



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualificação de Nível 2
em Vinhos **WSET**®

Especificações



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Especificações

Qualificação de Nível 2
em Vinhos WSET®

Um mundo de conhecimento

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019
Issue 1, 2019

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019
Número 1 em inglês 2019

Versão em português © Wine & Spirit Education Trust 2019
Número 1 traduzido para português 2019

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida ou transmitida de qualquer forma ou por qualquer meio, eletrônico ou mecânico, incluindo fotocópia, gravação ou qualquer sistema de armazenamento ou recuperação de informação, sem a prévia autorização escrita dos editores.

Desenhado por Peter Dolton

Tradução por Maria Daniela Bomrad
Revisão de textos por Carla Basto
Revisão técnica por Raul Riba D'Ave DipWSET
Revisão de provas por Maria Daniela Bomrad

Serviços de produção pela Wayment Print & Publishing Solutions Ltd e Armstrong Ink Ltd

Conteúdo

Introdução	3
Introdução à Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET	4
Resultados de aprendizagem	5
Recomendações de vinhos a provar	13
Orientações para o exame	14
Exemplos de questões de exame	15
Regulamento do exame	16
Qualificações da WSET	19
WSET Awards	20

Introdução

Estas Especificações contêm a informação necessária sobre a Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET, tanto para os candidatos como para os centros de ensino onde os cursos da WSET são lecionados (conhecidos como APP – Approved Programme Providers).

A parte principal deste documento expõe de forma detalhada os resultados de aprendizagem para a Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET. Estes resultados de aprendizagem devem ser utilizados não só pelos APP para preparar os programas de ensino, mas também pelos candidatos para organizarem os seus estudos, já que o exame a que estarão sujeitos é especificamente preparado com o objetivo de avaliar estes resultados de aprendizagem.

Estas Especificações também oferecem uma lista dos exemplos de vinhos a provar, orientações sobre o exame (incluindo a descrição da importância do conteúdo de cada resultado de aprendizagem), exemplos de questões de exame e o regulamento do exame.

No final deste documento, encontrará também informações sobre as restantes qualificações da WSET, assim como sobre a WSET Awards, a divisão de qualificações da WSET.

Introdução à Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET

Objetivos da qualificação

A Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET destina-se a quem tem pouco ou nenhum conhecimento prévio sobre vinhos. É apropriada sempre que se pretenda um bom conhecimento sobre vinhos, necessário para consolidar aptidões e competências laborais, por exemplo, nas funções de venda e de serviço de atendimento ao cliente nos setores da hotelaria, varejo/retalho ou atacado/comércio por grosso. É também de utilidade para quem tiver um interesse geral no vinho e deseja alargar os seus conhecimentos nesta matéria.

Os candidatos que obtenham esta qualificação serão capazes de descrever e comparar os estilos dos vinhos produzidos a partir de castas importantes a nível internacional e regional, interpretar rótulos de vinhos das principais regiões produtoras de vinho do mundo e oferecer orientações básicas sobre a apropriada escolha e serviço de vinho. Serão ainda capazes de compreender os princípios da prova e avaliação de vinhos.

Estrutura da qualificação

Resultados de aprendizagem

Para atingir os objetivos desta qualificação foram definidos seis resultados de aprendizagem.

- Resultado de aprendizagem 1** Compreender as influências ambientais e as opções de viticultura na vinha e como ambas irão impactar o estilo e a qualidade do vinho.
- Resultado de aprendizagem 2** Compreender como a vinificação e o envelhecimento em garrafa influenciam o estilo e a qualidade do vinho.
- Resultado de aprendizagem 3** Compreender como as influências ambientais, as opções de viticultura, a vinificação e o envelhecimento em garrafa influenciam o estilo e a qualidade dos vinhos produzidos a partir das principais castas.
- Resultado de aprendizagem 4** Conhecer o estilo e a qualidade dos vinhos produzidos a partir das castas tintas e brancas importantes a nível regional.
- Resultado de aprendizagem 5** Compreender como o processo de produção pode influenciar os estilos dos vinhos espumantes e fortificados.
- Resultado de aprendizagem 6** Compreender os princípios e processos fundamentais envolvidos no armazenamento e serviço de vinho, assim como na harmonização de vinho e comida.

Admissão

Não existem restrições de acesso à Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET.

Consulte a seção «Regulamento do exame – Requisitos de acesso» para obter mais informações sobre os critérios de elegibilidade.

Total Qualification Time (TQT) e Guided Learning Hours (GLH)

A duração total da qualificação (TQT nas suas siglas em inglês) é uma estimativa da quantidade total de tempo, medida em horas, que um aluno, de forma razoável, precisaria para mostrar o nível de aproveitamento necessário para a atribuição de uma qualificação. É constituída pelas horas letivas (GLH) e pelo tempo de estudo privado. As horas letivas (GLH) incluem a totalidade de horas de aprendizagem supervisionada pelo formador e as avaliações supervisionadas.

