



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualificação de Nível 2
em Vinhos WSET®

Especificações

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023

Issue 1, 2019

Issue 1.1, 2022

Issue 2, 2023

Portuguese translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023

Issue 1 translated into Portuguese, 2019

Issue 1.1 translated into Portuguese, 2022

Issue 2 translated into Portuguese, 2023

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023

Número 1 em inglês, 2019

Número 1.1 em inglês, 2022

Número 2 em inglês, 2023

Tradução em português © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023

Número 1 traduzido para português, 2019

Número 1.1 traduzido para português, 2022

Número 2 traduzido para português, 2023

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.

Créditos de produção

Tradução por Maria Daniela Bomrad

Revisão técnica por Raul Riba D'Ave DipWSET

Revisão de provas por Maria Daniela Bomrad

Desenhado por Ricky Wong

Conteúdo

Introdução	4
1 Introdução à Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET	5
2 Resultados de aprendizagem	7
3 Recomendações de vinhos a provar	16
4 Orientações para o exame	18
5 Exemplos de questões de exame	20
6 Regulamento do exame	22
7 Qualificações da WSET	27

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.

1

Introdução à Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET

Objetivos da qualificação

A Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET se destina 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 atendimento ao cliente nos setores da hotelaria, varejo/retalho ou atacado/comércio por grosso. É também de utilidade para quem tiver um interesse geral pelo vinho e deseje 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, as opções de 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 1 do capítulo 6 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.

2

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: cor, taninos, sabores Polpa: açúcar, ácidos, água, sabores Grainhas e engaços: taninos
Requisitos da videira	Calor, luz solar, água, nutrientes, dióxido de carbono (CO ₂)
Etapas da formação e amadurecimento da uva	Formação da uva: floração, vingamento, pintor Amadurecimento: uvas não maduras, uvas maduras, uvas sobremaduras (de colheita tardia, passificadas)
Mudanças à medida que as uvas amadurecem	Mudanças nos componentes gerais: cor, açúcar, ácido, taninos Mudanças nos aromas e sabores gerais: nas uvas brancas, nas uvas tintas
Influências ambientais na vinha	Influências climáticas gerais: fresco, moderado, moderadamente quente Outras influências climáticas: latitude, altitude, montanhas, encosta, orientação, solos, mares, rios, ar, nevoeiro, nuvens, neblina Influências das condições do tempo: seca, geada, granizo, chuva, luz solar, temperatura
Opções de viticultura	Opções na vinha: condução, poda, irrigação, controle de ervas daninhas, pragas e doenças, produção orgânica, rendimentos, vindima Concentração dos açúcares na uva: uvas sobremaduras, uvas botritizadas/afetadas pela podridão nobre, uvas congeladas

Termos de rotulagem usados para indicar origem e regulamentação	Indicações geográficas (IGs) União Europeia: <i>Protected Designation of Origin (PDO)</i> /Denominação de Origem Protegida (DOP), <i>Protected Geographical Indication (PGI)</i> /Indicação Geográfica Protegida (IGP) França: <i>Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)</i> , <i>Appellation d'Origine Protégée (AOP)</i> , <i>Indication Géographique Protégée (IGP)</i> Itália: <i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)</i> , <i>Denominazione di Origine Controllata (DOC)</i> , <i>Indicazione Geografica Tipica (IGT)</i> Espanha: <i>Denominación de Origen Calificada (DOCa)</i> , <i>Denominación de Origen (DO)</i> , <i>Vino de la Tierra</i> Alemanha: <i>Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein</i> Fora da União Europeia: IGs
Termos de rotulagem relacionados com a idade da vinha e as opções de viticultura	Idade da vinha: Vinhas Velhas/Old Vines/Vieilles Vignes Opções de viticultura: Vintage (safra/ano de colheita), Late Harvest/Vendanges Tardives (colheita tardia), Botrytis/Noble Rot (podridão nobre), Icewine/Eiswein (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, rosés e brancos.
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 da 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, as opções de 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 **IGs** especificadas.
6. Comparar o estilo e a qualidade dos vinhos produzidos a partir das **principais castas** dentro de uma região e entre 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 <ul style="list-style-type: none"> • Variedades: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Pinot Noir • Características: cor, nível de taninos, açúcar (álcool potencial), acidez, aromas e sabores Uvas brancas <ul style="list-style-type: none"> • Variedades: 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

