



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

WSET®-Kwalificatie Wijn Niveau 3

Toelichting



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Toelichting

**WSET®-Kwalificatie Wijn
Niveau 3**

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, Londen SE1 3XF
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

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

Dutch translation © Wine & Spirit Education Trust 2016
Issue 1 translated into Dutch, 2016
Issue 1.1 translated into Dutch, 2017

Uitgave 1 in het Engels, 2016
Uitgave 1.1 in het Engels (met enkele kleine aanpassingen), 2017

Nederlandse vertaling © Wine & Spirit Education Trust 2017
Uitgave 1 vertaald in het Nederlands, 2017
Uitgave 1.1 vertaald in het Nederlands, 2017

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 informatieopslag- of informatieherwinningssysteem, worden gereproduceerd of overgebracht zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Ontwerp: Peter Dolton
Vertaling: Anda Schippers
Redactie en correctie: Cambridge Editorial Ltd
Productieondersteuning: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Inhoud

Inleiding	5
De kwalificaties van de Wine & Spirit Education Trust	6
Inleiding op de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3	8
Leerresultaten voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3	10
Deel 1: theorie van de wijnen van de wereld	10
Deel 2: analytisch proeven van wijn	22
Aanbevolen proefwijnen	23
Examengids	26
Voorbeeld van meerkeuze-examenvragen	28
Voorbeeld van korte open examenvragen	29
Examenreglement	30

Inleiding

Deze Toelichting bevat noodzakelijke informatie voor zowel kandidaten als erkende docenten (Approved Programme Providers, APP's) over de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3.

Het hoofddeel van dit document bestaat uit een gedetailleerde weergave van de leerresultaten van de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3. Deze resultaten moeten door docenten gebruikt worden bij de voorbereiding van het leerprogramma en door kandidaten bij de planning van hun studie, omdat het examen specifiek opgesteld is om deze resultaten te toetsen.

De Toelichting voorziet ook in een lijst van aanbevolen proefwijnen, een gids voor het examen (inclusief de weging van examenvragen en voorbeeldexamenvragen) en het examenreglement.

De kwalificaties van de Wine & Spirit Education Trust

WSET Awards

WSET Awards is de afdeling van de Wine & Spirit Education Trust die zorg draagt voor kwalificaties van gegarandeerd hoge kwaliteit. Deze helpen mensen bij het verwerven van kennis over alcoholische dranken en het ontwikkelen van hun proefvaardigheden. Dat wordt gedaan door:

- in samenwerking met de drankenindustrie passende eisen vast te stellen;
- onze kwalificaties alleen aan te laten bieden door docenten die door de WSET erkend zijn;
- examens op te stellen;
- certificaten uit te reiken aan geslaagde kandidaten.

De ontwikkeling en toekenning van door de WSET beheerde kwalificaties valt volledig onder de verantwoordelijkheid van WSET Awards, de daarvoor bestemde afdeling van de Wine & Spirit Education Trust.

De overheid van het Verenigd Koninkrijk heeft een regulerende autoriteit in het leven geroepen, het **Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual)**, dat zorgt voor regulering van educatieve organisaties die kwalificaties aanbieden. Een deel van de WSET-kwalificaties staat hieronder.

Titel: WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1

Accrediteringsnummer 600/1504/4

Beschrijving: Deze kwalificatie geeft een basisinleiding op de belangrijkste soorten wijn waarmee personeel te maken krijgt dat wijn serveert of verkoopt. De kwalificatie is erop gericht basale productkennis te leveren, naast vaardigheden in het bewaren en serveren van wijn, ter voorbereiding op een eerste baan in de wijngastvrijheidssector of wijnhandel.

Titel: WSET-Kwalificatie Wijn Serveren Niveau 1

Beschrijving: Deze kwalificatie bouwt verder op de kennis en vaardigheden van de Kwalificatie Wijn Niveau 1 en laat zien hoe die gebruikt kunnen worden in het restaurant als werkplek. Ideaal voor iedereen die basisvaardigheden wil opdoen in het serveren van wijn, inclusief degenen die hun eerste stappen willen zetten naar een carrière als sommelier.

Titel: WSET-Kwalificatie Gedistilleerd Niveau 1

Accrediteringsnummer 600/1501/9

Beschrijving: Deze kwalificatie levert een basisinleiding op de belangrijkste categorieën gedistilleerd waarmee personeel te maken krijgt dat gedistilleerd schenkt of verkoopt. De kwalificatie is gericht op basale productkennis, ter voorbereiding op een rol in de gastvrijheids- of drankenindustrie.

Titel: WSET-Kwalificatie Gedistilleerd Niveau 2

Accrediteringsnummer 600/1507/X

Beschrijving: Deze kwalificatie biedt een ruimere en diepere kennis op het specifieke gebied van distillaten en likeuren dan de breder georiënteerde Kwalificatie Wijn en Gedistilleerd Niveau 2. Deze kwalificatie bestrijkt alle productcategorieën op het terrein van gedistilleerd en behandelt het eindgebruik van de besproken producten plus de theorie van de proeftechniek.

Titel: WSET-Kwalificatie Wijn en Gedistilleerd Niveau 2

Accrediteringsnummer 600/1508/1

Beschrijving: Deze kwalificatie biedt een brede blik op alle productcategorieën op het vlak van alcoholische dranken, plus de theorie van de proeftechniek. Ze is geschikt voor mensen met weinig voorafgaande ervaring op dit gebied.

Titel: WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3**Accrediteringsnummer 601/6352/5**

Beschrijving: De Kwalificatie Wijn Niveau 3 biedt een uitgebreidere behandeling van de wijnen van de wereld, met een grotere focus op proeftechniek.

Titel: WSET-Diploma Wijn en Gedistilleerd Niveau 4

Beschrijving: Dit is een kwalificatie voor specialisten, waarbij gedetailleerde kennis gecombineerd wordt met commerciële aspecten en een grondig systeem voor de professionele beoordeling van wijn en gedistilleerd. Het Diploma wordt door het Institute of Masters of Wine aanbevolen voor kandidaten die lid van dit instituut willen worden.

**BS EN ISO 9001:2008**

WSET Awards werkt volgens een kwaliteitsmanagementsysteem dat voldoet aan de eisen van BS EN ISO 9001:2008 voor het beheer van kwalificaties en examens in productkennis en de proefvaardigheid van alcoholische dranken.

Vorbereiding op een WSET-kwalificatie

WSET-kwalificaties mogen alleen aangeboden worden door organisaties die door WSET Awards erkend zijn, Approved Programme Providers (APP's) genoemd, en kandidaten die een WSET-kwalificatie willen behalen, moeten zich inschrijven bij een APP. De kandidaat heeft alleen met de APP te maken en de APP is verantwoordelijk voor het geven van de cursus en het afnemen van het examen, dat opgesteld wordt door WSET Awards.

Studeren in een groep met een APP is de beste manier om te leren proeven, maar sommige APP's begeleiden ook kandidaten die zich door middel van leren op afstand voorbereiden op onze examens.

Op de WSET-website, wsetglobal.com, staat een lijst van Approved Programme Providers (APP's). Je kunt rechtstreeks contact opnemen met de APP voor meer informatie over het cursusprogramma.

Wil je zelf APP worden, neem dan contact op met het APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Beleid voor diversiteit en gelijkwaardigheid

WSET Awards staat volledig achter het principe van diversiteit en gelijkwaardigheid en is ervoor verantwoordelijk dat alle kandidaten voor de kwalificaties eerlijk en op gelijke basis behandeld worden. Een kopie van ons beleid voor diversiteit en gelijkwaardigheid is te verkrijgen bij het APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Klantenservice

De kwaliteit en reikwijdte van de service die klanten van WSET Awards mogen verwachten, is vastgelegd in ons Customer Service Statement. Een kopie hiervan is te verkrijgen bij het APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

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 APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Beloning studieresultaten

Voor elk academisch jaar, dat loopt van 1 augustus tot 31 juli, worden beurzen uitgereikt. Kandidaten die bij hun examens uitmuntende resultaten behalen, kunnen in aanmerking komen voor een beurs. De beurzen worden beheerd door WSET Awards en WSET Awards neemt na afloop van elk academisch jaar contact op met geschikte kandidaten, wanneer alle resultaten van de relevante examens geverifieerd zijn.

