



**WSET**

와인과 증류주  
교육 기관

WSET® 2단계 와인 인증  
과정

# 과정 설명서

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

Korean translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023  
Issue 1 translated into Korean, 2019  
Issue 1.1 translated into Korean, 2022  
Issue 2 translated into Korean, 2023

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023  
영문판 1호, 2019  
영문판 1.1호, 2022  
영문판 2호, 2023

한글 번역판 © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023  
한글 번역판 1호, 2019  
한글 번역판 1.1호, 2022  
한글 번역판 2호, 2023

본 교재와 관련된 모든 권한은 WSET가 보유합니다. 복사, 녹음 또는 정보 저장, 검색 시스템을 포함한 전자적 또는 기계적 수단을 막론하고 어떤 형태로든 편집자의 사전 승인 없이 본 교재의 어떤 부분도 복제 또는 전제될 수 없습니다.

#### **제작 지원**

번역: 이정화(JoungHwa Yi)  
교열 및 교정: 구계원(Kelly Ku)  
기술 교정: 정수지(Suzie Chung)  
디자인: Ricky Wong

# 목차

---

서문	4
1 WSET 2단계 와인 인증 과정 개요	5
2 학습 성과	7
3 추천 시음 샘플	16
4 시험 가이드	18
5 시험 문제 예시	19
6 시험 규정	21
7 WSET 자격 과정	25

---

# 서문

---

본 과정 설명서는 수강생 및 Approved Programme Providers (APP, 공인 교육과정 제공기관)을 위한 WSET 2단계 와인 인증 과정의 필요 정보를 담고 있다.

과정 설명서 본문은 WSET 2단계 와인 인증 과정의 학습 성과에 대해 상세히 설명한다. 인증 시험은 특히 학습 성과 평가를 위해 구성되므로 APP는 학습 과정 준비를 위해, 지원자는 학습 계획 수립을 위해 학습 성과를 활용한다.

과정 설명서는 또한 추천 시음 샘플 예시 목록, 시험 관련 가이드(학습 성과 내용의 가중치 포함), 시험 문제 예시, 시험 규정에 관한 정보를 제공한다.

과정 설명서 마지막 부분에는 WSET에서 제공하는 다른 자격 과정에 관한 정보를 제공한다.

# 1

## WSET 2단계 와인 인증 과정 개요

### 자격 과정 목표

WSET 2단계 와인 인증 과정은 와인에 관한 사전 지식이 거의 없거나 전무한 이들을 대상으로 한다. 고객 서비스, 판매 업무, 소매 및 도매업 등에서 직업 기술 및 역량 강화를 위해 양호한 수준의 와인 지식이 요구되는 경우 적합한 과정이다. 와인에 대해 일반적 관심이 있거나 지식을 넓히고자 하는 사람들에게도 유용하다.

과정을 성공적으로 이수한 지원자는 국제적, 지역적으로 중요한 포도 품종을 기반으로 생산되는 와인의 스타일을 서술, 비교할 수 있으며, 전 세계 주요 와인 산지의 와인 라벨을 해석할 수 있고, 와인 시음 및 평가의 원칙을 이해함과 동시에 적절한 와인 선택 및 서비스와 관련된 기본적인 지침을 제공할 수 있다.

### 자격 과정 구성

#### 학습 성과

자격 과정의 목표 달성을 위해 학습 성과는 아래 6가지로 구성되어 있다.

<b>학습 성과 1</b>	환경적 영향과 포도 재배 시 포도밭에서 활용 가능한 옵션을 이해하고, 이러한 요소가 와인 스타일과 품질에 어떠한 영향을 미치는지 이해한다.
<b>학습 성과 2</b>	양조와 병 숙성이 와인 스타일 및 품질에 미치는 영향을 이해한다.
<b>학습 성과 3</b>	환경적 영향, 포도 재배 옵션, 양조, 병 숙성이 주요 포도 품종으로 생산되는 와인의 스타일 및 품질에 미치는 영향을 이해한다.
<b>학습 성과 4</b>	지역적으로 중요한 적포도 및 청포도 품종을 기반으로 생산된 와인의 스타일과 품질을 이해한다.
<b>학습 성과 5</b>	생산 과정이 스파클링 와인과 주정 강화 와인의 스타일에 미치는 영향을 이해한다.
<b>학습 성과 6</b>	와인 보관 및 서비스와 관련된 핵심 원칙과 절차 및 음식과 와인의 페어링을 이해한다.

## 등록

WSET 2단계 와인 인증 과정 등록 자격의 제한은 없다.

더 자세한 자격 정보는 6장의 항목 1을 참조한다.

## 총 학습 시간(Total Qualification Time, TQT) 및 지도 학습 시간(Guided Learning Hours, GLH)

총 학습 시간(TQT)은 학습자가 자격 취득에 필수적인 수준의 내용을 학습하는 데 소요되는 합리적인 시간의 총량을 측정한 것이다. 지도 학습 시간(GLH)과 개인 학습 시간으로 구성된다. GLH에는 강사 지도 수업 및 지도 평가가 포함된다.

2단계 와인 인증 과정의 TQT는 총 28시간이다. 17시간의 GLH (시험 1시간 포함)과 11시간의 개인 학습 시간으로 구성된다.

## 권장 후행 학습 과정

WSET 3단계 와인 인증 과정 입학 을 위해서는 WSET 2단계 와인 인증 과정 또는 이에 상응하는 수준의 지식이 권장된다.

# 2

## 학습 성과

### 학습 성과 1

환경적 영향과 포도 재배 시 포도밭에서 활용 가능한 옵션을 이해하고, 이러한 요소가 와인 스타일과 품질에 어떠한 영향을 미치는지 파악한다.

#### 평가 기준

1. 포도의 각 구성 요소가 양조자 관점에서 어떤 역할을 하는지 이해한다.
2. 포도 성장을 위해 포도나무가 필요로 하는 요소는 무엇인지 이해한다.
3. 포도 열매 형성과 완숙의 주요 단계를 이해한다.
4. 포도의 구성 요소, 향, 풍미가 포도의 완숙과 함께 어떻게 변하는지 설명한다.
5. 포도밭의 환경적 영향이 포도의 완숙도와 품질에 어떤 영향을 주는지 설명한다.
6. 포도의 완숙도가 와인 스타일과 품질에 어떤 영향을 주는지 설명한다.
7. 포도밭에서 활용할 수 있는 포도 재배와 관련된 옵션을 이해한다.
8. 와인 산지 및 와인 규정 표시에 사용되는 주요 라벨 용어의 의미를 기술한다.
9. 포도나무 수령 및 포도 재배 옵션과 관련된 라벨 용어의 의미를 기술한다.

