



**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, 2022  
Issue 1, 2019  
Issue 1.1, 2022

Turkish translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022  
Issue 1 translated into Turkish 2019  
Issue 1.1 translated into Turkish 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022  
İngilizce 1. Baskı 2019  
İngilizce 1.1. Baskı 2022

Türkçe çeviri © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022  
Türkçe çeviri 1. Baskı 2019  
Türkçe çeviri 1.1. Baskı 2022

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

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



# 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	<b>Kabuk:</b> <b>Meyve eti:</b> <b>Çekirdek ve sap:</b>	Renk, tanen, asidite Şeker, asidite, su, tat Tanen
Üzüm asması gereklilikleri		Sıcaklık, güneş ışığı, su, bitki besin maddeleri, karbondioksit (CO <sub>2</sub> )
Üzümün oluşumu ve olgunlaşmasındaki aşamalar	<b>Üzüm oluşumu:</b> <b>Olgunlaşma:</b>	Çiçeklenme, meyve tutumu, véraison ( <i>ben düşme</i> ) Ham üzümler, olgun üzümler, çok olgun üzümler (geç bağ bozumu, kuru üzüm)
Üzümler olgunlaşırken gerçekleşen değişimler	<b>Genel bileşen değişimleri:</b> <b>Genel aroma ve tat değişimleri:</b>	Renk, şeker, asidite, tanen Beyaz üzümler için, siyah üzümler için
Üzüm bağında çevresel koşullar	<b>Genel iklim koşulları:</b> <b>Diğer iklim koşulları:</b> <b>Hava koşulları:</b>	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	<b>Üzüm bağı seçenekleri:</b> <b>Üzüm şekerinin konsantrasyonu:</b>	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	<b>Geographical Indications (GIs – Coğrafi Belirteçler)</b> <b>Avrupa Birliği:</b> <b>Fransa:</b> <b>İtalya:</b> <b>İspanya:</b> <b>Almanya:</b> <b>Avrupa Birliği Dışında:</b>	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	<b>Üzüm bağının yaşı:</b> <b>Üzüm yetiştirme seçenekleri:</b>	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.

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

<b>Temel üzüm türleri</b>	<b>Siyah üzümler</b> Türler: Karakteristikler: <b>Beyaz üzümler</b> 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
<b>Çevresel koşullar ve üzüm yetiştirme seçenekleri</b>	<b>İklim:</b> <b>Hasat:</b> <b>Üzüm şekerlerinin konsantrasyonu:</b>	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
<b>Şarap üretim seçenekleri</b>	<b>Tank tipleri:</b> <b>Meşe Fıçı tipleri:</b> <b>Malolaktik dönüşüm</b> <b>Posa</b> <b>Harmanlama:</b>	Paslanmaz çelik, beton, meşe Küçük, büyük, yeni, eski, yakılma şiddeti Tutarlılık, karmaşıklık, stil
<b>Şişede olgunlaştırma</b>	<b>Kırmızı şarap:</b> <b>Beyaz şarap:</b>	Renk, tanen, aroma ve tatlar Renk, aroma ve tatlar

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

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

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

<b>İdeal saklama koşulları</b>	Sıcaklık derecesi, ışık, şişenin pozisyonu	
<b>Şarabı korumak</b>	Vakum sistemi, örtüleme sistemi	
<b>Servis sıcaklık derecesi</b>	<b>Beyaz ve roze şaraplar:</b>	Köpüklü şaraplar – iyi soğutulmuş Tatlı şaraplar – iyi soğutulmuş Hafif ve orta gövdeli beyaz ve roze şaraplar - soğutulmuş Tam gövdeli beyaz şaraplar – hafif soğutulmuş
	<b>Kırmızı şaraplar:</b>	Orta ve tam gövdeli kırmızı şaraplar – oda sıcaklığında Hafif gövdeli kırmızı şaraplar – oda sıcaklığında ya da hafif soğutulmuş
<b>Şarap servisi</b>	<b>Şişeyi açmak: Dekante Etmek / Şarabı havalandırmak</b>	Köpüksüz şarap, köpüklü şarap
	<b>Şarap servisi:</b>	Kadehler, şarabın göz ve burunla ilgili kontrolleri
<b>Yaygın hatalar</b>	Mantar tıpası enfeksiyonu, kapatama hatası, ısı zararı	
<b>Temel yemek ve şarap etkileşimleri</b>	<b>Şarabı etkileyen yemek bileşenleri:</b>	Tatlılık, umami, asit, tuz, tat yoğunluğu, yağ, acı biber
	<b>Yemeği etkileyen şarap bileşenleri:</b>	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
	<b>50</b>

# 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.
- 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](http://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](http://wsetglobal.com). Yeterlik programlarıyla ilgili bilgi almak için doğrudan APP'ler ile iletişime geçebilirsiniz.

APP olmakla ilgileniyorsanız, [qa@wsetglobal.com](mailto: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](mailto: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](mailto:qa@wsetglobal.com) e-posta adresine yazarak Quality Assurance Team'den (*Kalite Güvence Yönetimi*) edinebilirsiniz.

Hizmet sırasında herhangi bir memnuniyetsizlik yaşanırorsa, lütfen öncelikle kayıt olduğunuz APP (*Yetkili Kurs Merkezi*) ile iletişime geçin. Sorun çözülemezse yine [qa@wsetglobal.com](mailto: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 1.1**