



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

WSET®-Kwalificatie Wijn Niveau 2

Toelichting



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Toelichting

WSET®-Kwalificatie Wijn
Niveau 2

Een wereld van kennis

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022
Issue 1, 2019
Issue 1.1, 2022

Dutch translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022
Issue 1 translated into Dutch 2019
Issue 1.1 translated into Dutch 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022
Uitgave 1 in het Engels: 2019
Uitgave 1.1 in het Engels: 2022

Nederlandse vertaling © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022
Uitgave 1 vertaald in het Nederlands: 2019
Uitgave 1.1 vertaald in het Nederlands: 2022

Alle rechten voorbehouden. Geen enkel deel van deze publicatie mag in wat voor vorm of door welk elektronisch of mechanisch middel dan ook, inclusief fotokopieën, opnamen of enig ander systeem voor informatieopslag of -herwinning, worden gereproduceerd of overgebracht zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Ontwerp: Peter Dolton

Vertaling: Anda Schippers
Correctie: Noor Versélewel de Witt Hamer
Technische correctie: Jan Vegter
Correctie drukproeven: Anna Dieleman

Productiebegeleiding: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd en Armstrong Ink Ltd

Inhoud

Inleiding	3
Inleiding op de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2	4
Leerresultaten	5
Aanbevolen proefwijnen	13
Examengids	14
Voorbeeldexamenvragen	15
Examenreglement	16
De kwalificaties van de WSET	19
WSET Awards	20

Inleiding

Deze Toelichting bevat noodzakelijke informatie voor zowel studenten als cursusaanbieders (Approved Programme Providers, APP's) over de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2.

Het grootste deel ervan bestaat uit een gedetailleerde beschrijving van de leerresultaten voor de Kwalificatie Wijn Niveau 2. APP's moeten deze leerresultaten gebruiken bij de voorbereiding van de cursussen en studenten moeten ze gebruiken om hun studie te plannen, omdat het examen specifiek is opgezet om deze leerresultaten te toetsen.

De Toelichting bevat verder een lijst van aanbevolen proefwijnen, toelichting bij het examen (inclusief de puntenverdeling over de vragen, op basis van de leerresultaten), voorbeeldexamenvragen en het examenreglement.

Achter in de Toelichting staat informatie over andere WSET-kwalificaties en over WSET Awards, de afdeling die de kwalificaties regelt.

Inleiding op de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2

Doelen van de kwalificatie

De WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2 is bedoeld voor mensen met weinig tot geen kennis van wijn. De cursus is geschikt voor iedereen die een functie heeft waarvoor goede wijnkennis een basisvereiste is, bijvoorbeeld in *customer service* of *sales* binnen de gastvrijheidsindustrie, wijnspecialzaken of wijngroothandels. De cursus is ook van nut voor mensen die geïnteresseerd zijn in wijn en hun wijnkennis willen vergroten.

Wie de cursus met succes heeft doorlopen, kan de diverse stijlen van wijnen van de belangrijkste internationale en regionale druivenrassen beschrijven en met elkaar vergelijken, wijnetiketten van de belangrijkste wijnproducerende gebieden van de wereld begrijpen en basisadvies geven over het kiezen en schenken van wijn. Ook krijgt de cursist inzicht in de beginselen van het proeven en beoordelen van wijn.

Structuur van de kwalificatie

Leerresultaten

Om de doelen van de kwalificatie te bereiken, zijn zes leerresultaten opgesteld.

- Leerresultaat 1** De omgevingsinvloeden en verschillende mogelijkheden voor druiventeelt in de wijngaard begrijpen, en de manier waarop ze de stijl en kwaliteit van wijn beïnvloeden.
- Leerresultaat 2** Begrijpen op welke wijze wijnmaken en flesrijping de stijl en kwaliteit van wijn beïnvloeden.
- Leerresultaat 3** Begrijpen hoe omgevingsfactoren, verschillende mogelijkheden voor druiventeelt, wijnmaken en flesrijping de stijl en kwaliteit beïnvloeden van wijnen van de belangrijkste druivenrassen.
- Leerresultaat 4** Weten wat de stijl en kwaliteit is van wijnen die zijn gemaakt van de belangrijkste blauwe en witte druivenrassen van een gebied.
- Leerresultaat 5** Begrijpen hoe het wijnmaakproces de stijl van mousserende en versterkte wijnen beïnvloedt.
- Leerresultaat 6** De voornaamste principes en processen begrijpen die een rol spelen bij de opslag en het schenken van wijn, en bij het combineren van gerechten en wijn.

Inschrijving

Er zijn geen beperkingen voor de deelname aan de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2.

Raadpleeg het Examenreglement voor meer informatie over de mogelijkheden voor deelname.

Total Qualification Time (TQT, totale studietijd) en Guided Learning Hours (GLH, begeleide onderwijstijd)

TQT is een inschatting van de totale hoeveelheid tijd, in uren gemeten, die een student redelijkerwijs nodig zou hebben om het prestatieniveau te bereiken dat nodig is om een bepaalde kwalificatie te halen. TQT bestaat uit GLH (begeleide onderwijstijd) plus zelfstudie. GLH omvat alle begeleide lessen en examens met toezicht.

De TQT voor de Kwalificatie Wijn Niveau 2 is 28 uur. Dit is verdeeld over 17 uur GLH (inclusief 1 uur voor het examen) en 11 uur zelfstudie.