포도의 구성 요소	<p><b>껍질:</b> 색, 탄닌, 풍미</p> <p><b>과육:</b> 당분, 산미, 수분, 풍미</p> <p><b>씨와 줄기:</b> 탄닌</p>
포도나무 성장에 필요한 요소	온기, 햇빛, 물, 영양분, 이산화탄소(CO <sub>2</sub> )
포도 열매 형성과 완숙 과정	<p><b>포도 열매 형성:</b> 개화, 결과, 베레종(véraison)</p> <p><b>완숙도:</b> 미완숙 포도, 완숙 포도, 추가 완숙 포도(늦수확, 말린 포도)</p>
포도의 완숙에 따른 변화	<p><b>일반적인 구성 요소의 변화:</b> 색, 당분, 산도, 탄닌</p> <p><b>일반적인 향과 풍미의 변화:</b> 청포도, 적포도의 경우</p>
포도밭의 환경적인 영향	<p><b>일반적인 기후의 영향:</b> 서늘한 기후, 온화한 기후, 따뜻한 기후</p> <p><b>기타 기후적 영향:</b> 위도, 고도, 산지, 경사, 향(向), 토양, 바다, 강, 공기, 안개, 구름, 열린 안개</p> <p><b>날씨의 영향:</b> 가뭄, 서리, 우박, 비, 햇빛, 기온</p>
포도 재배 옵션	<p><b>포도밭에서 활용 가능한 옵션:</b> 트레이닝(training), 가지치기, 관개, 잡초/병충해 관리, 유기농 생산, 수확량, 수확</p> <p><b>포도 당도의 농축:</b> 추가 완숙 포도, 보트리티스/귀부병 포도, 열린 포도</p>

<p><b>원산지 및 관련 규정 명시에 사용되는 라벨 용어</b></p>	<p><b>지리적 표시(GI)</b>  <b>유럽 연합:</b> 원산지 지정 보호 와인(Protected Designation of Origin, PDO), 지리적 표시 보호 와인(Protected Geographical Indication, PGI)  <b>프랑스:</b> 아펠라시옹 도리진 콩트롤레(Appellation d'Origine Contrôlée, AOC), 아펠라시옹 도리진 프로테제(Appellation d'Origine Protégée, AOP), 인디카시옹 제오그라피크 프로테제(Indication Géographique Protégée, IGP)  <b>이탈리아:</b> 데노미나치오네 디 오리지네 콘트롤라타 에 가란티타(Denominazione di Origine Controllata e Garantita, DOCG), 데노미나치오네 디 오리지네 콘트롤라타(Denominazione di Origine Controllata, DOC), 인디카치오네 지오그라피카 티피카(Indicazione Geografica Tipica, IGT)  <b>스페인:</b> 데노미나시온 데 오리헨 칼리피카타(Denominación de Origen Calificada, DOCa), 데노미나시온 데 오리헨(Denominación de Origen, DO), 비노 델 라 티에라(Vino de la Tierra)  <b>독일:</b> 크발리테츠바인(Qualitätsweine), 프래디카츠바인(Prädikatsweine), 란트바인(Landwein)  <b>유럽 연합 외 지역:</b> GI</p>
<p><b>포도나무 수령 및 포도 재배 옵션과 관련된 라벨 용어</b></p>	<p><b>포도나무 수령:</b> 올드 바인(Old Vine)/비에이 비뉴(Vieilles vignes)  <b>포도 재배 관련 옵션:</b> 빈티지, 늦수확/방당지 타르디브(Vendanges tardives), 보트리티스/귀부병, 아이스 와인(Ice wine, 아이스바인 Eiswein)</p>

## 학습 성과 2

양조와 병 숙성이 와인 스타일 및 품질에 미치는 영향을 이해한다.

### 평가 기준

1. 알코올 발효 과정의 핵심 단계를 설명한다.
2. 레드, 로제, 화이트 와인에 활용되는 **양조 과정**의 핵심 단계를 파악한다.
3. **와인 양조 옵션**이 생산되는 와인의 스타일과 품질에 미치는 영향을 서술한다.
4. **병 숙성** 중 와인에 일어나는 주요 변화를 파악한다.

<p><b>알코올 발효 과정</b></p>	<p>효모가 당분을 알코올과 이산화탄소로 전환한다</p>
<p><b>양조 과정</b></p>	<p><b>양조 과정의 단계:</b> 으깨기, 발효, 압착, 보관 및/또는 숙성, 혼합, 포장</p>
<p><b>양조 옵션</b></p>	<p><b>조정:</b> 당분 첨가, 산도 조절  <b>발효 온도:</b> 차가운 온도, 따뜻한 온도  <b>레드 와인:</b> 추출  <b>로제 와인:</b> 단기 침용, 혼합  <b>스위트 와인:</b> 발효 중단, 당분 첨가  <b>발효 용기 유형:</b> 스테인리스 스틸, 콘크리트, 오크  <b>오크 용기 유형:</b> 소형, 대형, 새 오크통, 중고 오크통, 굽기의 정도  <b>젖산 전환</b>  <b>양금</b>  <b>혼합:</b> 일관성, 복합적 풍미, 스타일</p>
<p><b>병 숙성</b></p>	<p><b>레드 와인:</b> 색, 탄닌, 향, 풍미  <b>화이트 와인:</b> 색, 향, 풍미</p>



## 학습 성과 3

환경적 영향, 포도 재배 옵션, 양조, 병 숙성이 주요 포도 품종으로 생산되는 와인의 스타일 및 품질에 미치는 영향을 이해한다.

