



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

WSET®-Qualifikation  
Level 2, Spirituosen

Spezifikation

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

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022  
Issue 1, 2017  
Issue 1.1 (minor amendments), 2018  
Issue 2 (fully revised and updated), 2022

German translation © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2022  
Issue 1.1 translated into German, 2018  
Issue 2 (fully revised and updated) translated into German, 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022  
Ausgabe 1 auf Englisch, 2017  
Ausgabe 1.1 auf Englisch (kleinere Nachträge) 2018  
Ausgabe 2 auf Englisch (vollständig überarbeitet und aktualisiert), 2022

Deutsche Übersetzung © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2022  
Ausgabe 1.1 ins Deutsche übersetzt, 2018  
Ausgabe 2 (vollständig überarbeitet und aktualisiert) ins Deutsche übersetzt, 2022

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

Deutsche Übersetzung: Martin Waller  
Deutsche Redaktion: Karen Dengler  
Deutsches Fachlektorat: Arthur Nägele  
Deutsche Korrekturlesung: Karen Dengler

Gestaltung: Ricky Wong

# Inhalt

---

<b>Einführung</b>	<b>4</b>
<b>1 Einführung in die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen</b>	<b>5</b>
<b>2 Lernziele</b>	<b>7</b>
<b>3 Empfohlene Verkostungsproben</b>	<b>17</b>
<b>4 Prüfungsablauf</b>	<b>19</b>
<b>5 Prüfungsvorschriften</b>	<b>21</b>
<b>6 WSET-Qualifikationen</b>	<b>27</b>

---

# Einführung

---

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

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

Die Spezifikation enthält darüber hinaus eine Liste der empfohlenen Verkostungsproben, eine Hilfestellung zum Prüfungsablauf und die Prüfungsvorschriften.

Am Ende dieses Dokuments wird auch über die anderen WSET-Qualifikationen informiert.

# 1

## Einführung in die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen

---

### Ziele der Qualifikation

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

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

# Qualifikationsstruktur

## Lernziele

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

<b>Lernziel 1</b>	Die wichtigsten Faktoren bei der Produktion verstehen, die den Stil einer Spirituose beeinflussen.
<b>Lernziel 2</b>	Verstehen, wie die wichtigsten Spirituosentypen erzeugt und etikettiert werden, und ihre Haupteigenschaften beschreiben.
<b>Lernziel 3</b>	Verstehen, wie die wichtigsten Typen von aromatisierten Spirituosen und aromatisierten Weinen erzeugt und etikettiert werden, und ihre Haupteigenschaften beschreiben.
<b>Lernziel 4</b>	Die Kriterien für die Zubereitung eines ausgewogenen Cocktails kennen und einige grundlegende Cocktailkategorien angeben.

## Zulassungsbedingungen

Für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, gibt es keine Beschränkungen.

Weitere Informationen zu den Voraussetzungen finden Sie unter Punkt 1 in Kapitel 5.

## Total Qualification Time (TQT) und Guided Learning Hours (GLH)

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

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

## Empfohlene weiterführende Studien

Die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, oder ein gleichwertiger Wissensstand wird für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 3, Spirituosen, empfohlen.

# 2

## Lernziele

---

### Lernziel 1

Die wichtigsten Faktoren bei der Produktion verstehen, die den Stil einer Spirituose beeinflussen.

#### **Bewertungskriterien**

1. Die vier wesentlichen Schritte bei der Herstellung von Spirituosen aufzählen und deren Zweck angeben.
2. Angeben, was die Rohmaterialien dem Brenner liefern.
3. Den Prozess erläutern, der bei der alkoholischen Gärung stattfindet.
4. Die allgemeinen Aspekte der Destillation benennen und beschreiben.
5. Die Einzelteile einer Brennblase, eine typische doppelte Destillation in Brennblasen und die Stile der erzeugten Spirituosen benennen und beschreiben.
6. Die Einzelteile einer Kolonnenbrennanlage, eine typische kontinuierliche Destillation in Kolonnenbrennanlagen und die Stile der erzeugten Spirituosen benennen und beschreiben.
7. Die wichtigsten Arbeiten nach der Destillation und deren Auswirkung auf den Spirituosenstil benennen und beschreiben.

#### **Bereiche**

##### **Bereich 1: Vier wesentliche Schritte der Produktion**

###### **Wesentliche Schritte**

1. Verarbeitung des Rohmaterials zur Erzeugung einer zuckerhaltigen Flüssigkeit
  2. Alkoholische Gärung zur Erzeugung von Ethanol und Aromastoffen (Congeners)
  3. Destillation zur Selektion und Konzentration von Ethanol und bestimmten Aromastoffen
  4. Arbeiten nach der Destillation zur Anpassung von Farbe, Aroma, Süße und Alkoholstärke
-