Er zijn diverse beurzen beschikbaar. Kijk voor meer informatie op de beurzenpagina van de WSET-website: wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

Let op: deze beurzen nemen niet de vorm aan van een financiële toelage om een studie te betalen, maar zijn een erkenning van zeer goede examenresultaten.

Inleiding op de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3

Doelen van de kwalificatie

De WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3 is ontworpen om een grondig begrip te geven van de factoren die de stijl, kwaliteit en prijs bepalen van de belangrijkste stille, mousserende en versterkte wijnen van de wereld. De kwalificatie vormt een steun voor wie professionele beoordelingen van wijn moet geven met betrekking tot hun stijl, kwaliteit en prijs. De kwalificatie voorziet in de diepgaande productkennis die het fundament vormt voor vaardigheden en competenties op de werkvloer, bijvoorbeeld productselectie in de handel of in de gastvrijheidssector.

Succesvolle kandidaten zijn in staat de kenmerken van de belangrijkste wijnen van de wereld te beschrijven en informatie te geven over de voornaamste factoren die stijl, kwaliteit en prijs beïnvloeden. Ze kunnen daardoor het management adviseren, vragen van klanten deskundig beantwoorden en weloverwogen wijnselecties maken voor uiteenlopende situaties.

Structuur van de kwalificatie

Om de doelen van de kwalificatie te bereiken, zijn er zes leerresultaten, verspreid over twee onderdelen. Om de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3 te halen, moeten kandidaten voor beide delen slagen.

Deel 1: theorie van de wijnen van de wereld

Leerresultaat 1	Noem de belangrijkste natuurlijke en menselijke factoren in de wijngaard en wijnmakerij die een rol spelen in de productie van de stille wijnen van de wereld en leg uit hoe ze de stijl, kwaliteit en prijs van deze wijnen beïnvloeden.
Leerresultaat 2	Noem en beschrijf de kenmerken van de stille wijnen die geproduceerd worden in de belangrijkste wijngebieden van de wereld en leg uit hoe de voornaamste natuurlijke en menselijke factoren in de wijngaard, wijnmakerij, wetgeving en handel de stijl, kwaliteit en prijs van deze wijnen kunnen beïnvloeden.
Leerresultaat 3	Noem en beschrijf de kenmerken van de belangrijkste mousserende wijnen van de wereld en leg uit hoe de voornaamste natuurlijke en menselijke factoren in de wijngaard, wijnmakerij, wetgeving en handel de stijl, kwaliteit en prijs van deze wijnen kunnen beïnvloeden.
Leerresultaat 4	Noem en beschrijf de kenmerken van de belangrijkste versterkte wijnen van de wereld en leg uit hoe de voornaamste natuurlijke en menselijke factoren in de wijngaard, wijnmakerij en wetgeving de stijl, kwaliteit en prijs van deze wijnen kunnen beïnvloeden.
Leerresultaat 5	Toon het vermogen klanten en personeel informatie en advies te geven over wijn.

Deel 2: het analytisch proeven van wijn

Leerresultaat 1	Beschrijf correct de belangrijkste kenmerken van de voornaamste stille wijnen van de wereld en gebruik die beschrijving om een inschatting te maken van de kwaliteit en van de mate waarin de wijn op dronk is.
------------------------	---

Inschrijving

De WSET-Kwalificatie Wijn en Gedistilleerd Niveau 2 of een vergelijkbaar kennisniveau wordt aangeraden voor toelating tot de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3. Potentiële kandidaten kunnen het best hun huidige kennisniveau bespreken met hun APP voor ze zich voor de cursus inschrijven, om er zeker van te zijn dat dit een geschikte kwalificatie voor ze is.

Kandidaten die onder de wettelijke leeftijd zijn waarop ze alcoholhoudende dranken mogen kopen in het land waar het examen plaatsvindt, of kandidaten die om gezondheids- of religieuze redenen geen alcohol willen drinken, mogen tijdens de cursus geen alcoholhoudende dranken proeven. Deze kandidaten komen niet in aanmerking voor het afleggen van het examen voor Deel 2 van de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3. In deze gevallen ontvangen de kandidaten een bewijs van hun resultaat bij het succesvol afronden van Deel 1, maar ze krijgen niet het certificaat voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3.

Totale studietijd (TS) en begeleide onderwijstijd (BOT)

TS 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 kwalificatie te halen. TS bestaat uit BOT en zelfstudie. BOT omvat alle begeleide lessen en alle examens.

De TS voor de Kwalificatie Wijn Niveau 3 is 84 uur, en bestaat uit 32,5 uur BOT (inclusief het examen van 2,5 uur) en 51,5 uur zelfstudie.

Aanbevolen vervolgcursussen

De WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3, of een vergelijkbaar kennisniveau, is vereist om je in te kunnen schrijven voor het WSET-Diploma Wijn en Gedistilleerd Niveau 4.

Leerresultaten voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3

DEEL 1: theorie van de wijnen van de wereld

Leerresultaat 1

Noem de belangrijkste natuurlijke en menselijke factoren in de wijngaard en wijnmakerij die een rol spelen in de productie van de stille wijnen van de wereld en leg uit hoe ze de stijl, kwaliteit en prijs van deze wijnen beïnvloeden.

Beoordelingscriteria

1. Het kunnen noemen van de belangrijkste natuurlijke factoren in de wijngaard en gedetailleerde uitleg geven over hoe ze de stijl, kwaliteit en prijs van wijn beïnvloeden.
2. Het kunnen noemen van de belangrijkste menselijke factoren in de wijngaard en gedetailleerde uitleg geven over hoe ze de stijl, kwaliteit en prijs van wijn beïnvloeden.
3. Het kunnen noemen van de belangrijkste menselijke factoren in de wijnmakerij en gedetailleerde uitleg geven over hoe ze de stijl, kwaliteit en prijs van wijn beïnvloeden.

Groepen

Groep 1: natuurlijke factoren in de wijngaard die stijl, kwaliteit en prijs beïnvloeden	
De wijnstok	Soort (<i>V. vinifera</i>), rassen, klonen, kruisingen, hybriden, groene delen, eenjarig hout, meerjarig hout (vruchthout)
Behoeften wijnstok	Warmte, zonlicht, water, voedingsstoffen, kooldioxide
Groeicyclus wijnstok	Rust, uitbotting, bloei, vruchtzetting, véraison, rijping
Bestanddelen van de druif	Water, suiker, zuren, kleurstoffen, tannine, smaakstoffen
Klimaat	Koel, gematigd, warm, heet Mediterraan, maritiem, continentaal
Factoren die gebiedsklimaat beïnvloeden	Breedtegraad, hoogte, oceanen, grote meren, continentaliteit, verschil dag- en nachttemperatuur
Factoren die wijngaardklimaat beïnvloeden	Expositie, bodem (warmte, waterafvoer), mist, watermassa's
Weer	Oogstjaarvariatie
Bodem	Watertoevoer, voedingsstoffen
Groep 2: menselijke factoren in de wijngaard die stijl, kwaliteit en prijs beïnvloeden	
Verzorging wijnstok	Geleiding (gobelet, cordon), snoeien (korte snoei, lange snoei), opgebonden, niet opgebonden (bladerdekbeheer), dichtheid, oogst (moment, handmatig, machinaal)
Beheersing risico's	Vorst (locatie kiezen, kachels, windmachines, sproeiers), bevriezing (aanaarden), regen (oogstdatum), hagel (netten, meerdere percelen), waterstress (irrigatie, druppelen, sproeien, onder water zetten), zonnebrand (bladerdekbeheer), tekort aan voedingsstoffen (bemesting)
Bestrijding ongedierte en ziekten	Phylloxera (gebruik wortelstokken), andere dieren (insecticiden, omheiningen), schimmelziekten (bladerdekbeheer, fungiciden), virussen en bacteriën (wijnstokken vervangen, grond saneren)
Concentreren van suikers in druiven	Edele rot, druiven aan wijnstok laten drogen, druiven na het plukken laten drogen, druiven aan de wijnstok laten bevriezen
Benaderingen van wijngaardbeheer	Conventioneel, duurzaam, biologisch, biodynamisch