### 평가 기준

1. 주요 포도 품종의 특징을 서술한다.
2. 환경적 영향과 포도 재배 과정의 옵션이 주요 포도 품종의 특징에 어떤 영향을 미치는지 서술한다.
3. 와인 양조 옵션이 주요 포도 품종을 기반으로 생산되는 와인의 스타일에 미치는 영향을 서술한다.
4. 병 숙성이 주요 포도 품종으로 생산되는 와인의 스타일에 어떠한 영향을 미치는지 서술한다.
5. 특정 GI의 주요 포도 품종으로 생산하는 와인의 스타일과 품질을 설명한다.
6. 특정 지역 내와 서로 다른 지역에서 주요 포도 품종을 기반으로 생산되는 와인의 스타일과 품질을 비교한다.
7. 주요 포도 품종으로 만든 와인의 스타일 및 품질을 명시하는 지역적으로 중요한 라벨 용어의 의미를 기술한다.

<p><b>주요 포도 품종</b></p>	<p><b>적포도</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 품종: 메를로(Merlot), 카베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon), 시라/쉬라즈(Syrah/Shiraz), 피노 누아(Pinot Noir)</li> <li>• 특징: 색, 탄닌 수준, 당분(잠재적 알코올 도수), 산도, 향, 풍미</li> </ul> <p><b>청포도</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 품종: 샤르도네(Chardonnay), 피노 그리지오/피노 그리(Pinot Grigio/Pinot Gris), 리슬링(Riesling), 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc)</li> <li>• 특징: 색, 당분(잠재적 알코올 도수), 산도, 향, 풍미</li> </ul>
<p><b>환경적 영향 및 포도 재배 옵션</b></p>	<p><b>기후:</b> 서늘한 기후, 온화한 기후, 따뜻한 기후  <b>수확:</b> 조기 수확 포도, 완숙 포도, 추가 완숙 포도  <b>포도 당도의 농축:</b> 추가 완숙 포도, 보트리티스/귀부병 포도, 얼린 포도</p>
<p><b>와인 양조 옵션</b></p>	<p><b>발효 용기 유형:</b> 스테인리스 스틸, 콘크리트, 오크  <b>오크 배럴통 유형:</b> 소형, 대형, 새 오크통, 중고 오크통, 굽기의 정도  <b>젖산 전환</b>  <b>양금</b>  <b>혼합:</b> 일관성, 복합적 풍미, 스타일</p>
<p><b>병 숙성</b></p>	<p><b>레드 와인:</b> 색, 탄닌, 향, 풍미  <b>화이트 와인:</b> 색, 향, 풍미</p>

## 적포도 품종의 지리적 표시(GI)

### 메를로

#### EU 내의 GI

#### PGI 생산

- 프랑스: 페이 독(Pays d'Oc)

#### PDO

- 프랑스: 보르도(Bordeaux), 생-테밀리옹(Saint-Émilion), 포므롤(Pomerol)

#### 기타 와인 생산국의 GI

**미국:** 캘리포니아(California), 나파 밸리(Napa Valley), 소노마(Sonoma)

**칠레:** 센트럴 밸리(Central Valley)

**남아프리카 공화국:** 스텔렌보스(Stellenbosch)

**호주:** 마가렛 리버(Margaret River)

**뉴질랜드:** 호크스 베이(Hawke's Bay)

### 카베르네 소비뇽:

#### EU 내의 GI

#### PGI 생산

- 프랑스: 페이 독(Pays d'Oc)

#### PDO

- 프랑스: 보르도(Bordeaux), 오-메독(Haut-Médoc), 포이약(Pauillac), 마고(Margaux), 그라브(Graves), 페삭-레오냥(Pessac-Léognan)

#### 기타 와인 생산국의 GI

**미국:** 캘리포니아(California), 나파 밸리(Napa Valley) (오크빌(Oakville), 러더퍼드(Rutherford), 칼리스토가(California)), 소노마(Sonoma)

**칠레:** 센트럴 밸리(Central Valley), 마이포 밸리(Maiipo Valley), 콜차구아 밸리(Colchagua Valley)

**남아프리카 공화국:** 스텔렌보스(Stellenbosch)

**호주:** 쿠나와라(Coonawarra), 마가렛 리버(Margaret River)

**뉴질랜드:** 호크스 베이(Hawke's Bay)

### 시라/쉬라즈

#### EU 내의 GI

#### PGI 생산

- 프랑스: 페이 독(Pays d'Oc)

#### PDO

#### • 프랑스:

- 북부 론: 크로즈-에르미타주(Crozes-Hermitage), 에르미타주(Hermitage), 코트-로티(Côte Rôtie)

- 랑그도크-루시용(Languedoc-Roussillon): 미네르부아(Minervois)

#### 기타 와인 생산국의 GI

**호주:** 사우스 이스턴 오스트레일리아(South Eastern Australia), 바로사 밸리(Barossa Valley), 헌터 밸리(Hunter Valley)

### 피노 누아

#### EU 내의 GI

#### PDO

- 프랑스: 부르그뉴/버건디(Bourgogne/Burgundy), 제브레-샹베르텡(Gevrey-Chambertin), 뉘-생-조르주(Nuits-Saint-Georges), 본(Beaune), 포마르(Pommard)

#### 기타 와인 생산국의 GI

**미국:** 소노마(Sonoma), 로스 카네로스(Los Caneros), 산타 바바라 카운티(Santa Barbara County), 오리건(Oregon)

**칠레:** 카사블랑카 밸리(Casablanca Valley)

**남아프리카 공화국:** 워커 베이(Walker Bay)

**호주:** 야라 밸리(Yarra Valley), 모닝턴 페닌슐라(Mornington Peninsula)

**뉴질랜드:** 마틴버러(Martinborough), 말버러(Marlborough), 센트럴 오타고(Central Otago)

## 청포도 품종의 지리적 표시(GI)

### 샤르도네

#### EU 내의 GI

#### PGI 생산

- 프랑스: 페이 독(Pays d'Oc)

#### PDO

- 프랑스: 부르고뉴/버건디(Bourgogne/Burgundy), 샤블리(Chablis), 풀리니-몽라셰(Puligny-Montrachet), 뫼르소(Meursault), 마콩(Mâcon), 푸이-퐁세(Pouilly-Fuissé)

