση ή τμήμα της ερώτησης αναγράφονται στο φύλλο εξέτασης. ΔΕΝ αφαιρούνται βαθμοί για λάθος απαντήσεις. Κάθε φύλλο είναι δομημένο όπως φαίνεται παρακάτω.

Αριθμός ερώτησης	Μαθησιακός Στόχος
1	1 & 2
2	1 & 2
3	1, 2 & 5* (*μαθησιακό πεδίο 1 μόνο)
4	1, 3, 4 & 5* (* μαθησιακό πεδίο 1 μόνο)

Κατανομή βαθμών – Όλα τα φύλλα εξέτασης της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί έχουν συνταχθεί προσεκτικά έτσι ώστε να αντιστοιχούν στην κατανομή της εξεταστέας ύλης. Παρακάτω φαίνεται ο πίνακας με λεπτομερή ανάλυση στάθμισης για την εξέταση της ενότητας ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής.

Μαθησιακός Στόχος	Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής (1 βαθμός ανά ερώτηση)
1	8
2	28
3	5
4	5
5	4
50 βαθμοί	

Παρακάτω φαίνεται ο πίνακας με λεπτομερή ανάλυση στάθμισης για την εξέταση της ενότητας ερωτήσεων σύντομων απαντήσεων. Σημειώστε ότι ο Μαθησιακός Στόχος 1 αξιολογείται ως τμήμα και των τεσσάρων ερωτήσεων στο φύλλο εξέτασης.

Μαθησιακός Στόχος	Βαθμοί Ερωτήσεων Σύντομης Απάντησης
2	70
3 & 4	20
5	10
100 βαθμοί	

Ενότητα 2: Εξέταση Γευστικής Δοκιμής

Αυτό το τμήμα της εξέτασης αποτελείται από τυφλή γευστική δοκιμή δύο σταθερών κρασιών, που μπορεί να είναι οποιαδήποτε από τα προτεινόμενα δείγματα γευστικής δοκιμής.

Οι απαντήσεις πρέπει να γράφονται στον ελεύθερο χώρο του φύλλου εξέτασης και οι βαθμοί για κάθε ερώτηση ή τμήμα της ερώτησης αναγράφονται στο φύλλο εξέτασης. Στην περιγραφή και την αξιολόγηση του λευκού κρασιού αντιστοιχούν 20 βαθμοί και στην περιγραφή και την αξιολόγηση του ερυθρού αντιστοιχούν 21 βαθμοί. ΔΕΝ αφαιρούνται βαθμοί για λάθος απαντήσεις.

Έκδοση Αποτελεσμάτων

Τα αποτελέσματα των εξετάσεων εκδίδονται από το WSET όπως φαίνεται παρακάτω:

- Το WSET θα εκδώσει για το APP έναν κατάλογο με τους βαθμούς όλων των υποψηφίων, έτσι ώστε οι βαθμοί να δοθούν στους υποψήφιους.
- Το WSET θα στείλει στα APP τα γράμματα και τα πιστοποιητικά των υποψηφίων και κατόπιν τα APP θα είναι υπεύθυνα για την προώθηση αυτών των εγγράφων στους μαθητές τους.

Παραδείγματα Ερωτήσεων Πολλαπλής Επιλογής για τις Εξετάσεις

Το Wine & Spirit Education Trust δεν εκδίδει προηγούμενα φύλλα εξετάσεων για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί. Προκειμένου να αποκτήσουν οι υποψηφίοι/ες μια ιδέα για το είδος των ερωτήσεων που μπορεί να δοθούν, αυτή η ενότητα περιλαμβάνει πέντε παραδείγματα ερωτήσεων. Η εξέταση αποτελείται από 50 ερωτήσεις παρόμοιες με τις παρακάτω.

