



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

WSET® 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı

Bilgilendirme Rehberi



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Bilgilendirme Rehberi

WSET® 2. Seviye Şarap
Yeterlik Programı

Bir bilgi dünyası

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019
Issue 1, 2019

Turkish translation © Wine & Spirit Education Trust 2019
Issue 1 translated into Turkish 2019

© Wine & Spirit Education Trust 2019
İngilizce 1. Baskı 2019

Türkçe çeviri © Wine & Spirit Education Trust 2019
Türkçe çeviri 1. Baskı 2019

Tüm hakları saklıdır. Bu yayının hiçbir bölümü, yayıncının yazılı izni olmadan fotokopi, kayıt ya da herhangi bir bilgi saklama ya da edinme sistemi de dahil olmak üzere herhangi bir elektronik ya da mekanik yöntemle hiçbir şekilde ve hiçbir amaçla kopyalanamaz, üçüncü partilerle paylaşamaz.

Tasarım: Peter Dolton

Çeviri: Uğur Mehter
İmla Kontrol: Uğur Mehter
Türkçe Teknik Editör: Şeyma Baş Kaben DipWSET
Düzenleme ve Düzeltme: Ayselİ Izmen

Prodüksiyon Hizmetleri: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd ve Armstrong Ink Ltd

İçindekiler

Giriş	3
WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programına Giriş	4
Öğrenme Çıktıları	5
Önerilen Tadım Örnekleri	13
Sınav Rehberi	14
Örnek Sınav Soruları	15
Sınav Kuralları	16
WSET Yeterlik Programları	19
WSET Awards	20

Giriş

Bu bilgilendirme rehberi, WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı hakkında hem adaylara hem de Approved Programme Providers (*kısaca APP*) olarak bilinen Yetkili Kurs Merkezlerine yönelik önemli bilgiler içerir.

Kitapçığın önemli bölümü, 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı öğrenme çıktılarının ayrıntılı açıklamalarından oluşmaktadır. Bu öğrenme çıktıları, APP merkezlerinin eğitim programlarını hazırlamasına yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte adayların, kurstan öğrendiklerinin test edileceği sınava hazırlanmalarını sağlayacaktır.

Tadım örneği önerileri listesi, ağırlıklı Öğrenme Çıktıları içeriği müfredat ağırlığı doğrultusunda sınav bilgileri, örnek sınav soruları ve sınav kuralları da bu rehberin konusudur.

Kitapçığın sonunda diğer WSET kursları ve WSET Yeterlik Programları ile ilgili bilgi bulabilirsiniz.

WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programına Giriş

Yeterlik Programının Hedefi

WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı, bu konuda daha önce hiç bilgisi olmayan ya da çok az bilgi sahibi olan kişilere yönelik hazırlanmıştır. Bu yeterlik programı örneğin turizm, perakende ve toptan satış endüstrilerinde iyi bir şarap bilgisinin iş vasfı ve rekabeti açısından önemli olduğu her alan için geçerlidir. Aynı zamanda şarapla genel olarak ilgilenen ve bilgisini arttırmak isteyenler için de faydalıdır.

Kurs sonunda başarılı olan adaylar, küresel ve bölgesel öneme sahip üzüm türleriyle üretilen şarap tiplerini tanımlayıp karşılaştırabilecek, dünyanın şarap üretimi gerçekleştirilen ana bölgelerindeki şarap etiketlerini okuyup yorumlayabilecek, şarap tadımı ve değerlendirme konusunda temel prensipleri anlayarak uygun şarap seçimi ve servisinde temel önerilerde bulunabilecektir.

Yeterlik Programının Yapısı

Öğrenme Çıktıları

Yeterlik programının hedeflerine ulaşmak için 6 öğrenme çıktısı bulunmaktadır.

- Öğrenme Çıktısı 1** Çevresel koşullarla birlikte bağlarda üzüm yetiştirme seçeneklerini ve bunların şarabın stiliyle kalitesi üzerindeki etkilerini anlamak.
- Öğrenme Çıktısı 2** Şarap yapımı ve şişede yıllandırmanın şarabın stil ve kalitesine etkilerini anlamak.
- Öğrenme Çıktısı 3** Çevresel etkilerin, üzüm yetiştirme seçeneklerinin, şarap yapımının ve şişede yıllandırmanın başlıca üzüm çeşitleriyle yapılan şaraplarının stil ve kalitesine etkisini anlamak.
- Öğrenme Çıktısı 4** Bölgesel öneme sahip siyah ve beyaz üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesini öğrenmek.
- Öğrenme Çıktısı 5** Üretim sürecinin köpüklü ve fortifiye şarapların stillerine nasıl etki ettiğini anlamak.
- Öğrenme Çıktısı 6** Şarabın saklanmasıyla birlikte yemek ve sarap eşleştirmesiyle ilgili temel prensip ve süreçleri anlamak.

Programa Kayıt Olmak İçin

WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programına katılım için herhangi bir kısıtlama bulunmamaktadır.

Lütfen Sınav Kuralları Katılım Koşulları bölümünü okuyun.

Total Qualification Time (TQT – Toplam Kurs Süresi) ve Guided Learning Hours (GLH – Rehberli Eğitim Saatleri)

TQT, yeterlik programında belli bir başarı seviyesine ulaşılması için öğrencinin alması gereken saat bazında yaklaşık toplam kurs süresini belirtirken, GLH ve özel çalışma zamanından oluşur. GLH ise eğitmen gözetimindeki öğrenimi ve gözetimli değerlendirmeleri içerir.

2. Seviye Şarap Yeterlik Programı 28 saatten oluşmaktadır. Buna 1 saatlik sınav dahil 17 GLH ve 11 saatlik özel çalışma dahildir.