#### 기타 와인 생산국의 GI

- 미국:** 캘리포니아(California), 소노마(Sonoma), 로스 카네로스(Los Caneros), 나파 밸리(Napa Valley), 산타 바바라 카운티(Santa Barbara County), 오리건(Oregon)  
**칠레:** 센트럴 밸리(Central Valley), 카사블랑카 밸리(Casablanca Valley)  
**남아프리카 공화국:** 웨스턴 케이프(Western Cape), 워커 베이(Walker Bay)  
**호주:** 사우스 이스턴 오스트레일리아(South Eastern Australia), 야라 밸리(Yarra Valley), 애들레이드 힐스(Adelaide Hills), 마가렛 리버(Margaret River)  
**뉴질랜드:** 말버러(Marlborough), 호크스 베이(Hawke's Bay)

### 리슬링

#### EU 내의 GI

#### PDO

- 프랑스: 알자스(Alsace)
- 독일: 모젤(Mosel), 라인가우(Rheingau), 팔츠(Pfalz)

#### 기타 와인 생산국의 GI

- 호주:** 클레어 밸리(Clare Valley), 에덴 밸리(Eden Valley)

### 소비뇽 블랑

#### EU 내의 GI

#### PGI 생산

- 프랑스: 페이 독(Pays d'Oc)

#### PDO

- 프랑스:
  - 루아르: 상세르(Sancerre), 푸이-퐁메(Pouilly-Fumé), 투렌(Touraine)
  - 보르도: 보르도(Bordeaux), 그라브(Graves), 페사-레오냥(Pessac-Léognan)

#### 기타 와인 생산국의 GI

- 미국:** 나파 밸리(Napa Valley)  
**칠레:** 센트럴 밸리(Central Valley), 카사블랑카 밸리(Casablanca Valley)  
**남아프리카 공화국:** 엘긴(Elgin), 콘스탄시아(Constantia)  
**호주:** 애들레이드 힐스(Adelaide Hills), 마가렛 리버(Margaret River)  
**뉴질랜드:** 말버러(Marlborough)

### 피노 그리지오/피노 그리

#### EU 내의 GI

#### PGI 생산

- 이탈리아: 베네토(Veneto)

#### PDO

- 프랑스: 알자스(Alsace)
- 이탈리아: 델레 베네치에(Delle Venezie), 프리올리-베네치아 줄리아(Friuli-Venezia Giulia)

## 주요 포도 품종으로 만든 와인의 스타일 및 품질을 명시하는 지역적으로 중요한 라벨 용어

### 프랑스

- 버건디:** 프리미에 크뤼(Premier Cru), 그랑 크뤼(Grand Cru)  
**보르도:** 보르도(Bordeaux), 보르도 쉬페리외르(Bordeaux Supérieur), 크뤼 부르주아(Cru Bourgeois), 그랑 크뤼 클라세(Grand Cru Classé)  
**알자스:** 그랑 크뤼(Grand Cru)

### 독일

- 프래디카츠바인(Prädikatswein), 카비넷(Kabinett), 슈페트레제(Spätlese), 아우스레제(Auslese), 베렌아우스레제(Beerenauslese, BA), 트로켄베렌아우스레제(Trockenbeerenauslese, TBA), 아이스바인(Eiswein) 트로켄(Trocken), 할프트로켄(Halbtrocken)

## 학습 성과 4

지역적으로 중요한 적포도 및 청포도 품종을 기반으로 생산된 와인의 스타일과 품질을 이해한다.

### 평가 기준

1. 지역적으로 중요한 적포도, 청포도 품종의 **특징**을 서술한다.
2. 특정 **GI**의 지역적으로 중요한 청포도, 적포도 품종으로 생산하는 와인의 스타일과 품질을 서술한다.
3. 지역적으로 중요한 적포도, 청포도 품종으로 만든 와인의 스타일과 품질을 명시하는 **라벨 용어**의 의미를 기술한다.

적포도 품종	
특징	색, 탄닌 수준, 당분(잠재적 알코올 도수), 산도, 향, 풍미
가메	
GI	<b>프랑스:</b> 보졸레(Beaujolais), 보졸레 빌라주(Beaujolais Villages), 보졸레 크뤼[Beaujolais Cru, 플뢰리(Fleurie)]
그르나슈/가르나차	
GI	<b>프랑스:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 남부 론: 코트 뒤 론(Côtes du Rhône), 코트 뒤 론 빌라주(Côtes du Rhône Villages), 샤토뇌프-뒤-파프(Châteauneuf-du-Pape)</li> <li>• 랑그도크-루시옹 및 프로방스: 미네르부아(Minervois), 코트 드 프로방스(Côtes de Provence)</li> </ul> <b>스페인:</b> 리오하(Rioja), 나바라(Navarra), 프리오랏(Priorat) <b>호주:</b> 바로사 밸리(Barossa Valley), 맥라렌 베일(McLaren Vale)
템프라니요	
GI	<b>스페인:</b> 리오하(Rioja), 리베라 델 두에로(Ribera del Duero), 카탈루냐(Catalunya)
라벨 용어	호벤(Joven)/제네리코(Genérico), 크리안자(Crianza), 레제르바(Reserva), 그란 레제르바(Gran Reserva)
네비올로	
GI	<b>이탈리아:</b> 바롤로(Barolo), 바르바레스코(Barbaresco)
바르베라	
GI	<b>이탈리아:</b> 바르베라 다스티(Barbera d'Asti)
산지오베제	
GI	<b>이탈리아:</b> 키안티(Chianti), 키안티 클라시코(Chianti Classico), 브루넬로 디 몬탈치노(Brunello di Montalcino)
라벨 용어	리제르바(Riserva)
코르비나	
GI	<b>이탈리아:</b> 발폴리첼라(Valpolicella), 아마로네 델라 발폴리첼라(Amarone della Valpolicella), 레치오토 델라 발폴리첼라(Recioto della Valpolicella)
라벨 용어	클라시코(Classico)

