



**THE PLACE TO STUDY**  
WINE  
SPIRITS  
COFFEE  
BEVERAGES

## ***Οδηγός Μελέτης***

**ΕΠΙΠΕΔΟ 3 HESTIA ADVANCED CERTIFICATE**

## **Περιεχόμενα**

<b>WSPC Προγράμματα σπουδών στο Κρασί και το Απόσταγμα</b>	<b>3</b>
<b>Εισαγωγή στο HESTIA Advanced Certificate</b>	<b>6</b>
<b>Ενότητα 1: Θεωρία</b>	<b>8</b>
<b>Ενότητα 2: Γευσιγνωσία</b>	<b>12</b>
<b>Κανονισμοί εξετάσεων</b>	<b>26</b>
<b>Ποικιλίες σταφυλιών – Σημειώσεις</b>	<b>29</b>
<b>Διορθώσεις Erratum κειμένου του Βιβλίου Θεωρίας</b>	<b>48</b>
<b>Λίστα Κρασιών ΠΟΠ</b>	<b>50</b>
<b>Απαντήσεις στις Ερωτήσεις Πολλαπλών Επιλογών</b>	<b>53</b>

## Προγράμματα Σπουδών του Wine & Spirit Professional Center

### Τίτλος σπουδών: WSET® Επίπεδο 1 στα Αποστάγματα

Εισάγει τον υποψήφιο σπουδαστή/τρια στον χώρο των Αποσταγμάτων, εξερευνώντας τα κύρια στυλ και κατηγορίες των αποσταγμάτων. Μέσω της *Συστηματικής Προσέγγισης Γευσιγνωσίας/ Systematic Approach to Tasting (SAT)* ο σπουδαστής/τρια κατανοεί τους βασικούς παράγοντες που επηρεάζουν τις γεύσεις και τα αρώματα. Στο τέλος του προγράμματος ο σπουδαστής/τρια θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- Ταξινομεί τις βασικές κατηγορίες αποσταγμάτων
- Ορίζει τα πρωτεύοντα χαρακτηριστικά τους
- Γνωρίζει τις αρχές συντήρησης και αποθήκευσης, service & cocktail.
- Μπορεί να απαντήσει και να προτείνει με αυτοπεποίθηση, σε πελάτη χονδρεμπορίου/ λιανεμπορίου (καταναλωτή), το κατάλληλο απόσταγμα και τον ενδεδειγμένο ανά περίπτωση τρόπο σερβιρίσματός του.

Το Επίπεδο 1 των Αποσταγμάτων είναι ένα από τα προ-απαιτούμενα για τη φοίτηση των σπουδαστών στην οινοχοΐα (Modern Sommelier Study Program). Οι βασικές αρχές της γευσιγνωσίας που διέπουν τα αποστάγματα και τα κρασιά βοηθούν τον σπουδαστή στην περαιτέρω εισαγωγή του στις σπουδές του Σάκε (Sake). Τέλος, το Επίπεδο 1 των Αποσταγμάτων είναι εργαλείο για όλους όσοι εργάζονται με τα αποστάγματα ως μέρος ενός μεγαλύτερου χαρτοφυλακίου αλκοολούχων ποτών (χονδρεμπόριο/ λιανεμπόριο, ευρύτερος χώρος εστίασης και φιλοξενίας).

Προαπαιτούμενο Σπουδών: Θα πρέπει ο σπουδαστής/τρια να έχει συμπληρώσει το 18ο έτος της ηλικίας του.

### Τίτλος σπουδών: WSET® Επίπεδο 2 στα Αποστάγματα

Αυτός ο Τίτλος Σπουδών καλύπτει όλες τις κατηγορίες προϊόντων (ουίσκι, μπράντι, ρούμι, βότκα, τεκίλα, τζιν, λικέρ, ούζο/ παστίς) με σκοπό ο σπουδαστής/τρια να κατανοήσει τους παράγοντες που επηρεάζουν την παραγωγή αποσταγμάτων και λικέρ αλλά και τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος. Παρέχει τη βασική ανάλυση των τοπικών αγορών καθώς και του παγκόσμιου εμπορίου, ερμηνεύοντας τη σημασία του εμπορικού ονόματος για τον τελικό καταναλωτή, εισάγοντας έτσι τον σπουδαστή/τρια στο περιβάλλον των spirits business. Δοκιμάζονται 40 αποστάγματα από τη διεθνή και την ελληνική αγορά.

Προαπαιτούμενο Σπουδών: Επιτυχής ολοκλήρωση του WSET® Επίπεδου 1 στα Αποστάγματα.

### Τίτλος σπουδών: WSET® Επίπεδο 3 στα Αποστάγματα

Αυτός ο Τίτλος Σπουδών θα είναι **μελλοντικά διαθέσιμος**. Πρόκειται για τον ανώτερο τίτλο σπουδών στα Αποστάγματα και απευθύνεται σε επαγγελματίες αλλά και σε άλλους ενθουσιώδεις σπουδαστές, οι οποίοι επιθυμούν να αποκτήσουν βαθύτερη γνώση των Αποσταγμάτων και περαιτέρω δεξιότητες ώστε να περιγράψουν και να αξιολογούν με μεγαλύτερη ακρίβεια τα διάφορα Αποστάγματα.

### **Τίτλος σπουδών: WSET® Επίπεδο 3 στο Κρασί**

Το Επίπεδο 3 καθιστά τον σπουδαστή/τρια ικανό στην αξιολόγηση της σχέσης ποιότητας – τιμής μέσω τυφλής γευσίγνωσης. Η μεθοδολογία SAT επικεντρώνει σε θέματα τυφλής αξιολόγησης των κρασιών προκειμένου να προετοιμάσει τον σπουδαστή για την τελική εξέταση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος, που αποτελείται, μεταξύ άλλων, από την τυφλή γευσίγνωση/ανάλυση δυο κρασιών και από ανοιχτές ερωτήσεις ανάπτυξης κριτικής σκέψης. Η γνώση της τυπικότητας των ποικιλιών και η τυφλή αξιολόγηση της σχέσης ποιότητας – τιμής των κρασιών είναι απαραίτητη σε όσους εργάζονται σε υψηλόβαθμες θέσεις της οινικής Βιομηχανίας (Τμήματα F&B, Πωλήσεων, Εισαγωγών και Εξαγωγών, Marketing, brand ambassadors, χώρους εστίασης και φιλοξενίας, οινοχόοι, οινολόγοι, οινοπαραγωγοί).

Προαπαιτούμενο Σπουδών: Επιτυχής ολοκλήρωση του WSET® Επίπεδου 1 και 2 στα Κρασιά.

### **Τίτλος σπουδών: Επίπεδο 3 WSPC HESTIA Advanced Certificate**

Για πρώτη φορά στην ελληνική αγορά κρασιών & αποσταγμάτων υπάρχει ένα άρτια δομημένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα αποκλειστικά για τον Ελληνικό Αμπελώνα με εγχειρίδιο στην ελληνική γλώσσα 215 σελίδων.