Aanbevolen vervolgcursussen

De WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2, of een vergelijkbaar kennisniveau, wordt aanbevolen als voorbereiding op de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3.

Leerresultaten

Leerresultaat 1

De omgevingsinvloeden en verschillende mogelijkheden voor druiventeelt in de wijngaard begrijpen, en de manier waarop ze de stijl en kwaliteit van wijn beïnvloeden.

Beoordelingscriteria

1. Geef aan wat elk **onderdeel van de druif** de wijnmaker kan opleveren.
2. Geef aan wat een **wijnstok nodig heeft** om druiven te produceren.
3. Geef aan wat de **voornaamste fasen** zijn in de **ontwikkeling en rijping van druiven**.
4. Beschrijf hoe de verschillende **bestanddelen, aroma's en smaken van de druif** veranderen tijdens de rijping.
5. Beschrijf hoe **omgevingsfactoren** in de wijngaard van invloed zijn op de rijpheid en kwaliteit van de druiven.
6. Beschrijf hoe de rijpheid van de druif de stijl en kwaliteit van de wijn beïnvloedt.
7. Geef aan welke **verschillende mogelijkheden voor druiventeelt** er in de wijngaard zijn.
8. Geef de betekenis van de belangrijkste **etikettermen, gebruikt om herkomst en regelgeving aan te duiden**.
9. Geef de betekenis van de etikettermen die betrekking hebben op de **leeftijd van de wijnstokken en diverse mogelijkheden voor druiventeelt**.

Onderdelen van de druif	Schil: kleur, tannine, smaakstoffen Vruchtvlies: suiker, zuren, water, smaakstoffen Pitjes en steeltjes: tannine
Behoeften van de druivenstok	warmte, zonlicht, water, voedingsstoffen, koolzuurgas (CO ₂)
Fasen in de ontwikkeling en rijpheid van de druif	Ontwikkeling van de druif: bloei, vruchtzetting, <i>véraison</i> Rijpheid: onrijpe druiven, rijpe druiven, overrijpe druiven (late oogst, ingedroogde druiven)
Veranderingen tijdens de rijping	Algemene veranderingen in bestanddelen: kleur, suiker, zuren, tannine Algemene veranderingen in aroma en smaak: bij witte druiven, bij blauwe druiven
Invloed van omgevingsfactoren in de wijngaard	Algemene klimaatinvloeden: koel, gematigd, warm Andere klimaatinvloeden: breedtegraad, hoogte, bergen, helling, expositie, bodems, zeeën, rivieren, lucht, mist, bewolking, neveligheid Weersinvloeden: droogte, vorst, hagel, regen, zonlicht, temperatuur
Verschillende mogelijkheden voor druiventeelt	Mogelijkheden in wijngaard: geleiden, snoeien, irrigatie, bespuiten, biologische teelt, opbrengst, oogst Concentratie van druivensuikers: overrijpe druiven, druiven met botrytis/edele rot, bevroren druiven
Etikettermen die worden gebruikt om herkomst en regelgeving aan te duiden	Geografische indicaties (GI's) Europese Unie: Protected Designation of Origin (PDO) (Nederlands: Beschermd Oorsprongsbenaming of BOB), Protected Geographical Indication (PGI) (Nederlands: Beschermd Geografische Aanduiding of BGA) Frankrijk: Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Vin de Pays (VdP), Indication Géographique Protégée (IGP) Italië: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Indicazione Geografica Tipica (IGT) Spanje: Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra Duitsland: Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein Buiten de Europese Unie: GI's
Etikettermen met betrekking tot de leeftijd van de wijnstok en mogelijkheden voor druiventeelt	Leeftijd wijnstok: old vine/vieilles vignes (oude wijnstokken) Mogelijkheden voor druiventeelt: vintage (oogstjaar), late harvest/vendanges tardives (late oogst), botrytis/noble rot (edele rot), icewine/Eiswein (ijswijn)

Leerresultaat 2

Begrijpen op welke wijze wijnmaken en flesrijping de stijl en kwaliteit van wijn beïnvloeden.

Beoordelingscriteria

1. Noem de belangrijkste fasen van de **alcoholische vergisting**.
2. Geef aan wat de belangrijkste fasen zijn van de **wijnmaakprocessen** voor rode wijn, witte wijn en rosé.
3. Beschrijf hoe de verschillende **mogelijkheden voor het wijnmaken** de stijl en kwaliteit van de wijn kunnen beïnvloeden.
4. Geef aan wat de belangrijkste veranderingen in een wijn zijn tijdens **flesrijping**.

Alcoholische vergisting	Gist zet suiker om in alcohol en koolzuurgas.	
Wijnmaakproces	Fasen in het wijnmaakproces:	kneuzen, vergisten, persen, opslag en/of rijping, blenden, verpakken
Mogelijkheden bij het wijnmaken	Aanpassingen:	toevoeging van suiker, het zuurgehalte aanpassen
	Vergistingstemperatuur:	laag, hoog
	Rode wijn:	extractie
	Rosé:	korte inweking, blenden
	Zoete wijn:	stopzetten van vergisting, toevoegen van zoetstof
	Soorten kuipen/tanks:	roestvrij staal, beton, eikenhout
	Soorten vaten:	klein, groot, nieuw, gebruikt, mate van toasting
	Malolactische omzetting	
	Lie (gistbezinksel)	
	Blenden:	consistentie, complexiteit, stijl
Flesrijping	Rode wijn:	kleur, tannine, aroma's en smaken
	Witte wijn:	kleur, aroma's en smaken

Leerresultaat 3

Begrijpen hoe omgevingsfactoren, verschillende mogelijkheden voor druiventeelt, wijnmaken en flesrijping de stijl en kwaliteit beïnvloeden van wijnen van de belangrijkste druivenrassen.