Kurs Sonrası Gelişim Önerileri

WSET 3. Seviye Şarap Yeterlik Programına girebilmek için WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı ya da eşdeğer bir bilgi seviyesi gerekmektedir.

Öğrenme Çıktıları

Öğrenme Çıktısı 1

Çevresel koşullarla birlikte bağlarda üzüm yetiştirme seçeneklerini ve bunların şarabın stiliyle kalitesi üzerindeki etkilerini anlamak.

Değerlendirme Kriterleri

1. Üzümün her bir bölümünün şarap üreticisine neler sağladığının tanımlanması.
2. Üzüm yetiştirmek için **üzüm asması gerekliliklerinin** tanımlanması.
3. **Üzümün oluşumu ve olgunlaşmasında temel aşamaların** tanımlanması.
4. Üzüm olgunlaşırken **üzümün bileşenlerinde, aroma ve tadında** gerçekleşen değişimlerin tanımlanması.
5. Üzüm bağındaki **çevresel koşulların** üzümün olgunluğu ve kalitesine etkilerinin tanımlanması.
6. Üzüm olgunluğunun şarabın stil ve kalitesine etkilerinin tanımlanması.
7. Üzüm bağında **üzüm yetiştirme seçeneklerinin** tanımlanması.
8. **Şarabın kökenini ve üretim kurallarını belirtmek için kullanılan en önemli etiketleme terimlerinin** anlamlarının açıklanması.
9. **Üzüm bağının yaşı ve üzüm yetiştirme seçenekleriyle etiketleme terimleri** arasındaki bağın açıklanması.

Üzümün bölümleri	Kabuk: Meyve eti: Çekirdek ve sap:	Renk, tanen, asidite Şeker, asidite, su, tat Tanen
Üzüm asması gereklilikleri		Sıcaklık, güneş ışığı, su, bitki besin maddeleri, karbondioksit (CO ₂)
Üzümün oluşumu ve olgunlaşmasındaki aşamalar	Üzüm oluşumu: Olgunlaşma:	Çiçeklenme, meyve tutumu, véraison (<i>ben düşme</i>) Ham üzümler, olgun üzümler, çok olgun üzümler (geç bağ bozumu, kuru üzüm)
Üzümler olgunlaşırken gerçekleşen değişimler	Genel bileşen değişimleri: Genel aroma ve tat değişimleri:	Renk, şeker, asidite, tanen Beyaz üzümler için, siyah üzümler için
Üzüm bağında çevresel koşullar	Genel iklim koşulları: Diğer iklim koşulları: Hava koşulları:	Serin, ılıman, sıcak Enlem, rakım, dağ, eğim, yön, toprak, deniz, nehir, hava, yoğun sis, bulut, hafif sis Kuraklık, donma, dolu, yağmur, güneş ışığı, sıcaklık derecesi
Üzüm yetiştirme seçenekleri	Üzüm bağı seçenekleri: Üzüm şekerinin konsantrasyonu:	Terbiye, budama, sulama, spreyleme, organik üretim, verim, hasat Çok olgun üzümler, botrytis/nobel rot (<i>kurşuni/asil küf</i>) üzümler, donmuş üzümler
Şarabın kökeni ve üretim kurallarıyla ilgili etiketleme terimleri	Geographical Indications (GIs – Coğrafi Belirteçler) Avrupa Birliği: Fransa: İtalya: İspanya: Almanya: Avrupa Birliği Dışında:	Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Vin de Pays (VdP), Indication Géographique Protégée (IGP) Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Indicazione Geografica Tipica (IGT) Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein GIs
Üzüm bağının yaşı ve hasatla ilgili terimler	Üzüm bağının yaşı: Üzüm yetiştirme seçenekleri:	Old Vine/Vieilles vignes Vintage (rekolte), Late Harvest/Vendanges tardives (geç bağ bozumu), botrytis/nobel rot (<i>kurşuni/asil küf</i>), Icewine/Eiswein (buz şarabı)

Öğrenme Çıktısı 2

Şarap yapımı ve şişede yıllandırmanın şarabın stil ve kalitesine etkilerini anlamak.

1. **Alkolik fermantasyon sürecinin** temel aşamalarının açıklanması.
2. Kırmızı, roze ve beyaz **şarap üretim süreçlerinin** temel aşamalarının tanımlanması.
3. **Şarap üretimi seçeneklerinin** üretilen şarabın stil ve kalitesine etkilerinin tanımlanması.
4. **Şişede olgunlaştırma** sırasında şarapta gerçekleşen temel değişimlerin tanımlanması.

Alkolik fermantasyon süreci	Maya şekeri, alkol ve karbondioksit'e dönüştürür.	
Şarap üretimi süreci	Şarap üretimi sürecinin aşamaları:	Ezme, fermantasyon, presleme, saklama ve/veya yıllandırma, harmanlama, ambalajlama
Şarap üretim seçenekleri	Ayarlamalar:	Şeker ekleme, asidite oranı ayarı
	Fermantasyon sıcaklık dereceleri:	Soğuk, sıcak
	Kırmızı şarap:	Özütleme
	Roze şarap:	Kısa maserasyon, harmanlama
	Tatlı şarap:	Fermantasyonun durdurulması, tatlandırıcı eklenmesi
	Tank tipleri:	Paslanmaz çelik, beton, meşe
	Meşe Fıçı tipleri:	Küçük, büyük, yeni, eski, yakılma şiddeti
	Malolaktik dönüşüm	
	Posa	
	Harmanlama:	Tutarlılık, kompleksite, stil
Şişede olgunlaştırma	Kırmızı şarap:	Renk, tanen, aroma ve tatlar
	Beyaz şarap:	Renk, aroma ve tatlar

Öğrenme Çıktısı 3

Çevresel etkilerin, üzüm yetiştirme seçeneklerinin, şarap yapımının ve şişede yıllandırmanın başlıca üzüm çeşitleriyle yapılan şaraplarının stil ve kalitesine etkisini anlamak.