IGs dentro da UE

Produção IGP

- **França:** Pays d'Oc

DOPs

- **França:** Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol

IGs de outros países produtores de vinho

EUA: Califórnia, Napa Valley, Sonoma

Chile: Valle Central

África do Sul: Stellenbosch

Austrália: Margaret River

Nova Zelândia: Hawke's Bay

Cabernet Sauvignon

IGs dentro da UE

Produção IGP

- **França:** Pays d'Oc

DOPs

- **França:** Bordeaux, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan

IGs de outros países produtores de vinho

EUA: Califórnia, 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

IGs dentro da UE

Produção IGP

- **França:** Pays d'Oc

DOPs

- **França:**
 - Norte do Ródano: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie
 - Languedoc-Roussillon: Minervois

IGs de outros países produtores de vinho

Austrália: South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley

Pinot Noir

IGs dentro da UE

DOPs

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

IGs de outros países produtores de vinho

EUA: Sonoma, Los 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

IGs dentro da UE

Produção IGP

- **França:** Pays d'Oc

DOPs

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

IGs de outros países produtores de vinho

EUA: California, Sonoma, Los 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

IGs dentro da UE

DOPs

- **França:** Alsace
- **Alemanha:** Mosel, Rheingau, Pfalz

IGs de outros países produtores de vinho

Austrália: Clare Valley, Eden Valley

Sauvignon Blanc

IGs dentro da UE

Produção IGP

- **França:** Pays d'Oc

DOPs

- **França:**
 - Loire: Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine
 - Bordeaux: Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan

IGs 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

IGs dentro da UE

Produção IGP

- **Itália:** Veneto

DOPs

- **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 **IGs** especificadas.
3. Mencionar o significado dos **termos de rotulagem** que indicam estilo e qualidade de 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	
IGs	França: Beaujolais, Beaujolais Villages, <i>Cru</i> de Beaujolais (Fleurie)
Grenache/Garnacha	
IGs	França: <ul style="list-style-type: none"> • Sul do Ródano: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape • Languedoc-Roussillon e Provence: Minervois, Côtes de Provence Espanha: Rioja, Navarra, Priorat Austrália: Barossa Valley, McLaren Vale
Tempranillo	
IGs	Espanha: Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
Termos de rotulagem	Joven/Genérico, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Nebbiolo	
IGs	Itália: Barolo, Barbaresco
Barbera	
IGs	Itália: Barbera d'Asti
Sangiovese	
IGs	Itália: Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino
Termos de rotulagem	Riserva
Corvina	
IGs	Itália: Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella
Termos de rotulagem	Classico
Montepulciano	
IGs	Itália: Montepulciano d'Abruzzo