Groep 3: menselijke factoren in de wijnmakerij die stijl, kwaliteit en prijs beïnvloeden

Gangbare onderdelen	Rollen van zuurstof, rollen van SO ₂ , vinificatievaten (eiken, roestvrij staal, beton), alcoholische vergisting, malolactische omzetting (MLF)
Aanpassingen most	Mostverrijking, aanzuren, ontzuren
Vinificatie witte wijn	Druivenras, aankomst druiven, ontstelen, kneuzen, schilcontact, persen, klaring, alcoholische vergisting, van de grove lie halen (oversteken), MLF
Vinificatie rode wijn	Druivenras, aankomst druiven, ontstelen, kneuzen, extractie voorafgaand aan vergisting, alcoholische vergisting en extractie, extractie na afloop van vergisting, persen, MLF, vergisting van hele tros (macération carbonique, macération semi-carbonique, hele tros met gekneusd fruit)
Vinificatie rosé	Direct persen, korte inweking, blenden
Vinificatie zoete wijn	Vergisting onderbreken, een zoet bestanddeel toevoegen, druivensuikers concentreren
Rijping	Eikenhouten vaten (houtsoorten, productie, leeftijd, omvang), inerte omhulsels (roestvrij staal, beton, glazen fles), contact met lie, alternatieven voor eikenhout
Blenden	Redenen (balans, consistentie, stijl)
Helder maken	Bezinking, klaring, filtratie (diepte, oppervlakte)
Stabilisatie	Tartraat, microbiologisch
Verpakking	Glas, plastic, bag-in-box
Afsluitingen	Natuurkurk, synthetische kurk, schroefdop

Leerresultaat 2

Noem en beschrijf de kenmerken van de stille wijnen die geproduceerd worden in de belangrijkste wijngebieden van de wereld en leg uit hoe de voornaamste natuurlijke en menselijke factoren in de wijngaard, wijnmakerij, wetgeving en handel de stijl, kwaliteit en prijs van deze wijnen kunnen beïnvloeden.

Beoordelingscriteria

1. Het kunnen noemen en lokaliseren van de voornaamste wijnproductiegebieden van de wereld en het kunnen beschrijven van de stijl en kwaliteit van de stille wijnen die daar gemaakt worden.
2. Het kunnen noemen van de belangrijkste factoren in wijngaard, wijnmakerij, wetgeving en handel die een rol spelen bij de productie van stille wijn en korte uitleg kunnen geven over hoe ze de stijl, kwaliteit en prijs van de belangrijkste stille wijnen van de wereld beïnvloeden.
3. Uitgaande van de voornaamste druivenrassen uit besproken gebieden (opgesomd bij groep 2) de kennis van leerresultaat 1 kunnen toepassen om uit te leggen hoe de factoren in de wijngaard en wijnmakerij de stijl en kwaliteit van de wijn bepalen.

Groepen

Groep 1: de voornaamste productiegebieden voor stille wijn van de wereld	
FRANKRIJK	
Bordeaux	Bordeaux, Bordeaux Supérieur Côtes de Bordeaux, Entre-Deux-Mers Médoc, Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Margaux, Saint-Julien Graves, Pessac-Léognan Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Pomerol Sauternes, Barsac
Dordogne en Zuidwest-Frankrijk	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Jurançon, Côtes de Gascogne
Bourgogne	Chablis Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Côte de Nuits-Villages, Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Côte de Beaune-Villages, Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet Bourgogne Côte Chalonnaise, Rully, Mercurey, Givry, Montagny Mâcon, Mâcon Villages, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran
Beaujolais	Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Fleurie, Morgon, Moulin-à-Vent
Elzas	Alsace, Alsace Grand Cru
Loiredal	Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine Anjou, Coteaux du Layon, Savennières, Saumur, Saumur-Champigny Vouvray, Touraine, Bourgueil, Chinon Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire
Rhône dal	Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel
Zuid-Frankrijk	Pays d'Oc Languedoc, Minervois, Fitou, Corbières, Picpoul de Pinet Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages Bandol, Côtes de Provence

DUITSLAND	
Mosel	Bernkastel, Wehlen, Piesport
Nahe	Schlossböckelheim
Rheingau	Rüdesheim, Johannisberg
Rheinhessen	Nierstein
Pfalz	Forst, Deidesheim
Baden	
Franken	
OOSTENRIJK	
Niederösterreich	Wachau, Weinviertel
Burgenland	
HONGARIJE	
	Tokaj (alleen zoete wijnen)
GRIEKENLAND	
	Naoussa, Nemea, Santorini
ITALIË	
Trentino-Alto Adige	Trentino, Alto Adige
Friuli-Venezia Giulia	Collio, Colli Orientali, Friuli Grave
Veneto	Veneto, Valpolicella, Valpolicella Classico, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Soave, Soave Classico
Piemonte	Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi
Toscane	Toscana, Chianti, Chianti Classico, Bolgheri, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano
Marche	Verdicchio dei Castelli di Jesi
Umbrië	Orvieto
Lazio	Frascati
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo
Campanië	Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo
Puglia	Puglia, Salice Salentino
Basilicata	Aglianico del Vulture
Sicilië	Sicilia, Terre di Sicilia/Terre Siciliane, Etna
SPANJE	
Ebro	Rioja, Navarra, Calatayud, Cariñena
Catalonië	Priorat, Catalunya, Penedès
Duerodal	Ribera del Duero, Toro, Rueda
Noordwesten	Rías Baixas, Bierzo
Levante	Valencia, Jumilla, Yecla
Castilla-La Mancha	La Mancha, Valdepeñas
Castilla y León	VdlT
PORTUGAL	
	Vinho Verde, Douro, Dão, Bairrada, Alentejo, Alentejano

VERENIGDE STATEN VAN AMERIKA	
Californië	Napa County, Napa Valley, Rutherford, Oakville, Stags Leap District, Howell Mountain, Mount Veeder, Los Carneros, Saint Helena, Calistoga Sonoma County, Russian River Valley, Alexander Valley, Dry Creek Valley, Sonoma Coast Mendocino County Santa Cruz Mountains Monterey San Luis Obispo County, Paso Robles Santa Barbara County, Santa Maria Valley Lodi
Oregon	Willamette Valley
Washington	Columbia Valley, Yakima Valley
New York	Finger Lakes
CANADA	
Ontario	Niagara Peninsula
Brits-Columbia	Okanagan Valley
CHILI	
Regio Coquimbo	Elqui Valley, Limarí Valley
Regio Aconcagua	Casablanca Valley, San Antonio Valley, Leyda Valley, Aconcagua Valley
Regio Central Valley	Cachapoal Valley, Colchagua Valley, Maipo Valley, Curicó Valley, Maule Valley
Zuidelijke Regio	
ARGENTINIË	
Salta	Cafayate
San Juan	
Mendoza	Uco Valley, Luján de Cuyo, Maipú
Patagonië	
ZUID-AFRIKA	
West-Kaap	
Coastal Region	Stellenbosch, Paarl, Constantia, Durbanville, Swartland
Breede River Valley	Worcester, Robertson
Cape South Coast	Walker Bay, Hemel-en-Aarde Wards, Elim, Elgin
AUSTRALIË	
Zuidoost-Australië	Murray-Darling, Riverina, Riverland
Zuid-Australië	Barossa, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, Adelaide Hills, McLaren Vale, Coonawarra
Victoria	Yarra Valley, Geelong, Mornington Peninsula, Heathcote, Goulburn Valley
New South Wales	Hunter Valley
Tasmanië	
West-Australië	Margaret River, Great Southern
NIEUW-ZEELAND	
Noordereiland	Gisborne, Hawke's Bay, Martinborough
Zuidereiland	Marlborough, Nelson, Canterbury, Central Otago

Groep 2: belangrijkste factoren die de stijl, kwaliteit en prijs van de voornaamste stille wijnen van de wereld beïnvloeden