A TQT da Qualificação de Nível 2 em Vinhos é de 28 horas. Deste total de horas, 17 são GLH (das quais, 1 hora é destinada ao exame) e 11 são de estudo privado.

Vias de progressão recomendadas

Para ingressar na Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET recomenda-se possuir a Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET ou um nível de conhecimento equivalente.

Resultados de aprendizagem

Resultado de aprendizagem 1

Compreender as influências ambientais e as opções de viticultura na vinha e como ambas irão impactar o estilo e a qualidade do vinho.

Critérios de avaliação

1. Identificar o que é que cada **parte da uva** fornece ao produtor de vinho.
2. Identificar o que é que uma **videira precisa** para produzir uvas.
3. Identificar as **etapas fundamentais da formação e amadurecimento da uva**.
4. Descrever como os **componentes, aromas e sabores da uva** mudam à medida que a uva amadurece.
5. Descrever como as **influências ambientais** na vinha impactam a maturação e a qualidade da uva.
6. Descrever como a maturação da uva impacta o estilo e a qualidade do vinho.
7. Identificar as **opções de viticultura** na vinha.
8. Mencionar o significado dos **termos de rotulagem mais importantes usados para indicar origem e regulamentação**.
9. Mencionar o significado dos **termos de rotulagem relacionados com a idade da vinha e as opções de viticultura**.

Partes da uva	Pele: Polpa: Grainhas e engaços:	cor, taninos, sabores açúcar, ácidos, água, sabores taninos
Requisitos da videira		Calor, luz solar, água, nutrientes, dióxido de carbono (CO ₂)
Etapas da formação e amadurecimento da uva	Formação da uva: Amadurecimento:	floração, vingamento, pintor uvas não maduras, uvas maduras, uvas sobremaduras (de colheita tardia, passificadas)
Mudanças à medida que as uvas amadurecem	Mudanças nos componentes gerais: Mudanças nos aromas e sabores gerais:	cor, açúcar, ácido, taninos nas uvas brancas, nas uvas tintas
Influências ambientais na vinha	Influências climáticas gerais: Outras influências climáticas: Influências das condições do tempo:	fresco, moderado, moderadamente quente latitude, altitude, montanhas, encosta, orientação, solos, mares, rios, ar, nevoeiro, nuvens, neblina seca, geada, granizo, chuva, luz solar, temperatura
Opções de viticultura	Opções na vinha: Concentração dos açúcares na uva:	condução, poda, irrigação, pulverizações, produção orgânica, rendimentos, vindima uvas sobremaduras, uvas botritizadas/afetadas pela podridão nobre, uvas congeladas
Termos de rotulagem usados para indicar origem e regulamentação	Indicações geográficas (IG) União Europeia: França: Itália: Espanha: Alemanha: Fora da União Europeia:	<i>Protected Designation of Origin (PDO)/Denominação de Origem Protegida (DOP), Protected Geographical Indication (PGI)/Indicação Geográfica Protegida (IGP)</i> <i>Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Vin de Pays (VdP), Indication Géographique Protégée (IGP)</i> <i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Indicazione Geografica Tipica (IGT)</i> <i>Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra</i> <i>Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein</i> Indicações geográficas
Termos de rotulagem relacionados com a idade da vinha e com as opções de viticultura	Idade da vinha: Opções de viticultura:	<i>old vine/vieilles vignes</i> (vinhas velhas) <i>vintage</i> (safra/ano de colheita), <i>late harvest/vendanges tardives</i> (colheita tardia), <i>botrytis/noble rot</i> (podridão nobre), <i>icewine/Eiswein</i> (vinho de gelo)

Resultado de aprendizagem 2

Compreender como a **vinificação** e o **envelhecimento em garrafa** influenciam o estilo e a qualidade do vinho.

Critérios de avaliação

1. Mencionar as etapas fundamentais do **processo de fermentação alcoólica**.
2. Identificar as etapas fundamentais dos **processos de vinificação** usados para os vinhos tintos, brancos e rosés.
3. Descrever como as **opções de vinificação** podem influenciar o estilo e a qualidade do vinho produzido.
4. Identificar as mudanças fundamentais que ocorrem em um vinho durante o **envelhecimento em garrafa**.

Processo de fermentação alcoólica	As leveduras convertem açúcar em álcool e dióxido de carbono	
Processo de vinificação	Etapas do processo de vinificação:	esmagamento, fermentação, prensagem, armazenamento e/ou envelhecimento, elaboração do corte/lote, acondicionamento
Opções de vinificação	Correções:	adição de açúcar, correção de acidez
	Temperaturas de fermentação:	baixas, altas
	Vinho tinto:	extração
	Vinho rosé:	maceração curta, mistura
	Vinho doce:	paragem da fermentação, adição de doçura
	Tipos de recipientes:	aço inox, cimento, madeira
	Tipos de recipientes de madeira:	pequeno, grande, novo, usado, grau de tosta
	Conversão malolática	
	Borras	
	Elaboração do corte:	consistência, complexidade, estilo
Envelhecimento em garrafa	Vinho tinto:	cor, taninos, aromas e sabores
	Vinho branco:	cor, aromas e sabores

Resultado de aprendizagem 3

Compreender como as influências ambientais, as opções de viticultura, a vinificação e o envelhecimento em garrafa influenciam o estilo e a qualidade dos vinhos produzidos a partir das principais castas.