Σκοπός αυτού του εκπαιδευτικού προγράμματος είναι η καλλιέργεια γνώσης και ικανοτήτων στους Έλληνες επαγγελματίες της χώρας και η μεταλαμπάδευση γνώσης του Ελληνικού Κόσμου των Κρασιών στον υπόλοιπο κόσμο. Το **HESTIA** απευθύνεται, τόσο στους σπουδαστές/τριες που στοχεύουν στην απόκτηση του WSET Diploma, όσο και στους επαγγελματίες που στοχεύουν στην ανάπτυξη των ελληνικών προϊόντων/ κρασιών στην εγχώρια και διεθνή αγορά.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το ελληνικό κρασί συναντάται ευρέως πλέον σε εξετάσεις εκπαιδευτικών προγραμμάτων παγκοσμίου εμβέλειας, όπως αυτές του WSET Diploma και του Ινστιτούτου των Masters of Wine (IMW).

Προαπαιτούμενο Σπουδών: Επιτυχής ολοκλήρωση του WSET® Επίπεδου 2 στα Κρασιά.

### **Τίτλος σπουδών: WSET® Επίπεδο 4 στο Κρασί**

Το WSET Diploma θεωρείται παγκοσμίως ηγετικός τίτλος σπουδών. Είναι δομημένο έτσι ώστε να προετοιμάζει τους σπουδαστές/τριες για την ανάληψη ανώτατων διοικητικών θέσεων στον παγκόσμιο κλάδο του κρασιού. Το πρόγραμμα σπουδών του WSET Diploma δεν εξελίσσει μόνο την «προϊοντική» γνώση των σπουδαστών του σε υψηλό επίπεδο, αλλά ενισχύει ταυτόχρονα δεξιότητες και προσόντα χρήσιμα στη μετέπειτα εξέλιξη της καριέρας τους (έρευνα, σύνταξη εκθέσεων, παρουσιάσεις). Το WSET Diploma επομένως δημιουργεί στους σπουδαστές/τριες την ικανότητα να μετουσιώσουν τη γνώση σε εργαλεία που η παγκόσμια βιομηχανία οίνου απαιτεί από τα σύγχρονα και ανταγωνιστικά στελέχη του.

Το WSET Diploma χωρίζεται σε έξι θεματικές ενότητες και απαιτεί από τον σπουδαστή/τρια να αποδείξει επάρκεια και γνώση σε όλες τις ενότητες ανεξαιρέτως. Ένα άρτια δομημένο πρόγραμμα διδασκαλίας, γευσίγνωσης, ερευνητικών εργασιών και πρόχειρων διαγωνισμάτων προετοιμάζει με ολοκληρωμένο τρόπο τον σπουδαστή για τις εξετάσεις.

Το WSET Diploma απαιτεί από τους σπουδαστές/τριες να επιδείξουν ισχυρή αφοσίωση και δουλειά τόσο μέσα στην τάξη, όσο και εκτός αυτής. Οι σπουδαστές/τριες καλούνται να ξεπεράσουν τις 600 ώρες ατομικής μελέτης. Το εκπαιδευτικό αυτό πρόγραμμα διδάσκεται κυρίως από experts της παγκόσμιας αγοράς. Πολλοί από αυτούς είναι Masters of Wine (MWs).

Οι απόφοιτοι του Diploma γίνονται αυτομάτως μέλη του οργανισμού Institute of Wines and Spirits (IWS). Ο οργανισμός αυτός είναι ένα παγκόσμιο δίκτυο συνεργασιών και διασυνδέσεων που λειτουργεί υπό την εποπτεία του WSET London και που επιτρέπει στα μέλη του την άμεση πρόσβαση και άσκηση επιρροής στο παγκόσμιο εμπορικό γίγνεσθαι. Μόνο οι κάτοχοι Diploma έχουν το αποκλειστικό προνόμιο εισαγωγής και χρήσης του δικτύου μέσω της ένταξής τους στο Dip WSET (Alumni Body).

Το WSET Diploma αποτελεί προαπαιτούμενο στο δρόμο προς την απόκτηση του τίτλου Master of Wine (MW), του κορυφαίου διεπαγγελματικού τίτλου παγκοσμίως. Το γεγονός ότι το Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα του WSET Diploma προσφέρεται στην Ελλάδα μέσω του WSPC είναι εξαιρετικής σημασίας για τη χώρα μας και την ελληνική αγορά κρασιού. Να σημειωθεί ότι το συγκεκριμένο πρόγραμμα προσφέρεται μόνο σε επιλεγμένα από το WSET παραρτήματα ανά τον κόσμο, όχι σε όλα.

Οι υποψήφιοι/ες σπουδαστές και μελλοντικοί κάτοχοι του Diploma θα είναι ικανοί να ανταποκριθούν στις υψηλές απαιτήσεις της παγκόσμιας αγοράς και συνεπώς στην ανάδειξη της χώρας τους σε διεθνές επίπεδο. Η φοίτηση γίνεται μόνο στην αγγλική γλώσσα. Η αποφοίτηση των επιτυχόντων διεξάγεται στην Ελλάδα από το WSPC Επιπλέον, στην έδρα του οργανισμού, στο Λονδίνο, διεξάγεται η παγκόσμια απονομή των τίτλων του WSET Diploma, συγκεντρώνοντας όλους τους αποφοίτους/ες από όλες τις χώρες του κόσμου.

Προαπαιτούμενο Σπουδών: Επιτυχής ολοκλήρωση του WSET® Επιπέδου 3 στα Κρασιά.

### **Τίτλος σπουδών: WSPC Modern Sommelier Study Program**

Αφορά όσους ξεκινούν εργασία ή προετοιμάζονται να εργαστούν πρώτη φορά στον τομέα της φιλοξενίας (εστιατόριο, wine bar, bar, κ.λπ.). Το πρόγραμμα θα τους φέρει σε μια πρώτη επαφή με τις δεξιότητες που απαιτούνται για την άρτια εξυπηρέτηση πελατών (service και επικοινωνία), και τη διαχείριση του εξοπλισμού σερβιρίσματος. Συνδέει τις αρμοδιότητες του Οινοχόου με τα διάφορα τμήματα λειτουργίας και διοίκησης του χώρου φιλοξενίας.

Πρωταρχικός στόχος του προγράμματος είναι να μεταδώσει και να εφαρμόσει στην πράξη το σύστημα διοίκησης, οργάνωσης και τελικής εξυπηρέτησης στο πλαίσιο της εργασίας ενός Οινοχόου. Εμβαθύνει ιδιαίτερα στην ακολουθία/ ροή του service (Service Sequence) μεταξύ πελάτη και προϊόντος με ανάλυση στις ειδικές κουζίνες και τις κυρίαρχες τάσεις στην ελληνική και διεθνή γαστρονομία.

Οι σπουδαστές θα διδαχθούν το Service Sequence με εστιασμένες πρακτικές που απαιτούν αποτελεσματική (hands-on) προσέγγιση πάνω στην επιλογή ποτηριών & θερμοκρασιών, στο άνοιγμα αφρωδών κρασιών, στην παρουσίαση προς τον πελάτη, στη μετάγγιση, στον αναλυτικότερο συνδυασμό κρασιού & φαγητού, στη διαχείριση κοστολογίων και κάβας, καθώς και στη διαχείριση προβλημάτων πελατών. Μαθαίνουν πώς να δημιουργούν κατάλληλη και κερδοφόρα λίστα κρασιών, να κατανοούν τα μεικτά περιθώρια κέρδους των κρασιών σε μια επιχείρηση, και να μεγιστοποιούν τις δυνατότητες πώλησης & κερδοφορίας.