1. Ποια είναι η βασική ποικιλία σταφυλιού σε ένα χαρμάνι Rosé d'Anjou;

- a. Gamay
- b. Grolleau
- c. Malbec
- d. Cabernet Franc

2. Πώς ονομάζεται η διαδικασία κατά την οποία το ίζημα απομακρύνεται από μια φιάλη Σαμπάνιας;

- a. Αποστράγγιση
- b. Ρεμουάζ (Riddling)
- c. Απολάσπωση
- d. Disgorgement

3. Ποιο από τα παρακάτω εγγυάται μικροβιολογική σταθεροποίηση του κρασιού;

- a. Κολλάρισμα
- b. Απολάσπωση
- c. Φιλτράρισμα βάθους
- d. Ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία

4. Ποια ποικιλία σταφυλιού ΔΕΝ χρησιμοποιείται στην παραγωγή του Port;

- a. Tinta Roriz
- b. Touriga Nacional
- c. Ugni Blanc
- d. Touriga Franca

5. Ποιος από τους παρακάτω αποτελεί σημαντικό φυσικό παράγοντα στην περιοχή Ribera del Duero;

- a. Επιρροή της θάλασσας
- b. Φθινοπωρινή πρωινή ομίχλη
- c. Μεγάλο υψόμετρο
- d. Ψυχρός αέρας που κατεβαίνει από τα Πυρηναία

Απαντήσεις

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

Παράδειγμα Ερώτησης Σύντομης Απάντησης για τις Εξετάσεις

Αυτό το φύλλο εξέτασης αποτελείται από τέσσερις ερωτήσεις που στην καθμία αντιστοιχούν 25 βαθμοί. Προκειμένου οι υποψήφιοι/ες να αποκτήσουν μια ιδέα ως προς το είδος αυτών των ερωτήσεων, παραθέτουμε ένα υπόδειγμα παρακάτω. Η εξέταση αποτελείται από τέσσερις ερωτήσεις παρόμοιες με αυτές.

Ερώτηση 1 (25 βαθμοί)

ΤΜΗΜΑ 1

- a. Το Chardonnay μπορεί να αναπτυχθεί τόσο σε ψυχρά όσο και σε θερμά κλίματα. Δώστε ένα παράδειγμα περιοχής ψυχρού κλίματος και ένα περιοχής θερμού κλίματος στην Αυστραλία, όπου καλλιεργείται Chardonnay και περιγράψτε πώς το κλίμα επηρεάζει τα φρουτώδη χαρακτηριστικά των σταφυλιών.

Ψυχρό κλίμα:

3 βαθμοί

Θερμό κλίμα:

3 βαθμοί

- b. Η Κάθετη Τοποθέτηση Βλαστών (VSP) είναι ένα σύστημα μορφοποίησης που χρησιμοποιείται συχνά στην καλλιέργεια του Chardonnay σε ψυχρό κλίμα.

4 βαθμοί

Εξηγήστε γιατί ένας αμπελοκαλλιεργητής θα μπορούσε να επιλέξει τη χρήση αυτού του συστήματος.

ΤΜΗΜΑ 2

Ορισμένα Chardonnay έχουν στρογγυλεμένη υφή και έντονα αρώματα που περιλαμβάνουν βούτυρο, φρυγανισμένο ψωμί και βανίλια.

- a. Αναγνωρίστε και περιγράψτε δύο τεχνικές που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν κατά τη διάρκεια της οινοποίησης και της ωρίμασης προκειμένου να επιτευχθούν τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Εξηγήστε σε ποιο/α χαρακτηριστικό/ά συμβάλλει η κάθε τεχνική σε αυτό το στυλ κρασιού.

Τεχνική 1:

5 βαθμοί

Τεχνική 2:

5 βαθμοί

- b. Ένας πελάτης σας ζητά να του προτείνετε ένα premium γαλλικό Chardonnay που να διαθέτει τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Ποιο κρασί θα προτείνετε και σε ποια θερμοκρασία θα το σερβίρατε;

2 βαθμοί

- c. Ανοίξατε τη φιάλη του κρασιού, αλλά δεν το καταναλώσατε όλο. Θέλετε να διατηρήσετε το υπόλοιπο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από λίγες μόνο ημέρες. Ονομάστε μια κατάλληλη μέθοδο διατήρησης του κρασιού και εξηγήστε συνοπτικά πώς λειτουργεί.