Zinfandel/Primitivo	
IGs	EUA: California Itália: Puglia
Pinotage	
IGs	África do Sul: Western Cape
Termos de rotulagem	Cape Blend
Carmenère	
IGs	Chile: Valle Central
Malbec	
IGs	Argentina: Mendoza
Castas brancas	
Características	Cor, açúcar (álcool potencial), acidez, aromas e sabores
Chenin Blanc	
IGs	França: Vouvray África do Sul: Western Cape
Sémillon/Semillon	
IGs	França: Sauternes Austrália: Hunter Valley, Barossa Valley
Viognier	
IGs	França: • Norte do Ródano: Condrieu
Gewurztraminer	
IGs	França: Alsace, Alsace Grand Cru
Verdicchio	
IGs	Itália: Verdicchio dei Castelli di Jesi
Cortese	
IGs	Itália: Gavi
Garganega	
IGs	Itália: Soave, Recioto di Soave
Termos de rotulagem	Classico
Fiano	
IGs	Itália: Fiano di Avellino
Albariño	
IGs	Espanha: Rías Baixas
Furmint	
IGs	Hungria: Tokaj
Termos de rotulagem	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 **IGs** 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • França: Champagne • Itália: Asti, Prosecco • Espanha: Cava • Outros países: África do Sul, EUA, Austrália, Nova Zelândia <p>Vinhos fortificados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espanha: Xerez • Portugal: Vinho do Porto
IGs	<p>Vinhos espumantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Método de fermentação em garrafa: método tradicional • Método de tanque: estilos secos, estilos doces <p>Vinhos fortificados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Xerez: fortificação depois da fermentação, envelhecimento em contato com a <i>flor</i>, envelhecimento em contato com o oxigênio • Vinho do Porto: fortificação para parar a fermentação, envelhecimento
Termos de rotulagem associados aos vinhos espumantes e fortificados que indicam estilo e qualidade	<p>Vinhos espumantes: Brut, Demi-Sec, Vintage, Non-Vintage, Traditional Method/Método Tradicional, Cap Classique</p> <p>Vinhos fortificados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

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 de armazenamento ideais	Temperatura, luz, posição da garrafa
Conservação do vinho	Sistemas de vácuo, sistemas de gás inerte
Temperatura de serviço	<p>Vinhos brancos e rosés:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Vinhos tintos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vinhos tintos de corpo médio/muito corpo – temperatura ambiente • Vinhos tintos de corpo ligeiro – temperatura ambiente ou ligeiramente frescos
Serviço do vinho	<p>Abertura: vinho tranquilo, vinho espumante</p> <p>Decantação</p> <p>Serviço do vinho: 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: doçura, umami, acidez, sal, intensidade do sabor, gordura, picante</p> <p>Componentes do vinho que são afetados pela comida: doçura, acidez, amargor (dos taninos, da madeira), fruta, álcool</p>

3

Recomendações de vinhos a provar

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 de EUA, Chile, África do Sul, Austrália *ou* Nova Zelândia (idealmente de uma região abrangida nestas Especificações)
- 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 de EUA, Chile, África do Sul, Austrália *ou* Nova Zelândia (idealmente de uma região abrangida nestas Especificações)
- 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 de EUA, Chile, África do Sul, Austrália *ou* Nova Zelândia (idealmente de uma região abrangida nestas Especificações)
- Syrah do Norte do Ródano
- Shiraz de Barossa Valley

Sessão 6

- Côtes du Rhône genérico
- Châteauneuf-du-Pape
- Rosé francês *ou* espanhol *ou* Rioja Genérico
- 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

4

Orientações para o exame

Organização dos exames

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 é avaliado através de um exame teórico, sem consulta, que consiste em 50 questões de múltipla escolha e que deve ser completado no tempo máximo de 60 minutos. Cada questão tem apenas uma única resposta correta. As respostas devem ser indicadas (a) numa folha de respostas legível por computador ou (b) num computador/outro dispositivo, dependendo do sistema de avaliação aplicável. No dia do exame serão dadas todas as instruções sobre como realizar o teste.

Cada questão de múltipla escolha tem um valor de um ponto e NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorretas. 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

Todas as perguntas do exame estão baseadas nos resultados de aprendizagem publicados nestas especificações e todos os exames são cuidadosamente elaborados para refletir estes conteúdos. O material de estudo recomendado (*Vinhos: olhando para além do rótulo*) contém a informação necessária para responder a estas perguntas.

A tabela em baixo oferece em detalhe a quantidade de questões 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

5

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

6

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 exemplo, 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 teórico de 50 questões de múltipla escolha. O exame é sem consulta e deve ser realizado no tempo máximo de 60 minutos. Cada resposta correta vale um ponto.

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

- A WSET enviará ao APP uma lista 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 dos exames realizados pelos candidatos.
- Seguidamente, a WSET enviará por correio ao APP as cartas individuais com as notas do exame 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:

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

2.4 A WSET reserva-se o direito de modificar os algoritmos de classificação e os intervalos de notas indicados acima.

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.