Beoordelingscriteria

1. Beschrijf de **kenmerken** van de **belangrijkste druivenrassen**.
2. Beschrijf hoe **omgevingsfactoren** en **verschillende mogelijkheden voor druiventeelt** de kenmerken van de belangrijkste druivenrassen beïnvloeden.
3. Beschrijf hoe **verschillende mogelijkheden voor wijnmaken** van invloed zijn op de stijl van de wijnen, gemaakt van de belangrijkste druivenrassen.
4. Beschrijf hoe **flesrijping** van invloed is op de stijl van wijnen, gemaakt van de belangrijkste druivenrassen.
5. Beschrijf de stijl en kwaliteit van wijnen, gemaakt van de **belangrijkste druivenrassen** in de bij naam genoemde **GI's**.
6. Vergelijk de stijl en kwaliteit van wijnen binnen en tussen de bij naam genoemde gebieden, gemaakt van de **belangrijkste druivenrassen**.
7. Leg de betekenis uit van **etikettermen die binnen een bepaald gebied van belang zijn en die de stijl en kwaliteit aangeven van wijnen gemaakt van de belangrijkste druivenrassen**.

Belangrijkste druivenrassen	Blauwe druiven	
	Rassen:	merlot, cabernet sauvignon, syrah/shiraz, pinot noir
	Kenmerken:	kleur, tanninegehalte, suiker (potentieel alcohol), zuurgehalte, aroma's en smaken
	Witte druiven	
	Rassen:	chardonnay, pinot grigio/pinot gris, riesling, sauvignon blanc
	Kenmerken:	kleur, suiker (potentieel alcohol), zuurgehalte, aroma's en smaken
Omgevingsinvloeden en mogelijkheden voor druiventeelt	Klimaat:	koel, gematigd, warm
	Oogst:	vroeg geoogste druiven, rijpe druiven, overrijpe druiven
	Concentratie van druivensuikers:	overrijpe druiven, druiven aangetast door botrytis/edele rot, bevroren druiven
Mogelijkheden bij het wijnmaken	Soorten kuipen/tanks:	roestvrij staal, beton, eiken
	Soorten houtvaten:	klein, groot, nieuw, gebruikt, mate van toasting
	Malolactische omzetting Lie (gistbezinksel)	
	Blenden:	consistentie, complexiteit, stijl
Flesrijping	Rode wijn:	kleur, tannine, aroma's en smaken
	Witte wijn:	kleur, aroma's en smaken

Geografische indicaties voor blauwe druivenrassen	MERLOT	
	GI's binnen de EU:	IGP-productie Zuid-Frankrijk AOP's Frankrijk: Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol
	GI's uit andere wijnproducerende landen:	VS: California, Napa Valley, Sonoma Chili: Central Valley Zuid-Afrika: Stellenbosch Australië: Margaret River Nieuw-Zeeland: Hawke's Bay
	CABERNET SAUVIGNON	
	GI's binnen de EU:	IGP-productie Zuid-Frankrijk AOP's Frankrijk: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan
	GI's uit andere wijnproducerende landen:	VS: California, Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma Chili: Central Valley, Maipo Valley, Colchagua Valley Zuid-Afrika: Stellenbosch Australië: Coonawarra, Margaret River Nieuw-Zeeland: Hawke's Bay





	SYRAH/SHIRAZ	
	GI's binnen de EU:	IGP-productie Zuid-Frankrijk AOP's Frankrijk: Noordelijke Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie
	GI's uit andere wijnproducerende landen:	Australië: South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley
	PINOT NOIR	
	GI's binnen de EU:	AOP's Frankrijk: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
	GI's uit andere wijnproducerende landen:	VS: Sonoma, Carneros, Santa Barbara County, Oregon Chili: Casablanca Valley Zuid-Afrika: Walker Bay Australië: Yarra Valley, Mornington Peninsula Nieuw-Zeeland: Martinborough, Marlborough, Central Otago
Geografische indicaties voor witte druivenrassen	CHARDONNAY	
	GI's binnen de EU:	IGP-productie Zuid-Frankrijk AOP's Frankrijk: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
	GI's uit andere wijnproducerende landen:	VS: California, Sonoma, Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon Chili: Central Valley, Casablanca Valley Zuid-Afrika: Western Cape, Walker Bay Australië: South Eastern Australia, Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River Nieuw-Zeeland: Marlborough, Hawke's Bay
	RIESLING	
	GI's binnen de EU:	AOP's Frankrijk: Alsace Duitsland: Mosel, Rheingau, Pfalz
	GI's uit andere wijnproducerende landen:	Australië: Clare Valley, Eden Valley
	SAUVIGNON BLANC	
	GI's binnen de EU:	IGP-productie Zuid-Frankrijk AOP's Frankrijk: Loire: Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine Bordeaux: Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan
	GI's uit andere wijnproducerende landen:	VS: Napa Valley Chili: Central Valley, Casablanca Valley Zuid-Afrika: Elgin, Constantia Australië: Adelaide Hills, Margaret River Nieuw-Zeeland: Marlborough
	PINOT GRIS/PINOT GRIGIO	
	GI's binnen de EU:	IGP-productie Italië: Veneto AOP's Frankrijk: Alsace Italië: Delle Venezie, Friuli-Venezia Giulia
Belangrijkste etikettermen binnen een bepaald gebied die de stijl en kwaliteit aangeven van de wijnen die er worden gemaakt van de belangrijkste druivenrassen	Frankrijk:	Bourgogne: Premier Cru, Grand Cru Bordeaux: Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Alsace (Elzas): Grand Cru
	Duitsland:	Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese (BA), Trockenbeerenauslese (TBA), Eiswein, trocken, halbtrocken