<b>몬테풀치아노</b>	
GI	<b>이탈리아:</b> 몬테풀치아노 다브루쑈(Montepulciano d'Abruzzo)
<b>진판델/프리미티보</b>	
GI	<b>미국:</b> 캘리포니아(California) <b>이탈리아:</b> 풀리아(Puglia)
<b>피노타지</b>	
GI	<b>남아프리카 공화국:</b> 웨스턴 케이프(Western Cape)
라벨 용어	케이프 블렌드(Cape Blend)
<b>카르메네르</b>	
GI	<b>칠레:</b> 센트럴 밸리(Central Valley)
<b>말벡</b>	
GI	<b>아르헨티나:</b> 멘도사(Mendoza)
<b>청포도 품종</b>	
특징	색, 당도(잠재적 알코올 도수), 산도, 향, 풍미
<b>슈냉 블랑</b>	
GI	<b>프랑스:</b> 부브레(Vouvray) <b>남아프리카 공화국:</b> 웨스턴 케이프(Western Cape)
<b>세미용</b>	
GI	<b>프랑스:</b> 소테른(Sauternes) <b>호주:</b> 헌터 밸리(Hunter Valley), 바로사 밸리(Barossa Valley)
<b>비오니에</b>	
GI	<b>프랑스:</b> • 북부 론: 콩드리유(Condrieu)
<b>게뷔르츠트라미너</b>	
GI	<b>프랑스:</b> 알자스(Alsace), 알자스 그랑 크뤼(Alsace Grand Cru)
<b>베르디키오</b>	
GI	<b>이탈리아:</b> 베르디키오 데이 카스텔리 디 예지 (Verdicchio dei Castelli di Jesi)
<b>코르테제</b>	
GI	<b>이탈리아:</b> 가비(Gavi)
<b>가르가네가</b>	
GI	<b>이탈리아:</b> 소아베(Soave), 레치오토 디 소아베(Recioto di Soave)
라벨 용어	클라시코(Classico)
<b>피아노</b>	
GI	<b>이탈리아:</b> 피아노 디 아벨리노(Fiano di Avellino)
<b>알바리뇨</b>	
GI	<b>스페인:</b> 리아스 바이사스(Rías Baixas)
<b>푸르민트</b>	
GI	<b>헝가리:</b> 토카이(Tokaj)
라벨 용어	아수(Aszú)

## 학습 성과 5

생산 과정이 스파클링 와인과 주정 강화 와인의 스타일에 미치는 영향을 이해한다.

### 평가 기준

1. 스파클링 와인의 주요 스타일 생산에 이용되는 핵심 **포도 품종**을 이해한다.
2. 스파클링 와인과 주정 강화 와인에 사용되는 주요 **양조 단계**를 이해한다.
3. 스파클링 와인과 주정 강화 와인을 생산하는 주요 **GI**를 이해한다.
4. 스파클링 와인과 주정 강화 와인의 **스타일**을 서술한다.
5. **스�파클링 와인과 주정 강화 와인의 스타일과 품질을 나타내는 라벨 용어**의 의미를 설명한다.

<b>포도 품종</b>	<b>스�파클링 와인:</b> 샤르도네(Chardonnay), 피노 누아(Pinot Noir), 뫼니에(Meunier), 모스카토[(Moscato, 뫼스카(Muscat)], 글레라(Glera)
<b>양조 과정</b>	<b>스�파클링 와인:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>프랑스:</b> 샴페인(Champagne)</li> <li>• <b>이탈리아:</b> 아스티(Asti), 프로세코(Prosecco)</li> <li>• <b>스페인:</b> 카바(Cava)</li> <li>• <b>기타 국가:</b> 남아프리카 공화국, 미국, 호주, 뉴질랜드</li> </ul> <b>주정 강화 와인:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>스페인:</b> 셰리(Sherry)</li> <li>• <b>포르투갈:</b> 포트(Port)</li> </ul>
<b>GI</b>	<b>스�파클링 와인:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>병 발효 방식:</b> 전통 방식</li> <li>• <b>탱크 방식:</b> 드라이 스타일, 스위트 스타일</li> </ul> <b>주정 강화 와인:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>셰리:</b> 발효 후 주정 강화, 플로르 접촉 상태에서 숙성, 산소 접촉 상태에서 숙성</li> <li>• <b>포트:</b> 주정 강화해 발효 중단, 숙성</li> </ul>
<b>스타일과 품질을 명시하는 스파클링 와인과 주정 강화 와인 라벨 용어</b>	<b>스�파클링 와인:</b> 브뤼트(Brut), 드미-섹(Demi-Sec), 빈티지/논-빈티지, 전통 방식, 캡 클래식(Cap Classique) <b>주정 강화 와인:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>셰리:</b> 피노(Fino), 아몬티야도(Amontillado), 페일 크림(Pale Cream), 미디엄(Medium), 크림(Cream), 페드로 히메네스(PX, Pedro Ximénez)</li> <li>• <b>포트:</b> 루비(Ruby), 리저브 루비(Reserve Ruby), 레이트 보틀드 빈티지(Late Bottled Vintage, LBV), 빈티지(Vintage), 토니(Tawny)</li> </ul>

## 학습 성과 6

와인 보관 및 서비스와 관련된 핵심 원칙과 절차 및 음식과 와인의 페어링을 이해한다.

### 평가 기준

1. 와인 보관의 이상적 조건 및 와인 **저장** 방법을 파악한다.
2. 와인의 유형과 스타일 별 추천 **서비스 온도**를 기술한다.
3. **와인 오픈 및 서비스**의 올바른 절차를 기술한다.
4. **보편적인 와인 결합**이 와인의 향과 풍미에 미치는 영향을 이해한다.
5. **음식과 와인의 주요 상호 작용**을 이해한다.

이상적인 보관 조건	온도, 빛, 병의 위치
와인의 저장	진공 방식, 비활성 가스 방식
서비스 온도	<b>화이트 와인과 로제 와인:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 스파클링 와인 - 아주 차게</li> <li>• 스위트 와인 - 아주 차게</li> <li>• 가벼운 바디 및 중간 바디 화이트 와인과 로제 와인 - 차게</li> <li>• 무거운 바디 화이트 와인 - 약간 차게</li> </ul> <b>레드 와인:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 중간 바디와 무거운 바디 레드 와인 - 실온</li> <li>• 가벼운 바디 레드 와인 - 실온 또는 약간 차게</li> </ul>
와인 서비스	<b>와인병 오픈:</b> 일반(스틸) 와인, 스파클링 와인 <b>디캔팅</b> <b>와인 서비스:</b> 와인잔, 와인의 외관 및 향 확인
통상적인 와인 결합	코르크 오염, 마개 결합, 열에 의한 손상
음식과 와인의 주요 상호 작용	<b>와인 맛에 영향을 주는 음식의 구성 요소:</b> 단맛, 감칠맛, 신맛, 짠맛, 풍미의 강도, 기름진 맛, 고추류의 열감 <b>음식의 영향을 받는 와인의 구성 요소:</b> 단맛, 신맛, 쓴맛(탄닌, 오크에 기인), 과일 풍미, 알코올 도수

# 3

## 추천 시음 샘플

다음은 강의실 수업 진행을 위한 시음 목록이다.