Değerlendirme Kriterleri

1. **Temel üzüm türlerinin karakteristiklerinin** tanımlanması.
2. **Çevresel koşulların ve üzüm yetiştirme seçeneklerinin** temel üzüm türlerinin karakteristikleri üzerindeki etkilerinin tanımlanması.
3. **Üzüm yetiştirme seçeneklerinin**, temel üzüm türlerinden üretilen şarabın stili üzerindeki etkilerin tanımlanması.
4. **Şişede olgunlaştırmanın**, temel üzüm türlerinden üretilen şarabın stili üzerindeki etkilerinin tanımlanması.
5. Belirtilen **Gls'ta** isimli **temel üzüm türlerinden** üretilen şarapların stil ve kalitelerinin tanımlanması.
6. **Temel üzüm türleriyle** üretilen şarapların, kendi içinde ve belirtilen bölgeler arasındaki stil ve kalitenin karşılaştırılması.
7. **Temel üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesini belirleyen bölgesel öneme sahip etiketleme terimlerinin** anlamlarının açıklanması.

Temel üzüm türleri	Siyah üzümler Türler: Karakteristikler: Beyaz üzümler Türler: Karakteristikler:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Pinot Noir Renk, tanen oranı, şeker (potansiyel alkol), asidite, aroma ve tatlar Chardonnay, Pinot Grigio/Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc Renk, şeker (potansiyel alkol), asidite, aroma ve tatlar
Çevresel koşullar ve üzüm yetiştirme seçenekleri	İklim: Hasat: Üzüm şekerlerinin konsantrasyonu:	Serın, ılıman, sıcak Erken bağ bozumu, olgun üzümler, çok olgun üzümler Çok olgun üzümler, botrytis/noble rot (<i>kurşuni/asil küf</i>) üzümler, donmuş üzümler
Şarap üretim seçenekleri	Tank tipleri: Meşe Fıçı tipleri: Malolaktik dönüşüm Posa Harmanlama:	Paslanmaz çelik, beton, meşe Küçük, büyük, yeni, eski, yakılma şiddeti Tutarlılık, karmaşıklık, stil
Şişede olgunlaştırma	Kırmızı şarap: Beyaz şarap:	Renk, tanen, aroma ve tatlar Renk, aroma ve tatlar

Siyah üzüm türleri için coğrafi belirteçler	MERLOT AB içinde GlS: Şarap üretilen diğer ülkelerden GlS:	PGI üretimi Güney Fransa PDOs Fransa: Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol ABD: California, Napa Valley, Sonoma Şili: Central Valley Güney Afrika: Stellenbosch Avustralya: Margaret River Yeni Zelanda: Hawke's Bay
	CABERNET SAUVIGNON AB içinde GlS: Şarap üretilen diğer ülkelerden GlS:	PGI üretimi Güney Fransa PDOs Fransa: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan ABD: California, Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma Şili: Central Valley, Maipo Valley, Colchagua Valley Güney Afrika: Stellenbosch Avustralya: Coonawarra, Margaret River Yeni Zelanda: Hawke's Bay

	SYRAH/SHIRAZ	
	AB içinde Gls:	PGI üretimi Güney Fransa PDOs Fransa: Kuzey Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie
	Şarap üretilen diğer ülkelerden Gls:	Avustralya: South Eastern Australia (Güney Doğu Avustralya), Barossa Valley, Hunter Valley
	PINOT NOIR	
	AB içinde Gls:	PDOs Fransa: Bourgogne (Burgundy), Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
	Şarap üretilen diğer ülkelerden Gls:	ABD: Sonoma, Carneros, Santa Barbara County, Oregon Şili: Casablanca Valley Güney Afrika: Walker Bay Avustralya: Yarra Valley, Mornington Peninsula Yeni Zelanda: Martinborough, Marlborough, Central Otago
Beyaz şarap türleri için coğrafi belirteçler	CHARDONNAY	
	AB içinde Gls:	PGI üretimi Güney Fransa PDOs Fransa: Bourgogne (Burgundy), Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
	Şarap üretilen diğer ülkelerden Gls:	ABD: California, Sonoma, Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon Şili: Central Valley, Casablanca Valley Güney Afrika: Western Cape, Walker Bay Avustralya: South Eastern Australia (Güney Doğu Avustralya), Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River Yeni Zelanda: Marlborough, Hawke's Bay
	RIESLING	
	AB içinde Gls:	PDOs Fransa: Alsace Almanya: Mosel, Rheingau, Pfalz
	Şarap üretilen diğer ülkelerden Gls:	Avustralya: Clare Valley, Eden Valley
	SAUVIGNON BLANC	
	AB içinde Gls:	PGI üretimi Güney Fransa PDOs Fransa: Loire: Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine Bordeaux: Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan
	Şarap üretilen diğer ülkelerden Gls:	ABD: Napa Valley Şili: Central Valley, Casablanca Valley Güney Afrika: Elgin, Constantia Avustralya: Adelaide Hills, Margaret River Yeni Zelanda: Marlborough
	PINOT GRIS/PINOT GRIGIO	
	AB içinde Gls:	PGI üretimi İtalya: Veneto PDOs Fransa: Alsace İtalya: Delle Venezie, Friuli-Venezia Giulia
Temel üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesini belirleyen bölgesel öneme sahip etiketleme terimlerinin	Fransa:	Bourgogne (Burgundy): Premier Cru, Grand Cru Bordeaux: Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Alsace: Grand Cru
	Almanya:	Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese (BA), Trockenbeerenauslese (TBA), Eiswein Trocken, Halbtrocken

Öğrenme Çıktısı 4

Bölgesel öneme sahip siyah ve beyaz üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesini öğrenmek.