Critérios de avaliação

1. Descrever as **características** das **principais castas**.
2. Descrever como as **influências ambientais** e as **opções de viticultura** impactam as características das principais castas.
3. Descrever como as **opções de vinificação** impactam o estilo de vinho produzido a partir das principais castas.
4. Descrever como o **envelhecimento em garrafa** impacta o estilo de vinho produzido a partir das principais castas.
5. Descrever o estilo e a qualidade dos vinhos produzidos a partir das **principais castas** nas **IG** especificadas.
6. Comparar o estilo e a qualidade dos vinhos produzidos a partir das **principais castas** dentro de uma região e entre as regiões especificadas.
7. Mencionar o significado dos **termos de rotulagem importantes a nível regional que indicam estilo e qualidade dos vinhos produzidos a partir das principais castas**.

Principais castas	Uvas tintas	
	Variiedades:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Pinot Noir
	Características:	cor, nível de taninos, açúcar (álcool potencial), acidez, aromas e sabores
	Uvas brancas	
	Variiedades:	Chardonnay, Pinot Grigio/Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc
	Características:	cor, açúcar (álcool potencial), acidez, aromas e sabores
Influências ambientais e opções de viticultura	Clima:	fresco, moderado, moderadamente quente
	Vindima:	uvas de colheita precoce, uvas maduras, uvas sobremaduras
	Concentração dos açúcares na uva:	uvas sobremaduras, uvas botritizadas/afetadas pela podridão nobre, uvas congeladas
Opções de vinificação	Tipos de recipientes:	aço inox, cimento, madeira
	Tipos de barril de madeira:	pequeno, grande, novo, usado, grau de tosta
	Conversão malolática	
	Borras	
	Elaboração do corte:	consistência, complexidade, estilo
Envelhecimento em garrafa	Vinho tinto:	cor, taninos, aromas e sabores
	Vinho branco:	cor, aromas e sabores

Indicações geográficas para castas tintas	MERLOT	
	As IG dentro da UE:	Produção IGP Sul de França
		As DOP França: Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol
	As IG de outros países produtores de vinho:	EUA: California, Napa Valley, Sonoma Chile: Valle Central África do Sul: Stellenbosch Austrália: Margaret River Nova Zelândia: Hawke's Bay
	CABERNET SAUVIGNON	
	As IG dentro da UE:	Produção IGP Sul de França
		As DOP França: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan
	As IG de outros países produtores de vinho:	EUA: California, Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma Chile: Valle Central, Valle del Maipo, Valle de Colchagua África do Sul: Stellenbosch Austrália: Coonawarra, Margaret River Nova Zelândia: Hawke's Bay

**SYRAH/SHIRAZ**

As IG dentro da UE: **Produção IGP**

Sul de França

As DOP

França:

Norte do Ródano: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie

As IG de outros países

produtores de vinho:

Austrália: South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley

PINOT NOIR

As IG dentro da UE: **As DOP**

França: Bourgogne (Borgonha), Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard

As IG de outros países

produtores de vinho:

EUA: Sonoma, Carneros, Santa Barbara County, Oregon

Chile: Valle de Casablanca

África do Sul: Walker Bay

Austrália: Yarra Valley, Mornington Peninsula

Nova Zelândia: Martinborough, Marlborough, Central Otago

**Indicações geográficas
para castas brancas**

CHARDONNAY

As IG dentro da UE: **Produção IGP**

Sul de França

As DOP

França: Bourgogne (Borgonha), Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé

As IG de outros países

produtores de vinho:

EUA: California, Sonoma, Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon

Chile: Valle Central, Valle de Casablanca

África do Sul: Western Cape, Walker Bay

Austrália: South Eastern Australia, Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River

Nova Zelândia: Marlborough, Hawke's Bay

RIESLING

As IG dentro da UE: **As DOP**

França: Alsace

Alemanha: Mosel, Rheingau, Pfalz

As IG de outros países

produtores de vinho:

Austrália: Clare Valley, Eden Valley

SAUVIGNON BLANC

As IG dentro da UE: **Produção IGP**

Sul de França

As DOP

França:

Loire: Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine

Bordeaux: Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan

As IG de outros países

produtores de vinho:

EUA: Napa Valley

Chile: Valle Central, Valle de Casablanca

África do Sul: Elgin, Constantia

Austrália: Adelaide Hills, Margaret River

Nova Zelândia: Marlborough

PINOT GRIS/PINOT GRIGIO

As IG dentro da UE: **Produção IGP**

Itália: Veneto

As DOP

França: Alsace

Itália: Delle Venezie, Friuli-Venezia Giulia

**Termos de rotulagem
importantes a nível
regional que indicam
estilo e qualidade dos
vinhos produzidos a partir
das principais castas**

França:

Borgonha: *Premier Cru, Grand Cru*

Bordeaux: *Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé*

Alsácia: *Grand Cru*

Alemanha:

Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese (BA),

Trockenbeerenauslese (TBA), Eiswein

Trocken, Halbtrocken

Resultado de aprendizagem 4

Conhecer o estilo e a qualidade dos vinhos produzidos a partir das castas tintas e brancas importantes a nível regional.