Leerresultaat 4

Weten wat de stijl en kwaliteit is van wijnen die zijn gemaakt van de belangrijkste blauwe en witte druivenrassen van een gebied.

Beoordelingscriteria

1. Beschrijf de **kenmerken** van de blauwe en witte druivenrassen die binnen een gebied van belang zijn.
2. Beschrijf de stijl en kwaliteit van wijnen van de blauwe en witte druivenrassen die binnen een gebied van belang zijn en uit de genoemde **GI's** komen.
3. Leg de betekenis uit van **etikettermen** die binnen een bepaald gebied van belang zijn en die de stijl en kwaliteit aangeven van wijnen gemaakt van de belangrijkste druivenrassen.

BLAUWE DRUIVENRASSEN

Kenmerken Kleur, tanninegehalte, suiker (potentieel alcohol), zuurgehalte, aroma's en smaken

GAMAY

GI's **Frankrijk:** Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais Cru (Fleurie)

GRENACHE/GARNACHA

GI's **Frankrijk:**
Zuidelijke Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape
Zuid-Frankrijk: Minervois
Spanje: Rioja, Navarra, Priorat
Australië: Barossa Valley, McLaren Vale

TEMPRANILLO

GI's **Spanje:** Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
 Etikettermen Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva

NEBBIOLO

GI's **Italië:** Barolo, Barbaresco

BARBERA

GI **Italië:** Barbera d'Asti

SANGIOVESE

GI's **Italië:** Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino
 Etikettermen Classico, Riserva

CORVINA

GI's **Italië:** Valpolicella, Valpolicella Classico
 Etikettermen Classico, Amarone, Recioto

MONTEPULCIANO

GI **Italië:** Montepulciano d'Abruzzo

ZINFANDEL/PRIMITIVO

GI's **VS:** California
Italië: Puglia

PINOTAGE

GI **Zuid-Afrika:** Western Cape (West-Kaap)
 Etikettermen Cape Blend (Kaapse blend)

CARMENÈRE

GI **Chili:** Central Valley

MALBEC

GI **Argentinië:** Mendoza

WITTE DRUIVENRASSEN

Kenmerken Kleur, suiker (potentieel alcohol), zuurgehalte, aroma's en smaken

CHENIN BLANC

GI's **Frankrijk:**
Loire: Vouvray
Zuid-Afrika

SÉMILLON/SEMILLON

GI's **Frankrijk:** Bordeaux, Sauternes
Australië: Hunter Valley, Barossa Valley

VIOGNIER

GI **Frankrijk:**
Noordelijke Rhône: Condrieu

GEWURZTRAMINER

GI's **Frankrijk:** Alsace, Alsace Grand Cru

VERDICCHIO

GI **Italië:** Verdicchio dei Castelli di Jesi

CORTESE

GI **Italië:** Gavi

GARGANEGA

GI's **Italië:** Soave, Soave Classico
Etikettermen Classico, Recioto

FIANO

GI **Italië:** Fiano di Avellino

ALBARIÑO

GI **Spanje:** Rías Baixas

FURMINT

GI **Hongarije:** Tokaj
Etiketterm Aszú

Leerresultaat 5

Begrijpen hoe het wijnmaakproces de stijl van mousserende en versterkte wijnen beïnvloedt.

Beoordelingscriteria

1. Noem de belangrijkste **druivenrassen** die worden gebruikt voor de productie van de voornaamste typen mousserende wijn.
2. Noem de belangrijkste fasen van de **wijnmaakprocessen** die worden gebruikt om mousserende en versterkte wijn te maken.
3. Noem de belangrijkste **GI's** voor mousserende en versterkte wijn.
4. Beschrijf de **stijl** van de genoemde mousserende en versterkte wijnen.
5. Leg de betekenis uit van de **etikettermen van mousserende en versterkte wijnen die betrekking hebben op stijl en kwaliteit**.