3.2 É política da WSET 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 Ao se inscreverem para um exame da WSET, os candidatos concordam com as seguintes condições:

- Os candidatos não devem se envolver em nenhuma prática desleal ou desonesta durante o exame. Os comportamentos impróprios ou má conduta serão investigados de acordo com as políticas da WSET e podem dar lugar a sanções, incluindo a desqualificação do exame.
- Antes do exame, todos os candidatos deverão apresentar um documento de identificação que inclua fotografia.
- O exame deve ser completado no tempo máximo especificado.
- É proibida a posse de material de referência ou consulta de qualquer tipo.
- A partir do momento de entrada em vigor das regras para o exame, não é permitido nenhum tipo de comunicação entre os candidatos. Esta proibição se estende até que o candidato tenha saído da sala de exame ou até que seja anunciado o término do exame.
- Durante o exame, só é permitido aos candidatos terem os seguintes itens: lápis, canetas, borrachas e água para beber.
- É proibido aos candidatos tirar fotografias dos materiais de exame, revelar o conteúdo dos exames a terceiros ou publicá-los sob qualquer forma. É proibido o uso de dispositivos eletrônicos de qualquer tipo, com a exceção do computador ou dispositivo móvel que esteja sendo utilizado para fazer um exame.
- Os telefones celulares (que não estejam sendo usados em um contexto de supervisão remota) devem estar desligados e colocados fora de vista, longe da mesa de exame.
- É proibido o uso de "alarmes sonoros" em qualquer tipo de relógio.

Exames presenciais

- 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 de 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, procurando não incomodar 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.
- 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.

Exames com supervisão remota

- Antes do exame, os candidatos receberão orientações claras sobre como realizar o exame com supervisão remota e o respetivo regulamento.

5.2 Os candidatos também 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 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 contactar o seu APP e solicitar um Enquiry and Feedback Form (formulário de informação e reavaliação dos resultados do exame).

6.2 Qualquer candidato que não esteja satisfeito com a resposta ao pedido de reavaliação do exame deverá contactar 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, juntamente com o respetivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 10 dias úteis a contar desde a notificação da resposta ao pedido de reavaliação. Não será considerada nenhuma reclamação recebida fora desse prazo.

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 e-mail para qa@wsetglobal.com. Por favor, tenha em conta que todas as reclamações serão tratadas de forma confidencial, mas a WSET não poderá dar seguimento às reclamações anônimas.

8 Conduta geral

8.1 A WSET tem uma expectativa razoável de que os seus funcionários e aqueles que representam a WSET nos seus centros de ensino (APP) serão tratados com profissionalismo e respeito no desempenho das suas funções. Comportamentos impróprios, incluindo a agressão verbal ou física, demandas persistentes ou irrealistas, e ameaças que causem estresse aos funcionários, serão considerados como má conduta e poderão levar à expulsão permanente das qualificações da WSET.

9 Regulamento do exame

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

7

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. No total, as qualificações são:

Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET (600/1504/4)

Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET (603/4432/5)

Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET (601/6352/5)

Diploma em Vinhos WSET – Nível 4

Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET (600/1501/9)

Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET (600/1507/X)

Qualificação de Nível 3 em Destilados WSET

Qualificação de Nível 1 em Saquê WSET (603/2051/5)

Qualificação de Nível 3 em Saquê WSET (603/2066/7)

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

Regulação

A WSET é reconhecida como uma organização de acreditação pela Ofqual, a autoridade inglesa que regula qualificações e exames. Quando aplicável, o número de acreditação da Ofqual aparece indicado ao lado do nome da qualificação.

Política de diversidade e igualdade

A WSET 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 e-mail para qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes

Os candidatos que tenham obtido excelentes notas nos exames poderão ser elegíveis para um prêmio. Se esse for o caso, serão contatados pela WSET. Para obter mais detalhes sobre os prêmios disponíveis, visite: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



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 2