Critérios de avaliação

1. Descrever as **características** das castas tintas e brancas importantes a nível regional.
2. Descrever o estilo e a qualidade dos vinhos produzidos a partir das castas tintas e brancas importantes a nível regional e que provêm das **IG** especificadas.
3. Mencionar o significado dos **termos de rotulagem** que indicam estilo e qualidade dos vinhos produzidos a partir de castas tintas e brancas importantes a nível regional.

CASTAS TINTAS	
Características	Cor, nível de taninos, açúcar (álcool potencial), acidez, aromas e sabores
GAMAY	
As IG	França: Beaujolais, Beaujolais Villages, <i>cru</i> de Beaujolais (Fleurie)
GRENACHE/GARNACHA	
As IG	França: Sul do Ródano: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape Sul de França: Minervois Espanha: Rioja, Navarra, Priorat Austrália: Barossa Valley, McLaren Vale
TEMPRANILLO	
As IG	Espanha: Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
Termos de rotulagem	Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
NEBBIOLO	
As IG	Itália: Barolo, Barbaresco
BARBERA	
IG	Itália: Barbera d'Asti
SANGIOVESE	
As IG	Itália: Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino
Termos de rotulagem	<i>Classico, Riserva</i>
CORVINA	
As IG	Itália: Valpolicella, Valpolicella Classico
Termos de rotulagem	<i>Classico, Amarone, Recioto</i>
MONTEPULCIANO	
IG	Itália: Montepulciano d'Abruzzo
ZINFANDEL/PRIMITIVO	
As IG	EUA: California Itália: Puglia
PINOTAGE	
As IG	África do Sul: Western Cape
Termo de rotulagem	<i>Cape Blend</i>
CARMENÈRE	
IG	Chile: Valle Central
MALBEC	
IG	Argentina: Mendoza

CASTAS BRANCAS

Características Cor, açúcar (álcool potencial), acidez, aromas e sabores

CHENIN BLANC

As IG

França:
Loire: Vouvray
África do Sul

SÉMILLON/SEMILLON

As IG

França: Bordeaux, Sauternes
Austrália: Hunter Valley, Barossa Valley

VIIGNIER

IG

França:
Norte do Ródano: Condrieu

GEWURZTRAMINER

As IG

França: Alsace, Alsace Grand Cru

VERDICCHIO

IG

Itália: Verdicchio dei Castelli di Jesi

CORTESE

IG

Itália: Gavi

GARGANEGA

As IG

Termos de rotulagem

Itália: Soave, Soave Classico
Classico, Recioto

FIANO

IG

Itália: Fiano di Avellino

ALBARIÑO

IG

Espanha: Rías Baixas

FURMINT

IG

Termo de rotulagem

Hungria: Tokaj
Aszú

Resultado de aprendizagem 5

Compreender como o processo de produção pode influenciar os estilos dos vinhos espumantes e fortificados.

Critérios de avaliação

1. Identificar as **castas** fundamentais utilizadas para produzir os principais estilos de vinhos espumantes.
2. Identificar as etapas fundamentais dos **processos de vinificação** usados para produzir vinhos espumantes e fortificados.
3. Identificar as principais **IG** para vinhos espumantes e fortificados.
4. Descrever o **estilo** dos vinhos espumantes e fortificados especificados.
5. Mencionar o significado dos **termos de rotulagem associados aos vinhos espumantes e fortificados que indicam estilo e qualidade**.

Castas	Vinhos espumantes: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Moscato (Muscat), Glera
Processos de vinificação	<p>Vinhos espumantes: Método de fermentação em garrafa: método tradicional Método de tanque: estilos secos, estilos doces</p> <hr/> <p>Vinhos fortificados: Xerez: fortificação depois da fermentação, envelhecimento em contato com a flor, envelhecimento em contato com o oxigênio Vinho do Porto: fortificação para parar a fermentação, envelhecimento</p>
As IG	<p>Vinhos espumantes: França: Champagne Itália: Asti, Prosecco Espanha: Cava Outros países: África do Sul, EUA, Austrália, Nova Zelândia</p> <hr/> <p>Vinhos fortificados: Espanha: Xerez Portugal: Vinho do Porto</p>
Termos de rotulagem associados aos vinhos espumantes e fortificados que indicam estilo e qualidade	<p>Vinhos espumantes: <i>Brut, Demi-Sec, Vintage/Non-vintage, Traditional Method</i> (Método Tradicional), <i>Méthode Cap Classique</i></p> <hr/> <p>Vinhos fortificados: Xerez: Fino, Amontillado, Oloroso, Pale Cream, Medium, Cream, PX (Pedro Ximénez) Vinho do Porto: Ruby, Ruby Reserva/Reserve Ruby, Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny</p>

Resultado de aprendizagem 6

Compreender os princípios e processos fundamentais envolvidos no armazenamento e serviço de vinho, assim como na harmonização de vinho e comida.