3 βαθμοί

Κανονισμοί Εξετάσεων

1 Απαραίτητες Προϋποθέσεις Συμμετοχής

1.1 Προϋποθέσεις υποψηφιότητας

1.1.1 Οι υποψήφιοι/ες που θέλουν να λάβουν μέρος στις εξετάσεις πρέπει να βρίσκονται πάνω από το νόμιμο όριο ηλικίας για την αγορά αλκοολούχων ποτών στην χώρα όπου γίνονται οι εξετάσεις, ή να προετοιμάζονται για τις εξετάσεις ως τμήμα ενός πλήρως αναγνωρισμένου προγράμματος ή σπουδής, ή να έχουν τη συγκατάθεση των γονιών τους ή των νόμιμων κηδεμόνων τους.

1.1.2 Δεν υπάρχουν περιορισμοί όσον αφορά τη συμμετοχή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, λόγω αλληλοκάλυψης με άλλες πιστοποιήσεις ή τμήματα πιστοποιήσεων.

1.1.3 Οι υποψήφιοι/ες με ηλικία μικρότερη από την ελάχιστη νόμιμη για την αγορά αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου γίνεται η εξέταση, ή εκείνοι/ες που έχουν επιλέξει να απέχουν από το αλκοόλ για λόγους υγείας ή θρησκευτικούς, δε θα επιτρέπεται να δοκιμάσουν κανένα αλκοολούχο ποτό κατά τη διάρκεια των μαθημάτων. Οι παραπάνω υποψήφιοι/ες δε θα θεωρηθούν κατάλληλοι/ες για να ολοκληρώσουν την αξιολόγηση της Ενότητας 2 της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί. Σε αυτές τις περιπτώσεις, οι υποψήφιοι/ες θα λαμβάνουν ένα πιστοποιητικό επιτυχίας με την επιτυχή ολοκλήρωση της Ενότητας 1, αλλά δε θα τους απονέμεται η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί.

1.2 Προτεινόμενη Προγενέστερη Μάθηση

1.2.1 Η ολοκλήρωση της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί ή ένα αντίστοιχο επίπεδο εμπειρίας προτείνεται για τη συμμετοχή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί. Οι υποψήφιοι/ες που πιστεύουν ότι διαθέτουν επαρκή κατανόηση των θεμάτων τα οποία καλύπτονται από την Πιστοποίηση Επιπέδου 2 στο Κρασί είναι καλό να συμβουλευθούν τον ενδεχόμενο εκπαιδευτή τους πριν εγγραφούν στον κύκλο μαθημάτων, για καθοδήγηση όσον αφορά τη διαπίστευση της προγενέστερης μάθησης.

1.2.2 Οι υποψήφιοι/ες που δίνουν εξετάσεις στα αγγλικά χωρίς να είναι η μητρική τους γλώσσα είναι πολύ σημαντικό να κατέχουν τον τίτλο IELTS με βαθμό 6.5 και πάνω ή να είναι σε θέση να δείξουν αντίστοιχο επίπεδο γλωσσικής ικανότητας.

1.2.3 Οι υποψήφιοι/ες που δίνουν εξετάσεις σε άλλες γλώσσες θα πρέπει να διαθέτουν αντίστοιχο επίπεδο ικανότητας ανάγνωσης και γραφής της γλώσσας που χρησιμοποιείται στις εξετάσεις.

2 Μορφή και Αποτελέσματα

2.1 Οι υποψήφιοι/ες θα πρέπει να περάσουν μια εξέταση κλειστών βιβλίων, η οποία αποτελείται από δύο ενότητες.

Ενότητα 1: Μια εξέταση θεωρίας που αποτελείται από δύο τμήματα και πρέπει να έχει ολοκληρωθεί μέσα σε δύο ώρες. Η εξέταση περιλαμβάνει:

- 50 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής
- 4 ερωτήσεις σύντομης απάντησης, 25 βαθμών η καθεμία

Σε κάθε τμήμα απαιτείται βαθμός 55 τοις εκατό προκειμένου ο/η υποψήφιος/α να περάσει αυτή την ενότητα της πιστοποίησης.