**Bereich 2: Rohmaterialien**

<b>Rohmaterialien liefern</b>	Kohlenhydrate, Aromastoffe (Congeners)
<b>Arten von Kohlenhydraten</b>	Vergärbbarer Zucker Komplexe Kohlenhydrate, die zu vergärbarem Zucker umgewandelt werden müssen – Stärke und Fructane

**Bereich 3: Alkoholische Gärung**

<b>Erzeugung von Ethanol</b>	vergärbbarer Zucker + Hefe → Ethanol + Kohlendioxid (CO <sub>2</sub> ) + Hitze
<b>Aromastoffe (Congeners)</b>	Alkohole (Methanol, Fuselalkohole), Ester
<b>Messung von Ethanol</b>	Alkohol in Volumenprozent (% vol), US-proof

**Bereich 4: Destillation**

<b>Allgemeine Aspekte</b>	<b>Theorie der Destillation</b> – Erhitzen, Kochen, Verdampfen (Flüssigkeitströpfchen, Gas), Kondensieren, Selektieren Rücklauf und Rektifizierung Zusammenhang zwischen Rektifizierung und Aromaintensität
---------------------------	---

**Bereich 5: Brennblasen**

<b>Bestandteile</b>	Hitzequelle (Wasserdampf, direkte Feuerung), Kessel, Schwanenhals, Helm (Still Head), Geistrohr (Lyne Arm), Kühler (Röhrenkühler, Schlangenkühler)
<b>Typische doppelte Destillation in der Brennblase</b>	<p><b>Erste Destillation</b> <b>Ziel</b> – einen Teil des Wasser aus der alkoholhaltigen Flüssigkeit entfernen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergorene alkoholhaltige Flüssigkeit (10 % vol) destillieren</li> <li>• Den Rohbrand (25–30 % vol) auffangen</li> <li>• Flüssige Schlempe entsorgen</li> </ul> <p><b>Zweite Destillation</b> <b>Ziel</b> – die Fraktionen von Gruppe 2 (Ethanol und Fraktionen mit ähnlichem Siedepunkt) selektieren und konzentrieren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohbrand zusammen mit Vor- und Nachlauf der vorherigen Charge destillieren</li> <li>• Selektion über den zeitlichen Ablauf <ul style="list-style-type: none"> <li>– zuerst der Vorlauf (konzentrierte Fraktionen der Gruppe 1)</li> <li>– als Zweites der Mittellauf (75 % vol, konzentrierte Fraktionen der Gruppe 2)</li> <li>– zuletzt der Nachlauf (konzentrierte Fraktionen der Gruppe 3)</li> </ul> </li> <li>• Flüssige Schlempe entsorgen</li> </ul>
<b>Erzeugte Spirituosenstile</b>	Mittlere oder ausgeprägte Aromaintensität



## Bereich 6: Kolonnenbrennanlagen

<b>Bestandteile</b>	Hitzequelle (Wasserdampf), Böden, Abläufe, Glocken
<b>Typische kontinuierliche Destillation in Kolonnenbrennanlagen</b>	<p><b>Böden</b></p> <p><b>Ziel</b> – für größtmöglichen Rücklauf sorgen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkoholische Dämpfe werden durch die Glocken in die Flüssigkeit auf den Böden getrieben</li> <li>• Der vom Glockenboden aufsteigende Dampf hat eine höhere Konzentration von flüchtigeren Fraktionen</li> <li>• Die aus dem Glockenboden abfließende Flüssigkeit hat eine höhere Konzentration von weniger flüchtigen Fraktionen</li> </ul> <hr/> <p><b>Kontinuierliche Destillation</b></p> <p><b>Ziel</b> – den Fluss von Flüssigkeit und Dampf so regeln, dass kontinuierlich ein Destillat entnommen werden kann</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorgewärmte alkoholhaltige Flüssigkeit wird in die Destille eingeleitet</li> <li>• Selektion über den Ort der Entnahme <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vorlauf aus der Spitze der Destille (konzentrierte Fraktionen der Gruppe 1)</li> <li>– Mittellauf von einem Boden nahe der Spitze der Destille (konzentrierte Fraktionen der Gruppe 2)</li> <li>– Nachlauf von einem Boden weiter unten an der Destille (konzentrierte Fraktionen der Gruppe 3)</li> <li>– flüssige Schlempe ganz unten an der Destille</li> </ul> </li> </ul>
<b>Erzeugte Spirituosenstile</b>	Neutrale bis ausgeprägte Aromaintensität

## Bereich 7: Arbeiten nach der Destillation

<b>Reifung in Eiche</b>	<p><b>Grundlagen</b></p> <p>Farbe und Geschmack, Sauerstoff und Zeit, Verdunstung und Konzentration, Rauheit entfernen</p> <hr/> <p><b>Zentrale Entscheidungen</b></p> <p>Fassalter, früherer Inhalt (Finishing), Lagerhaustemperatur</p>
<b>Reaktionsneutrale Behälter</b>	Lagerung, Reifung, Konservierung
<b>Aromatisieren</b>	<p><b>Natürliche Aromen (Pflanzenzusätze)</b></p> <p>Ansetzen (Essenz), erneute Destillation (Destillat), gekaufte natürliche Aromen</p> <hr/> <p><b>Andere Aromen</b></p>
<b>Verschneiden</b>	Komplexität und Konsistenz
<b>Fertigstellung</b>	Zugabe von Wasser, Zugabe von Farbe (Zuckerulör, natürliche Farben, künstliche Farben), Zugabe von Zucker, Filtration (Kühlfiltration, Filtration durch Aktivkohle)