Critérios de avaliação

1. Identificar as condições ideais para o **armazenamento** e métodos para a **conservação** do vinho.
2. Mencionar a **temperatura de serviço** recomendada para os diferentes tipos e estilos de vinho.
3. Mencionar os procedimentos corretos para **abrir e servir o vinho**.
4. Identificar como os **defeitos mais comuns** afetam o aroma e o sabor do vinho.
5. Identificar as principais **interações entre o vinho e a comida**.

Condições ideais de armazenamento	Temperatura, luz, posição da garrafa
Conservação do vinho	Sistema de vácuo, sistema de gás
Temperatura de serviço	<p>Vinhos brancos e vinhos rosés:</p> <p>Vinhos espumantes – muito frescos Vinhos doces – muito frescos Vinhos brancos de corpo ligeiro/corpo médio e rosés – frescos Vinhos brancos de muito corpo – ligeiramente frescos</p> <hr/> <p>Vinhos tintos:</p> <p>Vinhos tintos de corpo médio/muito corpo – temperatura ambiente Vinhos tintos de corpo ligeiro – temperatura ambiente ou ligeiramente frescos</p>
Serviço do vinho	<p>Abertura:</p> <p>Decantação</p> <p>vinho tranquilo, vinho espumante</p> <hr/> <p>Serviço do vinho:</p> <p>taças/copos, verificação do aspecto e do nariz do vinho</p>
Defeitos mais comuns	Contaminação por rolha, falha do vedante, danos devido ao calor
Principais interações entre o vinho e a comida	<p>Componentes da comida que afetam o vinho:</p> <p>Doçura, umami, acidez, sal, intensidade do sabor, gordura, picante</p> <hr/> <p>Componentes do vinho que são afetados pela comida:</p> <p>Doçura, acidez, amargor (dos taninos, da madeira), fruta, álcool</p>

Recomendações de vinhos a provar

É recomendado que os candidatos provem um mínimo de 43 exemplos de vinhos durante os seus estudos. A seguinte lista é apresentada seguindo a ordem das sessões do curso.

Sessão 1

Pinot Grigio
Chenin Blanc com madeira *ou* Semillon com madeira *ou* Chardonnay com madeira
Gewurztraminer Alsace Grand Cru
Beaujolais Villages
Barolo

Sessão 2

Gevrey-Chambertin *ou* Nuits-Saint-Georges *ou* Beaune *ou* Pommard
Pinot Noir (região do Novo Mundo)
Zinfandel tinto

Sessão 3

White Zinfandel
Riesling seco da Austrália
Riesling Spätlese alemão
Chenin Blanc seco *ou* de doçura média *ou* Semillon seco
Tokaji *ou* Sauternes

Sessão 4

Chablis Premier Cru
Puligny-Montrachet *ou* Meursault *ou* Pouilly-Fuissé
Chardonnay (região do Novo Mundo)
Sancerre *ou* Pouilly-Fumé
Sauvignon Blanc de Marlborough
Albariño *ou* Pinot Gris *ou* Viognier

Sessão 5

Merlot (IGP *ou* marca de grande volume)
Saint-Émilion Grand Cru
Haut-Médoc Cru Classé
Cabernet Sauvignon (região do Novo Mundo)
Syrah do Norte do Ródano
Shiraz de Barossa Valley

Sessão 6

Côtes du Rhône genérico
Châteauneuf-du-Pape
Rosé francês *ou* espanhol *ou* Rioja Joven
Rioja Reserva
Malbec de Mendoza *ou* Carmenère chileno
Pinotage da África do Sul

Sessão 7

Gavi *ou* Soave *ou* Verdicchio
Fiano *ou* Soave *ou* Verdicchio
Barbera d'Asti
Valpolicella Classico
Chianti Classico Riserva
Sauternes *ou* Tokaji (escolher a alternativa ao vinho escolhido para a Sessão 3)

Sessão 8

Prosecco
Cava
Champagne
Asti
Xerez Fino *ou* Oloroso
Vinho do Porto LBV *ou* Tawny

Orientações para o exame

Questões administrativas

Os exames são ministrados pelos APP (Approved Programme Providers) da WSET. Os APP devem cumprir com as políticas e procedimentos da WSET estabelecidos no APP Handbook (manual do APP).