Ενότητα 2: Μια εξέταση γευστικής δοκιμής με τη μορφή τυφλής γευσιγνωσίας δύο κρασιών που θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί μέσα σε 30 λεπτά. Απαιτείται βαθμός 55 τοις εκατό, προκειμένου ο/η υποψήφιος/α να περάσει αυτή την ενότητα της πιστοποίησης.

Προκειμένου να λάβουν την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί, οι υποψήφιοι/ες πρέπει να περάσουν και τις δύο ενότητες της εξέτασης.

2.2 Οι υποψήφιοι/ες που έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία και τις δύο ενότητες θα λάβουν μια Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί και θα λάβουν και έναν συνολικό βαθμό που θα βασίζεται στο άθροισμα των βαθμών όλων των φύλλων εξέτασης.

Μια διαπίστευση επιτυχίας με τους αναγραφόμενους βαθμούς εκδίδεται για τους υποψήφιους που πέρασαν την κάθε ενότητα. Μόλις ολοκληρωθούν όλες οι ενότητες, εκδίδεται το τελικό αποτέλεσμα.

2.3 Τα αποτελέσματα βαθμολογούνται με βάση τον παρακάτω πίνακα:

Άθροισμα βαθμών από 80% και πάνω χωρίς κανένα μεμονωμένο φύλλο εξέτασης κάτω από 65%	Επιτυχία με άριστα (distinction)
Άθροισμα βαθμών μεταξύ 65% και 79%	Επιτυχία με έπαινο (merit)
Άθροισμα βαθμών μεταξύ 55% και 64%	Επιτυχία
Άθροισμα βαθμών μεταξύ 45% και 54%	Αποτυχία
Άθροισμα βαθμών από 44% και κάτω	Αποτυχία χωρίς βαθμολόγηση του γραπτού

2.4 Το WSET διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης των αλγόριθμων βαθμολόγησης και των βαθμολογικών ορίων που αναφέρονται παραπάνω.

3 Λογικές προσαρμογές/ρυθμίσεις

3.1 Υποψήφιοι/ες με ειδικές προϋποθέσεις όσον αφορά τις εξετάσεις, οι οποίες υποστηρίζονται από ανεξάρτητη γραπτή διαπίστευση, παρακαλούνται να ενημερώσουν τον/την υπεύθυνο εξετάσεων του APP τους για κάθε τέτοια σχετική προϋπόθεση, την ώρα της εγγραφής. Περαιτέρω καθοδήγηση όσον αφορά τους/τις υπεύθυνους εξετάσεων και τους/τις υποψήφιους είναι διαθέσιμη από το WSET όπως προβλέπεται.

3.2 Η πολιτική του WSET προβλέπει ότι οι υποψήφιοι αυτοί δε θα πρέπει να βρίσκονται σε μειονεκτική θέση στις εξετάσεις. Οι υποψήφιοι/ες φέρουν ευθύνη να ενημερώσουν το APP τους για οποιαδήποτε τέτοια προϋπόθεση, την ώρα της εγγραφής.

4 Επανεξέταση

4.1 Οι υποψήφιοι/ες μπορούν να δηλώσουν συμμετοχή για επανεξέταση σε περίπτωση που δεν πέρασαν την προηγούμενη φορά. Δεν υπάρχει όριο όσον αφορά τον αριθμό των προσπαθειών που μπορούν να γίνουν.

4.2 Οι υποψήφιοι που πέρασαν δεν μπορούν να ξαναδώσουν εξετάσεις για να βελτιώσουν τον βαθμό τους.

4.3 Οι υποψήφιοι που έχουν περάσει μια από τις δύο ενότητες, θα πρέπει να επανεξεταστούν στην ενότητα που υπολείπεται, στην γλώσσα στην οποία εξετάστηκαν την πρώτη φορά.