Değerlendirme Kriterleri

1. Bölgesel önemi olan siyah ve beyaz üzüm türlerinin **karakteristiklerinin** tanımlanması.
2. Belirtilen **Gİs'ta** bölgesel önemi olan siyah ve beyaz üzümlerden üretilen şarapların stil ve kalitelerinin tanımlanması.
3. Temel üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesini belirleyen bölgesel öneme sahip **etiketleme terimlerinin** anlamlarının açıklanması.

SİYAH ÜZÜM TÜRLERİ

Karakteristikler Renk, tanen oranı, şeker (potansiyel alkol), asidite, aroma ve tatlar

GAMAY

Gİs **Fransa:** Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais Cru (Fleurie)

GRENACHE/GARNACHA

Gİs **Fransa:**
Güney Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape
Güney Fransa: Minervois
İspanya: Rioja, Navarra, Priorat
Avustralya: Barossa Valley, McLaren Vale

TEMPRANILLO

Gİs **İspanya:** Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
 Etiketleme terimleri Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva

NEBBIOLO

Gİs **İtalya:** Barolo, Barbaresco

BARBERA

Gİ **İtalya:** Barbera d'Asti

SANGIOVESE

Gİs **İtalya:** Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino
 Etiketleme terimleri Classico, Riserva

CORVINA

Gİs **İtalya:** Valpolicella, Valpolicella Classico
 Etiketleme terimleri Classico, Amarone, Recioto

MONTEPULCIANO

Gİ **İtalya:** Montepulciano d'Abruzzo

ZINFANDEL/PRIMITIVO

Gİs **ABD:** California
İtalya: Puglia

PINOTAGE

Gİ **Güney Afrika:** Western Cape
 Etiketleme terimi Cape Blend

CARMENÈRE

Gİ **Şili:** Central Valley

MALBEC

Gİ **Arjantin:** Mendoza

BEYAZ ÜZÜM TÜRLERİ

Karakteristikler Renk, şeker (potansiyel alkol), asidite, aroma ve tatlar

CHENIN BLANC

Gls **Fransa:**
Loire: Vouvray
Güney Afrika

SÉMILLON/SEMILLON

Gls **Fransa:** Bordeaux, Sauternes
Avusturalya: Hunter Valley, Barossa Valley

VIIGNIER

Gl **Fransa:**
Kuzey Rhône: Condrieu

GEWURZTRAMINER

Gls **Fransa:** Alsace, Alsace Grand Cru

VERDICCHIO

Gl **İtalya:** Verdicchio dei Castelli di Jesi

CORTESE

Gl **İtalya:** Gavi

GARGANEGA

Gls **İtalya:** Soave, Soave Classico
Etiketleme terimleri Classico, Recioto

FIANO

Gl **İtalya:** Fiano di Avellino

ALBARIÑO

Gl **İspanya:** Rías Baixas

FURMINT

Gl **Macaristan:** Tokaj
Etiketleme terimi Aszú

Öğrenme Çıktısı 5

Üretim sürecinin köpüklü ve fortifiye şarapların stillerine nasıl etki ettiğini anlamak.

Değerlendirme Kriterleri

1. Temel köpüklü şarapların üretiminde kullanılan temel **üzüm türlerinin** tanımlanması.
2. Köpüklü ve fortifiye **şarapların üretimindeki** temel aşamaların tanımlanması.
3. Köpüklü ve fortifiye şaraplarda temel **GI** isimlendirmelerin tanımlanması.
4. Belirtilen köpüklü ve fortifiye şarap **stillerin** tanımlanması.
5. **Köpüklü ve fortifiye şaraplarda stil ve kaliteyi belirten etiketleme** terimlerinin anlamlarının açıklanması.

Üzüm türleri	Köpüklü şaraplar: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Moscato (Muscat), Glera
Şarap üretim süreçleri	<p>Köpüklü şaraplar: Şişede fermantasyon yöntemi: Geleneksel yöntem Tank yöntemi: Sek stiller, tatlı stiller</p> <hr/> <p>Fortifiye şaraplar: Sherry (Şeri): Fermantasyon sonrasında fortifikasyon (alkol ekleme), flor mayasıyla temas halinde olgunlaştırma, oksijenle temas halinde olgunlaştırma Port: Fermantasyonu yarıda keserek fortifikasyon (alkol ekleme), olgunlaştırma</p>
GIs	<p>Köpüklü şaraplar: Fransa: Champagne (<i>Şampanya</i>) İtalya: Asti, Prosecco İspanya: Cava Diğer ülkeler: Güney Afrika, ABD, Avustralya, Yeni Zelanda</p> <hr/> <p>Fortifiye şaraplar: İspanya: Sherry (Şeri) Portekiz: Port</p>
Köpüklü ve fortifiye şaraplarla ilişkili stil ve kalite belirten önemli etiketleme terimleri	<p>Köpüklü şaraplar: Brut, Demi-Sec, Vintage/Non-Vintage, Traditional Method, Méthode Cap Classique</p> <hr/> <p>Fortifiye şaraplar: Sherry (Şeri): Fino, Amontillado, Oloroso, Pale Cream, Medium, Cream, PX (Pedro Ximénez) Port: Ruby, Reserve Ruby, Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny</p>

Öğrenme Çıktısı 6

Şarabın saklanmasıyla birlikte yemek ve sarap eşleştirmesiyle ilgili temel prensip ve süreçleri anlamak.