Το *Modern Sommelier Study Program* είναι ιδανικό προπαρασκευαστικό μάθημα των σπουδαστών για τη φοίτησή τους στο Court of Master Sommeliers Introductory Course & Certified Exam. Απαραίτητο σε όποιον στοχεύει στην εξέλιξη του σε Master Sommelier (MS).

Προαπαιτούμενο Σπουδών: Επιτυχής ολοκλήρωση του WSET® Επιπέδου 1 και 2 στα Κρασιά και του Επίπεδου 1 στα Αποστάγματα.

## **Εισαγωγή στον Τίτλο Σπουδών HESTIA Advanced Certificate**

### **Στόχοι του Τίτλου Σπουδών**

Το πρόγραμμα σπουδών Επιπέδου 3 **HESTIA Advanced Certificate**, στα Κρασιά της Ελλάδος και της Κύπρου, καθώς και στα Ελληνικά Αποστάγματα, έχει σχεδιαστεί για να παρέχει ενδελεχή γνώση και κατανόηση πάνω στο στυλ και την ποιότητα των κρασιών από τις κύριες ποικιλίες και περιοχές των αμπελώνων της Ελλάδος και της Κύπρου όπως και των κυριότερων Ελληνικών Αποσταγμάτων. Οι κάτοχοι του συγκεκριμένου Τίτλου Σπουδών θα είναι σε θέση να αξιολογήσουν επαγγελματικά ένα κρασί ή απόσταγμα αναφορικά με το στυλ, την ποιότητα και την τιμή, ενώ παράλληλα θα διαθέτουν σε βάθος προϊοντική γνώση απαραίτητη για την επαγγελματική εκπλήρωση μιας σειράς απαιτητικών εργασιών όπως για παράδειγμα η προσθήκη ενός νέου προϊοντικού κωδικού σε ένα portfolio ή σε μια λίστα εστιατορίου ή bar. Κατ' επέκταση θα είναι σε θέση να δώσουν εξειδικευμένες απαντήσεις σε καταναλωτές σε επιλογές από κρασιά και αποστάγματα λαμβάνοντας υπόψη τις ιδιαίτερες συνθήκες / απαιτήσεις της κάθε περίπτωσης.

### **Η ΕΞΕΤΑΣΗ**

Προκειμένου να λάβετε αυτήν την πιστοποίηση θα πρέπει να περάσετε την εξέταση του WSPC Επιπέδου 3 **HESTIA Advanced Certificate**. Το παραπάνω πραγματοποιείται με γραπτή εξέταση κλειστών βιβλίων και με εξέταση τυφλής γευστικής δοκιμής. Προκειμένου να κατοχυρώσετε συνολικό βαθμό "Pass - Επιτυχής", θα πρέπει να πάρετε βαθμό "Pass - Επιτυχής " 55 τοις εκατό τόσο στη γραπτή εξέταση, όσο και στην εξέταση γευστικής δοκιμής. Πληροφορίες σχετικά με κάθε τμήμα βρίσκονται στις Ενότητες 1 και 2 αυτού του Οδηγού Μελέτης.

### **Οδηγός Μελέτης**

Αυτός ο Οδηγός Μελέτης έχει σχεδιαστεί ειδικά για να υποστηρίξει το βιβλίο του Επιπέδου 3 **HESTIA Advanced Certificate** και τα μαθήματα στην τάξη. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε τον Οδηγό Μελέτης σε όλη τη διάρκεια της μελέτης σας, μέχρι να ολοκληρωθούν τα μαθήματα, έτσι ώστε να είστε πλήρως έτοιμοι για την εξέταση.

### **Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού (SAT)**

Το SAT αποτελεί διδακτικό βοήθημα και εργαλείο αξιολόγησης. Είναι σχεδιασμένο για την ανάπτυξη των βασικών δεξιοτήτων που θα σας βοηθήσουν να περάσετε την εξέταση γευστικής δοκιμής. Για χρήσιμες συμβουλές και τεχνικές που θα σας βοηθήσουν να προετοιμαστείτε για την εξέταση, δείτε τα Κεφάλαια 2, 3 και 4 αυτού του Οδηγού Μελέτης.

## **ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΟΔΗΓΟΥ ΜΕΛΕΤΗΣ**

Σκοπός – Ο Οδηγός Μελέτης θα σας καθοδηγήσει και στα δύο τμήματα της εξέτασης του Επιπέδου 3 **HESTIA** Advanced Certificate. Θα σας βοηθήσει να προετοιμασθείτε για τις εξετάσεις μέσα από χρήσιμες συμβουλές, τεχνικές και υποδείγματα ερωτήσεων και απαντήσεων, με στόχο την υποστήριξη της εκμάθησής σας.

Υποδείγματα Ερωτήσεων – Στο τέλος της Ενότητας 2 θα βρείτε υποδείγματα ερωτήσεων προκειμένου να εξετάσετε τις γνώσεις σας. Για να σας καθοδηγήσουμε ως προς το πώς να απαντήσετε σωστά στο σύντομο γραπτό κομμάτι της εξέτασης, φτιάξαμε ένα παράδειγμα. Θα βρείτε 10 υποδειγματικές ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής που μπορείτε να χρησιμοποιείτε για εξάσκηση.

## **ΕΝΟΤΗΤΑ 1: ΘΕΩΡΙΑ**

### **ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Πώς να Προσεγγίσετε την Εξέταση Θεωρίας.

Στο επίπεδο αυτό, η αποστήθιση πληροφορίας δεν αρκεί.

Απαιτείται η κατανόηση της πληροφορίας (π.χ. το γιατί οι αμπελοκαλλιεργητές και οι οινοποιοί κάνουν αυτές τις επιλογές), ώστε να μπορείτε να εφαρμόσετε τις γνώσεις σας για να απαντήσετε με ολοκληρωμένο τρόπο στις ερωτήσεις των εξετάσεων.

Αν αναρωτιέστε πάντα 'γιατί;' και ψάχνετε την απάντηση, τότε θα είστε, αφενός καλύτερα προετοιμασμένοι για την εξέταση αφετέρου θα μπορείτε να κατανοήσετε και κατ' επέκταση αξιολογήσετε νέα κρασιά όταν τα συναντήσετε για πρώτη φορά. Εάν απλώς μαθαίνετε/αποστηθίζετε στοιχεία, θα δυσκολευτείτε να εφαρμόσετε κάτι από τα παραπάνω.

Η ικανότητα επιλογής και σύνθεσης της γνώσης είναι απαραίτητη προϋπόθεση για να απαντήσετε σωστά τις ερωτήσεις των εξετάσεων. Αυτή η ικανότητα θα είναι απαραίτητη σε όλη την πορεία σας ως οινόφιλος ή επαγγελματίας, καθώς θα σας βοηθάει να αξιολογήσετε σε βάθος ένα κρασί ή απόσταγμα, αντιλαμβανόμενοι τους παράγοντες που αναφέρονται στο στυλ, στην ποιότητα και στην τιμή των βασικών σταθερών, αφρωδών και ενισχυμένων κρασιών της Ελλάδος και της Κύπρου, καθώς και των ελληνικών αποσταγμάτων.

### **Η Εξέταση Θεωρίας**

Προκειμένου να αξιολογηθούν οι παραπάνω ικανότητες, πραγματοποιείται μια εξέταση θεωρίας.

Η εξέταση διαρκεί 70 λεπτά και αποτελείται από 75 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής.