4.4 Οι σπουδαστές που επανεξετάζονται σε ενότητα που δεν είχαν περάσει, δεν θα είναι υποψήφιοι για βαθμό μεγαλύτερο του Pass with Merit για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί.

5 Όροι Εξετάσεων και Συμπεριφορά

5.1 Η συμφωνία με τους παρακάτω συγκεκριμένους όρους της εξέτασης κλειστών βιβλίων, αποτελεί προϋπόθεση για τη συμμετοχή των υποψηφίων.

- Κατά το ξεκίνημα της εξέτασης όλοι οι υποψήφιοι θα πρέπει να δείξουν μια ταυτότητα με φωτογραφία στον/στην επόπτη/ρια.
- Για όλες τις εξετάσεις, οι απαντήσεις θα πρέπει να γράφονται στην ίδια γλώσσα με εκείνη που χρησιμοποιείται στο φύλλο εξέτασης.
- Η εξέταση θα πρέπει να ολοκληρώνεται μέσα στο χρονικό διάστημα που ορίζεται για κάθε ενότητα.
- Δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται καμία άλλη πηγή εκτός από το φύλλο ερωτήσεων της εξέτασης και το φύλλο απαντήσεων.
- Μόλις ο/η επόπτης/ρια διασφαλίσει ότι οι όροι της εξέτασης πληρούνται, απαγορεύεται οποιαδήποτε μορφή επικοινωνίας ανάμεσα στους υποψηφίους, μέχρι να εγκαταλείψουν την αίθουσα της εξέτασης ή μέχρι να ανακοινώσει ο/η επόπτης/τρια το τέλος της εξέτασης.
- Κατά τη διάρκεια της εξέτασης, οι υποψήφιοι/ες επιτρέπεται να έχουν μαζί τους μόνο τα παρακάτω: ποτήρια γευστικής δοκιμής, πτυελοδοχείο, στυλό, μολύβια, γόμες, πόσιμο νερό και μια μικρή τσάντα, εφόσον αυτή περιέχει μόνο προσωπικά αντικείμενα.
- Απαγορεύεται η λήψη φωτογραφιών της αίθουσας εξέτασης ή των υλικών εξέτασης από τους/τις υποψηφίους/ες.
- Για την εξέταση γευστικής δοκιμής οι υποψήφιοι δεν πρέπει να φορούν άρωμα, λοσιόν για μετά το ξύρισμα, ή οτιδήποτε άλλο με έντονη μυρωδιά.
- Η χρήση ηλεκτρονικών συσκευών οποιουδήποτε είδους απαγορεύεται.
- Τα κινητά τηλέφωνα δεν επιτρέπεται να βρίσκονται επάνω στα θρανία, θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένα και σε σημείο όπου δεν φαίνονται.
- Η χρήση λεξικών οποιουδήποτε είδους απαγορεύεται.
- Η χρήση ξυπνητηριών απαγορεύεται.
- Οι υποψήφιοι/ες απαγορεύεται να εγκαταλείψουν την αίθουσα πριν τα πρώτα 15 λεπτά της εξέτασης.