Değerlendirme Kriterleri

1. Şarabı **korumak** için en ideal **saklama** koşulları ve yöntemlerinin tanımlanması.
2. Şarap tip ve stilleri açısından önerilen **servis sıcaklıklarının** açıklanması.
3. **Şarap şişesini açmak ve servis yapmakla** ilgili doğru uygulamaların açıklanması.
4. Şarabın aroma ve tadını etkileyen **yaygın hataların** tanımlanması.
5. Temel **yemek ve şarap etkileşimlerinin** tanımlanması.

İdeal saklama koşulları	Sıcaklık derecesi, ışık, şişenin pozisyonu	
Şarabı korumak	Vakum sistemi, örtüleme sistemi	
Servis sıcaklık derecesi	Beyaz ve roze şaraplar:	Köpüklü şaraplar – iyi soğutulmuş Tatlı şaraplar – iyi soğutulmuş Hafif ve orta gövdeli beyaz ve roze şaraplar - soğutulmuş Tam gövdeli beyaz şaraplar – hafif soğutulmuş
	Kırmızı şaraplar:	Orta ve tam gövdeli kırmızı şaraplar – oda sıcaklığında Hafif gövdeli kırmızı şaraplar – oda sıcaklığında ya da hafif soğutulmuş
Şarap servisi	Şişeyi açmak: Dekante Etmek / Şarabı havalandırmak	Köpüksüz şarap, köpüklü şarap
	Şarap servisi:	Kadehler, şarabın göz ve burunla ilgili kontrolleri
Yaygın hatalar	Mantar tıpası enfeksiyonu, kapatama hatası, ısı zararı	
Temel yemek ve şarap etkileşimleri	Şarabı etkileyen yemek bileşenleri:	Tatlılık, umami, asit, tuz, tat yoğunluğu, yağ, acı biber
	Yemeği etkileyen şarap bileşenleri:	Tatlılık, asidite, acılık (tanen, meşe yüzünden), meyvemsi özellikler, alkol

Önerilen Tadım Örnekleri

Adayların kurs süresince aşağıdaki örneklerden en azından 43 tanesini denemesi önerilmektedir. Aşağıdaki liste sınıf seanslarına göre düzenlenmiştir.

Seans 1

Pinot Grigio
Meşe fiçıda yıllandırılmış Chenin Blanc *ya da*
Semillon *ya da* Chardonnay
Gewurztraminer Alsace Grand Cru
Beaujolais Villages
Barolo

Seans 2

Gevrey-Chambertin *ya da* Nuits-Saint-Georges
ya da Beaune *ya da* Pommard
Pinot Noir (Yeni Dünya bölgesi)
Kırmızı Zinfandel

Seans 3

White Zinfandel
Avusturalya'dan Sek Riesling
Almanya'dan Spätlese Riesling
Sek *ya da* dömi-sek Chenin Blanc *ya da* sek
Semillon
Tokaji *ya da* Sauternes

Seans 4

Chablis Premier Cru
Puligny-Montrachet *ya da* Meursault *ya da*
Pouilly-Fuissé
Chardonnay (Yeni Dünya bölgesi)
Sancerre *ya da* Pouilly-Fumé
Marlborough Sauvignon Blanc
Albariño *ya da* Pinot Gris *ya da* Viognier

Seans 5

Merlot (IGP *ya da* popüler marka)
Saint-Émilion Grand Cru
Haut-Médoc Cru Classé
Cabernet Sauvignon (Yeni Dünya bölgesi)
Kuzey Rhône Syrah
Barossa Valley Shiraz

Seans 6

Jenerik Côtes du Rhône
Châteauneuf-du-Pape
Fransız *ya da* İspanyol roze *ya da* Rioja Joven
Rioja Reserva
Mendoza Malbec *ya da* Chilean Carmenère
Güney Afrika'dan Pinotage

Seans 7

Gavi *ya da* Soave *ya da* Verdicchio
Fiano *ya da* Soave *ya da* Verdicchio
Barbera d'Asti
Valpolicella Classico
Chianti Classico Riserva
Sauternes *ya da* Tokaji (Seans 3'te gösterilen
şaraplara alternatif oluşturacak bir seçim)

Seans 8

Prosecco
Cava
Champagne (*Şampanya*)
Asti
Fino *ya da* Oloroso Sherry (*Şeri*)
LBV *ya da* Tawny Port

Sınav Rehberi

Sınav Yönetimi

Sınavlar, WSET Approved Programme Provider – APP (*Yetkili Kurs Merkezi*) tarafından gerçekleştirilir. Bu merkezler APP Handbook (*APP Kitapçığında*) belirlenmiş ilkeler ve prosedürlere uyum göstermek zorundadır.

Değerlendirme Yöntemi

WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı, 60 dakikada tamamlanması gereken 50 adet test sorusundan oluşan kapalı bir kitapçıkla sınanır.

Tüm sınav soruları, yayınlanmış öğrenme çıktılarından ve bu soruların cevaplandırılabilmesi için gerekli bilgileri içeren önerilmiş çalışma materyalinden (Şaraplar: Etiketin Arkasına Bakmak) çıkmaktadır.

Adaylar, yeterlik alabilmek için soruların en az %55'ini doğru cevaplamak zorundadır.

WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı Sınavı Hakkında

WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı sınavında, çoktan seçmeli 50 soru bulunmaktadır. Her sorunun tek bir doğru cevabı vardır ve doğru cevaplar bilgisayar tarafından okunabilecek cevap anahtarı üzerinde işaretlenmelidir. Sınav gözetmeni, sınav gününde cevap anahtarının nasıl doldurulacağı konusunda bütün bilgileri verecektir. Çoktan seçmeli şıklar arasından verilen her cevap bir puan değerindedir ve yanlış cevaplardan puan DÜŞÜLMEZ.