NATUURLIJKE FACTOREN (druivenrassen)

Land	Gebied/district	Belangrijkste druivenrassen	Andere druivenrassen
Frankrijk	Bordeaux	Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, sauvignon blanc, sémillon, muscadelle	Petit verdot
	Dordogne en Zuidwest-Frankrijk		Bordeauxrassen, malbec, tannat, ugni blanc, petit manseng
	Bourgogne	Chardonnay, pinot noir	
	Beaujolais	Gamay	
	Elzas	Riesling, pinot gris, gewürztraminer, muscat	Pinot blanc
	Loiredal	Melon blanc, chenin blanc, sauvignon blanc, cabernet franc	Grolleau, cabernet sauvignon
	Rhône-dal	Syrah, grenache, mourvèdre, viognier	Cinsault, marsanne, roussanne
	Zuid-Frankrijk	Syrah, grenache, carignan, mourvèdre, cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, sauvignon blanc	Cinsault, picpoul, viognier
Duitsland		Riesling, späburgunder (pinot noir)	Silvaner, müller-thurgau, dornfelder
Oostenrijk		Riesling, grüner veltliner	Welschriesling, blaufränkisch, zweigelt, saint laurent
Hongarije	Tokaj		Furmint, hárslevelű, sárga muskotály
Griekenland	Naoussa		Xinomavro
	Nemea		Agiorgitiko
	Santorini		Assyrtiko
Italië	Alto Adige / Trentino / Friuli-Venezia Giulia	Pinot grigio	
	Veneto	Corvina, garganega, pinot grigio, merlot, chardonnay, trebbiano	
	Piemonte	Nebbiolo, dolcetto, barbera, cortese	
	Toscane	Sangiovese, cabernet sauvignon	
	Marche		Verdicchio
	Umbrië		Grechetto, trebbiano
	Lazio		Malvasia, trebbiano
	Abruzzo	Montepulciano	
	Campanië	Aglianico	Greco, fiano
	Puglia	Negroamaro, primitivo	
	Basilicata	Aglianico	
	Sicilië	Nero d'avola	Syrah, chardonnay

NATUURLIJKE FACTOREN (druivenrassen) vervolg			
Land	Gebied/district	Belangrijkste druivenrassen	Andere druivenrassen
Spanje	Ebro	Tempranillo, garnacha, graciano	Mazuelo, viura
	Catalonië	Garnacha, cariñena, merlot, cabernet sauvignon, tempranillo, chardonnay	
	Duerodal	Tempranillo, verdejo, sauvignon blanc	
	Noordwesten	Albariño	Mencía
	Levante		Monastrell
	Castilla-La Mancha		Airén, tempranillo
Portugal			Alvarinho, loureiro, arinto, touriga nacional, tinta roriz (aragonès), alfrocheiro, jaen, бага, trincadeira, alicante bouschet
VS		Cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, zinfandel, chardonnay, sauvignon blanc	Riesling
Canada		Vidal, riesling	
Chili		Cabernet sauvignon, merlot, carmenère, syrah, pinot noir, chardonnay, sauvignon blanc	
Argentinië		Malbec, cabernet sauvignon, chardonnay, torrónés	Bonarda
Zuid-Afrika		Chenin blanc, chardonnay, sauvignon blanc, pinotage, cabernet sauvignon, pinot noir, syrah, merlot	
Australië		Cabernet sauvignon, shiraz, pinot noir, merlot, grenache, chardonnay, semillon, riesling, sauvignon blanc	
Nieuw-Zeeland		Sauvignon blanc, chardonnay, pinot gris, pinot noir, merlot	Cabernet Sauvignon, riesling, syrah
ANDERE NATUURLIJKE FACTOREN			
Zie groep 1 in leerresultaat 1			
MENSELIJKE FACTOREN			
Wijngaard	Zie groep 2 in leerresultaat 1		
Wijnmakerij	Zie groep 3 in leerresultaat 1		

Studenten worden geacht de kennis die ze bij leerresultaat 1 hebben opgedaan te kunnen toepassen op de belangrijkste gebieden en hun voornaamste druivenrassen om zo de stijl en kwaliteit van de wijnen daarvandaan uit te kunnen leggen.

WETGEVING	
Frankrijk	AOC, <i>Vin de Pays</i> , IGP, <i>Vin de France</i> Bordeaux: <i>Cru Bourgeois</i> , <i>Cru Classé</i> Bourgogne: <i>Premier Cru</i> , <i>Grand Cru</i> Loiredal: <i>Sur Lie</i> Elzas: <i>Vendanges Tardives</i> , <i>Sélection de Grains Nobles</i>
Duitsland	<i>Prädikatswein</i> , <i>Kabinett</i> , <i>Spätlese</i> , <i>Auslese</i> , <i>Beerenauslese</i> , <i>Trockenbeerenauslese</i> , <i>Eiswein</i> <i>Qualitätswein</i> VDP, <i>Grosses Gewächs</i> (GG)
Oostenrijk	<i>Qualitätswein</i> , <i>Prädikat</i> , DAC
Tokaji	<i>Aszú</i> , <i>Eszencia</i>
Italië	DOC, DOCG, IGT <i>Classico</i> , <i>Riserva</i>
Spanje	DO, DOCa/DOQ, <i>Vino de la Tierra</i> (VdIT), <i>Vinos de Pago</i> <i>Joven</i> , <i>Crianza</i> , <i>Reserva</i> , <i>Gran Reserva</i>
VS	AVA
Canada	VQA
Chili	DO (regio, subregio), <i>Costa</i> , <i>Entre Cordilleras</i> , <i>Andes</i>
Zuid-Afrika	Wine of Origin, regio, district, ward, estate
Australië	Zone, regio, subregio
HANDEL	
Economisch	Kosten van druiven, productiekosten, transportkosten, marge, marktwerking

Leerresultaat 3

Noem en beschrijf de kenmerken van de belangrijkste mousserende wijnen van de wereld en leg uit hoe de voornaamste natuurlijke en menselijke factoren in de wijngaard, wijnmakerij, wetgeving en handel de stijl, kwaliteit en prijs van deze wijnen kunnen beïnvloeden.

Beoordelingscriteria

1. Het kunnen noemen en lokaliseren van de belangrijkste mousserende wijnen van de wereld en de stijl en kwaliteit ervan kunnen beschrijven.
2. Het kunnen noemen van de voornaamste factoren in de wijngaard, wijnmakerij, wetgeving en handel die een rol spelen bij de productie van mousserende wijn en kort kunnen uitleggen hoe ze de stijl, kwaliteit en prijs van de belangrijkste mousserende wijnen van de wereld beïnvloeden.

Groepen

Groep 1: belangrijkste mousserende wijnen van de wereld	
FRANKRIJK	
Champagne	Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte des Bar, Côte de Sézanne
Crémant	Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Loire
Loiredal	Saumur, Vouvray
SPANJE	
Cava	
ITALIË	
Asti	
Prosecco	Conegliano-Valdobbiadene
DUITSLAND	
Sekt	Deutscher Sekt
NIEUWE WERELD	
Australië	Tasmanië, Yarra Valley, Adelaide Hills
Nieuw-Zeeland	Marlborough
Zuid-Afrika	
Californië	Anderson Valley, Los Carneros

Groep 2: belangrijkste factoren die de stijl, kwaliteit en prijs van mousserende wijn beïnvloeden

NATUURLIJKE FACTOREN

Belangrijke druivenrassen	Champagne: chardonnay, pinot noir, meunier Asti: muscat blanc à petits grains Prosecco: glera Cava: macabeo, xarel-lo, parellada Kwaliteits-mousserend uit Nieuwe Wereld: chardonnay, pinot noir
Klimaat en locatie	Klimaat en weer, hoogte, breedtegraad, expositie, nabijheid oceanen / grote meren, mist (waar relevant)