### **Πώς να Προσεγγίσετε Μια Συνεδρία Προσωπικής Μελέτης**

Οι απαιτήσεις του συγκεκριμένου Εκπαιδευτικού Προγράμματος απαιτούν εκ μέρους των σπουδαστών/τριων μια οργάνωση από την αρχή των σπουδών. Πριν ξεκινήσετε, θα πρέπει να γνωρίζετε πότε ξεκινούν τα μαθήματα, συμπεριλαμβανομένων των παραδόσεων στην τάξη και πότε είναι οι εξετάσεις. Πάρτε λίγο χρόνο για να προγραμματίσετε πώς και πότε θα χρειαστεί να δουλέψετε. Διαμορφώστε ένα προσωπικό πρόγραμμα μελέτης, λαμβάνοντας υπόψη σας τις παράλληλες ασχολίες σας. Ενσωματώστε μέσα στην ημέρα σας τον χρόνο για τα μαθήματά σας και τον χρόνο για τη μελέτη σας. Βάλτε ρεαλιστικά χρονοδιαγράμματα που θα είναι εφικτό να υλοποιηθούν και τηρήστε τα. Κρατήστε χρόνο για επαναλήψεις πριν τις εξετάσεις.

Ανεξάρτητα από τον τρόπο μελέτης που θα επιλέξετε, προσπαθήστε να κρατάτε τις περιόδους της μελέτης σας σύντομες και να συμπεριλαμβάνετε διαλείμματα σε τακτά χρονικά διαστήματα. Προτείνουμε να μην αφιερώνετε περισσότερες από δύο ώρες κάθε φορά και να κάνετε μικρά διαλείμματα κάθε μισή ώρα ώστε να δίνετε στο μυαλό σας χρόνο να ξεκουράζεται. Με καλή οργάνωση και πρόγραμμα, δε θα βρεθείτε στη δυσάρεστη θέση να πρέπει να καλύψετε μεγάλο μέρος της ύλης σας λίγο πριν τις εξετάσεις.

### **Πώς να Προσεγγίσετε την Επανάληψη**

Η επανάληψη είναι σημαντικό βοήθημα για την επιτυχία στις εξετάσεις. Για να ξεκινήσετε την επανάληψη, θα πρέπει να έχετε διαβάσει ότι χρειάζεται και να έχετε συγκεντρώσει όλες σας τις σημειώσεις.

Προτείνουμε η επανάληψη να γίνεται σε μικρές ενότητες της ύλης της θεωρίας, ώστε να μεγιστοποιείται η αποτελεσματικότητά της.



## **Ανάγνωση των σημειώσεων**

Η ανάγνωση των σημειώσεων που έχετε κάνει θα συμβάλει στο να ξαναθυμηθείτε όλη την ύλη πάνω στην οποία δουλέψατε κατά τη διάρκεια των μαθημάτων. Θα σας βοηθήσει να ενισχύσετε τις γνώσεις που ήδη έχετε, όπως και να αναγνωρίσετε πιθανά σημεία όπου υστερείτε και χρειάζεται να κάνετε επιπλέον επανάληψη.

## **Προετοιμασία σημειώσεων επανάληψης**

Ορισμένοι σπουδαστές/τριες βρίσκουν τις σημειώσεις επανάληψης πολύ βοηθητικές. Οι σημειώσεις θα πρέπει να είναι σύντομες – κάθε σημείο θα πρέπει να αποτελείται από μια ή δύο λέξεις και όταν ξαναδιαβάζεται να ενισχύει τις βασικές σας γνώσεις. Εάν το παραπάνω γίνει σωστά, κάθε λέξη-κλειδί θα πρέπει να σας προκαλεί να ρωτήσετε 'γιατί', έτσι ώστε να εξετάζετε τον εαυτό σας και να εφαρμόζετε διαρκώς τη γνώση σας σε κάθε σημείο στο οποίο κάνετε επανάληψη. Εάν κρατάτε σημειώσεις επανάληψης επάνω σε κάρτες με αλφαβητική σειρά, θα είναι εύκολο να τις έχετε μαζί σας και, ανά πάσα στιγμή, να κάνετε μικρές επαναλήψεις. Ορισμένοι ξαναγράφουν τις σημειώσεις τους με δικά τους λόγια και αυτό τους βοηθά πολύ στο να ενισχύουν τις γνώσεις τους και την κατανόηση του αντικειμένου.

## **Πρακτική σε συνθήκες εξετάσεων**

Όπως και με την εξέταση γευστικής δοκιμής, συνιστούμε να δουλεύετε με συνθήκες εξετάσεων, ώστε να εξοικειωθείτε – όσο το δυνατόν- με τη διαχείριση του χρόνου που θα έχετε στη διάθεσή σας και να προετοιμαστείτε με τον πιο άρτιο τρόπο. Μέσα σε αυτόν τον Οδηγό Μελέτης σας παρέχουμε ορισμένες ερωτήσεις υποδείγματα που θα σας βοηθήσουν να εξοικειωθείτε με τις ερωτήσεις που θα σας δοθούν στις εξετάσεις. Εάν έχετε εξασκηθεί στο να απαντάτε αυτές τις ερωτήσεις, θα νιώθετε πιο άνετα με την έκταση των απαντήσεων που θα σας ζητηθεί και με τον χρόνο που θα σας δοθεί. Ο εκπαιδευτής σας μπορεί επίσης να σας δώσει μερικές ερωτήσεις εξετάσεων για να κάνετε εξάσκηση δοκιμάζοντας να τις απαντήσετε σε συγκεκριμένο χρόνο. Στο επόμενο κεφάλαιο θα βρείτε οδηγίες σχετικά με αυτό.

## **Ξεκούραση**

Είναι πάρα πολύ σημαντικό να έχετε ξεκουραστεί πριν την εξέταση. Κάντε διαλείμματα και ασχοληθείτε με άλλες δραστηριότητες που απολαμβάνετε και σας ηρεμούν. Αναλόγως με το είδος του προγράμματος που έχετε επιλέξει, μπορεί να μην έχετε τον χρόνο να εξασκείστε σε κάθε τεχνική που προτείνουμε, αλλά όσο περισσότερο ασχολείστε, τόσο περισσότερη σιγουριά θα αποκτάτε. Θυμηθείτε ότι είναι σημαντικό να γνωρίζετε πότε ακριβώς θα γίνει η εξέταση, ώστε να μπορείτε να έχετε κάνει τον κατάλληλο προγραμματισμό.

## Η Εξέταση Θεωρίας

### ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΒΑΘΜΩΝ

Προκειμένου να περάσετε την εξέταση της θεωρίας, θα πρέπει να συγκεντρώσετε τουλάχιστον 55%.

Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής – Το μέρος αυτό της εξέτασης αποτελείται από 75 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής και από αυτές αξιολογείται η γνώση και η κατανόηση όλου του προγράμματος. Κάθε ερώτηση έχει μόνο μια σωστή απάντηση και κάθε σωστή απάντηση αντιστοιχεί σε έναν βαθμό.

### Πώς να Προσεγγίσετε τις Ερωτήσεις Πολλαπλής Επιλογής

Αυτό το κομμάτι της εξέτασης αποτελείται από 75 ερωτήσεις. Αυτές εμφανίζονται με τυχαία σειρά. Όλες οι απαντήσεις θα πρέπει να σημειωθούν στην κόλλα απαντήσεων που θα σας δοθεί. Μπορείτε να κρατάτε βοηθητικές σημειώσεις σε άλλη κόλλα που θα σας δοθεί επιπλέον, εάν το επιθυμείτε.