- Οι υποψήφιοι/ες που φτάνουν μετά την ώρα έναρξης που έχει ανακοινωθεί, ΔΕΝ επιτρέπεται να λαμβάνουν μέρος στην εξέταση, εάν οποιοσδήποτε/οποιαδήποτε άλλος/η υποψήφιος/α έχει ήδη αναχωρήσει από την αίθουσα της εξέτασης.
- Μπορεί να επιτραπεί η είσοδος στην αίθουσα στους/στις υποψήφιους/ες που φτάνουν με καθυστέρηση, αλλά αυτό έγκειται στη διακριτική ευχέρια του/της επόπτη/ριας και στη συναίνεση των υπόλοιπων υποψηφίων. Κάτω από κανονικές συνθήκες δε θα επιτραπεί σε κανέναν/καμία υποψήφιο/α να ξεκινήσει την εξέταση εάν φτάσει στην αίθουσα με περισσότερα από 30 λεπτά καθυστέρηση από την ώρα που έχει ανακοινωθεί.
- Οι υποψήφιοι/ες απαγορεύεται να εγκαταλείψουν την αίθουσα και μετά να επιστρέψουν σε αυτήν, εφόσον η εξέταση έχει ξεκινήσει, εκτός εάν συνοδεύονται από επόπτη/ρια καθ'όλη τη διάρκεια της απουσίας τους από την αίθουσα εξέτασης.
- Οι υποψήφιοι/ες που ολοκληρώνουν την εξέταση νωρίς, μπορούν να εγκαταλείψουν την αίθουσα μέχρι και τα τελευταία 10 λεπτά, με την προϋπόθεση ότι δεν ενοχλούν τους/τις υπόλοιπους/ες υποψήφιους/ες – απαγορεύεται οποιαδήποτε είσοδος ξανά.
- Οι επόπτες/ριες δεν έχουν καμία αρμοδιότητα να προβαίνουν σε σχόλια, ερμηνείες, ή να εκφράζουν οποιαδήποτε άποψη σχετικά με τις ερωτήσεις της εξέτασης.
- Υποψήφιοι/ες που είναι ύποπτοι/ες για ανάρμοστη συμπεριφορά θα κληθούν να εγκαταλείψουν την αίθουσα εξέτασης αμέσως και το φύλλο εξέτασής τους θα δοθεί στην Επιτροπή Εξετάσεων προκειμένου να προσδιοριστεί η εγκυρότητά του.
- Απαγορεύεται η απομάκρυνση των φύλλων εξετάσεων από την αίθουσα εξετάσεων – οι υποψήφιοι/ες που δεν παρέδωσαν το φύλλο ερωτήσεων μαζί με το φύλλο απαντήσεων, θα θεωρηθούν υπεύθυνοι/ες για ανάρμοστη συμπεριφορά.
- Απαγορεύεται η αποκάλυψη από τους/τις υποψήφιους/ες του περιεχομένου των φύλλων εξετάσεων σε άλλους, ή η αναπαραγωγή του με οποιονδήποτε τρόπο.

5.2 Οι υποψήφιοι/ες συμφωνούν επίσης ως προς το να συμμορφώνονται με τις οδηγίες του/της Επόπτη/ριας. Η μη τήρηση του παραπάνω μπορεί να καταστήσει τα αποτελέσματα ενός/μιας υποψήφιου/ας μη έγκυρα.

5.3 Τα φύλλα εξέτασης και τα φύλλα απαντήσεων αποτελούν ιδιοκτησία του WSET και δεν επιστρέφονται στους/στις υποψήφιους/ες.

5.4 Το WSET διατηρεί το δικαίωμα να αποκλείει οριστικά από τις πιστοποιήσεις WSET υποψήφιους/ες που θεωρούνται υπεύθυνοι/ες για ανάρμοστη συμπεριφορά.

6 Κριτική Εξετάσεων, Ερωτήσεις και Αιτήματα

6.1 Οι υποψήφιοι/ες που ζητούν επαναβαθμολόγηση και/ή σχολιασμό σχετικά με το φύλλο εξέτασής τους, θα πρέπει να επικοινωνήσουν με το APP τους και να ζητήσουν μια Φόρμα Αίτησης Επαναβαθμολόγησης και Σχολιασμού.

6.2 Οποιοσδήποτε/οποιαδήποτε υποψήφιος/α που δε μένει ικανοποιημένος/η από το αποτέλεσμα του αιτήματός του/της σε σχέση με ένα φύλλο εξέτασης, θα πρέπει να επικοινωνήσει με το APP και να ζητήσει Έφεση με την ειδική Φόρμα Αίτησης, η οποία θα πρέπει να συμπληρωθεί και να επιστραφεί στο WSET, μαζί με το ανάλογο χρηματικό ποσό, μέσα σε 10 εργάσιμες ημέρες από την κοινοποίηση του αιτήματος. Οι εφέσεις που λαμβάνονται έξω από αυτό το χρονικό περιθώριο δεν θα εξετάζονται.