MENSELIJKE FACTOREN

Traditionele methode	Persen, klaren, eerste alcoholische vergisting, blenden, <i>liqueur de tirage</i> , tweede alcoholische vergisting op fles, periode op de lie, remuage, <i>dégorgement</i> , <i>liqueur d'expédition</i> (dosage)
Transfermethode	Persen, klaren, eerste alcoholische vergisting, blenden, <i>liqueur de tirage</i> , tweede alcoholische vergisting op fles, periode op de lie, overbrengen naar tank, filtratie, <i>liqueur d'expédition</i> (dosage), bottelen onder druk
Tankmethode	Persen, klaren, eerste alcoholische vergisting, blenden, <i>liqueur de tirage</i> , tweede alcoholische vergisting op tank, periode op de lie, filtratie, <i>liqueur d'expédition</i> (dosage), bottelen onder druk
Astimethode	Persen, klaren, gekoeld sap opslaan, vergisting (deels onder druk), vergisting stopzetten door koeling en filtratie, bottelen onder druk
Koolzuurinjectie	Persen, klaren, vergisten, CO ₂ injecteren, bottelen onder druk

WETGEVING EN HANDEL

Wetgeving	EU: Brut Nature, Brut, Demi-sec Champagne: Non-vintage, <i>Blanc de Blancs</i> , <i>Blanc de Noirs</i> , <i>Premier Cru</i> , <i>Grand Cru</i> , <i>Vintage</i> Zuid-Afrika: <i>Méthode Cap Classique</i>
Handel	Marktwerking, productiekosten

Leerresultaat 4

Noem en beschrijf de kenmerken van de belangrijkste versterkte wijnen van de wereld en leg uit hoe de voornaamste natuurlijke en menselijke factoren in de wijngaard, wijnmakerij en wetgeving de stijl, kwaliteit en prijs van deze wijnen kunnen beïnvloeden.

Beoordelingscriteria

1. Het kunnen noemen en lokaliseren van de belangrijkste versterkte wijnen van de wereld en de stijl en kwaliteit van deze wijnen kunnen beschrijven.
2. Het kunnen noemen van de belangrijkste factoren in de wijngaard, wijnmakerij en wetgeving die een rol spelen in de productie van versterkte wijn en kort kunnen uitleggen hoe ze de stijl, kwaliteit en prijs van de belangrijkste versterkte wijnen van de wereld beïnvloeden.

Groepen

Groep 1: belangrijkste versterkte wijnen van de wereld	
PORTUGAL	Port
SPANJE	Sherry
VERSTERKTE MUSCAT	Frankrijk: Muscat de Beaumes-de-Venise Australië: Rutherglen
Groep 2: belangrijkste factoren die de stijl, kwaliteit en prijs van versterkte wijnen beïnvloeden	
NATUURLIJKE FACTOREN	
Belangrijke druivenrassen	Port: touriga franca, tinta roriz, touriga nacional, tinto cão, tinta barroca Sherry: palomino, pedro ximénez (px), muscat Versterkte Muscat: muscat
Klimaat en locatie	Klimaatype, hoogte, expositie, nabijheid van de zee, bodem (waar relevant)
MENSELIJKE FACTOREN	
Port	Kneuzen, extractie (menselijke voeten, autovinifiers, automatische pistons), vergisting, versterking om de vergisting te stoppen, rijping (kort of lang, hout of inert materiaal), botteling
Sherry	Droog: vergisting, classificatie a) versterking tot 15%, ontwikkeling van <i>flor</i> , biologische rijping (<i>optie</i> : opnieuw versterken tot 17%+, oxidatieve rijping) b) versterking tot 17%, geen <i>flor</i> , oxidatieve rijping Zoet: zongedroogde druiven, persen, vergisten, versterken om vergisting te stoppen, oxidatieve rijping Pale cream/medium/cream: droge wijn blenden met ofwel zoete wijn ofwel andere op druiven gebaseerde zoetstoffen
Versterkte Muscat	Kneuzen, persen, vergisten, versterken om vergisting te stoppen, rijping (inert, oxidatief)
WETGEVING	
Port	Ruby (Reserve), Tawny (Reserve), Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny met leeftijds aanduiding
Sherry	<i>Fino, Amontillado, Manzanilla, Oloroso, Palo Cortado</i> , Pedro Ximénez (PX) Pale Cream, Medium, Cream

Leerresultaat 5

Toon het vermogen klanten en personeel informatie en advies te geven over wijn.

Beoordelingscriteria

1. Wijnaanbevelingen kunnen doen en de redenen voor die keuze kunnen uitleggen.
2. De correcte procedures kunnen beschrijven voor het bewaren en serveren van wijn.
3. De meest voorkomende fouten in wijn kunnen noemen.
4. De belangrijkste overwegingen kunnen noemen voor het doen van aanbevelingen voor combinaties van gerechten en wijn.
5. De maatschappelijke en gezondheidskwesties kunnen weergeven die voortkomen uit een overmatige consumptie van wijn.

Groepen

Groep 1: wijnen aanbevelen	
Criteria voor wijnkeuze	Stijl van de wijn, kwaliteit van de wijn, persoonlijke voorkeuren en gevoeligheden, prijs, gelegenheid
Opslag	Optimale omstandigheden, gevolgen van slechte opslag
Serveren	Volgorde van serveren, serveertemperatuur, openen en decanteren, glaswerk en benodigdheden
Groep 2: gangbare fouten	
Fouten	Kurk, oxidatie, reductie, vluchtig zuur, <i>Brettanomyces</i> , slechte conditie, hoog zwavelgehalte
Groep 3: principes van wijn combineren met eten	
Aspecten van de wijn	Zoetheid, zuurgehalte, tannine (eiken), complexiteit, fruitigheid, alcoholgehalte
Aspecten van gerechten	Zoetheid, zuurgehalte, umami, zout, bitterheid, scherpte van chilipeper, vet, smaakintensiteit
Groep 4: maatschappelijke en gezondheidskwesties	
Maatschappelijke en gezondheidskwesties	Overmatige wijnconsumptie

DEEL 2: analytisch proeven van wijn

Leerresultaat 1

Beschrijf correct de belangrijkste kenmerken van de voornaamste stille wijnen van de wereld en gebruik die beschrijving om de kwaliteit van de wijn te beoordelen en de mate waarin de wijn op dronk is.

Beoordelingscriteria

1. Het correct kunnen beschrijven van de belangrijkste kenmerken van elke belangrijke stille wijn van de wereld met gebruik van de Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 3.
2. Het kunnen beoordelen van de kwaliteit en de mate van op dronk zijn van elke belangrijke stille wijn van de wereld met gebruik van de Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 3.

Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 3®

UITERLIJK	
Helderheid	helder – troebel (fout in de wijn?)
Intensiteit	licht – gemiddeld – diep
Kleur	<i>wit</i> groengeel – citroengeel – goudgeel – ambergeel – bruin <i>rosé</i> roze – zalmroze – oranje <i>rood</i> paars – robijnrood – granaatrood – bruinrood – bruin
Andere kenmerken	<i>bijv.</i> tranen, bezinksel, tinteling, mousse

GEUR	
Conditie	zuiver – onzuiver (fout in de wijn?)
Intensiteit	licht – gemiddeld(-) – gemiddeld – gemiddeld(+) – sterk
Aromakenmerken	<i>bijv.</i> primair, secundair, tertiair
Ontwikkeling	jong – in ontwikkeling – volledig ontwikkeld – vermoeid/over hoogtepunt

SMAAK	
Zoetheid	droog – iets zoet – halfdroog – halfzoet – zoet – volzoet
Zuurgehalte	laag – gemiddeld(-) – gemiddeld – gemiddeld(+) – hoog
Tanninegehalte	laag – gemiddeld(-) – gemiddeld – gemiddeld(+) – hoog
Alcoholgehalte	laag – gemiddeld – hoog versterkte wijn: laag – gemiddeld – hoog
Body/mondgevoel	licht – gemiddeld(-) – gemiddeld – gemiddeld(+) – vol
Mousse	verfijnd – romig – hard
Smaakintensiteit	licht – gemiddeld(-) – gemiddeld – gemiddeld(+) – sterk
Smaakkenmerken	<i>bijv.</i> primair, secundair, tertiair
Afdronk	kort – gemiddeld(-) – gemiddeld – gemiddeld(+) – lang