### 1과

- 피노 그리지오(Pinot Grigio)
- 오크 숙성 슈냉 블랑(Chenin Blanc) 또는 오크 숙성 세미용(Semillon), 또는 오크 숙성 샤르도네(Chardonnay)
- 게뷔르츠트라미너 알자스 그랑 크뤼(Gewurztraminer Alsace Grand Cru)
- 보졸레 빌라주(Beaujolais Villages)
- 바롤로(Barolo)

### 2과

- 제브레-상베르텡 (Gevrey-Chambertin) 또는 뉘-생-조르주 (NuitsSaint-Georges) 또는 본 (Beaune) 또는 포마르(Pommard)
- 미국, 칠레, 남아프리카 공화국, 호주, 또는 뉴질랜드의 피노 누아(Pinot Noir) (과정 설명서에서 다른 지역 추천)
- 레드 진판델(Red Zinfandel)

### 3과

- 화이트 진판델(White Zinfandel)
- 드라이 호주 리슬링(Riesling)
- 독일 슈페트레제 리슬링(Spätlese Riesling)
- 드라이 또는 드미-섹 슈냉 블랑(Chenin Blanc) 또는 드라이 세미용(Semillon)
- 토카이(Tokaji) 또는 소테른(Sauternes)

### 4과

- 샤블리 프리미에 크뤼(Chablis Premier Cru)
- 펠리니-몽라셰(Puligny-Montrachet) 또는 뫼르소(Meursault) 또는 푸이-퐁세(Pouilly-Fuissé)
- 미국, 칠레, 남아프리카 공화국, 호주 또는 뉴질랜드의 샤르도네(Chardonnay) (과정 설명서에서 다른 지역 추천)
- 상세르(Sancerre) 또는 푸이-퐁메(Pouilly-Fumé)
- 말버러 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc)
- 알바리뇨(Albariño), 피노 그리(Pinot Gris) 또는 비오니에(Pinot Gris)



## 5과

- 메를로(Merlot) (IGP 또는 대량 생산 브랜드)
- 생-테밀리옹(Saint-Émilion) 그랑 크뤼
- 오-메독(Haut-Médoc) 크뤼 클라세
- 미국, 칠레, 남아프리카 공화국, 호주 또는 뉴질랜드의 카베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon) (과정 설명서에서 다른 지역 추천)
- 북부 론 시라(Syrah)
- 바로사 벨리 쉬라즈(Shiraz)

## 6과

- 일반 코트 뒤 론(Côtes du Rhône) 와인
- 샤토뇌프-뒤-파프(Châteauneuf-du-Pape)
- 프랑스 로제 또는 스페인 로제 또는 리오하 제네리코(Genérico)
- 리오하 레제르바(Reserva)
- 멘도사 말벡(Malbec) 또는 칠레 카르메네르(Carmenère)
- 남아프리카 공화국 피노타지(Pinotage)

## 7과

- 가비(Gavi) 또는 소아베(Soave) 또는 베르디키오(Verdicchio)
- 피아노(Fiano) 또는 소아베(Soave) 또는 베르디키오(Verdicchio)
- 바르베라 다스티(Barbera d'Asti)
- 발폴리첼라 클라시코(Valpolicella Classico)
- 키안티 클라시코 리제르바(Chianti Classico Riserva)
- 소테른(Sauternes) 또는 토카이(Tokaji) (3과에서 다른 와인의 대체 와인 선택)

## 8과

- 프로세코(Prosecco)
- 카바(Cava)
- 샴페인(Champagne)
- 아스티(Asti)
- 피노(Fino) 또는 올로로소 셰리(Oloroso Sherry)
- LBV 또는 토니 포트(Tawny Port)

# 4

## 시험 가이드

### 시험 관리

시험은 WSET의 교육과정 제공기관(Approved Programme Providers, APP)에서 시행한다. APP는 APP 운영 핸드북(APP Handbook)에 명시된 정책 및 절차를 반드시 준수해야 한다.

### 평가 방식

WSET 2단계 와인 인증 과정은 50문항의 객관식 문제로 구성된 자료 참고 불가 방식의 이론 시험으로 평가되며, 총 시험 시간은 60분이다. 각 질문에 정답은 하나이며, 평가 방식에 따라 컴퓨터 인식 가능한 답안지 또는 컴퓨터/기타 기기에 답안을 기입한다. 시험 완료에 관한 전체 요강은 시험일에 제공한다.

객관식 문항에 대한 각 정답에는 1점이 부여되며, 오답의 경우 감점되지 않는다. 지원자는 최소 총점의 55% 이상을 획득해야 합격으로 인정된다.

### WSET 2단계 와인 인증 과정 시험

모든 시험 문항은 공개한 학습 성과를 기본으로 출제되며, 시험은 해당 내용을 반영할 수 있도록 신중히 출제한다. 추천 학습 자료(와인 라벨의 이해(심도 있는 이해를 위한 과정))에는 시험 문제 답안과 관련된 정보가 수록되어 있다.

시험 가중치 세부 구분은 다음과 같다.

학습 성과	객관식 문항(문항 당 1점)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	<b>50</b>

# 5

## 시험 문제 예시

Wine & Spirit Education Trust는 WSET 2단계 와인 인증 과정의 이전 시험지를 공개하지 않는다. 시험 출제 예상 문제에 대한 지원자의 이해를 돕기 위해 5장에서는 5개의 예상 시험 문제를 제시한다. 시험은 이 문제와 유사한 50개 문항으로 구성된다.