Método de avaliação

O candidato da Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET será avaliado através de um exame sem consulta que consiste em 50 questões de múltipla escolha e que deve ser completado no tempo máximo de 60 minutos.

Todas as perguntas do exame estão baseadas nos resultados de aprendizagem publicados nestas Especificações. O material de estudo recomendado (*Vinhos: olhando para além do rótulo*) contém as informações necessárias para responder a estas perguntas.

Para passar no exame, o candidato deverá obter uma nota mínima de 55 por cento.

Sobre o exame da Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET

O exame da Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET consiste em 50 questões de múltipla escolha. Cada questão tem apenas uma única resposta correta. As respostas devem ser indicadas em uma folha de respostas legível por computador. No dia do exame, o supervisor dará as instruções sobre como completar a folha de respostas. Cada questão de múltipla escolha tem um valor de um ponto e NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorretas.

Todos os exames da Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET são cuidadosamente elaborados para refletir a importância atribuída a cada um dos conteúdos dos resultados de aprendizagem. A seguinte tabela apresenta um detalhe da quantidade de perguntas atribuída a cada um dos resultados de aprendizagem.

Resultado de aprendizagem	Questões de múltipla escolha (1 ponto por questão)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	50

Exemplos de questões de exame

A Wine & Spirit Education Trust não divulga exames anteriores da Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET. Para que os candidatos possam ter uma ideia do tipo de questões que podem surgir no exame, é possível ver nesta seção cinco exemplos de questões de exame. O exame consiste em 50 questões similares a estas.

- 1. Em comparação com os vinhos tintos, os vinhos brancos são geralmente fermentados**
 - a. tanto a temperaturas mais altas como a temperaturas mais baixas
 - b. à mesma temperatura
 - c. a temperaturas mais altas
 - d. a temperaturas mais baixas

- 2. Que casta é considerada como sendo produtora de vinhos brancos de excelente qualidade tanto na Alemanha como na Austrália?**
 - a. Merlot
 - b. Semillon
 - c. Shiraz
 - d. Riesling

- 3. Em qual das seguintes regiões vitivinícolas um vinho pode ser rotulado como «Grand Cru»?**
 - a. Chablis
 - b. Vouvray
 - c. Minervois
 - d. Hermitage

- 4. Qual é a temperatura de serviço ideal para um vinho doce?**
 - a. Temperatura ambiente
 - b. Ligeiramente fresco
 - c. Fresco
 - d. Muito fresco

- 5. Qual das seguintes afirmações descreve melhor um vinho do Porto Tawny?**
 - a. É de cor dourada, com sabores que lembram as leveduras
 - b. Tem níveis altos de taninos e de acidez
 - c. É doce, com aromas de fruta seca e frutos secos
 - d. É espumante e de estilo seco

Respostas

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

Regulamento do exame

1 Requisitos de acesso

1.1 Elegibilidade

1.1.1 Os candidatos que solicitem realizar o exame da Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET devem ter a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame tem lugar, ou estarem se preparando para o exame como parte de um programa de ensino reconhecido e a tempo inteiro, ou contar com o consentimento dos pais ou tutores.

1.1.2 Não existem restrições para aceder à Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET por causa de sobreposições com outras qualificações ou parte de outras qualificações.

1.1.3 Aos candidatos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado, ou aos candidatos que escolham não provar bebidas alcoólicas por motivos de saúde ou religiosos, não lhes será permitido/exigido provar bebidas alcoólicas no âmbito do curso. No entanto, isto não é um impedimento para completar a qualificação.

1.2 Conhecimentos prévios recomendados

1.2.1 Não existem requisitos no que se refere a conhecimentos prévios ou experiência prévia na área das bebidas alcoólicas.

1.2.2 Aos candidatos cuja língua materna não seja o inglês recomenda-se fortemente possuir o nível 6 de IELTS, ou um nível superior, ou então ser capaz de demonstrar um nível de domínio de inglês equivalente.

1.2.3 Os candidatos que façam o exame em uma língua diferente ao inglês deverão ter um nível equivalente de literacia na língua usada no exame.

2 Formato e resultados

2.1 A avaliação da Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET consiste em um exame de 50 questões de múltipla escolha. O exame é sem consulta e deve ser realizado no máximo de 60 minutos. Cada resposta correta vale um ponto.

2.2 Os resultados dos exames são entregues pela WSET Awards da seguinte forma:

- A WSET Awards enviará ao APP uma lista eletrônica com as notas de todos os candidatos para que o APP possa comunicar os resultados aos seus candidatos. Esta lista com as notas será enviada no prazo de duas semanas após a recepção por parte da WSET Awards dos exames realizados pelos candidatos.
- Seguidamente, a WSET Awards enviará por correio ao APP as cartas e os certificados dos candidatos, sendo o APP o responsável por remeter esses documentos aos candidatos.