## Lernziel 2

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

### Bewertungskriterien

1. Die für die wichtigsten Spirituostypen verwendeten Rohmaterialien identifizieren.
2. Falls relevant, sowohl die gesetzlichen Vorgaben als auch die Optionen bei der Produktion der wichtigsten Spirituostypen identifizieren.
3. Die Bedeutung wichtiger Etikettbegriffe für die wichtigsten Spirituostypen angeben.
4. Die Haupteigenschaften der wichtigsten Spirituostypen beschreiben.

### Bereiche

#### Bereich 1: Spirituosen aus Früchten

**Verarbeitung der Rohmaterialien** Trauben, Trester, Äpfel, Birnen  
Gefahr des Verderbs

**Trauben, Äpfel, Birnen** – zerquetschen/mahlen, pressen, vergären  
**Trester von weißen Trauben** – vom Traubensaft getrennter Trester, mit Wasser vermischter Trester, Gärung, destillieren  
**Trester von dunklen Trauben** – vom Wein getrennter Trester, Alkohol im Trester, direkt destillieren

#### Frankreich: Cognac

**Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion** In einem bestimmten Gebiet in Frankreich angebaute Trauben (Ugni Blanc)  
Doppelte Destillation in Brennblasen (direkte Feuerung, Schlangenkühler)  
Mindestens zwei Jahre Reifung in Eichenfässern  
Optionen beim Verschneiden (verschiedene Unterregionen, Handhabung von Eichenfässern, Alter)  
Optionen beim Finishing (Süße, Zuckerkulör)

**Etikettbegriffe** Grande Champagne, Petite Champagne, Fine Champagne, Borderies  
VS, VSOP, XO, *Hors d'âge*

#### Frankreich: Armagnac

**Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion** In einem bestimmten Gebiet in Frankreich angebaute Trauben (Ugni Blanc, Baco Blanc, Folle Blanche)  
Kontinuierliche Destillation in kurzen Destillationskolonnen oder doppelte Destillation in Brennblasen (selten)  
Mindestens ein Jahr Reifung in Eichenfässern oder drei Monate in reaktionsneutralen Behältern  
Optionen beim Verschneiden (verschiedene Unterregionen, Handhabung von Eichenfässern, Alter)  
Optionen beim Finishing (Süße, Zuckerkulör)

**Etikettbegriffe** Bas-Armagnac, Ténarèze  
Blanche, VS, VSOP, XO, *Hors d'âge*, Jahrgang

**Frankreich: Calvados**

<b>Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion</b>	In einem bestimmten Gebiet in Frankreich angebaute Äpfel und Birnen Brennblasen oder kurze kontinuierliche Destillationskolonnen Große alte Eichenfässer
---	--

**Chile und Peru: Pisco**

<b>Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion</b>	Aromatische Traubensorten Typischerweise ungerieft
---	---

**Italien: Grappa**

<b>Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion</b>	Trester von dunklen oder weißen Trauben aus Italien Ungerieft, in reaktionsneutralen Behältern gerieft oder in Holzfässern gerieft
---	--

**Bereich 2: Whisky/Whiskey**

<b>Verarbeitung der Rohmaterialien</b>	Gerste (ungemälzt/gemälzt), Roggen, Weizen, Mais
--	--

**Stärke in Zucker umwandeln**

Stärkekörner, freigesetzt (Mälzen oder Kochen), aufgebrochen und in Wasser gelöst (Hitze und Wasser), umgewandelt in Glucose (Enzyme)

**Prozesse zur Umwandlung von Stärke in Zucker**

**Gerste** – mälzen, mahlen, mit heißem Wasser vermischen, vergären

**Andere Getreidearten** – mahlen, mit Wasser vermischen, kochen, mit gemälzter Gerste und/oder zugekauften Enzymen vermischen, vergären

**USA**

<b>Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion</b>	<b>Bourbon</b> Erzeugt in den ganzen USA, Kentucky wichtigstes Zentrum der Produktion Mindestens 51% Mais, Gerste, Weizen, Roggen (Mash Bill) Ausgewählte Hefe Geringe Destillationsstärke Gerieft in neuen, ausgekohlten Eichenfässern Optionen beim Verschneiden (Mash Bill, Stockwerk im Lagerhaus, Alter) Optionen beim Finishing (Zucker und Zuckerkulör nicht erlaubt)
---	---