CONCLUSIES	
BEOORDELING VAN DE KWALITEIT	
Kwaliteitsniveau	fout – slecht – redelijk – goed – heel goed – voortreffelijk
Mate waarin wijn op dronk is/ bewaarpotentieel	te jong – op dronk, maar kan nog rijpen – nu drinken: niet geschikt om te rijpen of om verder te rijpen – te oud

Aanbevolen proefwijnen

STILLE WIJN – EU

Land/gebied	Type wijn	Naam van de te proeven wijn	
BORDEAUX Essentieel	Rood	Generieke AC Bordeaux Cru Bourgeois Haut-Médoc Cru Classé Saint-Émilion Grand Cru of Pomerol	
	Zoet wit	Sauternes of Barsac	
Optioneel	Droog wit	Generieke AC Bordeaux Graves of Pessac-Léognan (houtgerijpt)	
DORDOGNE EN ZUIDWEST-FRANKRIJK Optioneel	Rood	Cahors of Madiran	
BOURGOGNE Essentieel	Rood	AC Bourgogne Rouge Wijn uit Côte d'Or van niveau Village of Premier Cru AC Beaujolais Beaujolais Villages of Cru	
	Wit	Chablis van niveau Village of Premier Cru Wijn uit Côte d'Or van niveau Village of Premier Cru	
Optioneel	Wit	Mâcon of Mâcon Villages	
ELZAS Essentieel	Wit, droog of iets zoet	Ten minste een van de volgende: Riesling Gewürztraminer Pinot Gris	
		Optioneel	Zoet wit
LOIREDAL Essentieel	Wit	Droge Chenin Blanc uit hogere segment Sancerre of Pouilly-Fumé	
	Optioneel	Rood	Cabernet Franc uit hogere segment
	Optioneel	Wit	Muscadet of Muscadet Sur Lie
RHÔNEDAL Essentieel	Rood	Syrah uit noordelijke Rhône uit hogere segment Châteauneuf-du-Pape of Gigondas Côtes du Rhône of Côtes du Rhône Villages	
	Optioneel	Rood	Syrah uit noordelijke Rhône uit middensegment
	Optioneel	Wit	Condrieu
ZUID-FRANKRIJK Essentieel	Rood	Corbières, Fitou of Minervois	
Optioneel	Rood Rosé	IGP-wijn van om het even welk internationaal druivenras Bijv. Côtes de Provence; een rosé uit de zuidelijke Rhône mag eventueel ook	
DUITSLAND Essentieel	Wit	Riesling Kabinett of Spätlese Droge Riesling van VDP-lid	
	Optioneel	Wit	Riesling Auslese of Beerenauslese (met invloed van edele rot) Eiswein
OOSTENRIJK Essentieel	Wit	Grüner Veltliner	

Land/gebied	Type wijn	Naam van de te proeven wijn
TOKAJ Essentieel	Wit	Tokaji Aszú
GRIEKENLAND Optioneel	Rood	Naoussa of Nemea
ITALIË Essentieel	Rood	Barolo of Barbaresco Valpolicella of Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Om het even welk Italiaans rood (bijv. Taurasi)
	Wit	Pinot Grigio uit Veneto
Optioneel	Rood	Chianti
	Wit	Pinot Grigio uit Alto Adige, Trentino of Friuli-Venezia Giulia Soave
SPANJE Essentieel	Rood	Rioja Reserva of Gran Reserva Ribera del Duero Priorat
	Wit	Rías Baixas of Rueda
Optioneel	Rood	Wijn op basis van monastrell, bijv. Jumilla
PORTUGAL Optioneel	Rood	Douro, Dão of Alentejo

STILLE WIJN – NIEUWE WERELD

Land/gebied	Type wijn	Naam van de te proeven wijn
REGIONALE SPECIALITEITEN Essentieel	Rood	Californische Zinfandel Chileense Carmenère Argentijnse Malbec Zuid-Afrikaanse Pinotage Australische Shiraz
	Droog wit	Argentijnse Torrontés Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc Sémillon uit Hunter Valley Riesling uit Eden of Clare Valley Sauvignon Blanc uit Marlborough
Optioneel	Rosé	White Zinfandel
	Zoet wit	Canadese Icewine
INTERNATIONALE RASSEN Essentieel*	Rood	Ten minste een van de volgende: Cabernet Sauvignon Merlot Pinot Noir Grenache of een blend met Grenache
	Wit	Chardonnay (ten minste één wijn)
	Rood of wit	Goedkoop, massaal geproduceerd merk – van één ras of een blend
Optioneel	Rood	Syrah/Shiraz (liever niet uit Australië, omdat Shiraz ook al geproefd is bij de regionale specialiteiten)
	Wit	Sauvignon Blanc (liever niet uit Nieuw-Zeeland, omdat Sauvignon ook al geproefd is bij de regionale specialiteiten)

*Aangezien deze druivenrassen in een aantal Nieuwe Wereldlanden geteeld worden, kun je het best kiezen uit de typen wijn die het sterkst aanwezig zijn in jouw lokale markt. Kies wel wijnen uit gebieden die in deze Toelichting genoemd worden. Als je meer dan één wijn proeft van hetzelfde druivenras, moeten de wijnen ofwel uit verschillende landen komen ofwel duidelijk in stijl verschillen (bijvoorbeeld als gevolg van klimatologische factoren of vinificatiewijze.)

MOUSSERENDE WIJN

Land/gebied	Naam van de te proeven wijn
CHAMPAGNE Essentieel	Non-vintage champagne
FRANKRIJK Optioneel	Crémant
ITALIË Essentieel	Asti, prosecco
SPANJE Essentieel	Cava
NIEUWE WERELD Essentieel	Mousserende wijn uit de Nieuwe Wereld, gemaakt volgens de traditionele methode

VERSTERKTE WIJN

Land/gebied	Naam van de te proeven wijn
SPANJE Essentieel	Fino of manzanilla Droge amontillado of droge oloroso
Optioneel	Medium of cream sherry
PORTUGAL Essentieel	Late Bottled Vintage port of vintage port Tawny met leeftijdsaanduiding
VERSTERKTE MUSCAT Optioneel	Muscat de Beaumes-de-Venise Rutherglen Muscat

Examengids

Uitvoering examens

De examens worden afgenomen door de Approved Programme Providers (APP's) van de WSET. Zij moeten zich daarbij houden aan de criteria en gedragscodes van het *Operating Handbook*.

Wijze van toetsing

De WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3 wordt getoetst door een geslotenboekexamen voor de theorie en een proefexamen voor het proeven. Om voor het geheel te slagen, moet de kandidaat voor beide examens minimaal een scoringspercentage van 55 hebben.

Kandidaten moeten beide examens in één zitting en in dezelfde taal afleggen. Alleen herexamenkandidaten die voor één onderdeel al geslaagd zijn, mogen examen doen voor een afzonderlijk onderdeel. WSET Awards verleent geen vrijstellingen; je moet aan alle examenvereisten voor de kwalificatie voldoen.

Onderdeel 1: theorie-examen

Het geslotenboekexamen voor de theorie wordt opgesteld door WSET Awards en toetst deel 1 van de Toelichting. Het bestaat uit twee gedeelten.

- Het eerste gedeelte omvat 50 meerkeuzevragen. Hiermee worden je kennis en begrip van het gehele deel 1 getoetst.
- Het tweede gedeelte is een schriftelijk examen met korte open vragen. Het bestaat uit 4 vragen die ieder 25 punten waard zijn. Hiermee wordt je vermogen tot het toepassen van de kennis uit deel 1 getoetst.

Het theorie-examen moet binnen twee uur afgelegd worden.

Alle examenvragen zijn gebaseerd op de gepubliceerde leerresultaten; de aanbevolen studiematerialen bevatten alle informatie die nodig is om de vragen correct te beantwoorden. Om te slagen voor het theorie-examen moet de kandidaat een scoringspercentage van minimaal 55 hebben voor zowel het eerste als het tweede gedeelte.

