



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

WSET®-Kwalificatie Wijn Niveau 2

Toelichting

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1, 2019
Issue 1.1, 2022
Issue 2, 2023

Dutch translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1 translated into Dutch, 2019
Issue 1.1 translated into Dutch, 2022
Issue 2 translated into Dutch, 2023

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Uitgave 1 in het Engels, 2019
Uitgave 1.1 in het Engels, 2022
Uitgave 2 in het Engels, 2023

Nederlandse vertaling © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Uitgave 1 vertaald in het Nederlands, 2019
Uitgave 1.1 vertaald in het Nederlands, 2022
Uitgave 2 vertaald in het Nederlands, 2023

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

Productie

Vertaling: Anda Schippers
Correctie: Noor Versélewel de Witt Hamer
Technische correctie: Jan Vegter
Ontwerp: Ricky Wong

Inhoud

Inleiding	4
1 Inleiding op de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2	5
2 Leerresultaten	7
3 Aanbevolen proefwijnen	16
4 Examengids	18
5 Voorbeeldexamenvragen	20
6 Examenreglement	22
7 WSET-Kwalificaties	27

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, want het examen is specifiek 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.

1

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 de wijngroothandel. 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 productieproces 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 deelname aan de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2.

Raadpleeg paragraaf 1 in hoofdstuk 6 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, waarvan je redelijkerwijs kunt verwachten dat een student die nodig heeft om het prestatieniveau te bereiken dat vereist 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.

2

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 levert.
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 **opties voor druiventeelt** er zijn in de wijngaard.
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 mogelijkheden voor druiventeelt**.

Onderdelen van de druif	Schil: kleur, tannine, smaken Vruchtvlees: suiker, zuren, water, smaken 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, nevel Weersinvloeden: droogte, vorst, hagel, regen, zonlicht, temperatuur

Verschillende mogelijkheden voor druiventeelt	Mogelijkheden in de wijngaard: geleiden, snoeien, irrigatie, beheer van onkruid, ongedierte en ziekten, biologische teelt, opbrengst, oogst Concentratie van druivensuikers: overrijpe druiven, druiven aangetast door botrytis/edele rot, bevroren druiven
Etikettermen die worden gebruikt om herkomst en regulering 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: <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> (AOC), <i>Appellation d'Origine Protégée</i> (AOP), <i>Indication Géographique Protégée</i> (IGP) Italië: <i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i> (DOCG), <i>Denominazione di Origine Controllata</i> (DOC), <i>Indicazione Geografica Tipica</i> (IGT) Spanje: <i>Denominación de Origen Calificada</i> (DOCa), <i>Denominación de Origen</i> (DO), <i>Vino de la Tierra</i> Duitsland: <i>Qualitätswein</i> , <i>Prädikatswein</i> , <i>Landwein</i> 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/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 het **wijnmaakproces** 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, eiken Soorten houten vaten: klein, groot, nieuw, gebruikt, mate van toasting Malolactische omzetting Lie 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 wijnen die worden gemaakt van de belangrijkste druivenrassen.
4. Beschrijf hoe **flesrijping** van invloed is op de stijl van wijnen die worden 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, gemaakt van de **belangrijkste druivenrassen**, binnen en tussen bij naam genoemde gebieden.
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	<p>Blauwe druiven</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rassen: merlot, cabernet sauvignon, syrah/shiraz, pinot noir • Kenmerken: kleur, tanninegehalte, suiker (potentieel alcohol), zuurgehalte, aroma's en smaken <p>Witte druiven</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rassen: chardonnay, pinot grigio/pinot gris, riesling, sauvignon blanc • Kenmerken: kleur, suiker (potentieel alcohol), zuurgehalte, aroma's en smaken
Omgevingsinvloeden en mogelijkheden voor druiventeelt	<p>Klimaat: koel, gematigd, warm</p> <p>Oogst: vroeg geoogste druiven, rijpe druiven, overrijpe druiven</p> <p>Concentratie van druivensuikers: overrijpe druiven, druiven aangetast door botrytis/edele rot, bevroren druiven</p>
Mogelijkheden bij het wijnmaken	<p>Soorten kuipen/tanks: roestvrij staal, beton, eikenhout</p> <p>Soorten houten vaten: klein, groot, nieuw, oud, mate van toasting</p> <p>Malolactische omzetting</p> <p>Lie</p> <p>Blenden: consistentie, complexiteit, stijl</p>
Flesrijping	<p>Rode wijn: kleur, tannine, aroma's en smaken</p> <p>Witte wijn: kleur, aroma's en smaken</p>