Druivenrassen	Mousserende wijn: chardonnay, pinot noir, meunier, muscato (muscat), glera
Wijnmaakproces	Mousserende wijn: Methode met tweede vergisting op fles: traditionele methode (<i>traditional method/méthode traditionnelle</i>) Tankmethode: droge stijl, zoete stijl
	Versterkte wijn: Sherry: versterking na de vergisting, rijping waarbij wijn in contact is met flor, rijping in contact met zuurstof Port: versterking om de vergisting te onderbreken, rijping
GI's	Mousserende wijn: Frankrijk: Champagne Italië: Asti, Prosecco Spanje: Cava Andere landen/gebieden: Zuid-Afrika, VS, Australië, Nieuw-Zeeland
	Versterkte wijnen: Spanje: Sherry Portugal: Port
Etikettermen met betrekking tot mousserende en versterkte wijnen die stijl en kwaliteit aanduiden	Mousserende wijn: Brut, Demi-Sec, Vintage/Non-Vintage, Traditional Method (Méthode Traditionnelle) Méthode Cap Classique
	Versterkte wijnen: Sherry: Fino, Amontillado, Oloroso, Pale Cream, Medium, Cream, PX (Pédro Ximénez) Port: Ruby, Reserve Ruby, Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny

Leerresultaat 6

De voornaamste principes en processen begrijpen die een rol spelen bij de opslag en het schenken van wijn, en bij het combineren van gerechten en wijn.

Beoordelingscriteria

1. Geef de ideale omstandigheden voor de **opslag** van wijn en methoden voor het **goedhouden** van wijn.
2. Noem de aanbevolen **schenktemperatuur** voor verschillende soorten wijn en verschillende wijnstijlen.
3. Beschrijf de juiste werkwijze voor het **openen en schenken van wijn**.
4. Geef aan hoe **veelvoorkomende fouten** het aroma en de smaken van wijn beïnvloeden.
5. Noem de belangrijkste **interacties tussen gerechten en wijn**.

Ideale omstandigheden voor opslag	Temperatuur, licht, positie van fles	
Wijn goedhouden	Vacumeersystemen, systemen met gas	
Schenktemperatuur	Witte wijn en rosé:	Mousserende wijn – goed gekoeld Zoete wijn – goed gekoeld Witte wijn en rosé met lichte tot gemiddelde body – gekoeld Witte wijn met volle body – licht gekoeld
	Rode wijn:	Rode wijn met gemiddelde tot volle body – kamertemperatuur Rode wijn met lichte body – kamertemperatuur of licht gekoeld
Wijn schenken	Openmaken: Decanteren	stille wijn, mousserende wijn
	Wijn schenken:	glaswerk, controleren van het uiterlijk en de geur van de wijn
Veel voorkomende fouten	Kurk, defecte afsluiting, schade door hitte	
Belangrijkste interacties tussen gerechten en wijn	Elementen in gerechten die de wijn beïnvloeden:	zoetheid, umami, zuur, zout, smaakintensiteit, vet, scherpte van chilipeper
	Elementen in wijn die door voedsel worden beïnvloed:	zoetheid, zuur, bitterheid (van tannine, eikenhout), fruitigheid, alcohol

Aanbevolen proefwijnen

We raden cursisten aan om in de loop van de cursus ten minste 43 wijnen te proeven. De lijst hieronder houdt de volgorde aan van de klassikale bijeenkomsten.

Bijeenkomst 1

Pinot Grigio
Houtgerijpte Chenin Blanc *of* houtgerijpte
Semillon *of* houtgerijpte Chardonnay
Gewurztraminer Alsace Grand Cru
Beaujolais Villages
Barolo

Bijeenkomst 2

Gevrey-Chambertin *of* Nuits-Saint-Georges *of*
Beaune *of* Pommard
Pinot Noir (uit de Nieuwe Wereld)
Rode Zinfandel

Bijeenkomst 3

White Zinfandel
Droge Australische Riesling
Duitse Riesling Spätlese
Droge *of* halfzoete Chenin Blanc *of* droge
Semillon
Tokaji *of* Sauternes

Bijeenkomst 4

Chablis Premier Cru
Puligny-Montrachet *of* Meursault *of* Pouilly-
Fuissé
Chardonnay (uit de Nieuwe Wereld)
Sancerre *of* Pouilly-Fumé
Sauvignon Blanc uit Marlborough
Albariño *of* Pinot Gris *of* Viognier

Bijeenkomst 5

Merlot (IGP *of* in grote hoeveelheden
geproduceerde merkwijn)
Saint-Émilion Grand Cru
Haut-Médoc Cru Classé
Cabernet Sauvignon (uit de Nieuwe Wereld)
Syrah uit noordelijke Rhône
Shiraz uit Barossa Valley

Bijeenkomst 6

Côtes du Rhône met algemene
herkomstaanduiding
Châteauneuf-du-Pape
Franse *of* Spaanse rosé *of* Rioja Joven
Rioja Reserva
Malbec uit Mendoza *of* Chileense Carmenère
Zuid-Afrikaanse Pinotage

Bijeenkomst 7

Gavi *of* Soave *of* Verdicchio
Fiano *of* Soave *of* Verdicchio
Barbera d'Asti
Valpolicella Classico
Chianti Classico Riserva
Sauternes *of* Tokaji (wie voor bijeenkomst
3 Tokaji koos, kiest nu Sauternes *of* andersom)

Bijeenkomst 8

Prosecco
Cava
Champagne
Asti
Sherry: fino *of* oloroso
LBV *of* tawny port

Examengids

Uitvoering examens

De examens worden afgenomen door de Approved Programme Providers (APP's, erkende cursusaanbieders) van de WSET. Zij moeten zich daarbij houden aan het beleid van de WSET en de procedures zoals vermeld in het APP Handbook.

Wijze van toetsing

De WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2 wordt getoetst door een geslotenboekexamen dat uit 50 meerkeuzevragen bestaat en in 60 minuten afgelegd moet worden.