**Tennessee Whiskey**

Erzeugt in Tennessee  
Mindestens 51% Mais, Gerste, Weizen, Roggen (Mash Bill)  
Ausgewählte Hefe  
Geringe Destillationsstärke  
Lincoln County Process  
Gerieft in neuen, ausgekohlten Eichenfässern

**Rye Whiskey**

Erzeugt in den ganzen USA  
Mindestens 51% Roggen, Gerste, Mais, Weizen (Mash Bill)  
Ausgewählte Hefe  
Geringe Destillationsstärke  
Gerieft in neuen, ausgekohlten Eichenfässern

<b>Gemeinsame Etikettbegriffe</b>	Straight, Altersangabe, Proof, Bottled in Bond Sour Mash, Single Barrel, Small Batch
-----------------------------------	---

## Schottland

### Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion

#### Gemeinsame Produktionsprozesse

Muss in Schottland destilliert und gereift werden  
 Mindestens drei Jahre Reifung in Eichenfässern  
 Zuckerkulör kann hinzugefügt werden  
 Zucker darf nicht hinzugefügt werden

#### Single Malt Whisky

In einer einzigen Brennerei vergoren und destilliert  
 100% gemälzte Gerste (Torf optional)  
 Destillation in Brennblasen (Bauart der Destille und Rücklauf)  
 Gebrauchte amerikanische Fässer, gebrauchte Sherryfässer, Wood Finishing

#### Blended Scotch Whisky

Verschnitt von mindestens einem Single Malt Whisky und mindestens einem Single Grain Whisky

**Single Grain Whisky** – vergoren und destilliert in einer einzigen Brennerei, gemälzte Gerste mit entweder Mais oder Weizen, auf hohe Stärke in einer Kolonnenbrennanlage destilliert

### Gemeinsame Etikettbegriffe

Single, Altersangabe, Non-Chill-Filtered, Cask Strength  
 Islay, Campbeltown, Highland, Speyside, Lowland

## Andere Länder

### Kanada

Roggen, Mais  
 Grundwhisky (Mais), Flavouring Whisky (Roggen)

### Irland

Ungemälzte Gerste  
 Irish Blended Whiskey, Irish Malt Whiskey, Irish Pot Still Whiskey

### Japan

## Bereich 3: Spirituosen aus Zuckerrohr

### Verarbeitung der Rohmaterialien

Zuckerrohr

**Zuckerrohrsaft** – Zuckerrohr mahlen, vergären

**Zuckerrohrsirup** – Wasser aus dem Zuckerrohrsaft verdampfen, Wasser hinzufügen, vergären

**Melasse** – Wasser aus dem Rohrsirup verdampfen, Wasser hinzufügen, vergären

### Optionen bei der Produktion

Erzeugung hoher Esterwerte bei der Gärung  
 Destillation in Kolonnenbrennanlagen, Destillation in Brennblasen, leichte Marks, schwere Marks  
 Ungereift, Reifung in Eiche (Reifung unter tropischen Bedingungen, Reifung unter kontinentalen Bedingungen)  
 Optionen beim Verschneiden (Marks, Alter)  
 Optionen beim Fertigstellen (Zuckerkulör, Filtration durch Aktivkohle, Zucker)

### Karibik und Brasilien

#### Karibik

**Regionen und Länder** – Martinique und Guadeloupe (*Rhum agricole*), Kuba, Puerto Rico, Jamaika, Barbados, Guyana, Venezuela, Kolumbien, Panama, Nicaragua, Guatemala

#### Blended Rums

#### Abfüllung nicht durch die Brennerei

#### Brasilien

*Cachaça*

### Etikettbegriffe

*Rhum agricole*, *Cachaça*  
 Overproof

## Bereich 4: Agavenspirituosen

<b>Verarbeitung der Rohmaterialien</b>	<p>Agave</p> <hr/> <p><b>Methoden, um Fructane in Zucker umzuwandeln</b>  <b>Garen und mahlen</b> – Ernte, <i>piña</i> abschneiden, garen (dämpfen, rösten), mahlen, mit Wasser aufschwemmen, vergären  <b>Diffusor</b> – Ernte, ganze <i>piña</i> kommt in den Diffusor, fructanhaltige Flüssigkeit verlässt den Diffusor, kochen, vergären</p>
<b>Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion</b>	<p><b>Tequila</b>  <i>Agave tequilana Weber</i> (var. <i>azul</i>), blaue Agave  In einem bestimmten Gebiet, Jalisco, angebaute Agave</p> <hr/> <p><b>Mezcal</b>  Jede Agavenart kann verwendet werden, <i>Agave angustifolia Haw</i> (var. <i>espadín</i>), <i>Agave espadín</i>  In einem bestimmten Gebiet, Oaxaca, angebaute Agave</p>
<b>Gemeinsame Etikettbegriffe</b>	<p><b>Tequila</b>  Tequila, Tequila 100% Agave  <i>Blanco, Plata, Silver, Joven, Oro, Gold, Reposado, Añejo, Extra Añejo</i></p> <hr/> <p><b>Mezcal</b>  Mezcal, Mezcal Artesanal, Mezcal Ancestral  <i>Blanco, Joven, Reposado, Añejo</i></p>