Onderdeel 2: proefexamen

Met het proefexamen wordt deel 2 van de Toelichting getoetst. Het wordt opgesteld en nagekeken door een door de WSET erkende Examinator Niveau 3, aan de hand van een door WSET Awards uitgereikte toetsingsinstructie. De resultaten worden gecontroleerd door WSET Awards.

Het examen bestaat uit het blind proeven van twee wijnen en toetst het vermogen van de kandidaat om een wijn correct te beschrijven en conclusies te vormen op basis van die beschrijving. Het proefexamen moet binnen 30 minuten afgelegd worden.

Om voor het proefexamen te slagen, moet de kandidaat een scoringspercentage van minimaal 55 hebben.

Over het examen voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3

Onderdeel 1: theorie-examen

1e gedeelte: meerkeuze – Dit deel van het examen bestaat uit 50 meerkeuzevragen. Elke vraag heeft maar één goed antwoord, dat je aan moet geven op een voor de computer leesbaar antwoordformulier. De examensurveillant geeft op de dag van het examen alle nodige instructies voor het invullen van het antwoordformulier. Iedere goed beantwoorde meerkeuzevraag is 1 punt waard en er worden GEEN punten afgetrokken voor verkeerde antwoorden.

2e gedeelte: korte open vragen – Dit deel van het examen bestaat uit 4 open vragen van elk 25 punten. De antwoorden moet je op de daarvoor bestemde ruimte op het examenformulier schrijven; de punten die je per vraag of deelvraag kunt krijgen, staan op het examenformulier. Er worden GEEN punten afgetrokken voor verkeerde antwoorden. De examenopbouw wordt hiernaast weergegeven in een tabel.

Vraagnummer	Leerresultaat
1	1 & 2
2	1 & 2
3	1, 2 & 5* (*alleen groep 1)
4	1, 3, 4 & 5* (*alleen groep 1)

Toekenning van punten – Alle examens van de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3 worden met zorg samengesteld en zodanig dat de diverse secties de zwaarte van de verschillende onderdelen van de studiestof weerspiegelen. Hieronder staat een tabel met daarin een gedetailleerde uitwerking van de zwaarte van iedere meerkeuzesectie.

Leerresultaat	Meerkeuzevragen (1 punt per vraag)
1	8
2	28
3	5
4	5
5	4
50 punten	

Een tabel met de gedetailleerde uitwerking van de zwaarte van de open vragen binnen het examen staat hieronder. Merk op dat leerresultaat 1 getoetst wordt als onderdeel van alle vier de examenvragen.

Leerresultaat	Punten voor korte open vragen
2	70
3 & 4	20
5	10
100 punten	

Onderdeel 2: proefexamen

Dit deel van het examen bestaat uit het blind proeven van twee stille wijnen. Dat kan elke wijn zijn van de lijst van aanbevolen proefwijnen.

Antwoorden moeten op het examenformulier geschreven worden in de daarvoor bestemde ruimte; de punten die worden toegekend voor iedere vraag of deelvraag staan op het examenformulier aangegeven. Er zijn 20 punten te halen voor de beschrijving en beoordeling van de witte wijn en 21 punten voor de beschrijving en beoordeling van de rode wijn. Er worden GEEN punten afgetrokken voor verkeerde antwoorden.

Bekendmaken van uitslagen

De uitslagen van de examens worden als volgt door WSET Awards bekendgemaakt:

- WSET Awards stuurt een lijst met de uitslagen van alle kandidaten naar de APP, zodat die de resultaten door kan geven aan de kandidaten. WSET Awards stuurt deze lijst binnen acht weken na ontvangst van de ingevulde examenformulieren.
- WSET Awards stuurt de bevestigingsbrieven en certificaten aan de APP's, die ervoor verantwoordelijk zijn ze door te sturen aan hun kandidaten.

Voorbeeld van meerkeuze-examenvragen

De Wine & Spirit Education Trust geeft geen oude examens voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3 vrij. Om de kandidaten een indruk te geven van het soort vragen dat gesteld kan worden, geven we hier vijf voorbeeldexamenvragen. Het examen bestaat uit vijftig vragen die hiermee vergelijkbaar zijn.

1. Wat is het belangrijkste druivenras in de blend voor Rosé d'Anjou?

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

2. Hoe heet het proces waarmee het bezinksel uit een fles champagne wordt verwijderd?

- a. Overpompen.
- b. Remuage.
- c. Oversteken.
- d. Dégorgement.

3. Welke van de volgende handelingen garandeert de microbiologische stabiliteit van een wijn?

- a. Steriele filtratie.
- b. Oversteken.
- c. Dieptefiltratie.
- d. Koele vergisting.

4. Welk druivenras wordt NIET gebruikt bij de productie van port?

- a. Tinta roriz.
- b. Touriga nacional.
- c. Ugni blanc.
- d. Touriga franca.

5. Welke van deze factoren is een belangrijke natuurlijke factor in Ribera del Duero?

- a. Maritieme invloed.
- b. Herfstmist in de vroege ochtend.
- c. Hoge ligging.
- d. Koude lucht die afdaalt uit de Pyreneeën.

Antwoorden

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

Voorbeeld van korte open examenvraag

Het examen bestaat uit vier vragen die elk 25 punten waard zijn. Om kandidaten een idee te geven van het soort vragen dat gesteld kan worden, hebben we hieronder een voorbeeldvraag opgenomen. Het examen bestaat uit vier vergelijkbare vragen.

Vraag 1 (25 punten)

DEEL 1

- a. Chardonnay kan zowel in koele als warme klimaten groeien. Geef een voorbeeld van één koel klimaatgebied en één warm klimaatgebied in Australië waar chardonnay geteeld wordt en beschrijf welke invloed het klimaat er op de fruitkenmerken van de druiven heeft.

Koel klimaat:

3 punten

Warm klimaat:

3 punten

- b. *Vertical shoot positioning* (VSP) is een opbindsysteem dat vaak gebruikt wordt bij de teelt van chardonnay in een koel klimaat. Leg uit waarom een druiventeler ervoor zou kiezen dit systeem te gebruiken.

4 punten

DEEL 2

Sommige Chardonnays kunnen sterke aroma's hebben van hazelnoot, boter, zoete specerijen, toast en vanille, met een rijke textuur en een volle body.

- a. Noem en beschrijf twee technieken die tijdens de vinificatie en rijping gebruikt kunnen worden om deze kenmerken te verkrijgen. Leg uit welk(e) kenmerk(en) elke techniek toevoegt aan deze wijnstijl.

Techniek 1:

5 punten

Techniek 2:

5 punten

- b. Een gast vraagt je om een Franse Chardonnay uit het hogere segment aan te bevelen die deze kenmerken bezit. Welke wijn zou je aanraden en op welke temperatuur zou je hem serveren?

2 punten

- c. De wijn is geopend, maar de fles is niet leeggedronken. Je wilt de overgebleven wijn langer dan een paar dagen bewaren. Noem één geschikte methode voor het goedhouden van de wijn en beschrijf kort hoe die werkt.

3 punten

Examenreglement

1 Toelatingseisen

1.1 Geschiktheid

1.1.1 Kandidaten die zich aanmelden voor deelname aan het examen moeten de minimumleeftijd bereikt hebben 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 3 wordt niet beperkt door overlap met andere opleidingen of onderdelen daarvan.

1.1.3 Kandidaten 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. Deze kandidaten komen niet in aanmerking voor deelname aan de toetsing van deel 2 van de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3. In dergelijke gevallen ontvangt de geslaagde kandidaat een bewijs voor het met succes afronden van deel 1, maar krijgt geen certificaat voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3.

1.2 Aanbevolen vooropleiding

1.2.1 We adviseren om eerst de WSET-Kwalificatie Wijn en Gedistilleerd Niveau 2 te halen of een cursus met een vergelijkbaar kennisniveau af te ronden vóór deelname aan de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3. Kandidaten die menen dat ze voldoende kennis bezitten van de onderwerpen die in de Kwalificatie Wijn en Gedistilleerd Niveau 2 aan bod komen, raden we aan om voorafgaand aan de inschrijving hun toekomstige docent te raadplegen over de vraag in hoeverre hun vooropleiding voldoet.