Alle examenvragen zijn gebaseerd op de gepubliceerde leerresultaten en het aanbevolen studiemateriaal (*Het verhaal achter het etiket*) bevat alle informatie die nodig is om de vragen te kunnen beantwoorden.

Om te slagen moet een kandidaat een scoringspercentage van minimaal 55 hebben.

Over het examen van de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2

Het examen voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2 bestaat uit 50 meerkeuzevragen. Elke vraag heeft één juist antwoord, dat aangegeven moet worden op een machinaal leesbaar antwoordformulier. De examensurveillant geeft op de dag van het examen alle benodigde instructies voor het invullen van dit formulier. Elke juist beantwoorde meerkeuzevraag is 1 punt waard, en er worden GEEN punten afgetrokken voor onjuiste antwoorden.

Alle examenformulieren voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2 worden zorgvuldig samengesteld, zodat ze de inhoud van de leerresultaten goed weerspiegelen. Hieronder staat een tabel waarin de zwaarte van de onderdelen van het examen is weergegeven.

Leerresultaat	Meerkeuzevragen (1 punt per vraag)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	50

Voorbeeldexamenvragen

De Wine & Spirit Education Trust stelt geen oude examens beschikbaar voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2. Om kandidaten een idee te geven van het soort vragen dat ze kunnen verwachten, geven we hier 5 voorbeeldexamenvragen. Het examen bestaat uit 50 vergelijkbare vragen.

1. Vergeleken met rode wijn wordt witte wijn meestal vergist op:

- a. een ofwel hogere ofwel lagere temperatuur
- b. dezelfde temperatuur
- c. een hogere temperatuur
- d. een lagere temperatuur

2. Welk druivenras levert zowel in Duitsland als Australië witte wijn van bijzondere kwaliteit op?

- a. Merlot
- b. Semillon
- c. Shiraz
- d. Riesling

3. In welk van deze wijngebieden kan een wijn het label Grand Cru hebben?

- a. Chablis
- b. Vouvray
- c. Minervois
- d. Hermitage

4. Wat is de ideale schenktemperatuur voor zoete wijn?

- a. Kamertemperatuur
- b. Licht gekoeld
- c. Gekoeld
- d. Goed gekoeld

5. Wat is de beste omschrijving van een tawny port?

- a. Goudgeel van kleur, met gistachtige smaken
- b. Een hoog gehalte aan tannine en zuren
- c. Zoet, met aroma's van gedroogd fruit en noten
- d. Mousseus en droog

Antwoorden

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

Examenreglement

1 Toelatingseisen

1.1. Geschiktheid

1.1.1 Kandidaten die zich aanmelden voor deelname aan het examen voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2 moeten de minimumleeftijd hebben bereikt voor het kopen van alcoholhoudende dranken in het land waar het examen afgenomen wordt, of zich op het examen voorbereiden als onderdeel van een erkende voltijdse opleiding, of toestemming hebben van hun ouders of wettelijke voogden.

1.1.2 Deelname aan de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2 wordt niet beperkt door overlap met andere opleidingen of onderdelen daarvan.

1.1.3 Cursisten die nog niet de leeftijd hebben bereikt waarop ze in het land waar ze examen doen alcoholhoudende dranken mogen kopen, of die er om gezondheids- of religieuze redenen voor kiezen geen alcohol te drinken, mogen geen alcoholhoudende dranken proeven als onderdeel van hun cursus; het is ook geen vereiste. Dit staat het succesvol afronden van de kwalificatie echter niet in de weg.

1.2 Aanbevolen vooropleiding

1.2.1 Kandidaten hoeven vooraf geen specifieke kennis van of ervaring met alcoholhoudende dranken te hebben.

1.2.2 Kandidaten die het examen in het Engels afleggen terwijl dit niet hun moedertaal is, wordt sterk aangeraden eerst bij IELTS (International English Language Testing System) een score 6 of hoger te halen, of voor een vergelijkbaar competentieniveau te zorgen.

1.2.3 Kandidaten die het examen in andere talen afleggen, moeten een vergelijkbaar niveau van geletterdheid hebben in de taal waarin het examen is opgesteld.

2 Opzet en resultaten

2.1 Het examen voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2 is een geslotenboekexamen van 60 minuten dat bestaat uit 50 meerkeuzevragen. Deze zijn elk 1 punt waard.

2.2 De examenuitslagen worden als volgt door WSET Awards bekendgemaakt:

- WSET Awards mailt de lijst met uitslagen van alle kandidaten naar de APP's, zodat die de resultaten kunnen doorgeven aan hun cursisten.
- Vervolgens stuurt WSET Awards de uitslagen en certificaten van de kandidaten naar de APP's, die ze door moeten sturen aan de kandidaten.

2.3 Uitslagen worden als volgt ingedeeld:

Totale score van 85% of hoger	Pass with distinction (met onderscheiding geslaagd)
Totale score tussen 70% en 84%	Pass with merit (met verdienste geslaagd)
Totale score tussen 55% en 69%	Pass (geslaagd)
Totale score tussen 45% en 54%	Fail (gezakt)
Totale score van 44% of lager	Fail unclassified (gezakt met minimale score)

3 Aanpassingen

3.1 Examenkandidaten die speciale aanpassingen nodig hebben voor het examen en dat kunnen aantonen met een schriftelijke verklaring van een onafhankelijke partij, wordt gevraagd dit meteen bij inschrijving voor de cursus door te geven aan de examenfunctionaris van de APP.