Tüm WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı sınav kâğıtları, öğrenilen Öğrenme Çıktıları içeriğini yansıtabilecek şekilde özenle hazırlanmaktadır. Aşağıda sınavda çıkacak konu ağırlıklarına dair ayrıntılı dağılımı görebilirsiniz.

Öğrenme Çıktısı	Çoktan Seçmeli Sorular (her biri 1 puan)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	50

Örnek Sınav Soruları

Wine & Spirit Education Trust, WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı için yapılan daha önceki sınav sorularını yayınlamaz. Adaylara sınavda gelebilecek sorulara dair bir fikir vermek adına, bu bölümde beş örnek soru gösterilmektedir. Sınavda bunlara benzer 50 soru yer alacaktır.

1. Kırmızı şaraplarla karşılaştırıldığında beyaz şaraplar genellikle hangi şekilde fermente edilir?

- a. Yüksek ya da düşük sıcaklıkta
- b. Aynı sıcaklıkta
- c. Yüksek sıcaklıkta
- d. Düşük sıcaklıkta

2. Aşağıdaki hangi üzüm türü hem Almanya hem de Avustralya'da son derece kaliteli beyaz şarap üretimiyle ilişkilendirilir?

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

3. Aşağıdaki şarap bölgelerinden hangisinde bir şarapta Grand Cru etiketi kullanılabilir?

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

4. Tatlı şarap için ideal servis sıcaklığı nedir?

- a. Oda sıcaklığı
- b. Hafif soğutulmuş
- c. Soğutulmuş
- d. İyi soğutulmuş

5. Aşağıdakilerden hangisi Tawny Port şarabını en iyi anlatır?

- a. Altın renk, mayalı tatlar
- b. Yüksek tanen ve asidite oranı
- c. Kuru meyve ve fındık aromalarıyla tatlı
- d. Köpüklü ve sek stil

Cevaplar

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

Sınav Kuralları

1 Katılım Koşulları

1.1 Uygunluk

1.1.1 Sınava katılacak adaylar, WSET 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programı sınavının yapıldığı ülkenin yasaları doğrultusunda alkollü içki satın alma yaşında olmalı veya resmi bir tam zamanlı eğitimin bir parçası olarak sınava hazırlanmalı veya ebeveyn ya da yasal vasilerinden izin almalıdır.

1.1.2 Diğer yeterlik programları ya da yeterlik programı bölümleriyle herhangi bir çakışma olması, WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programına katılım için engel değildir.

1.1.3 Buldukları ülkenin yasal alkollü içki satın alma yaşından küçük olanların ya da sağlık veya dini nedenlerle alkol tadımı yapmak istemeyenlerin, kurs süresince alkollü içki tadımı yapmasına izin verilmeyecektir ya da içki tadımı yapması istenmeyecektir. Ancak bu durum, yeterlik programını başarılı bir şekilde tamamlamak için engel değildir.

1.2 Program öncesi hazırlık önerileri

1.2.1 Adayların daha önceden alkollü içki bilgi ve deneyimine sahip olması gerekmektedir.

1.2.2 Ana dilleri İngilizce olmayan adayların, İngilizce derslere girmeden önce eşdeğer yetenek seviyesini göstermek için IELTS (*Uluslararası İngilizce Dili Test Sistemi*) 6. ya da üstü seviye teste girmesi özellikle önerilmektedir.

1.2.3 Diğer dillerde adayların sınavda kullanılacak dille ilgili okuma-yazma yeterliğine sahip olması gerekir.

2 Sınav Formatı ve Sonuçlar

2.1 WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı değerlendirmesi, 60 dakikada tamamlanması gereken her biri 1 puan değerindeki 50 adet test sorusundan oluşan kapalı bir kitapçıkla yapılır.

2.2 Sınav sonuçları WSET Awards tarafından aşağıdaki şekillerde yayınlanır:

- WSET Awards, kendi adaylarına sonuçları bildirebilsin diye APP'e (*Yetkili Kurs Merkezi*) tüm adayların puan listesini elektronik posta yoluyla gönderir. Puan listesi, WSET Awards tamamlanan sınav kâğıtlarını aldıktan iki hafta sonra yayınlanır.
- Daha sonra WSET Awards, adayların mektup ve sertifikalarını, kendi adaylarına dağıtmaktan sorumlu APP'e (*Yetkili Kurs Merkezi*) gönderir.

2.3 Sonuçlar aşağıdaki şekilde değerlendirilir:

%85 ve üzeri puan	Pass with distinction (<i>Takdir</i>)
%70 ila %84 arası puan	Pass with merit (<i>Başarılı</i>)
%55 ila %69 arası puan	Pass (<i>Geçer</i>)
%45 ila %54 arası puan	Fail (<i>Başarısız</i>)
%44 ve aşağısı puan	Fail unclassified (<i>Sınıflandırılmaz</i>)

3 Özel Durumlar

3.1 Bağımsız bir kurum tarafından yazılı olarak desteklenen ve özel sınav gereksinimlerine ihtiyaç duyan sınav adayları, sınav öncesinde APP'teki (*Yetkili Kurs Merkezi*) sınav gözetmenine ihtiyaçlarını bildirmelidir. Sınav gözetmenleri ve adaylar için daha ayrıntılı bilgi, WSET Awards'tan öğrenilebilir.

3.2 Özel gereksinimlere ihtiyaç duyan adayların sınavda sorun yaşamaması WSET Awards'ın önceliğidir. Adaylar, sınav öncesinde ihtiyaçları doğrultusunda APP'i (*Yetkili Kurs Merkezi*) bilgilendirmekle sorumludur.