2.3 Os resultados se classificam como se segue:

Nota de 85 % ou superior	Pass with distinction (aprovado com distinção)
Nota entre 70 % e 84 %	Pass with merit (aprovado com mérito)
Nota entre 55 % e 69 %	Pass (aprovado)
Nota entre 45 % e 54 %	Fail (reprovado)
Nota de 44 % ou inferior	Fail unclassified (reprovado sem classificar)

3 Situações especiais

3.1 Os candidatos com necessidades especiais para a realização do exame, mas que possam realizar avaliações individuais escritas, deverão informar, no momento da inscrição no curso, o responsável pelos exames do APP sobre estas necessidades especiais. Mais informações para os responsáveis pelos exames e para os candidatos podem ser solicitadas à WSET Awards.

3.2 É política da WSET Awards que estes candidatos não fiquem em situação de desvantagem nos exames. Os candidatos são responsáveis por informar os seus correspondentes APP, no momento da inscrição no curso, sobre qualquer uma destas necessidades especiais para a realização do exame.

4 Repetir o exame

4.1 Os candidatos podem solicitar realizar novamente o exame se tiverem reprovado. Não há limite no número de tentativas.

4.2 Os candidatos que tiverem sido aprovados não poderão repetir o exame para melhoria de nota.

5 Exame – Condições e conduta

5.1 No momento da inscrição no exame, entende-se que os candidatos reconhecem e concordam com as seguintes condições específicas:

- No início do exame, todos os candidatos deverão apresentar ao supervisor um documento de identificação que inclua fotografia.
- O exame deve ser completado no tempo máximo de 60 minutos.
- Não é permitido consultar nenhum tipo de material, em qualquer formato, que não seja a folha de perguntas e a folha de respostas.
- A partir do momento em que o supervisor tiver explicado as regras do exame e o exame tiver começado, não será permitido nenhum tipo de comunicação entre os candidatos. Esta proibição se estende até que o candidato tenha saído da sala onde decorre o exame ou até que o supervisor tenha anunciado o término do exame.
- Durante o exame, só é permitido aos candidatos terem os seguintes itens: canetas, lápis, borrachas e água para beber.
- É proibido aos candidatos tirarem fotografias da sala onde decorre o exame ou dos materiais do exame.
- É proibido o uso de aparelhos eletrônicos de qualquer tipo.
- Os telefones celulares não poderão estar em cima da mesa onde o candidato realiza o exame. Deverão estar desligados e colocados fora de vista.
- É proibido o uso de dicionários de qualquer tipo.
- É proibido o uso de «alarmes sonoros» em qualquer tipo de relógio.
- Os candidatos não poderão sair da sala se não tiverem transcorrido, no mínimo, 15 minutos desde o início do exame.
- Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame NÃO poderão realizar o exame se outro candidato já tiver saído do exame.
- Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame poderão ingressar na sala, a critério do supervisor, e unicamente se os outros candidatos não forem afetados. Em circunstâncias normais, os candidatos que chegarem depois de transcorridos mais de 30 minutos da hora estabelecida para o início do exame não serão autorizados a realizar o exame.
- Assim que o exame tiver começado, os candidatos não poderão sair da sala de exame e depois voltar a ingressar, a menos que possam ser acompanhados a tempo inteiro por um supervisor.
- Os candidatos que tiverem completado o exame antes dos últimos 10 minutos do tempo que dura o exame poderão sair da sala, desde que não incomodem os demais candidatos. Não será permitido o seu reingresso na sala.
- Os supervisores não têm autorização para comentar, interpretar ou expressar opinião sobre qualquer pergunta do exame.
- Qualquer candidato suspeito de má conduta será solicitado a retirar-se imediatamente da sala de exame. O seu exame será enviado para o Examination Panel (painel de avaliação) para determinar a sua validade.
- As folhas com as perguntas do exame não poderão sair da sala de exame. Os candidatos que não entregarem as folhas de perguntas juntamente com a sua folha de respostas serão acusados de má conduta.
- É proibido aos candidatos revelar o conteúdo dos exames a terceiros ou publicá-lo sob qualquer forma.

5.2 Os candidatos concordam em seguir as instruções do supervisor. Não seguir as instruções pode levar a que os resultados do candidato sejam anulados.

5.3 A WSET reserva-se o direito de excluir de forma permanente das qualificações da WSET os candidatos que sejam considerados culpados de má conduta.

5.4 As folhas de perguntas e as folhas de respostas são propriedade da WSET Awards e não serão devolvidas aos candidatos.

6 Exame – Pedidos de informação, pedidos de reavaliação e reclamações

6.1 Os candidatos que desejem informações e/ou a reavaliação (revisão da nota) dos seus exames deverão contatar o seu APP e solicitar um Enquiry and Feedback Form (formulário de informação e reavaliação dos resultados do exame). Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET Awards, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de seis semanas a contar da data do exame. Não será considerado nenhum pedido recebido fora desse prazo. As respostas aos pedidos de informação e de reavaliação serão dadas no prazo de duas semanas desde a sua recepção por parte da WSET Awards.