3.2 Volgens het beleid van WSET Awards mogen deze kandidaten geen nadeel ondervinden bij het afleggen van het examen. Kandidaten zijn er zelf voor verantwoordelijk om direct bij inschrijving hun APP op de hoogte te stellen van de vereiste aanpassingen.

4 Herexamens

4.1 Kandidaten die gezakt zijn, mogen zich aanmelden voor een herexamen. Er is geen limiet aan het aantal pogingen dat gedaan mag worden.

4.2 Kandidaten die geslaagd zijn, mogen geen herexamen doen om een betere score te halen.

5 Voorwaarden voor het examen en gedragsregels

5.1 Bij inschrijving voor een examen worden de kandidaten geacht in te stemmen met alle volgende voorwaarden en deze te accepteren:

- Bij aanvang van het examen moeten alle kandidaten de surveillant een bewijs van hun identiteit laten zien in de vorm van een geldig identiteitsbewijs met foto.
- Het examen moet worden afgelegd in maximaal 60 minuten.
- Er mag buiten het vragenformulier en het antwoordformulier geen enkele andere bron, in welke vorm dan ook, worden geraadpleegd.
- Zodra de surveillant heeft gezegd dat de examenomstandigheden van kracht zijn, is er geen enkele vorm van communicatie toegestaan tussen de kandidaten tot ze het examenlokaal hebben verlaten of tot de surveillant het eind van het examen heeft aangekondigd.
- Kandidaten mogen uitsluitend de volgende zaken bij zich hebben tijdens het examen: pennen, potloden, gum en drinkwater.
- Het is kandidaten niet toegestaan foto's te maken van het examenlokaal of de examenmaterialen.
- Het gebruik van elektronische apparatuur van welke soort ook is verboden.
- Mobiele telefoons mogen niet op de tafels liggen. Ze moeten zijn uitgezet en uit het zicht opgeborgen.
- Het gebruik van woordenboeken van elke soort is verboden.
- Het gebruik van hoorbare signalen op klokken of horloges van welke soort ook is verboden.
- Kandidaten mogen het lokaal pas verlaten nadat de eerste 15 minuten van het examen voorbij zijn.
- Kandidaten die na de aangekondigde aanvangstijd binnenkomen, mogen het examen NIET afleggen als een van de andere kandidaten het lokaal al heeft verlaten.
- Kandidaten die te laat komen, mogen het lokaal alleen in als de surveillant toestemming geeft en als andere kandidaten er geen last van hebben. Normaal gesproken zal een kandidaat niet meer aan het examen mogen beginnen als hij of zij meer dan 30 minuten na de aangekondigde aanvangstijd arriveert.
- Als het examen eenmaal is begonnen, mogen kandidaten niet het lokaal verlaten en dan weer terugkomen, tenzij er een surveillant beschikbaar is om de hele tijd buiten het lokaal bij hen te blijven.
- Kandidaten die klaar zijn met het examen mogen het examenlokaal tot aan de laatste 10 minuten verlaten, op voorwaarde dat ze de andere kandidaten niet storen. Ze mogen daarna niet meer terug naar binnen.
- Het is surveillanten niet toegestaan een examenvraag te becommentariëren, te interpreteren of er een mening over te geven.
- Een kandidaat die verdacht wordt van wangedrag zal het examenlokaal onmiddellijk moeten verlaten. Zijn of haar examenformulier wordt voorgelegd aan het Examination Panel (de examencommissie), die de geldigheid ervan beoordeelt.
- Er mag geen enkel examenvragenformulier worden meegenomen uit het examenlokaal; kandidaten die het vragenformulier niet samen met hun antwoordformulier inleveren, maken zich schuldig aan wangedrag.
- Het is verboden voor kandidaten om de inhoud van examens aan anderen door te geven, of examens op enigerlei wijze te vermenigvuldigen.

5.2 Kandidaten gaan ermee akkoord de instructies van de surveillant op te volgen. Wie dat niet doet, loopt het risico dat zijn of haar examenuitslag ongeldig wordt verklaard.

5.3 De WSET behoudt zich het recht voor om kandidaten die schuldig zijn bevonden aan wangedrag permanent uit te sluiten van deelname aan WSET-kwalificaties.

5.4 Examenformulieren en antwoordformulieren zijn het eigendom van WSET Awards en worden niet teruggegeven aan kandidaten.

6 Herziening, examenfeedback en aanvechtingen

6.1 Kandidaten die een herziening van (opnieuw nakijken) en/of feedback op hun examens willen, kunnen contact opnemen met hun APP en een Enquiry and Feedback Form (formulier voor 'herziening en feedback') opvragen. Dit formulier moet worden ingevuld en samen met het verschuldigde bedrag binnen zes weken na de datum van het examen zijn teruggestuurd aan WSET Awards. Verzoeken die later binnenkomen, worden niet behandeld. Herzieningen en feedback worden binnen twee weken na ontvangst van het verzoek door WSET Awards verzonden.

6.2 Kandidaten die ontevreden zijn met het resultaat van een herziening van hun examens, moeten contact opnemen met hun APP en een Appeal against Enquiry Application Form opvragen (aanvraagformulier voor 'aanvechting van een herziening'). Dit moet worden ingevuld en, niet later dan tien werkdagen na ontvangst van de beslissing over de herziening, samen met het verschuldigde bedrag worden teruggestuurd aan WSET Awards. Verzoeken die later binnenkomen, worden niet behandeld. Aanvechtingen worden binnen twee weken na ontvangst door WSET Awards beantwoord.