Κάθε ερώτηση έχει μόνο μια σωστή απάντηση. Πάρτε τον χρόνο σας για να σκεφτείτε την απάντηση. Εάν δεν είστε σίγουροι για την απάντηση και θέλετε να την ξαναδείτε αργότερα, βεβαιωθείτε ότι έχετε αρκετό χρόνο ώστε να τα επανέλθετε. Θυμηθείτε ότι θα πρέπει να έχετε επίσης χρόνο για να ελέγξετε ότι έχετε απαντήσει όλες τις ερωτήσεις.

### Παραδείγματα Ερωτήσεων Πολλαπλής Επιλογής του Επιπέδου 3 HESTIA Advanced Certificate

Ερωτήσεις Πολλαπλής Επιλογής

1. Σε ποιο μέρος της Ελλάδος σώζεται από την αρχαιότητα καταγεγραμμένη επίσημη οινική νομοθεσία;
  - a) Αττική
  - b) Θάσος
  - c) Ικαρία
  - d) Μαρώνεια
  
2. Το λευκό ΠΟΠ Πεζά παράγεται από:
  - a) 100% Βηλάννα
  - b) 50% Βηλάννα και 50% Θραψαθήρι
  - c) 50% Μανδηλαριά και 50% Κοτσιφάλι
  - d) 100% Βιδιανό
  
3. Σε ποια από τις παρακάτω περιοχές εμφανίστηκε για πρώτη φορά φυλλοξήρα;
  - a) Νομό Σερρών και στα χωριά του Παγγαίου
  - b) Πυλαία της Θεσσαλονίκης
  - c) Σιάτιστα του νομού Κοζάνης
  - d) Αταλάντη του νομού Φθιώτιδας

- 4. Ποια από τις παρακάτω περιοχές της Ελλάδος συγκεντρώνει το υψηλότερο ποσοστό βροχοπτώσεων;**
- a) Μακεδονία
  - b) Ήπειρος
  - c) Θεσσαλία
  - d) Κρήτη
- 5. Ποιες είναι οι πιο διαδεδομένες ασθένειες στον ελληνικό αμπελώνα;**
- a) Ωίδιο
  - b) Ωίδιο και Περονόσπορος
  - c) Φυλλοξήρα
  - d) Όλα τα παραπάνω
- 6. Το Ασύρτικο της Σαντορίνης δίνει κρασιά με χαρακτηριστικά αρώματα**
- a) Τριαντάφυλλο
  - b) Εξωτικών φρούτων
  - c) Ντομάτα και ελιά
  - d) Ορυκτών και ροδάκινου
- 7. Η ΠΟΠ περιοχή Malvasia Χάνδακας – Candia αναφέρεται σε:**
- a) Λευκούς ξηρούς οίνους
  - b) Οίνους φυσικώς γλυκείς
  - c) Οίνους φυσικούς γλυκείς
  - d) Οίνους φυσικώς & φυσικούς γλυκείς
- 8. Από ποια περιοχή ΠΟΠ αναμένεται το κρασί να έχει υψηλότερο επίπεδο τανινών;**
- a) ΠΟΠ Νεμέα
  - b) ΠΟΠ Γουμένισσα
  - c) ΠΟΠ Σητεία
  - d) ΠΟΠ Νάουσα
- 9. Το Μοσχάτο Σπίνας είναι ταυτόσημο του:**
- a) Μοσχάτου Λευκού
  - b) Μοσχάτο Αμβούργου
  - c) Μοσχάτο Αλεξανδρείας
  - d) Μοσχάτο Τυρνάβου
- 10. Τα γλυκά κρασιά ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου μπορούν να είναι**
- a) Vin doux naturel
  - b) Vin naturellement doux
  - c) Vin doux naturel grand cru
  - d) Όλα τα παραπάνω

## ΕΝΟΤΗΤΑ 2: ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Στην Ενότητα αυτή εισάγουμε τον τρόπο με τον οποίο χρησιμοποιείται η Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού, *Systematic Approach to Tasting (SAT)*. Προτείνουμε επίσης τεχνικές που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για την προετοιμασία της εξέτασης γευστικής δοκιμής δίνοντας οδηγίες όσον αφορά στην εξέταση αυτή και στην κατανομή των βαθμών.

### ΕΙΣΑΓΩΓΗ

#### Σκοπός του SAT

Το SAT υποστηρίζεται από το Λεξικό Κρασιού Επιπέδου 3 του WSET. Αναφέρει παραμέτρους περιγραφής αρωμάτων και γεύσεων που βοηθούν στην αναγνώριση και την περιγραφή του κρασιού που μυρίζετε και γεύετε. Το Λεξικό Κρασιού είναι σχεδιασμένο προκειμένου να χρησιμοποιείται ως οδηγός για τους σπουδαστές/τριες και δε χρειάζεται να το αποστηθίσετε. Μπορείτε να επιτύχετε στην εξέταση γευστικής δοκιμής αν χρησιμοποιήσετε μόνο τις παραμέτρους περιγραφής που βρίσκονται στο Λεξικό Κρασιού - οι εξεταστές θα δεχτούν άλλες παραμέτρους περιγραφής εφόσον αυτές είναι σαφείς. Είναι πολύ σημαντικό πριν ξεκινήσετε τη μελέτη να έχετε διασφαλίσει την κατανόηση των παρακάτω:

- Πώς να χρησιμοποιείτε την ορολογία που βρίσκεται σε κάθε γραμμή του SAT
- Ποια είναι η διαφορά μεταξύ των τριών τύπων αρωμάτων/γεύσεων (πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή) και των αντίστοιχων παραμέτρων περιγραφής
- Πώς να χρησιμοποιείτε τις παρατηρήσεις σας προκειμένου να φτάνετε σε ένα συμπέρασμα

Μέχρι το τέλος των σπουδών σας, θα πρέπει να είστε σε θέση να:

- Περιγράψετε με σιγουριά και ακρίβεια τα βασικά στοιχεία ενός κρασιού με τη χρήση της Συστηματικής Προσέγγισης στη Γευσιγνωσία Κρασιού (SAT)
- Αξιολογήτε την ποιότητα και την ετοιμότητα ενός κρασιού για κατανάλωση.