6.2 Qualquer candidato que não esteja satisfeito com a resposta ao pedido de reavaliação do exame deverá contatar o APP e solicitar um Appeal against Enquiry Application Form (formulário de reclamação do resultado do exame). Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET Awards, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 10 dias úteis a contar da notificação da resposta ao pedido de reavaliação. Não será considerada nenhuma reclamação recebida fora desse prazo. As respostas às reclamações serão dadas no prazo de duas semanas desde a sua recepção por parte da WSET Awards.

7 Satisfação do aluno

7.1 Se algum candidato considerar que o seu APP não está prestando o serviço esperado ou atua de uma forma que não vai de encontro aos padrões requeridos no que respeita à administração, ao ensino ou aos exames, deverá em primeiro lugar fazer uma reclamação junto do APP em questão. Se isso não levar a uma resolução satisfatória, o candidato deverá entrar em contato com o nosso Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com. Por favor, tenha em conta que todas as reclamações serão tratadas de forma confidencial, mas a WSET Awards não poderá dar seguimento às reclamações anônimas.

8 Sobre o regulamento do exame

8.1 A WSET Awards reserva-se o direito de adicionar ou alterar qualquer destas normas se assim o considerar necessário.

Qualificações da WSET

Qualificações da WSET

A WSET tem uma variedade de qualificações sobre saquê e destilados, assim como sobre vinhos. Estas qualificações são desenvolvidas e atualizadas pela WSET Awards. No total, as qualificações são:

Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET® (600/1504/4)
Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET® (600/1501/9)
Qualificação de Nível 1 em Saquê WSET® (603/2051/5)

Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET® (603/4432/5)
Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET® (600/1507/X)

Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET® (601/6352/5)
Qualificação de Nível 3 em Destilados WSET®
Qualificação de Nível 3 em Saquê WSET® (603/2066/7)

Diploma em Vinhos WSET® – Nível 4

Para mais informações sobre estas qualificações, consulte o *website* da WSET: wsetglobal.com.

Quem pode oferecer as qualificações da WSET?

As qualificações da WSET apenas podem ser oferecidas pelos APP. Os alunos que queiram estudar para obter uma qualificação da WSET devem se inscrever em um APP. A relação principal do aluno é com o seu APP, sendo o APP o responsável por ministrar o curso e administrar o exame, o qual é preparado pela WSET Awards.

Estudar em grupo em um APP é a melhor maneira de aprender a provar bebidas alcoólicas. No entanto, alguns APP também preparam os candidatos através do ensino a distância.

A lista dos APP encontra-se publicada no *website* da WSET – wsetglobal.com. Por favor, contate diretamente com os APP para obter informações sobre os programas de que dispõem.

Se estiver interessado em se tornar um APP, por favor entre em contato com o Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com.

WSET Awards

Sobre a WSET Awards

A WSET Awards é a divisão da Wine & Spirit Education Trust responsável pela criação, processamento e garantia de qualidade das avaliações que levam à obtenção das qualificações WSET. É reconhecida como uma organização de acreditação pela Ofqual, a autoridade inglesa que regula qualificações e exames.

A WSET Awards utiliza um Quality Management System (sistema de gestão da qualidade) que cumpre com os requisitos da norma **BS EN ISO 9001** para a gestão de acreditações de qualificações e exames no domínio do conhecimento do produto e das competências de prova de bebidas alcoólicas.



Política de diversidade e igualdade

A WSET Awards apoia os princípios de diversidade e igualdade e é responsável por garantir que todos os candidatos às qualificações sejam tratados com justiça e equidade. Pode obter uma cópia da nossa política de diversidade e igualdade através do Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com.

Serviço de atendimento ao cliente

A qualidade e o âmbito dos serviços que os clientes podem esperar da WSET Awards encontram-se publicados na nossa Declaração de Serviço de Atendimento ao Cliente. Pode obter uma cópia através do Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com.

Se eventualmente não estiver satisfeito com os serviços prestados, por favor, entre em contato em primeiro lugar com o respectivo APP. Se a questão não for resolvida, agradecemos que entre em contato com o Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes

A cada ano letivo, o qual decorre de 1 de agosto a 31 de julho do ano seguinte, são concedidos prêmios de reconhecimento ao desempenho acadêmico. Os candidatos que tenham obtido excelentes notas nos exames poderão ser elegíveis para um prêmio, de acordo com os critérios estabelecidos para cada prêmio. Os candidatos elegíveis para algum dos prêmios serão contatados pela WSET Awards em outubro ou novembro de cada ano. Para obter mais detalhes sobre os prêmios disponíveis, visite: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>

Tenha em conta que estes prêmios não consistem em ajudas financeiras para custear os estudos, mas sim em um reconhecimento ao desempenho nos exames.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Um mundo de conhecimento

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

Número 1