## Bereich 5: Wodka

<b>Verarbeitung der Rohmaterialien</b>	<p>Beliebiges Rohmaterial landwirtschaftlicher Herkunft  Traditionelle Rohmaterialien: Gerste, Weizen, Roggen und Kartoffeln</p> <hr/> <p><b>Methoden, um Stärke in Zucker umzuwandeln</b>  <b>Getreide</b> – mahlen, mit Wasser vermischen, kochen, mit zugekauften Enzymen oder gemälzter Gerste vermischen, vergären  <b>Kartoffeln</b> – zerkleinern, kochen, mit zugekauften Enzymen vermischen, vergären</p>
<b>Gesetzliche Vorgaben und Optionen bei der Produktion</b>	<p>Auf mindestens 95 % vol (USA) oder 96 % vol (EU) in Kolonnenbrennanlagen destillierte Spirituose (Neutralalkohol)  Optionen beim Finishing (Filtration durch Aktivkohle, Wodka-Zusätze)</p>
<b>Hauptstile</b>	Neutral, etwas Charakter
<b>Traditionelle Wodka-Erzeugerländer</b>	Polen, Russland, Schweden, Finnland

## Lernziel 3

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

### Bewertungskriterien

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

### Bereiche

#### Bereich 1: Spirituosen aromatisieren und färben

##### Optionen der Produktion

##### Aromatisieren

**Natürlich/Pflanzenzusätze** – Rezept, ansetzen/Essenz (Zeit, Temperatur), erneute Destillation/Destillat (gemeinsam/einzel destillierte Pflanzenzusätze, Mazeration, Einleitung von Dampf, Cuts, Vakuum), Zufügen von zugekauften natürlichen Aromen

**Andere** – Zugabe zur Spirituose (Cold Compounding)

##### Färben

**Natürliche Farben** – in die Spirituose einlegen

**Künstliche Farben** – zur Spirituose hinzufügen

#### Bereich 2: Aromatisierte Spirituosen

##### Spiced Rum

**Basisspirituose** – Zuckerrohrspirituose

**Optionen bei der Produktion** – Mazeration, Zugabe gekaufter natürlicher oder anderer Aromen, Zuckerkulör, Zucker

##### Aromatisierter Wodka

**Basisspirituose** – Neutralalkohol

**Optionen bei der Produktion** – Mazeration, erneute Destillation, Zugabe natürlicher oder anderer Aromen

##### Stile

Traditionell, modern

##### Gin

**Basisspirituose** – EU (Neutralalkohol), USA (beliebige Spirituose)

**Übliche Pflanzenzusätze (Botanicals)** – Wacholder (vorherrschendes Aroma), Koriandersamen, Zitruschale, Engelwurz, Veilchenwurzel

**Optionen bei der Produktion** – erneute Destillation, Zugabe natürlicher oder anderer Aromen

##### Stile

Wacholderbetont, New Western Style

##### Etikettbegriffe

**EU** – London Dry Gin, Distilled Gin

**USA** – Distilled Gin

**Andere** – Old Tom

<p><b>Spirituosen mit Anis</b></p>	<p><b>Basisspirituose</b> – Neutralalkohol  <b>Hauptpflanzenzusätze mit Anethol</b> – Anis, Sternanis, Fenchel  <b>Andere Pflanzenzusätze</b> – Süßholz, Wermutkraut  <b>Optionen bei der Produktion</b> – Mazeration, erneute Destillation, Färben (natürlich, künstlich), Zucker (Option abhängig von den Gesetzen)</p> <hr/> <p><b>Stile</b>                  Pastis, Absinth</p>
<p><b>Bitterspirituosen (<i>amaro</i>)</b></p>	<p><b>Basisspirituose</b> – Neutralalkohol  <b>Wichtige bittere Pflanzenzusätze</b> – Chinarinde (Chinin), Enzian, Bitterorange, Artischocke  <b>Optionen bei der Produktion</b> – Mazeration (erforderlich für die Extraktion von Bitterkeit), erneute Destillation, Färben (natürlich, künstlich), Zucker</p>
<p><b>Cocktail-Bitters</b></p>	<p>Alkoholstarke, hoch konzentrierte, intensiv bittere Spirituosen                  Ausschließlich in Cocktails verwendet</p>
<p><b>Liköre</b></p>	<p><b>Basisspirituose</b> – neutral oder ausdrucksstark  <b>Aromen</b> – natürliche oder andere, Sahne  <b>Optionen bei der Produktion</b> – Mazeration, erneute Destillation, Zugabe gekaufter natürlicher oder anderer Aromen, Färben (optional), Zucker (vorgeschriebener Mindestgehalt)</p>
<p><b>Bereich 3: Aromatisierte Weine</b></p>	
<p><b>Optionen der Produktion</b></p>	<p><b>Grundwein</b> – keine Beschränkungen  <b>Aromen</b> – keine Beschränkungen, bestimmte bittere Pflanzenzusätze (Chinarinde, Wermutkraut oder Enzian) für einige Arten aromatisierter Weine erforderlich, direkt dem Wein zugefügt, Destillate, Essenzen  <b>Süße</b> – typischerweise hinzugefügt (Zucker, Mistelle)  <b>Destillierter Alkohol</b> – erforderlich (Spritzen), typischerweise Neutralalkohol  <b>Verschneiden</b></p>
<p><b>Typen aromatisierter Weine</b></p>	<p><b>Wermut</b>                  Wermutkraut erforderlich                  Die Farbe von rotem Wermut kommt von Zuckerkulör</p> <hr/> <p><b>Quinquina/Chinato</b>                  Chinarinde (Chinin) erforderlich</p> <hr/> <p><b>Americano</b>                  Wermutkraut und Enzian erforderlich</p>