### 1. 레드 와인에 비교할 때 화이트 와인의 일반적인 발효 온도는?

- a. 더 높거나 낮은 온도
- b. 같은 온도
- c. 더 높은 온도
- d. 더 낮은 온도

### 2. 다음 중 독일과 호주에서 탁월한 품질의 화이트 와인을 생산하는 것으로 알려진 포도 품종은?

- a. 메를로(Merlot)
- b. 세미용(Semillon)
- c. 쉬라즈(Shiraz)
- d. 리슬링(Riesling)

### 3. 다음 와인 산지 중 라벨에 그랑 크뤼를 명시하는 지역은?

- a. 샬블리(Chablis)
- b. 부브레(Vouvray)
- c. 미네르부아(Minervois)
- d. 에르미타주(Hermitage)

### 4. 다음 중 스위트 와인 서비스에 이상적인 온도는?

- a. 실온
- b. 약간 차게
- c. 차게
- d. 아주 차게

### 5. 다음 중 토니 포트(Tawny Port)를 가장 잘 설명한 보기는?

- a. 효모 풍미를 지닌 금색의 와인
- b. 탄닌과 산도가 높은 와인
- c. 말린 과일 및 견과류 향을 지닌 스위트한 와인
- d. 드라이 스타일의 스파클링 와인

**답안**

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

# 6

## 시험 규정

### 1 입실 규정

#### 1.1 입실 자격

**1.1.1** WSET 2단계 와인 인증 시험 지원자는 시험이 시행되는 국가에서 알코올 소매 구입 가능 최소 법정 연령 이상인 자거나, 인증된 정규 교육 학습 과정의 일환으로 시험을 준비하는 자, 또는 부모 또는 법률상 후견인으로부터의 동의를 받은 자여야 한다.

**1.1.2** 다른 자격 과정 또는 과정 일부와 겹치더라도 WSET 2단계 와인 인증 과정 등록에는 제한이 없다.

**1.1.3** 시험 시행 국가의 알코올 음료 소매 구입 가능 법적 최소 연령 미만인 지원자나, 알코올 시음을 원치 않는 지원자의 경우(예: 건강 또는 종교상의 이유) 교육 과정의 일부인 알코올 음료 시음이 허용/요구되지 않으나, 자격 과정 수수료에 제약이 되지는 않는다.

#### 1.2 권장 선행 학습

**1.2.1** 알코올 음료에 대한 지원자의 사전 지식 또는 사전 경험은 요구되지 않는다.

**1.2.2** 영어가 모국어가 아닌 지원자가 영어로 응시하는 경우 IELTS 6단계 이상을 취득하거나 이에 상응하는 영어 능력을 제시할 것을 적극 권고한다.

**1.2.3** 기타 언어로 응시하는 지원자는 이에 상응하는 해당 시험 언어 능력을 보유해야 한다.

### 2 형식 및 결과

**2.1** WSET 2단계 와인 인증 과정 평가는 60분 간 진행되는 자료 참고 불가 방식 이론 시험이며, 문항 당 1점씩 배점된 총 50개 객관식 문제로 구성된다.

**2.2** 시험 결과는 WSET가 다음과 같이 발급한다:

- WSET는 모든 지원자의 전산 점수 목록을 해당 APP에 발행하여 APP에서 각 지원자에게 결과를 통보할 수 있도록 한다.
- WSET는 지원자 발송 서신 및 자격 인증서를 APP에 발행하며, APP는 이 문서를 각 지원자에 전달할 책임을 진다.

2.3 시험 결과는 다음과 같이 등급으로 평가된다:

등급 구간	득점 퍼센트
불합격/미 분류 대상(Fail unclassified)	44% 이하 득점
불합격(Fail)	45% ~ 54% 득점
합격(Pass)	55% ~ 69% 득점
우수 합격(pass with merit)	70% ~ 84% 득점
최우수 합격(pass with distinction)	85% 이상 득점

2.4 WSET는 위와 같이 공시된 등급 산정 알고리즘 및 등급 기준 점수를 조정할 수 있는 권리를 보유한다.

## 3 합리적 조정

3.1 특별 시험 요건을 필요로 하는 지원자는 독립적인 서면 평가가 필요하며, 등록 지원 시 이 필요 요건에 대한 사실을 해당 APP 시험 담당관에게 통지해야 한다. 시험 담당관 및 지원자를 위한 추가 지침은 필요한 경우 WSET가 제공한다.

3.2 WSET 정책에 따라 특별 시험 대상 지원자는 시험에 있어 불이익을 받지 않는다. 지원자는 등록 시 이 필요 요건에 대한 사실을 해당 APP 시험 담당관에게 통지해야 한다.

## 4 재시험

4.1 지원자는 시험에 불합격한 경우 재응시할 수 있다. 재응시 횟수 제한은 없다.

4.2 시험에 합격한 경우 점수 개선을 위한 재응시는 허용되지 않는다.

## 5 응시 조건 및 행동 지침

5.1 시험에 응시하는 지원자는 다음 조건에 동의하는 것으로 간주한다:

- 응시자는 시험과 관련해 어떠한 부당 행위, 부정 행위를 하지 않는다. 부정 행위나 위법 행위는 공고된 WSET 정책에 따라 조사 대상이 되며, 시험 자격 박탈 등의 제재를 받을 수 있다.
- 시험 시작 전 모든 응시자는 사진이 포함된 신분증을 제시함으로써 감독관에게 신분을 입증해야 한다.
- 시험은 공지한 시간 내에 완료해야 한다.
- 참고 자료의 소지는 그 종류를 불문하고 금지된다.
- 시험장 준비가 완료된 경우 지원자 모두 퇴실하거나 감독관이 시험 종료를 선언할 때까지 지원자 간 형식을 불문하고 어떠한 대화도 허용되지 않는다.
- 시험 중 지원자는 다음 물품만을 소지할 수 있다; 펜, 연필, 지우개, 마실 물.
- 응시자가 시험지를 사진 촬영하거나, 시험지 내용을 타인에게 유출하거나, 방식을 불문하고 이를 복제하는 것은 금지된다. 시험 응시를 위해 사용되는 컴퓨터나 휴대 장비를 제외한 전자 장비는 그 형태를 불문하고 사용을 금지한다.