4 Bütünleme

4.1 Sınavda başarısız olan adaylar, bütünleme sınavı talebinde bulunabilir. Bütünleme sınavı sayısında herhangi bir kısıtlama bulunmamaktadır.

4.2 Başarılı olan adaylar, not yükseltmek için bütünleme sınavı talep edemezler.

5 Sınav Koşulları ve Sınavın Gerçekleştirilmesi

5.1 Bir sınava kayıt olacak adaylar, aşağıdaki koşulları teyit ve kabul eder:

- Sınav başlamadan önce tüm adaylar, sınav gözetmenine fotoğraflı bir kimlik göstermek zorundadır.
- Sınav en fazla 60 dakika içinde bitirilmelidir.
- Sınav soru kâğıdı ve cevap anahtarı dışında sınav sırasında başka hiçbir referans kaynak kullanılamaz.
- Gözetmen sınav koşullarının sağlandığını bildirdikten sonra adaylar, sınavdan çıkana ya da gözetmen sınav süresinin sona erdiğini söyleyene kadar kendi aralarında hiçbir şekilde iletişime geçemezler.
- Sınav sırasında adaylar sadece şu eşyaları yanlarında bulundurabilir; kalem, kurşun kalem, silgi ve içme suyu.
- Adayların sınav yapılan sınıfın ya da sınav malzemelerinin fotoğrafını çekmesi yasaktır.
- Sınav sırasında her türden elektronik cihazın kullanımı yasaktır.
- Cep telefonları sınav masasında tutulamaz; kapatılıp göz önünden kaldırılmalıdır.
- Sınav sırasında her tür sözlük kullanımı yasaktır.
- Sınav sırasında alarmlı saat kullanımı yasaktır.
- Adaylar, sınavın ilk 15 dakikasında sınav yapılan sınıftan çıkamazlar.
- Sınava zamanında giren adaylardan biri dışarı çıktıysa, sınav başlangıç saatinden geç gelen diğer adaylar sınava GİREMEZLER.
- Sınava geç kalan adaylar, gözetmenin ve sınavdaki diğer adayların ortak kararıyla sınava girebilir. Normal şartlar altında, belirtilen sınav saatinden 30 dakika sonra gelebilen adayın sınava alınması beklenmemelidir.
- Adaylar sınav başladıktan sonra sınıftan çıkıp tekrar içeri giremez. Bunun tek istisnası, bir sınav gözetmeninin sınıftan çıktıktan sonra adaya sürekli refakat etmesiyle mümkün olabilir.
- Sınavını erken bitiren adaylar, diğer adayları rahatsız etmemek şartıyla sınavın son 10 dakikasına kadar sınıftan çıkabilirler; tekrar sınıfa girmelerine izin verilmez.
- Gözetmenlerin herhangi bir sınav sorusu hakkında yorum yapma ya da fikir belirtme yetkisi yoktur.
- Sınavı suistimal ettiğinden şüphelenilen adaylar derhal sınıftan çıkarılır; geçerliliğinin değerlendirilmesi için adayın sınav kâğıdı Examination Panel'a (*Sınav Heyeti*) teslim edilir.
- Soru kâğıtları hiçbir şekilde sınıftan dışarı çıkarılamaz; sınav kâğıtlarıyla birlikte cevap anahtarını vermeyen adaylar, sınavı suistimal etmiş sayılacaktır.
- Adayların sınav içeriğini başkalarıyla paylaşmaları ya da sınav kâğıdının kopyasını çıkarması yasaktır.

5.2 Adaylar sınav gözetmeninin talimatlarına uymakla yükümlüdür. Talimatları yerine getirmeyen adayların sınav sonuçları geçersiz sayılır.

5.3 WSET kusurlu davranan adayların WSET yeterlilik programından temelli olarak çıkarılması hakkını saklı tutar.

5.4 Sınav kâğıtları ve cevap anahtarları WSET Awards'a aittir ve adaylara geri verilmez.

6 Sınav Geri Bildirimleri, Yeniden Değerlendirme ve İtirazlar

6.1 Sınav kâğıtlarının yeniden değerlendirilmesini ve/veya geri bildirimde bulunmak isteyen adayların, APP'e (*Yetkili Kurs Merkezi*) başvurup Enquiry and Feedback Form (*Yeniden Değerlendirme ve Geri Bildirim Formu*) istemesi gerekmektedir. Ücreti mukabilinde alınacak form, doldurulduktan sonra sınav tarihini takiben altı hafta içinde WSET Awards'a teslim edilmelidir. Sınav

tarihinden sonraki altı haftanın ardından hiçbir başvuru kabul edilmeyecektir. Tekrar değerlendirme ve geri bildirim, WSET Awards formu aldıktan sonra iki hafta içinde gerçekleştirilecektir.

6.2 Sınav değerlendirmesinden tatmin olmayan adaylar APP (*Yetkili Kurs Merkezi*) ile iletişime geçmelidir, ancak tatmin edici bir çözüme ulaşamadıkları durumda Appeal against Enquiry Application Form (*Değerlendirmeye İtiraz Başvuru Formu*) almalı, doldurduktan sonra değerlendirmenin bildirilmesini takip eden 10 iş günü içinde form bedeliyle birlikte WSET Awards'a iletmelidir. 10 iş gününden sonra gelen itirazlar değerlendirilmeyecektir. İtiraz, WSET Awards formu teslim aldıktan sonra iki hafta içinde değerlendirilecektir.