## WSET Επίπεδο 3 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού®

<b>ΕΜΦΑΝΙΣΗ</b>	
Διαύγεια	καθαρό – θολό (ελαττωματικό;)
Ένταση	ωχρό – μέτριο – βαθύ
Χρώμα	Λευκό: λεμονοπράσινο – λεμονί – χρυσαφένιο – κεχριμπαρένιο – καφέ Ροζέ: ροζ – σωμόν – πορτοκαλί Κόκκινο: πορφυρό – ρουμπινί – γκρενά – κεραμιδί – καφέ
Άλλες παρατηρήσεις	π.χ. πόδια/δάκρυα, ίζημα, αφρισμός, φυσαλίδες
<b>ΜΥΤΗ</b>	
Κατάσταση	καθαρή – μη καθαρή (ελαττωματική;)
Ένταση	ελαφριά – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – έντονη
Αρωματικά χαρακτηριστικά	π.χ. πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή
Εξέλιξη	νεαρή – εξελισσόμενη – πλήρως εξελιγμένη – κουρασμένη/έχει περάσει το καλύτερο σημείο της
<b>ΣΤΟΜΑ</b>	
Γλυκύτητα	ξηρό – σχεδόν ξηρό – ημίξηρο – ημίγλυκο – γλυκό – πλούσιο
Οξύτητα	χαμηλή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – υψηλή
Ταννίνες	χαμηλές – μέτριες(-) – μέτριες – μέτριες(+) – υψηλές
Αλκοόλ	χαμηλό – μέτριο – υψηλό ενισχυμένα κρασιά: χαμηλό – μέτριο – υψηλό
Σώμα	ελαφρύ – μέτριο(-) – μέτριο – μέτριο(+) – γεμάτο
Αφρισμός	απαλός – κρεμώδης – επιθετικός
Ένταση γεύσης	ελαφριά – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – έντονη
Γευστικά χαρακτηριστικά	π.χ. πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή
Επίγευση	κοντή – μέτρια(-) – μέτρια – μέτρια(+) – μακρά
<b>ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ</b>	
Ποιότητα	ελαττωματική – φτωχή – αποδεκτή – καλή – πολύ καλή – εξαιρετική
Επίπεδο ετοιμότητας για κατανάλωση/δυνατότητα παλαίωσης	πολύ νεαρό – μπορεί να καταναλωθεί τώρα αλλά έχει δυνατότητα παλαίωσης - άμεση κατανάλωση: δε προορίζεται για παλαίωση ή περαιτέρω παλαίωση – πολύ παλαιό

## Λεξικό Κρασιού WSET Επίπεδου 3

<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΕΙΣ</b>		
<i>Σκεφτείτε με τους όρους πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή</i>		
<b>Πρωτογενή Αρωματικά και Γευστικά Χαρακτηριστικά</b>		
<i>Τα αρώματα και οι γεύσεις του σταφυλιού και της αλκοολικής ζύμωσης</i>		
<b>Ερωτήσεις κλειδιά</b>	<b>Ομάδες</b>	<b>Παράμετροι περιγραφής</b>
<b>Τα αρώματα και οι γεύσεις είναι</b> Λεπτά ή έντονα;  Απλά ή περίπλοκα;  Γενικά ή συγκεκριμένα;  Φρέσκα ή μαγειρεμένα;  Άγουρα, ώριμα ή υπερώριμα;	<b>Ανθικά</b>	Ακακία, αγιόκλημα, χαμομήλι, σαμπούκος, γεράνι, άνθη, τριαντάφυλλο, βιολέτα
	<b>Πράσινα φρούτα</b>	Μήλο, πράσινο φραγκοστάφυλο, αχλάδι, καραμέλα με γεύση αχλαδιού, κυδώνι, σταφύλι
	<b>Εσπεριδοειδή</b>	Γκρέιπφρουτ, λεμόνι, μοσχολέμονο (χυμός ή ξύσμα;), ξύσμα πορτοκαλιού, ξύσμα λεμονιού
	<b>Πυρηνόκαρπα φρούτα</b>	Ροδάκινο, βερίκοκο, νεκταρίνι
	<b>Τροπικά φρούτα</b>	Μπανάνα, λίτσι, μάνγκο, πεπόνι, φρούτο του πάθους, ανανάς
	<b>Κόκκινα φρούτα</b>	Κόκκινο φραγκοστάφυλο, κράνμπερι, φράουλα, κόκκινο κεράσι, κόκκινο δαμάσκηνο
	<b>Μαύρα φρούτα</b>	Μαύρο φραγκοστάφυλο, μαύρο μούρο, βατόμουρο, μύρτιλο, μαύρο κεράσι, μαύρο δαμάσκηνο
	<b>Αποξηραμένα/μαγειρεμένα φρούτα</b>	Σύκο, δαμάσκηνο, σταφίδα, σουλτανίνα, kirsh, χαρακτήρας μαρμελάδας, μαγειρεμένα/ψημένα φρούτα, κονσέρβα φρούτων
	<b>Φυτικά</b>	Πράσινη πιπεριά (capsicum), γρασίδι, φύλλα ντομάτας, σπαράγγι, φύλλα φραγκοστάφυλου
	<b>Βοτανικά</b>	Ευκάλυπτος, μέντα, φάρμακο, λεβάντα, μάραθος, άνηθος
<b>Πικάντικα μπαχαρικά</b>	Μαύρο/άσπρο πιπέρι, γλυκόριζα	
<b>Άλλα</b>	Τσακμακόπετρα, βρεγμένη πέτρα, βρεγμένο μαλλί,	

## Λεξικό Κρασιού WSET Επίπεδου 3 (συνέχεια)

<b>Δευτερογενή Αρωματικά και Γευστικά Χαρακτηριστικά</b> <i>Τα αρώματα και οι γεύσεις που προκύπτουν από την οينوποίηση μετά τη ζύμωση</i>		
<b>Ερωτήσεις κλειδιά</b>	<b>Ομάδες</b>	<b>Παράμετροι περιγραφής</b>
<b>Είναι τα αρώματα και οι γεύσεις από ζύμες, μηλογαλακτική ζύμωση ή δρυ;</b>	Ζύμες (οινολάσπες, αυτόλυση)	Μπισκότο, ψωμί, φρυγανισμένο ψωμί, ψημένη ζύμη, μπριός, ζύμη ψωμιού, τυρί
	Μηλογαλακτική ζύμωση	Βούτυρο, τυρί, κρέμα
	Δρυς	Βανίλια, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο, ινδική καρύδα, καραμέλα βουτύρου, φρυγανισμένο ψωμί, κέδρος, καψαλισμένο ξύλο, καπνός, σοκολάτα, καφές, ρητινώδεις
<b>Τριτογενή Αρωματικά και Γευστικά Χαρακτηριστικά</b> <i>Τα αρώματα και οι γεύσεις της ωρίμασης</i>		
<b>Ερωτήσεις κλειδιά</b>	<b>Ομάδες</b>	<b>Παράμετροι περιγραφής</b>
<b>Δείχνουν τα αρώματα και οι γεύσεις</b> εσκεμμένη οξείδωση, εξέλιξη του φρούτου ή παλαίωση στη φιάλη	Εσκεμμένη οξείδωση	Αμύγδαλο, πάστα αμυγδάλου (μάρτζιπαν), φουντούκι, καρύδι, σοκολάτα, καφές, καραμέλα γάλακτος, καραμέλα
	Εξέλιξη φρούτου (λευκό)	Αποξηραμένο βερίκοκο, μαρμελάδα, αποξηραμένο μήλο, αποξηραμένη μπανάνα, κλπ.
	Εξέλιξη φρούτου (κόκκινο)	Σύκο, αποξηραμένο δαμάσκηνο, πίσσα, αποξηραμένο βατόμουρο, αποξηραμένο κράνμπερι, κλπ. Μαγειρεμένο βατόμουρο, μαγειρεμένο κόκκινο δαμάσκηνο, κλπ.
	Παλαίωση στη φιάλη (λευκό)	Βενζίνη, κηροζίνη, κανέλλα, πιπερόριζα (τζίντζερ), μοσχοκάρυδο, φρυγανισμένο ψωμί, ξηροί καρποί, μανιτάρι, άχυρο/σανός, μέλι
	Παλαίωση στη φιάλη (κόκκινο)	Δέρμα, δασικό έδαφος, γη, μανιτάρια, θήραμα, ταμπάκο, φυτικό, βρεγμένα φύλλα, κρέας, αγρόκτημα

## Προετοιμασία για την Εξέταση Γευστικής Δοκιμής

Είναι εξαιρετικά σημαντικό, ανεξάρτητα από τον τρόπο μελέτης που θα επιλέξετε, να εξασκείστε στη γευστική δοκιμή με έναν έμπειρο εκπαιδευτή. Μπορείτε πραγματικά να κατανοήσετε πώς να δοκιμάζετε κρασιά με ακρίβεια, μόνο με τη βοήθεια ενός εκπαιδευτή. Εδώ κάνουμε μια σύνοψη ορισμένων σημαντικών τεχνικών που θα σας βοηθήσουν να γίνετε καλύτερος/η γευσιγνώστης/ρια και να προετοιμαστείτε πιο σωστά για την εξέταση γευστικής δοκιμής.