- 휴대폰(원격 감독을 위해 사용되는 경우 제외)은 반드시 전원을 끈 후, 시험장 책상에서 보이지 않는 곳에 둔다.
- 시계 또는 손목 시계의 소리 나는 “알람”류의 사용은 금지한다.

### 현장 시험

- 시험 시작 후 최초 15분 경과 시까지 지원자는 시험장을 퇴실할 수 없다.
- 공지된 시작 시간 이후 시험장에 도착한 지원자는 시험장을 퇴실한 다른 지원자가 있는 경우 시험장에 입실할 수 없다.
- 시험장에 늦게 도착한 지원자는 다른 지원자에게 방해가 되지 않는다는 전제 하에 감독관의 재량에 따라 입실이 허용될 수 있다. 통상적인 상황에서는 공지된 시작 시간보다 30분 이상 늦게 도착한 지원자는 응시가 허용되지 않는다.
- 시험장을 이탈한 동안 항상 감독관을 동반하지 않는 한, 시험 시작 후 지원자는 시험장을 이탈하거나, 이탈 후 다시 입장할 수 없다.
- 시험을 제한 시간보다 먼저 완료한 지원자는 다른 지원자에게 방해가 되지 않는다는 조건 하에 종료 10분전까지는 퇴장할 수 있다. 퇴실한 경우 재입실은 허용되지 않는다.
- 감독관은 시험 문제에 관한 어떠한 논평, 해석, 의견을 제시할 권한이 없다.
- 부정 행위가 의심되는 지원자는 시험장에서 즉시 퇴실 조치한다.
- 시험지는 어떠한 경우라도 시험장 외부로 유출될 수 없다. 응시자가 시험지와 답안지 모두를 제출하지 않은 경우 부정 행위로 간주한다.

### 원격 감독 시험

- 원격 감독 시험의 관리와 관련 규정에 관한 명확한 지침은 시험 전 해당 지원자에 제공한다.

**5.2** 응시자는 감독관의 지시를 준수할 것에 동의한다. 이를 위반한 경우 응시자의 수험 결과는 무효로 할 수 있다.

**5.3** WSET는 부정 행위를 한 응시자를 WSET 자격 과정에서 영구적으로 제외할 권리를 보유한다.

**5.4** 시험지와 답안지는 WSET의 자산이므로 응시자에게 돌려주지 않는다.

## 6 시험 관련 상세 의견, 질의, 이의 신청

**6.1** 시험지 관련 질의(재채점) 요청 및/또는 상세 의견을 받고자 하는 지원자는 관련 APP에 연락해 질의 및 상세 의견 양식서(Enquiries and Feedback Form)를 요청한다.

**6.2** 시험지 관련 질의에 대한 답변에 불만족하는 지원자는 해당 APP에 연락하여 질의 답변에 대한 이의 신청서(Appeal Against Enquiry Application Form)를 요청한다. 이 신청서를 작성하여 질의 결과 통지 후 업무일 기준 10일 이내에 적절한 수수료와 함께 WSET에 제출해야 한다. 규정된 기간 경과 후 접수된 이의 신청은 검토 대상에서 제외된다.

## 7 수강생 만족도

**7.1** 해당 APP가 기대한 정도의 서비스를 제공하지 못하거나, 행정 관리, 수업료, 시험 관리에서 요구되는 기준에 부합하지 못할 우려가 있을 경우, 수강생은 APP에 먼저 이의를 제기해야 한다. 이를 통해 만족스러운 해결책을 찾지 못한 경우, 지원자는 품질 보증팀(Quality Assurance Team)에 이메일(qa@wsetglobal.com)을 통해 문의한다. 모든 불만 사항은 비공개로 처리되나, WSET는 무기명의 불만 접수에는 대응하지 아니한다.

## 8. 일반 주의 사항

**8.1** WSET는 WSET를 대리하는 APP 직원 및 관계자가 업무 수행 과정에서 전문인으로서 존중받을 것을 합리적으로 기대한다. 직원에 스트레스를 야기하는 언어적, 물리적 학대, 지속적, 비현실적 요구, 위협을 포함한 부적절한 행동은 불법 행위로 간주하며 WSET 자격 과정에서의 영구적 자격 박탈로 이어질 수 있다.

## 9 시험 규정

**9.1** WSET는 적절하다고 판단되는 경우 규정을 추가 또는 변경할 권리를 보유한다.



# 7

## WSET 자격 과정

### WSET 자격 과정

WSET는 와인과 증류주 및 사케까지 포괄하는 다양한 범주의 자격 과정을 보유하고 있다. 이들 과정은 WSET가 개발하고 관리한다. 제공되는 자격 과정의 전체 목록은 다음과 같다:

WSET 1단계 와인 인증 과정 (600/1504/4)

WSET 2단계 와인 인증 과정 (603/4432/5)

WSET 3단계 와인 인증 과정 (603/4432/5)

WSET 4단계 와인 학위 과정

WSET 1단계 증류주 인증 과정 (603/4432/5)

WSET 2단계 증류주 인증 과정 (603/4432/5)

WSET 3단계 증류주 인증 과정

WSET 1단계 사케(Sake) 인증 과정 (603/4432/5)

WSET 3단계 사케(Sake) 인증 과정 (603/4432/5)

자격 과정에 대한 자세한 정보는 WSET 웹사이트 [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)을 방문하기 바란다.

### 규정

WSET는 자격 및 시험을 관장하는 영국 규제 기관, Ofqual이 인증한 기관이다. 해당되는 경우 Ofqual이 부여한 인증 번호가 자격 과정명 옆에 기재된다.

### 다양성 및 형평성 정책

WSET는 다양성 및 형평성 원칙을 전적으로 지원하며, 모든 자격 인증 지원자가 공평하고 동등한 처우를 받는 것을 담보할 책임이 있다. 다양성 및 형평성 관련 정책 사본은 품질 보증팀 (Quality Assurance Team)에 이메일([qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com))을 통해 요청할 수 있다.

### WSET 장학금

시험에서 두드러진 성적을 거둔 지원자는 장학금 수혜 자격이 주어질 수 있으며, 이 경우 WSET에서 개별 연락한다. 자세한 시상 목록은 <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>를 참고하라.



# WSET

와인과 증류주  
교육 기관

## 풍부한 와인 지식의 세계

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

2호