7 Aday Memnuniyeti

7.1 APP'ten (*Yetkili Kurs Merkezi*) bekledikleri hizmeti almadıklarını ya da yönetim, kurs ücreti veya sınavlar açısından standartlarda tutarsızlık olduğunu düşünen adaylar, şikayetlerini öncelikle kayıtlı oldukları APP'e bildirmelidir. Sorun tatmin edecek şekilde çözülemediğinde, adayların qa@wsetglobal.com e-posta adresinden Quality Assurance Team (*Kalite Güvence Yönetimi*) ile iletişime geçmelerini rica ederiz. Bütün şikâyet ve öneriler gizlilik içerisinde değerlendirilecektir, ancak WSET Awards'ın isimsiz şikâyetler doğrultusunda herhangi bir eyleme geçmeyeceği bilinmelidir.

8 Sınav Yönetmeliği

8.1 WSET Awards, uygun gördüğü durumlarda bu kuralları değiştirme ya da yeni kurallar belirleme hakkını saklı tutar.

WSET Yeterlik Programları

WSET Yeterlik Programları

WSET'in şarap ve sakenin de dahil olduğu yüksek alkollü içkiler üzerine geniş bir yeterlik programı yelpazesi bulunmaktadır. Bu programlar, WSET Awards tarafından geliştirilip sürdürülmektedir. Bu yeterlik programları aşağıdaki gibidir.

WSET® 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı (600/1504/4)
 WSET® 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı (600/1501/9)
 WSET® 1. Seviye Sake Yeterlik Programı (603/2051/5)

WSET® 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı (603/4432/5)
 WSET® 2. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı (600/1507/X)

WSET® 3. Seviye Şarap Yeterlik Programı (601/6352/5)
 WSET® 3. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı
 WSET® 3. Seviye Sake Yeterlik Programı (603/2066/7)

WSET® 4. Seviye Şarap Diploma Programı

Yeterlik programlarıyla ilgili daha ayrıntılı bilgiler WSET'in web sitesinde bulunabilir: wsetglobal.com

Kimler WSET kursu sunabilir?

WSET kursları, sadece APP olarak bilinen Yetkili Kurs Merkezleri tarafından düzenlenebilir. WSET kurslarında eğitim almak isteyen öğrenciler, WSET tarafından onaylı bir APP'e (*Yetkili Kurs Merkezi*) kayıt olmalıdır. Bir öğrencinin doğrudan iletişimde olduğu APP, WSET Awards tarafından hazırlanan hem eğitim kursunu hem de sınavı düzenlemekle yükümlüdür.

APP ile yapılan grup çalışması, tadım yapmayı öğrenmenin en iyi yoludur, ancak bazı APP'ler aynı zamanda adayları uzaktan eğitimle sınava hazırlayabilir.

APP listesi, WSET web sitesinde yayınlanmıştır: wsetglobal.com. Yeterlik programlarıyla ilgili bilgi almak için doğrudan APP'ler ile iletişime geçebilirsiniz.

APP olmakla ilgileniyorsanız, qa@wsetglobal.com e-posta adresinden Quality Assurance Team (*Kalite Güvence Yönetimi*) ile iletişime geçerek bilgi alabilirsiniz.

WSET Awards

WSET Awards Hakkında

WSET Awards, Wine & Spirit Education Trust'ın bir girişimidir ve WSET yeterlik programlarını oluşturan yaratım, süreç ve kalite güvencesinden sorumludur. İngiltere'de yeterlik programları ve sınavları denetleyen İngiliz Ofqual kurumu tarafından bir yeterlik programı olarak tanınmaktadır.

WSET Awards, alkollü içkilerde ürün bilgisi ve tadım becerisi üzerine sertifika verilen kurs ve sınavların yönetiminde **BS EN ISO 9001** yönetmeliğinin gereklilikleriyle uyumlu Quality Management System (*Kalite Yönetim Sistemi*) ile işletilmektedir.



Çeşitlilik ve Eşitlik İlkesi

WSET Awards, çeşitlilik ve eşitlik ilkesinin destekçisidir ve tüm adayların eşit ve adil bir düzlemde muamele görmesini sağlamaktan sorumludur. Çeşitlilik ve eşitlik beyannamemizi qa@wsetglobal.com e-posta adresine yazarak Quality Assurance Team'den (*Kalite Güvence Yönetimi*) edinebilirsiniz.

Müşteri Hizmetleri Beyannamesi

Müşterilerimizin WSET Awards'tan beklediği hizmet kalitesi ve kapsamı, Customer Service Statement (*Müşteri Hizmetleri Beyannamesi*) belgesinde yer almaktadır. Beyannamenin bir kopyasını qa@wsetglobal.com e-posta adresine yazarak Quality Assurance Team'den (*Kalite Güvence Yönetimi*) edinebilirsiniz.

Hizmet sırasında herhangi bir memnuniyetsizlik yaşanırsa, lütfen öncelikle kayıt olduğunuz APP (*Yetkili Kurs Merkezi*) ile iletişime geçin. Sorun çözülemezse yine qa@wsetglobal.com e-posta adresinden Quality Assurance Team ile iletişime geçebilirsiniz.

WSET Prizes (*Teşvik Programı*)

WSET Prizes, her yıl 1 Ağustos-31 Temmuz arasındaki akademik dönemde akademik başarıyı ödüllendirir. Sınav puanlarıyla sıra dışı başarı gösteren adaylar teşvik programı kriterleri doğrultusunda teşviğe uygun görülebilir. WSET Awards, teşviğe uygun adaylarla her yıl Ekim ya da Kasım ayında iletişime geçer. Teşvik programıyla ilgili daha ayrıntılı bilgi için:

<http://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>

Teşvikler, finansal eğitim yardımından ziyade, sınav performansının ödüllendirilmesine dayalıdır.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Bir bilgi dünyası

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

Baskı 1