### Χρήση του SAT

Στην εξέταση γευστικής δοκιμής Επιπέδου 3 **HESTIA** Advanced Certificate, οι όροι που θα έχετε επιλέξει για να περιγράψετε και να αξιολογήσετε κάθε κρασί, θα επιτρέψουν στους εξεταστές να εκτιμήσουν το κατά πόσο μπορείτε με ακρίβεια να αναγνωρίσετε τα δομικά στοιχεία του, τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά του και να προβείτε σε συμπεράσματα σε σχέση με την ποιότητά και ετοιμότητά του για κατανάλωση. Είναι επομένως πολύ σημαντικό να γνωρίζετε το SAT και να το χρησιμοποιείτε σωστά.

### Χρήση των κλιμάκων

Προκειμένου να επιτύχετε στην εξέταση γευστικής δοκιμής, είναι σημαντικό να μπορείτε να χρησιμοποιείτε τις κλίμακες με ακρίβεια. Πολλοί υποψήφιοι/ες διστάζουν να χρησιμοποιήσουν τα άκρα από τις κλίμακες, οπότε μπορεί να δυσκολεύονται να αποφασίσουν εάν ένα συγκεκριμένο χαρακτηριστικό του κρασιού, για παράδειγμα, βρίσκεται στο κατώτατο ή στο ανώτατο άκρο της κλίμακας. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα πολλοί υποψήφιοι/ες να θεωρούν προτιμότερο να μείνουν στη βαθμίδα 'μέτριο' (συμπεριλαμβανομένων και των 'μέτριο (-)' και 'μέτριο (+)') όταν περιγράφουν τα περισσότερα κρασιά. Ο κίνδυνος εδώ βρίσκεται στο να τείνουν οι γευσιγνωστικές σημειώσεις να αποτελούνται σχεδόν αποκλειστικά από τη βαθμίδα 'μέτριο', συνεπώς να αποτυγχάνουν να περιγράψουν τον πραγματικό χαρακτήρα του κρασιού.

Προκειμένου να αποφύγετε την υπερβολική χρήση του 'μέτριο', θυμηθείτε ότι η κλίμακα τριών σημείων ('χαμηλό –μέτριο – υψηλό') μπορεί να σας βοηθήσει ως προς την αρχική σας αξιολόγηση. Αυτό το περιορισμένο εύρος όρων θα πρέπει να σας ενθαρρύνει να χρησιμοποιήσετε πιο τολμηρά τα άκρα της κλίμακας. Μετά, μπορείτε να επανέλθετε στα στοιχεία που περιγράψατε ως 'μέτρια' και να αποφασίσετε αν θα εμπλουτίσετε την αξιολόγησή σας περαιτέρω με ένα (+) ή με ένα (-).

Τα κρασιά που χρησιμοποιούνται στις εξετάσεις μπορεί να διαθέτουν ορισμένα στοιχεία σε 'υψηλό' ή 'χαμηλό' επίπεδο, οπότε προσπαθήστε να αποφεύγετε την υπερβολική χρήση της βαθμίδας 'μέτριο'. Έχετε εμπιστοσύνη όσον αφορά τη χρήση των άκρων της κλίμακας – δεν αναφέρονται μόνο στα κρασιά που βρίσκονται στα άκρα.

### Εκμάθηση του SAT

Απαγορεύεται να έχετε μαζί σας την κάρτα SAT κατά τη διάρκεια της εξέτασης, οπότε εξασφαλίστε ότι γνωρίζετε όλα τα στοιχεία τα οποία θα χρειαστεί να χαρακτηρίσετε, έτσι ώστε να μη χάσετε σημαντικούς βαθμούς. Ένας καλός τρόπος επίτευξης του παραπάνω είναι να αποκτήσετε τη συνήθεια να κρατάτε πλήρεις γευσιγνωστικές σημειώσεις για κάθε κρασί, κατά τη διάρκεια των παραδόσεων στην τάξη. Αυτό θα σας ενθαρρύνει ως προς τη σωστή χρήση του SAT και τελικά θα το υιοθετήσετε ως συνήθεια.



### **Πάρτε Τον Χρόνο Σας**

Όταν δοκιμάζετε κρασιά με τη βοήθεια του SAT, είναι σχεδόν αδύνατο να αντιληφθείτε όλα τα δομικά στοιχεία τα οποία καλείστε να σχολιάσετε με μια μόνο γουλιά. Είναι σημαντικό να πάρετε τον χρόνο σας. Μυρίστε το κρασί λίγες φορές για να βεβαιωθείτε ότι καταγράψατε στη μνήμη σας όλα τα αρώματα. Όσον αφορά στο στόμα, είναι ευκολότερο να συγκεντρώνεστε σε ένα συγκεκριμένο χαρακτηριστικό κάθε φορά. Μπορεί ορισμένες φορές να χρειαστούν πολλές γουλιές ώστε να είστε σε θέση να θυμάστε όλες τις πληροφορίες με ακρίβεια. Μη διστάσετε να ζητήσετε επιπλέον κρασί εάν το χρειάζεστε. Μην παραλείπετε να χρησιμοποιείτε το πτυελοδοχείο κατά τη διαδικασία της γευσίγνωσίας.

### **Πάρτε Τις Δικές Σας Αποφάσεις**

Όταν δοκιμάζετε κρασιά και γράφετε γευσίγνωστικές σημειώσεις, προσπαθήστε να μην επηρεάζεστε από τους υπόλοιπους σπουδαστές γύρω σας. Είναι σημαντικό να μπορείτε να βασίζεστε στις δικές σας ικανότητες προκειμένου να λαμβάνετε αποφάσεις με σιγουριά όσον αφορά τα δομικά στοιχεία κάθε κρασιού βάσει του SAT. Ο καλύτερος τρόπος για να επιτευχθεί αυτό είναι κατά τη διάρκεια των παραδόσεων στην τάξη, όπου μπορείτε να μάθετε από τα λάθη σας, με τη βοήθεια του εκπαιδευτή.