7 Ικανοποίηση μαθητών

7.1 Εάν οποιοσδήποτε μαθητής ή μαθήτρια θεωρεί ότι οι υπηρεσίες του αρμόδιου APP δεν ανταποκρίνονται στις προσδοκίες του/της, ή ότι δεν πληρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές όσον αφορά τη διαχείριση, τη διδασκαλία ή τις εξετάσεις, θα πρέπει πρώτα να επικοινωνήσει με το αρμόδιο APP. Εάν αυτό δεν οδηγήσει σε επιθυμητή λύση, τότε οι υποψήφιοι/ες μπορούν να επικοινωνήσουν με την Quality Assurance Team, στέλνοντας email στη διεύθυνση qa@wsetglobal.com. Παρακαλούμε σημειώστε ότι όλα τα παράπονα θα αντιμετωπιστούν με εχεμύθεια, αλλά το WSET δεν μπορεί να ενεργεί σε περίπτωση που τα παράπονα είναι ανώνυμα.

8 Κανονισμοί του WSET

8.1 Το WSET διατηρεί το δικαίωμα να προσθέτει ή να τροποποιεί οποιονδήποτε από αυτούς τους κανονισμούς, όπως νομίζει.

Πιστοποιήσεις WSET

Το WSET διαθέτει μια σειρά από πιστοποιήσεις που καλύπτουν το σάκε και το κρασί, καθώς και τα αποστάγματα. Συνολικά, οι πιστοποιήσεις είναι οι παρακάτω:

Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 1 στο Κρασί (600/1504/4)
 Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 2 στο Κρασί (603/4432/5)
 Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 3 στο Κρασί (601/6352/5)
 WSET® Diploma Επιπέδου 4 στο Κρασί

Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 1 στα Αποστάγματα (600/1501/9)
 Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 2 στα Αποστάγματα (600/1507/X)
 Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 3 στα Αποστάγματα

Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 1 στο Σάκε (603/2051/5)
 Πιστοποίηση WSET® Επιπέδου 3 στο Σάκε (603/2066/7)

Περισσότερες πληροφορίες αναφορικά με τις παραπάνω πιστοποιήσεις μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα του WSET wsetglobal.com.

Ρύθμιση

Το WSET έχει αναγνωριστεί ως οργανισμός χορήγησης πιστοποιήσεων από το Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual), την αρχή ρύθμισης πιστοποιήσεων και εξετάσεων στην Αγγλία. Όπου υπάρχουν, παρατίθενται οι αριθμοί διαπίστευσης του Ofqual δίπλα στους τίτλους των Πιστοποιήσεων παραπάνω.

Το WSET χρησιμοποιεί ένα Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας που συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του προτύπου **BS EN ISO 9001** για τη διαχείριση της απονομής τίτλων για πιστοποιήσεις και εξετάσεις στην προϊοντική γνώση και τη γευσισγνωστική ικανότητα σχετικά με τα αλκοολούχα ποτά.



Πολιτική Πολυπολιτισμικότητας και Ισότητας

Το WSET υποστηρίζει πλήρως την αρχή της πολυπολιτισμικότητας και της ισότητας και είναι υπεύθυνο για την διασφάλιση της δίκαιης και ίσης μεταχείρισης όλων των σπουδαστών. Αντίγραφο της πολιτικής πολυπολιτισμικότητας και ισότητας μπορείτε να προμηθευτείτε από την ομάδα Quality Assurance Team (Ομάδα διασφάλισης ποιότητας), στέλνοντας email στη διεύθυνση qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes (Βραβεία)

Οι σπουδαστές που λαμβάνουν εξαιρετική βαθμολογία στις εξετάσεις μπορεί να δικαιούνται βραβείο, εάν πληρούν τα κριτήρια. Το WSET θα επικοινωνεί μαζί τους σε περίπτωση που ισχύει αυτό. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τα διαθέσιμα βραβεία, επισκεφτείτε τη διεύθυνση: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Ένας κόσμος γνώσης

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

Τεύχος 2