Geografische indicaties voor blauwe druivenrassen

Merlot

GI's binnen de EU

IGP-productie

- **Frankrijk:** Pays d'Oc

AOP's/BOB'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

- **Frankrijk:** Pays d'Oc

AOP's/BOB's

- **Frankrijk:** Bordeaux, 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

- **Frankrijk:** Pays d'Oc

AOP's/BOB's

- **Frankrijk:**
 - Noordelijke Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie
 - Languedoc-Roussillon: Minervois

GI's uit andere wijnproducerende landen

Australië: South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley

Pinot noir

GI's binnen de EU

AOP's/BOB's

- **Frankrijk:** Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard

GI's uit andere wijnproducerende landen

VS: Sonoma, Los 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 <ul style="list-style-type: none"> • Frankrijk: Pays d'Oc AOP's/BOB's <ul style="list-style-type: none"> • Frankrijk: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
GI's uit andere wijnproducerende landen	VS: California, Sonoma, Los Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon Chili: Central Valley, Casablanca Valley Zuid-Afrika: Western Cape (West-Kaap), 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/BOB's <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • Frankrijk: Pays d'Oc AOP's/BOB's <ul style="list-style-type: none"> • Frankrijk: <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> • Italië: Veneto AOP's/BOB's <ul style="list-style-type: none"> • Frankrijk: Alsace • Italië: Delle Venezie, Friuli-Venezia Giulia
--------------------------	---

Etikettermen die binnen een bepaald gebied van belang zijn en die de stijl en kwaliteit aangeven van wijnen, gemaakt van de belangrijkste druivenrassen.

Frankrijk	Bourgogne: Premier Cru, Grand Cru Bordeaux: Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Alsace: 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: <ul style="list-style-type: none"> • Zuidelijke Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape • Languedoc-Roussillon en Provence: Minervois, Côtes de Provence Spanje: Rioja, Navarra, Priorat Australië: Barossa Valley, McLaren Vale
Tempranillo	
GI's	Spanje: Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
Etikettermen	Joven/Genérico, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Nebbiolo	
GI's	Italië: Barolo, Barbaresco
Barbera	
GI's	Italië: Barbera d'Asti
Sangiovese	
GI's	Italië: Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino
Etikettermen	Riserva
Corvina	
GI's	Italië: Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella
Etikettermen	Classico
Montepulciano	
GI's	Italië: Montepulciano d'Abruzzo

Zinfandel/primitivo	
Gl's	VS: California Italië: Puglia
Pinotage	
Gl's	Zuid-Afrika: Western Cape (West-Kaap)
Etikettermen	Cape Blend (Kaapse Blend)
Carmenère	
Gl's	Chili: Central Valley
Malbec	
Gl's	Argentinië: Mendoza
Witte druivenrassen	
Kenmerken	Kleur, suiker (potentieel alcohol), zuurgehalte, aroma's en smaken
Chenin blanc	
Gl's	Frankrijk: Vouvray Zuid-Afrika: Western Cape (West-Kaap)
Sémillon/semillon	
Gl's	Frankrijk: Sauternes Australië: Hunter Valley, Barossa Valley
Viognier	
Gl's	Frankrijk: • Noordelijke Rhône: Condrieu
Gewürztraminer	
Gl's	Frankrijk: Alsace, Alsace Grand Cru
Verdicchio	
Gl's	Italië: Verdicchio dei Castelli di Jesi
Cortese	
Gl's	Italië: Gavi
Garganega	
Gl's	Italië: Soave, Recioto di Soave
Etikettermen	Classico
Fiano	
Gl's	Italië: Fiano di Avellino
Albariño	
Gl's	Spanje: Rías Baixas
Furmint	
Gl's	Hongarije: Tokaj
Etikettermen	Aszú