7 Tevredenheid van cursisten

7.1 Mocht een cursist vermoeden dat een APP niet de diensten verleent die verwacht mogen worden, of zich gedraagt op een manier die niet strookt met de normen voor organisatie, onderwijs of examinering, dan moet hij of zij een klacht hierover indienen bij de APP. Leidt dit niet tot een bevredigende uitkomst, dan verzoeken wij cursisten contact op te nemen met ons Quality Assurance Team door een e-mail te sturen naar qa@wsetglobal.com. Let op: alle klachten worden vertrouwelijk behandeld, maar WSET Awards kan niet handelen op basis van anonieme klachten.

8 Examenreglement

8.1 WSET Awards behoudt zich het recht voor deze regels naar eigen inzicht uit te breiden of te wijzigen.

De kwalificaties van de WSET

Kwalificaties van de WSET

De WSET biedt een reeks kwalificaties aan voor zowel sake en gedistilleerd als wijn. Ze worden ontwikkeld en actueel gehouden door WSET Awards. De volledige lijst van kwalificaties is:

WSET®-Kwalificatie Wijn Niveau 1 (600/1504/4)
 WSET®-Kwalificatie Gedistilleerd Niveau 1 (600/1501/9)
 WSET®-Kwalificatie Sake Niveau 1 (603/2051/5)

WSET®-Kwalificatie Wijn Niveau 2 (603/4432/5)
 WSET®-Kwalificatie Gedistilleerd Niveau 2 (600/1507/X)

WSET®-Kwalificatie Wijn Niveau 3 (601/6352/5)
 WSET®-Kwalificatie Gedistilleerd Niveau 3
 WSET®-Kwalificatie Sake Niveau 3 (603/2066/7)

WSET®-Kwalificatie Wijn Niveau 4

Meer informatie over deze kwalificaties is te vinden op de website van de WSET, wsetglobal.com.

Wie mogen er een WSET-kwalificatie aanbieden?

WSET-kwalificaties mogen alleen worden aangeboden door APP's en cursisten die een WSET-kwalificatie willen halen, moeten zich inschrijven bij een APP. De cursist heeft dus in de eerste plaats te maken met de APP en de APP is verantwoordelijk voor het aanbieden van de cursus en het examen, dat wordt opgesteld door WSET Awards.

De beste manier om te leren proeven is klassikaal onder begeleiding van een APP, maar sommige APP's bieden ook leren op afstand aan om cursisten voor te bereiden op het examen.

Op de website van de WSET, wsetglobal.com, staat een lijst van APP's. Neem rechtstreeks contact op met een APP voor informatie over het cursusprogramma.

Als je zelf een APP zou willen worden, neem dan contact op met het Quality Assurance Team door te e-mailen naar qa@wsetglobal.com.

WSET Awards

Over WSET Awards

WSET Awards is een onderdeel van de Wine & Spirit Education Trust dat verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en verwerking van alle toetsen ter verkrijging van WSET-kwalificaties, en de kwaliteitsbewaking daarvan. Het is een door Ofqual erkende exameninstelling (Ofqual is de Engelse autoriteit die kwalificaties en examens reguleert).

WSET Awards werkt volgens een kwaliteitsmanagementsysteem dat voldoet aan de eisen van **BS EN ISO 9001** voor het beheer van kwalificaties en examinering in productkennis en proefvaardigheid van alcoholische dranken.



Beleid voor diversiteit en gelijkwaardigheid

WSET Awards staat volledig achter het principe van diversiteit en gelijkwaardigheid en is ervoor verantwoordelijk dat álle cursisten eerlijk en op gelijkwaardige basis worden behandeld. Een exemplaar van ons beleid voor diversiteit en gelijkwaardigheid is te verkrijgen bij het Quality Assurance Team; stuur daarvoor een e-mail naar qa@wsetglobal.com.

Klantenservice

De kwaliteit en reikwijdte van de service die klanten mogen verwachten van WSET Awards is vastgelegd in ons Customer Service Statement. Een exemplaar hiervan is te verkrijgen bij het Quality Assurance Team; stuur daarvoor een e-mail naar qa@wsetglobal.com.

Mocht er ontevredenheid bestaan over de ontvangen service, neem dan in eerste instantie contact op met de geregistreerde APP. Wordt de zaak niet opgelost, neem dan contact op met het Quality Assurance Team door te e-mailen naar qa@wsetglobal.com.

Beloningen van de WSET

Voor elk studiejaar, dat loopt van 1 augustus tot 31 juli, worden beloningen uitgereikt. Cursisten die uitmuntend gepresteerd hebben bij hun examens, kunnen in aanmerking komen voor een beloning, mits aan de criteria daarvoor is voldaan. Cursisten die mogelijk in aanmerking komen voor een beloning, krijgen daarover in oktober of november van elk studiejaar bericht van WSET Awards. Kijk voor meer informatie over de beschikbare beloningen op <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>.

Let op: deze beloningen zijn geen financiële toelage om een studie mee te betalen, maar zijn een erkenning van zeer goede examenresultaten.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Een wereld van kennis

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

Uitgave 1.1