## Lernziel 4

Die Kriterien für die Zubereitung eines ausgewogenen Cocktails kennen und einige grundlegende Cocktailkategorien angeben.

### Bewertungskriterien

1. Die beiden Gegensatzpaare nennen, mithilfe derer ein ausgewogener Cocktail zubereitet wird.
2. Vier Cocktailkategorien sowie einige Beispiele für jede Kategorie nennen.

### Bereiche

#### Bereich 1: Ausgewogenheit

<b>Die beiden Gegensatzpaare</b>	Stark gegen schwach Bitter und/oder sauer gegen süß
----------------------------------	--

#### Bereich 2: Cocktailkategorien

<b>Der alkoholstarke Cocktail</b>	Old Fashioned, Sazerac, Rusty Nail, Manhattan, Martini, Negroni
<b>Der Short Sour</b>	Pisco Sour, Whiskey Sour, Daiquiri, Sidecar, Margarita, Clover Club
<b>Der Highball</b>	Cuba Libre, Greyhound, Horse's Neck
<b>Der Long Sour</b>	Tom Collins, Paloma, French 75, Mojito



# 3

## Empfohlene Verkostungsproben

---

### **Spirituosen aus Früchten**

Drei Cognacs (idealerweise vom selben Erzeuger)

- VS
- VSOP
- XO

Mindestens zwei der Folgenden:

- Armagnac
- Grappa
- Pisco

### **Whisky/Whiskey**

USA

- Tennessee Whiskey
- Bourbon
- Rye Whiskey

Schottland

- Zwei Single Malt Whiskys
- Blended Scotch Whisky

Mindestens einen der Folgenden:

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

### **Spirituosen aus Zuckerrohr**

- Ein leichter Stil eines weißen Melasse-Rums (z.B. aus Puerto Rico oder Kuba)
- Ein ausdrucksstarker Stil eines weißen Melasse-Rums (z.B. aus Jamaika, Martinique oder Guadeloupe)
- Zwei in Eiche gereifte Rums mit unterschiedlichen Eigenschaften (eine der Proben muss eine Rancio-Note haben)
- Preisgünstiger, stark gefärbter Rum (z.B. eine Handelsmarke)

### **Tequila und Mezcal**

Zwei Tequilas 100% Agave:

- *Blanco*
- *Reposado* oder *Añejo*

Mezcal:

- *Blanco Mezcal Artesanal*

### **Wodka**

- Wodka im neutralen Stil
- Zwei Wodkas mit etwas Charakter

### **Aromatisierte Spirituosen und Wermut**

- Klassischer London Dry Gin
- New Western Style Gin oder Old Tom
- Zwei Liköre (z.B. Vergleich eines einfachen mit einem komplexen Likör, die eine gemeinsame Zutat haben)

Zwei der Folgenden:

- Ein dritter Gin
- Mit Anis aromatisierte Spirituose
- Bitterspirituose

Einen der Folgenden:

- Wermut
- Quinquina/Chinato
- Americano

# 4

## Prüfungsablauf

---

### Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von den vom WSET zugelassenen Kursanbietern (Approved Programme Providers, APPs) durchgeführt. Die Kursanbieter müssen sich an die Grundsätze und Vorgehensweisen halten, die im APP Handbook dargelegt sind.

### Prüfungsverfahren

Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, besteht aus einem Theorie-Fragebogen mit 50 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb von 60 Minuten beantwortet werden müssen. Für jede Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die je nach Art der Übermittlung der Prüfung auf entweder (a) einem computerlesbaren Blatt oder (b) einem Computer/anderen Gerät markiert werden soll. Vollständige Anweisungen, wie der Test durchzuführen ist, werden am Tag der Prüfung gegeben.

Jede richtig beantwortete Multiple-Choice-Frage ergibt einen Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge. Zum erfolgreichen Bestehen müssen mindestens 55 Prozent der Fragen richtig beantwortet werden.

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

Alle Prüfungsfragen basieren auf den veröffentlichten Lernzielen, und die Prüfungsunterlagen sind sorgfältig auf diese Inhalte abgestimmt. Die empfohlenen Studienmaterialien (*Spirituosen: Was das Etikett verrät*) enthalten die für die Beantwortung der Fragen erforderlichen Informationen.