Leerresultaat 5

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

Beoordelingscriteria

1. Noem de belangrijkste **druivenrassen** die worden gebruikt bij 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, moscato (muscat), glera
Wijnmaakproces	Mousserende wijn: <ul style="list-style-type: none"> • Frankrijk: champagne • Italië: Asti, prosecco • Spanje: cava • Andere landen: Zuid-Afrika, VS, Australië, Nieuw-Zeeland Versterkte wijn: <ul style="list-style-type: none"> • Spanje: sherry • Portugal: port
GI's	Mousserende wijn: <ul style="list-style-type: none"> • Methode met tweede vergisting op fles: traditionele methode/<i>méthode traditionnelle</i> • Tankmethode: droge stijl, zoete stijl Versterkte wijn: <ul style="list-style-type: none"> • Sherry: versterking na vergisting, rijping waarbij wijn in contact is met <i>flor</i>, rijping in contact met zuurstof • Port: versterking om vergisting te onderbreken, rijping
Etikettermen voor mousserende en versterkte wijnen die stijl en kwaliteit aanduiden	Mousserende wijn: Brut, Demi-Sec, Vintage/Non-Vintage, Méthode Traditionnelle, Cap Classique Versterkte wijn: <ul style="list-style-type: none"> • 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. Noem de ideale omstandigheden voor de **opslag** van wijn en noem methoden voor het **goedhouden** van wijn.
2. Noem de aanbevolen **schenktemperatuur** voor verschillende wijnsoorten en 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 inert gas
Schenktemperatuur	<p>Witte wijn en rosé:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mousserende wijn – goed gekoeld • Zoete wijn – goed gekoeld • Witte wijn met lichte tot gemiddelde body en rosé – gekoeld • Witte wijn met volle body – licht gekoeld <p>Rode wijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rode wijn met gemiddelde tot volle body – kamertemperatuur • Rode wijn met lichte body – kamertemperatuur of licht gekoeld
Wijn schenken	<p>Openmaken: stille wijn, mousserende wijn</p> <p>Decanteren</p> <p>Wijn schenken: glaswerk, controleren van het uiterlijk en de geur van de wijn</p>
Veelvoorkomende fouten	Kurk, defecte afsluiting, schade door hitte
Belangrijkste interacties tussen gerechten en wijn	<p>Eigenschappen van gerechten die wijn beïnvloeden: zoetheid, umami, zuur, zout, smaakintensiteit, vet, scherpte van chilipeper</p> <p>Eigenschappen van wijn die door voedsel worden beïnvloed: zoetheid, zuur, bitterheid (van tannine, eikenhout), fruitigheid, alcohol</p>

3

Aanbevolen proefwijnen

Onderstaande lijst staat op volgorde van de klassikale bijeenkomsten.

Bijeenkomst 1

- Pinot Grigio
- Houtgerijpte Chenin Blanc *of* houtgerijpte Sémillon *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 VS, Chili, Zuid-Afrika, Australië *of* Nieuw-Zeeland (liefst uit een gebied dat in de Toelichting wordt genoemd)
- Rode Zinfandel

Bijeenkomst 3

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

Bijeenkomst 4

- Chablis Premier Cru
- Puligny-Montrachet *of* Meursault *of* Pouilly-Fuissé
- Chardonnay uit de VS, Chili, Zuid-Afrika, Australië *of* Nieuw-Zeeland (liefst uit een gebied dat in de Toelichting wordt genoemd)
- 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 VS, Chili, Zuid-Afrika, Australië of Nieuw-Zeeland (liefst uit een gebied dat in de Toelichting wordt genoemd)
- Syrah uit de noordelijke Rhône
- Shiraz uit Barossa Valley

Bijeenkomst 6

- Côtes du Rhône met algemene herkomstaanduiding
- Châteauneuf-du-Pape
- Franse of Spaanse rosé of Rioja Genérico
- 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

4

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 die zijn vermeld in het APP Handbook.

