



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

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

*Especificações*





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# *Especificações*

---

Qualificação de Nível 2  
em Vinhos WSET®

*Um mundo de conhecimento*

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1, 2019

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

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

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

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

Desenhado por Peter Dolton

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

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

# Conteúdo

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



## Introdução

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

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

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

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

# Introdução à Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET

## Objetivos da qualificação

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

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

## Estrutura da qualificação

### Resultados de aprendizagem

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

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

## Admissão

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

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

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

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

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

## Vias de progressão recomendadas

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



# Resultados de aprendizagem

## Resultado de aprendizagem 1

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

### Critérios de avaliação

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

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

## Resultado de aprendizagem 2

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

### Critérios de avaliação

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

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

### Resultado de aprendizagem 3

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

#### Critérios de avaliação

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

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

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

**SYRAH/SHIRAZ**

As IG dentro da UE:

**Produção IGP**

Sul de França

**As DOP****França:****Norte do Ródano:** Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie

As IG de outros países

produtores de vinho:

**Austrália:** South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley**PINOT NOIR**

As IG dentro da UE:

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

As IG de outros países

produtores de vinho:

**EUA:** Sonoma, Carneros, Santa Barbara County, Oregon**Chile:** Valle de Casablanca**África do Sul:** Walker Bay**Austrália:** Yarra Valley, Mornington Peninsula**Nova Zelândia:** Martinborough, Marlborough, Central OtagoIndicações geográficas  
para castas brancas**CHARDONNAY**

As IG dentro da UE:

**Produção IGP**

Sul de França

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

As IG de outros países

produtores de vinho:

**EUA:** California, Sonoma, Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon**Chile:** Valle Central, Valle de Casablanca**África do Sul:** Western Cape, Walker Bay**Austrália:** South Eastern Australia, Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River**Nova Zelândia:** Marlborough, Hawke's Bay**RIESLING**

As IG dentro da UE:

**As DOP****França:** Alsace**Alemanha:** Mosel, Rheingau, Pfalz

As IG de outros países

produtores de vinho:

**Austrália:** Clare Valley, Eden Valley**SAUVIGNON BLANC**

As IG dentro da UE:

**Produção IGP**

Sul de França

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

As IG de outros países

produtores de vinho:

**EUA:** Napa Valley**Chile:** Valle Central, Valle de Casablanca**África do Sul:** Elgin, Constantia**Austrália:** Adelaide Hills, Margaret River**Nova Zelândia:** Marlborough**PINOT GRIS/PINOT GRIGIO**

As IG dentro da UE:

**Produção IGP****Itália:** Veneto**As DOP****França:** Alsace**Itália:** Delle Venezie, Friuli-Venezia GiuliaTermos de rotulagem  
importantes a nível  
regional que indicam  
estilo e qualidade dos  
vinhos produzidos a partir  
das principais castas**França:****Borgonha:** *Premier Cru, Grand Cru***Bordeaux:** *Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé***Alsácia:** *Grand Cru***Alemanha:***Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese (BA),**Trockenbeerenauslese (TBA), Eiswein**Trocken, Halbtrocken*

## Resultado de aprendizagem 4

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

### Critérios de avaliação

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

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

---

**CASTAS BRANCAS**


---

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

---

**CHENIN BLANC**

As IG

**França:**  
**Loire:** Vouvray  
**África do Sul**

---

**SÉMILLON/SEMILLON**

As IG

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

---

**VIIGNIER**

IG

**França:**  
**Norte do Ródano:** Condrieu

---

**GEWURZTRAMINER**

As IG

**França:** Alsace, Alsace Grand Cru

---

**VERDICCHIO**

IG

**Itália:** Verdicchio dei Castelli di Jesi

---

**CORTESE**

IG

**Itália:** Gavi

---

**GARGANEGA**

As IG

Termos de rotulagem

**Itália:** Soave, Soave Classico  
*Classico, Recioto*

---

**FIANO**

IG

**Itália:** Fiano di Avellino

---

**ALBARIÑO**

IG

**Espanha:** Rías Baixas

---

**FURMINT**

IG

Termo de rotulagem

**Hungria:** Tokaj  
*Aszú*

---

## Resultado de aprendizagem 5

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

### Critérios de avaliação

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

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

## Resultado de aprendizagem 6

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

### Critérios de avaliação

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

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



## Recomendações de vinhos a provar

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

### Sessão 1

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

### Sessão 2

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

### Sessão 3

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

### Sessão 4

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

### Sessão 5

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

### Sessão 6

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

### Sessão 7

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

### Sessão 8

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

## Orientações para o exame

### Questões administrativas

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

### Método de avaliação

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

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

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

### Sobre o exame da Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET

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

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

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

## Exemplos de questões de exame

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

- 1. Em comparação com os vinhos tintos, os vinhos brancos são geralmente fermentados**
  - a. tanto a temperaturas mais altas como a temperaturas mais baixas
  - b. à mesma temperatura
  - c. a temperaturas mais altas
  - d. a temperaturas mais baixas
  
- 2. Que casta é considerada como sendo produtora de vinhos brancos de excelente qualidade tanto na Alemanha como na Austrália?**
  - a. Merlot
  - b. Semillon
  - c. Shiraz
  - d. Riesling
  
- 3. Em qual das seguintes regiões vitivinícolas um vinho pode ser rotulado como «Grand Cru»?**
  - a. Chablis
  - b. Vouvray
  - c. Minervois
  - d. Hermitage
  
- 4. Qual é a temperatura de serviço ideal para um vinho doce?**
  - a. Temperatura ambiente
  - b. Ligeiramente fresco
  - c. Fresco
  - d. Muito fresco
  
- 5. Qual das seguintes afirmações descreve melhor um vinho do Porto Tawny?**
  - a. É de cor dourada, com sabores que lembram as leveduras
  - b. Tem níveis altos de taninos e de acidez
  - c. É doce, com aromas de fruta seca e frutos secos
  - d. É espumante e de estilo seco

### Respostas

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

# Regulamento do exame

## 1 Requisitos de acesso

### 1.1 Elegibilidade

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

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

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

### 1.2 Conhecimentos prévios recomendados

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

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

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

## 2 Formato e resultados

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

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

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

**2.3** Os resultados se classificam como se segue:

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

## 3 Situações especiais

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

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

#### 4 Repetir o exame

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

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

#### 5 Exame – Condições e conduta

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

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

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

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

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

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

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

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

## **7 Satisfação do aluno**

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

## **8 Sobre o regulamento do exame**

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

# Qualificações da WSET

## Qualificações da WSET

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

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

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

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

Diploma em Vinhos WSET® – Nível 4

Para mais informações sobre estas qualificações, consulte o *website* da WSET: [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com).

## Quem pode oferecer as qualificações da WSET?

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

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

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

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

# WSET Awards

## Sobre a WSET Awards

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

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



## Política de diversidade e igualdade

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

## Serviço de atendimento ao cliente

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

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

## WSET Prizes

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

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







**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## *Um mundo de conhecimento*

---

Wine & Spirit Education Trust  
International Wine & Spirit Centre  
39–45 Bermondsey Street  
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800  
✉ [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

**Número 1**