Die Tabelle unten gibt eine genauere Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse.

Lernziel	Multiple-Choice-Fragen (1 Punkt pro Frage)
1	15
2	23
3	8
4	4
<b>Gesamt</b>	<b>50 Punkte</b>

# 5

## Prüfungsvorschriften

---

### 1 Zulassungsbedingungen

#### 1.1 Voraussetzungen

**1.1.1** Kandidaten, die an der Prüfung für die WSET-Qualifikation Level 2, Spirituosen, teilnehmen möchten, müssen in dem Land, in dem die Prüfung stattfindet, das Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken erreicht haben oder die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis der Eltern oder Erziehungsberechtigten vorlegen.

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

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

#### 1.2 Empfohlene Vorkenntnisse

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

**1.2.2** Kandidaten, die die Prüfung in Englisch ablegen, obwohl Englisch nicht ihre Erstsprache ist, wird dringend empfohlen, einen IELTS-Grad von 6 oder höher zu haben oder vergleichbare Sprachkenntnisse vorweisen zu können.

**1.2.3** Kandidaten, die die Prüfung in anderen Sprachen ablegen, sollten in der jeweiligen Prüfungssprache vergleichbare Kenntnisse haben.

## 2 Form und Ergebnisse

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

**2.2** Die Prüfungsergebnisse werden vom WSET wie folgt bekannt gegeben:

- Der WSET übermittelt eine Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an den APP, damit dieser seinen Kandidaten ihre Ergebnisse mitteilen kann.
- Anschließend versendet der WSET die Briefe mit den Leistungsnachweisen der Kandidaten sowie die Zertifikate an die APPs, die dafür verantwortlich sind, diese an ihre Kandidaten weiterzugeben.

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

Notenbereich	Erforderliche Prozentzahl
<b>Ungenügend (Fail unclassified)</b>	Punktzahl von 44% oder darunter
<b>Nicht bestanden (Fail)</b>	Punktzahl zwischen 45% und 54%
<b>Bestanden (Pass)</b>	Punktzahl zwischen 55% und 69%
<b>Mit sehr gutem Erfolg bestanden (Pass with merit)</b>	Punktzahl zwischen 70% und 84%
<b>Mit Auszeichnung bestanden (Pass with distinction)</b>	Punktzahl von 85% oder darüber

Der WSET behält sich das Recht vor, die Bewertungsalgorithmen und oben angegebenen Notengrenzen zu ändern.

**2.4** Auch wenn der WSET normalerweise keine Bewertungsalgorithmen oder Notengrenzen verändert, kann dies unter bestimmten Umständen notwendig sein, um die Aufrechterhaltung der Standards über einen längeren Zeitraum zu gewährleisten.

## 3 Begründete Ausnahmen

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

**3.2** Nach den Richtlinien des WSET dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht benachteiligt werden. Es obliegt den Kandidaten, ihren APP bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderen Umstände in Kenntnis zu setzen.

## 4 Prüfungswiederholung

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

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

## 5 Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung

**5.1** Mit der Anmeldung zu einer WSET-Prüfung stimmen die Kandidaten den folgenden Bedingungen zu:

- Die Kandidaten dürfen sich in keinem Teil der Prüfung unfair oder unehrlich verhalten. Vergehen oder Fehlverhalten werden entsprechend der veröffentlichten Grundsätze des WSET untersucht und können zu Sanktionen führen, einschließlich dem Ausschluss von der Prüfung.
- Vor der Prüfung müssen alle Kandidaten ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
- Die Prüfung muss innerhalb der vorgegebenen Zeit abgelegt werden.
- Der Besitz von Referenzmaterial jeglicher Art ist verboten.
- Sobald die Prüfungsbedingungen in Kraft gesetzt sind, ist jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten verboten, bis sie entweder den Prüfungsraum wieder verlassen haben oder das Ende der Prüfung bekannt gegeben worden ist.
- Während der Prüfung dürfen die Kandidaten nur folgende Gegenstände bei sich haben: Stifte, Bleistifte, Radiergummis und Trinkwasser.
- Die Kandidaten dürfen die Prüfungsmaterialien nicht fotografieren, anderen den Inhalt der Prüfungsbögen nicht zur Kenntnis bringen oder den Inhalt auf andere geartete Weise reproduzieren. Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art, ausgenommen Computer oder mobile Geräte, die zur Ablegung der Prüfung verwendet werden, ist verboten.
- Mobiltelefone (sofern sie nicht im Zusammenhang mit einer Fernprüfung verwendet werden) müssen ausgeschaltet sein und außer Sichtweite abgelegt werden, abseits vom Prüfungstisch.
- Der Gebrauch einer hörbaren Weck- oder Alarmfunktion an Uhren jedweder Art ist verboten.