Wijze van toetsing

De WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2 wordt getoetst door een theorie-examen: een geslotenboekexamen dat uit 50 meerkeuzevragen bestaat en in 60 minuten afgelegd moet worden. Elke vraag heeft één juist antwoord, dat aangegeven moet worden op a) een machinaal leesbaar antwoordformulier, óf b) een computer/tablet of een dergelijk apparaat, afhankelijk van de manier waarop het examen wordt aangeboden. Volledige instructies voor het invullen van de toets worden op de dag van het examen gegeven.

Elke juist beantwoorde meerkeuzevraag is 1 punt waard, en er worden GEEN punten afgetrokken voor onjuiste antwoorden. Om te slagen moet een kandidaat een score van minimaal 55% hebben.

Over het examen van de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2

Alle examenvragen zijn gebaseerd op de leerresultaten en de examens worden altijd zorgvuldig samengesteld, zodat ze de inhoud van de leerresultaten weerspiegelen. Het aanbevolen studiemateriaal (*Wijn. Het verhaal achter het etiket*) bevat alle informatie die nodig is om de vragen te kunnen beantwoorden.

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

5

Voorbeeldexamen vragen

De Wine & Spirit Education Trust geeft geen oude examens vrij voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2. Om kandidaten een idee te geven van het soort vragen dat ze kunnen verwachten, geven we hieronder vijf voorbeeldvragen. 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 voortreffelijke 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 schenkt temperatuur 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. Mousserend en droog

Antwoorden

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

6

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 ervoor kiezen geen alcohol te drinken (bijvoorbeeld om gezondheids- of religieuze redenen), mogen/kunnen geen alcoholhoudende dranken proeven als onderdeel van hun cursus. 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 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 theorie-examen met gesloten boek van 60 minuten dat bestaat uit 50 meerkeuzevragen. Deze zijn elk 1 punt waard.

2.2 De examenuitslagen worden als volgt door de WSET bekendgemaakt:

- De WSET stuurt een elektronische lijst met de uitslagen van alle kandidaten naar de APP's, zodat die de uitslag door kunnen geven aan de kandidaten.
- Vervolgens stuurt de WSET 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:

Indeling van uitslagen	Vereiste percentage
Gezakt met minimale score (Fail unclassified)	Totale score van 44% of lager
Gezakt (Fail)	Totale score tussen 45% en 54%
Geslaagd (Pass)	Totale score tussen 55% en 69%
Met verdienste geslaagd (Pass with merit)	Totale score tussen 70% en 84%
Met onderscheiding geslaagd (Pass with distinction)	Totale score van 85% of hoger

2.4 De WSET behoudt zich het recht voor om de hierboven vermelde beoordelingsalgoritmen en minimale scoringspercentages te wijzigen.

3 Schappelijke 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. Verdere richtlijnen voor examenfunctionarissen en kandidaten zijn op aanvraag verkrijgbaar bij de WSET.

3.2 Volgens het beleid van de WSET 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 eventuele 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:

- Kandidaten laten zich bij geen enkel onderdeel van het examen in met oneerlijke praktijken. Oneerlijk gedrag of ordeverstoring zal onderzocht worden volgens de richtlijnen van het openbare beleid van de WSET. Dat kan tot sancties leiden, waaronder uitsluiting van het examen.
- Voor het examen moeten alle kandidaten een bewijs van hun identiteit laten zien in de vorm van een geldig identiteitsbewijs met foto.
- Het examen moet worden afgelegd binnen de daarvoor vastgestelde tijd.
- Kandidaten mogen geen enkel studiemateriaal bij zich hebben.
- Zodra de examenomstandigheden van kracht zijn, is er geen enkele vorm van communicatie toegestaan tussen de kandidaten, tot ze het examenlokaal hebben verlaten of tot het eind van het examen is aangekondigd.
- Kandidaten mogen uitsluitend de volgende zaken bij zich hebben tijdens het examen: pennen, potloden, gum en drinkwater.
- Het is verboden voor kandidaten om foto's te maken van examenmateriaal, de inhoud van examens aan anderen door te geven, of examens op enigerlei wijze te vermenigvuldigen. Het gebruik van elektronische apparatuur is verboden, met uitzondering van een computer of mobiel apparaat dat wordt gebruikt om het examen af te leggen.
- Mobiele telefoons (die niet worden gebruikt in het kader van toezicht op afstand) moeten worden uitgezet en uit het zicht weggelegd, weg van de tafel waaraan het examen wordt gemaakt.
- Het gebruik van hoorbare signalen op telefoons of horloges van welke soort ook is verboden.

Examens die worden afgelegd in een lokaal

- 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 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.
- 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.

Examens op afstand onder toezicht

- Vóór het examen krijgen kandidaten voor wie dit van toepassing is duidelijke instructies voor het afleggen van een examen op afstand en de bijbehorende regels.

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 examenresultaten ongeldig worden 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 de WSET 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 examen willen, kunnen contact opnemen met hun APP en een Enquiry and Feedback Form (formulier voor 'herziening en feedback') opvragen.

6.2 Kandidaten die ontevreden zijn met het resultaat van een herziening van hun examen, 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 de WSET. Verzoeken die later binnenkomen, worden niet behandeld.

7 Tevredenheid van cursisten

7.1 Mocht een cursist vermoeden dat een APP niet de diensten verleent die redelijkerwijs verwacht mogen worden, of zich gedraagt op een manier die niet strookt met de vereiste maatstaf 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 de WSET kan niet handelen op basis van anonieme klachten.

8 De opstelling van cursisten in het algemeen

8.1 De WSET gaat er redelijkerwijs van uit dat al zijn medewerkers en iedereen die bij de APP's de WSET vertegenwoordigt, professioneel en fatsoenlijk worden behandeld bij de uitvoering van hun werk. Ongepast gedrag dat stress oplevert bij de staf, zoals verbale of fysieke mishandeling, het aanhoudend of onrealistisch eisen stellen, of het uiten van dreigementen, wordt beschouwd als wangedrag en kan leiden tot blijvende uitsluiting van alle WSET-kwalificaties.

9 Examenreglement

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

7

WSET-Kwalificaties

De kwalificaties van de WSET

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

WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1 (600/1504/4)

WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 2 (603/4432/5)

WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3 (601/6352/5)

WSET-Diploma Wijn Niveau 4

WSET-Kwalificatie Gedistilleerd Niveau 1 (600/1501/9)

WSET-Kwalificatie Gedistilleerd Niveau 2 (600/1507/X)

WSET-Kwalificatie Gedistilleerd Niveau 3

WSET-Kwalificatie Sake Niveau 1 (603/2051/5)

WSET-Kwalificatie Sake Niveau 3 (603/2066/7)

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

Regulering

De WSET is een door Ofqual erkende instelling die examens mag afnemen en kwalificaties toekennen; Ofqual is de Engelse autoriteit die kwalificaties en examens reguleert. Indien van toepassing staan hierboven de accreditatienummers van Ofqual vermeld naast de namen van de kwalificaties.

Beleid voor diversiteit en gelijkwaardigheid

De WSET 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

Prijzen uitgereikt door de WSET

Kandidaten die een uitzonderlijk goed resultaat hebben behaald bij hun examen kunnen in aanmerking komen voor een prijs. Mocht dit het geval zijn, dan neemt de WSET zelf contact met hen op. Kijk voor meer informatie over de beschikbare prijzen op <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



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 2