1.2.2 De indicatie voor het niveau van taal- en rekenvaardigheid dat vereist is voor dit examen is als volgt:

- **taalvaardigheid:** niveau 2 van de nationale standaard voor basisvaardigheden in het VK, of een vergelijkbaar niveau van beheersing van de taal waarin het examen wordt afgelegd.
- **rekenvaardigheid:** niveau 2 van de nationale standaard voor basisvaardigheden in het VK, of een vergelijkbaar niveau.

2 Opzet en resultaten

2.1 Kandidaten moeten slagen voor een geslotenboekexamen, dat twee onderdelen omvat.

Onderdeel 1: een theorie-examen van twee delen dat in twee uur gemaakt moet worden. Het examen omvat:

- 50 meerkeuzevragen;
- 4 korte open vragen van elk 25 punten.

Een score van 55% voor elk deel is vereist om dit onderdeel van de kwalificatie te halen.

Onderdeel 2: een proefexamen in de vorm van het blind proeven van twee wijnen, dat in 30 minuten moet worden afgerond. Een score van 55% is vereist om dit onderdeel van de kwalificatie te halen.

Om de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3 te halen, moeten kandidaten voor beide onderdelen van het examen slagen.

2.2 Kandidaten die beide onderdelen met succes afronden, ontvangen de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3 en krijgen een totaalscore, gebaseerd op de opgetelde scores van alle examenonderdelen.

Kandidaten die voor één onderdeel geslaagd zijn, ontvangen een bewijs van de uitslag, met de score die ze behaald hebben. Zodra alle onderdelen behaald zijn, ontvangen ze de definitieve uitslag. De uitslagen van de geslaagde kandidaten worden naar de APP's gezonden, binnen acht weken na ontvangst van de ingevulde examenformulieren.

2.3 Resultaten worden als volgt ingedeeld:

Totale score van 80% of hoger en geen enkel examenonderdeel onder 65%	Met onderscheiding geslaagd
Totale score tussen 65% en 79%	Met verdienste geslaagd
Totale score tussen 55% en 64%	Geslaagd
Totale score tussen 45% en 54%	Gezakt
Totale score van 44% of lager	Gezakt met minimale score

3 Aanpassingen

3.1 Examenkandidaten die voor het examen speciale aanpassingen nodig hebben, ondersteund door een schriftelijke verklaring van een onafhankelijke partij, wordt gevraagd direct bij hun inschrijving de examenfunctionaris van de APP daarvan op de hoogte te stellen. Verdere richtlijnen voor examenfunctionarissen en kandidaten zijn op aanvraag verkrijgbaar bij WSET Awards.

3.2 Volgens het beleid van WSET Awards mogen deze kandidaten geen nadeel ondervinden bij het afleggen van het examen. Het is wel de verantwoordelijkheid van kandidaten zelf om hun APP bij inschrijving op de hoogte te stellen van de vereiste aanpassingen.

4 Herexamens

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

4.2 Kandidaten die geslaagd zijn, mogen het examen niet overdoen om een betere score te halen.

4.3 Kandidaten die voor één onderdeel gezakt zijn, moeten het herexamen daarvoor afleggen in dezelfde taal als die van het onderdeel waarvoor ze geslaagd zijn.

4.4 Kandidaten die herexamens doen voor onderdelen waarvoor ze eerder zakten, komen niet in aanmerking voor een beoordeling hoger dan 'met verdienste geslaagd' voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3.

5 Voorwaarden voor het examen en gedragsregels

5.1 Als voorwaarde voor deelname moeten kandidaten akkoord gaan met de volgende specifieke voorwaarden voor het geslotenboekexamen.

- 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.
- Bij alle examens geldt dat de antwoorden in dezelfde taal geschreven moeten worden als die waarin het examen is opgesteld.
- Het examen moet afgelegd worden binnen de voor elk onderdeel vastgestelde tijd.
- Er mag geen enkele andere bron, in welke vorm dan ook, geraadpleegd worden buiten het vragenformulier en het antwoordformulier.
- Zodra de surveillant heeft gemeld dat de examenomstandigheden van kracht zijn, is er geen enkele vorm van communicatie tussen de kandidaten toegestaan tot ze het examenlokaal verlaten hebben of de surveillant het eind van het examen heeft aangekondigd.
- Tijdens het examen mogen de examenkandidaten alleen de volgende zaken bij zich hebben: proefglazen, spuugemmers, pennen, potloden, gummen, drinkwater en een kleine hand- of schoudertas, zolang die alleen persoonlijke spullen bevat.
- Het is verboden voor kandidaten om foto's te maken van het examenlokaal of examenmaterialen.
- Bij proefexamens mogen de kandidaten geen parfum, aftershave of andere sterke geur dragen.
- Het gebruik van elektronische apparatuur van elke soort is verboden.
- Het gebruik van woordenboeken van elke soort is verboden.

- Het gebruik van hoorbare signalen op ieder soort klok of horloge is verboden.
- Kandidaten mogen het lokaal pas verlaten nadat de eerste 15 minuten van het examen voorbij zijn.
- Kandidaten die na de aangekondigde aanvangstijd arriveren, mogen NIET meer meedoen aan het examen als een andere kandidaat het examenlokaal al verlaten heeft.
- Kandidaten die te laat komen, mogen het lokaal alleen binnen als de surveillant toestemming geeft en andere kandidaten er geen last van hebben. Normaal gesproken zullen kandidaten niet meer aan het examen kunnen deelnemen als ze meer dan 30 minuten na de aangekondigde aanvangstijd arriveren.
- Kandidaten mogen het lokaal niet verlaten en weer terugkomen nadat het examen is begonnen, tenzij er een surveillant beschikbaar is om ze buiten het lokaal te vergezellen.
- Kandidaten die het examen snel af hebben, mogen het examenlokaal tot aan de laatste 10 minuten verlaten, op voorwaarde dat ze de andere kandidaten niet storen. Ze mogen daarna niet meer terugkomen.
- 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 de examencommissie, die de geldigheid ervan beoordeelt en beslist of de kandidaat in de toekomst nog examens mag doen.
- Er mag geen enkel examenvragenformulier meegenomen worden 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 te onthullen, of examens op enige 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 examenresultaten ongeldig worden verklaard.

5.3 Examen- en antwoordformulieren zijn het eigendom van WSET Awards en worden nooit teruggegeven aan kandidaten.

6 Herziening, feedback 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 formulier voor 'herziening en feedback' opvragen. Dit formulier moet ingevuld en samen met het verschuldigde bedrag binnen 12 weken na de datum van het examen zijn teruggestuurd aan WSET Awards. Verzoeken die later binnenkomen, worden niet behandeld. WSET Awards stuurt herzieningen en feedback binnen 8 weken na ontvangst van het verzoek.

6.2 Kandidaten die ontevreden zijn met het resultaat van een herziening van een examen, moeten contact opnemen met hun APP en een aanvraagformulier voor 'aanvechting van een herziening' opvragen. Dit moet ingevuld worden en, niet later dan 10 werkdagen na de mededeling van de beslissing over de herziening, samen met het verschuldigde bedrag naar WSET Awards gestuurd worden. Aanvechtingen die later ontvangen worden, worden niet behandeld. Aanvechtingen worden binnen 8 weken na ontvangst door WSET Awards beoordeeld.

7 Tevredenheid van kandidaat

7.1 Mocht een kandidaat vermoeden dat de APP niet de diensten verleent die je mag verwachten, of zich gedraagt op een manier die niet strookt met de vereiste normen met betrekking tot organisatie, onderwijs of examinering, dan moet hij of zij dit eerst opnemen met de APP. Leidt dit niet tot een bevredigend resultaat, dan verzoeken wij de kandidaat contact op te nemen met ons APP Administration Team via appadmin@wset.co.uk. Let op: alle klachten worden vertrouwelijk behandeld, maar WSET Awards kan geen actie ondernemen op basis van anonieme klachten.

8 WSET Awards-reglement

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



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Een wereld van kennis

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

+44(0)20 7089 3800
wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

Uitgave 1.1