## Präsenzprüfungen

- Kandidaten dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
- Kandidaten, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, dürfen die Prüfung NICHT mehr ablegen, wenn ein anderer Kandidat die Prüfung bereits verlassen hat.
- Kandidaten, die verspätet eintreffen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern andere Prüfungsteilnehmer dadurch nicht gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen der Prüfungsaufsicht. Normalerweise ist davon auszugehen, dass kein Kandidat, der später als 30 Minuten nach dem angesetzten Termin erscheint, noch zur Prüfung zugelassen wird.
- Sobald die Prüfung begonnen hat, dürfen Kandidaten nicht den Raum verlassen und wieder in ihn zurückkehren, sofern sie nicht während der gesamten Zeit, in der sie sich außerhalb des Prüfungsraums aufhalten, von einem Mitglied der Prüfungsaufsicht begleitet werden.
- Kandidaten, die die Prüfung vorzeitig beendet haben, dürfen den Prüfungsraum bis zu 10 Minuten vor Prüfungsende verlassen, sofern andere Kandidaten dadurch nicht gestört werden. Ein erneutes Eintreten danach ist nicht mehr zulässig.
- Die Prüfungsaufsicht ist nicht befugt, die Prüfungsfragen zu kommentieren, zu interpretieren oder eine Meinung darüber abzugeben.
- Jeder Kandidat, dem Fehlverhalten vorgeworfen wird, muss den Prüfungsraum unverzüglich verlassen.
- Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.

## Fernprüfungen

- Eine Anleitung, auf welche Weise Fernprüfungen durchgeführt werden, sowie die dazugehörigen Vorschriften werden den Kandidaten, für die dies infrage kommt, vor der Prüfung mitgeteilt.

**5.2** Die Kandidaten verpflichten sich darüber hinaus, den Anweisungen der Prüfungsaufsicht Folge zu leisten. Eine Nichtbeachtung kann das Prüfungsergebnis eines Kandidaten ungültig machen.

**5.3** Der WSET behält sich das Recht vor, Kandidaten, die des Fehlverhaltens für schuldig befunden wurden, dauerhaft von WSET-Qualifikationen auszuschließen.

**5.4** Prüfungsbögen und Antwortblätter sind Eigentum des WSET und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.



## 6 Rückfragen zur Prüfung, Ergebnisüberprüfung und Einsprüche

**6.1** Kandidaten, die ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur) und/oder Rückfragen zur Prüfung haben, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das entsprechende Antragsformular – Enquiry and Feedback Form – aushändigen lassen.

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

## 7 Kandidatenzufriedenheit

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

## 8 Allgemeines Verhalten

**8.1** Der WSET kann aus berechtigtem Grund erwarten, dass seine Mitarbeiter und alle Personen, die den WSET bei seinen zugelassenen Kursanbietern (APPs) vertreten, bei der Ausübung ihres Berufs professionell und respektvoll behandelt werden. Unangemessenes Verhalten, einschließlich verbaler oder physischer Angriffe, beharrlicher oder unrealistischer Forderungen oder Drohungen, die Mitarbeiter unter Druck setzen, werden als Fehlverhalten angesehen und können zu einem dauerhaften Ausschluss von WSET-Qualifikationen führen.

## 9 Prüfungsvorschriften

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

# 6

## WSET-Qualifikationen

---

Der WSET bietet eine Reihe von Qualifikationen, die neben Wein und Spirituosen auch Sake umfassen. Insgesamt gibt es folgende Qualifikationen:

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

WSET®-Qualifikation Level 2, Weine (603/4432/5)

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

WSET®-Diplom Level 4, Weine

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

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

WSET®-Qualifikation Level 3, Spirituosen

WSET®-Qualifikation Level 1, Sake (603/2051/5)

WSET®-Qualifikation Level 3, Sake (603/2066/7)

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

### Regulierung

Der WSET ist von Ofqual, der englischen Regulierungsbehörde für Qualifikationen und Prüfungen, anerkannt als Organisation zur Vergabe von Qualifikationen. Für die Qualifikationen, die von Ofqual akkreditiert sind, ist die Akkreditierungsnummer in der Liste oben nach dem Titel der Qualifikation angegeben.

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



## Vielfalt und Gleichheit

Der WSET unterstützt das Prinzip der Vielfalt und Gleichheit vorbehaltlos und trägt dafür Sorge, dass alle Studierenden in allen Qualifikationen fair und gleich behandelt werden. Ein Exemplar unserer Grundsätze für Vielfalt und Gleichheit mit den entsprechenden Vorschriften kann per E-Mail vom Quality Assurance Team unter [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) angefordert werden.

## WSET Prizes

Kandidaten, die in ihren Prüfungen hervorragende Ergebnisse erzielt haben, können für einen Preis infrage kommen und würden in diesem Fall vom WSET kontaktiert werden. Weitere Einzelheiten über die verfügbaren Preise finden Sie auf: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## Eine Welt des Wissens

---

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

+44(0)20 7089 3800  
✉ [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

**Ausgabe 2**