### **Πρακτική Εξάσκηση Με Συνθήκες Εξετάσεων**

Οι εξετάσεις γευστικής δοκιμής μπορεί να είναι πολύ πιεστικές, ειδικά εάν πρόκειται για την πρώτη φορά που έχετε αυτή την εμπειρία. Ο μοναδικός τρόπος εξοικείωσης σε αυτές τις προδιαγραφές είναι να κάνετε πρακτική εξάσκηση με συνθήκες εξετάσεων. Όσο πιο πολύ εξασκείστε τόσο περισσότερο εξοικειώνεστε με τη δομή των ερωτήσεων και τον τρόπο που θα διαχειριστείτε τον χρόνο σας. Έτσι ενισχύεται η αυτοπεποίθησή σας, παραμένετε ήρεμοι και αποφεύγετε παραλήψεις και λάθη από αφηρημάδα ή πίεση.

## **Η Εξέταση Τυφλής Γευστικής Δοκιμής**

Η Εξέταση Γευστικής Δοκιμής του Επιπέδου 3 **HESTIA** Advanced Certificate διαρκεί 30 λεπτά όπου σας ζητείται να περιγράψετε και να αξιολογήσετε δύο κρασιά τυφλά - ένα λευκό και ένα ερυθρό. Αυτό θα μπορούσε να περιλαμβάνει και ένα γλυκό κρασί. Δεν θα δοθεί ενισχυμένο, αφρώδες ή ελαττωματικό κρασί ως δείγμα για τη γευστική δοκιμή. Θα λάβετε και τα δύο δείγματα κρασιών την ίδια στιγμή, συνεπώς εξαρτάται από εσάς το πώς θα επιλέξετε να καταναείμετε τον χρόνο σας ανάμεσα στα δύο κρασιά.

Τα κρασιά έχουν επιλεγεί έτσι ώστε να εξεταστεί η ικανότητά σας να τα περιγράψετε με ακρίβεια και να αξιολογήσετε την ποιότητά τους. Δε θα σας ζητηθεί να αναγνωρίσετε το κρασί ή τη λιανική τιμή του. Δε θα χρειαστεί να γράψετε λεπτομερείς, περίπλοκες περιγραφές. Αρκούν οι απλές αλλά περιεκτικές περιγραφές. Επίσης, δε θα χρειαστεί να γράψετε πλήρεις προτάσεις, παρότι αυτό είναι μια καλή συνήθεια που θα μπορούσατε να αποκτήσετε, ειδικά εάν σκοπεύετε να συνεχίσετε τις σπουδές σας σε άλλο πρόγραμμα σπουδών.

Είναι σημαντικό να γνωρίζετε τι περιμένουν από εσάς οι εξεταστές, ώστε να είστε σε θέση να συγκεντρώσετε τον μέγιστο αριθμό βαθμών. Παρακάτω θα βρείτε ορισμένες συμβουλές που θα σας βοηθήσουν.

## **ΓΡΑΜΜΕΣ ΜΕ ΠΑΥΛΕΣ**

### **Επιλέξτε Έναν Όρο**

Όπου οι όροι στη δεξιά στήλη του SAT χωρίζονται με παύλα (για παράδειγμα 'ωχρό – μέτριο – βαθύ'), θα πρέπει να επιλέξετε ENAN από αυτούς τους όρους για να περιγράψετε το κρασί. Να είστε σαφείς. Για παράδειγμα, εάν νομίζετε ότι το κρασί βρίσκεται στο όριο μεταξύ του 'ωχρό' και του 'μέτριο', θα πρέπει να αποφασίσετε να διαλέξετε έναν όρο, παρά να χρησιμοποιήσετε μια σειρά από όρους (όπως 'ωχρό-μέτριο' ή 'ωχρό προς μέτριο').

Εάν ένα κρασί βρίσκεται στο όριο και τόσο το 'ωχρό', όσο και το 'μέτριο' περιγράφουν σωστά το κρασί, τότε αυτό θα σημειωθεί στο εγχειρίδιο βαθμολόγησης για να το λάβουν υπόψη τους οι εξεταστές. Εάν όμως χρησιμοποιήσετε δύο όρους από μια σειρά (όπως 'ωχρό προς μέτριο' ή 'ρουμπινί προς γκρενά'), ο εξεταστής ΔΕΝ θα σας δώσει βαθμό, ακόμα και εάν ο ένας ή και οι δύο όροι ισχύουν. Αυτό θα οφείλεται στο ότι δεν υπήρξατε αρκετά σαφείς.

### **Μην αποκλίνετε από το SAT**

Εάν χρησιμοποιήσετε διαφορετικές λέξεις, όπως 'αχυρένιο' ή 'κόκκινο του τούβλου' για να περιγράψετε το χρώμα, ΔΕ θα πάρετε κανένα βαθμό. Αυτό θα συμβεί επειδή οι εξεταστές μπορεί να μη γνωρίζουν ακριβώς τι εννοείτε με αυτούς τους όρους, καθώς δεν είναι όροι που αναφέρονται στο SAT. Για λόγους σωστής αξιολόγησης, πρέπει να υπάρχει συνέπεια μεταξύ των λέξεων που χρησιμοποιούν οι εξεταστές και οι εξεταζόμενοι. Οι όροι που παρέχονται αρκούν για την ακριβή περιγραφή οποιουδήποτε κρασιού.

### **ΓΡΑΜΜΕΣ ΜΕ 'π.χ.'**

Όπου στους όρους της δεξιάς στήλης προηγείται ένα 'π.χ.', δε χρειάζεται να περιοριστείτε στους όρους που αναφέρονται στο SAT. Για τα 'Αρωματικά χαρακτηριστικά' και τα 'Γευστικά χαρακτηριστικά', σας προτείνουμε να χρησιμοποιείτε το υποστηρικτικό Λεξικό Κρασιού WSET που βρίσκεται στις σελίδες 14 και 15.

## ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### Τύποι, Ομάδες και Παράμετροι Περιγραφής

#### Χρήση Παραμέτρων Περιγραφής

Όταν περιγράφετε τα αρώματα και τις γεύσεις ενός κρασιού, θέλουμε να είμαστε σίγουροι ότι έχετε την ικανότητα να είστε όσο το δυνατόν πιο ακριβείς. Στο Λεξικό Κρασιού του WSET οι όροι είναι ομαδοποιημένοι κάτω από τις παρακάτω επικεφαλίδες:

- 'τύποι αρωμάτων' (πρωτογενή, δευτερογενή ή τριτογενή)
- 'ομάδες' (π.χ. 'ανθικά', 'δρυς', 'εσκεμμένη οξείδωση')
- 'παράμετροι περιγραφής' (π.χ. 'άνθη', 'βανίλια', 'αμύγδαλο')

Αυτές οι επικεφαλίδες συνδέονται έτσι ώστε να αντανakλούν μια σειρά με βάση την ιεραρχία. Για παράδειγμα, οι όροι που χρησιμοποιήθηκαν στα παραπάνω παραδείγματα θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν σύμφωνα με τον πίνακα που ακολουθεί:

ΤΥΠΟΣ ΑΡΩΜΑΤΟΣ	ΟΜΑΔΑ	ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ
πρωτογενές	ανθικά	άνθη
δευτερογενές	δρυς	βανίλια
τριτογενές	εσκεμμένη οξείδωση	αμύγδαλο

Προκειμένου να συγκεντρώσετε βαθμούς στην εξέταση, είναι βοηθητικό να σκέφτεστε με όρους 'τύποι αρωμάτων' και 'ομάδες', **αλλά θα πάρετε βαθμούς μόνο εάν αναφερθείτε στις 'παραμέτρους περιγραφής'**. Αυτό συμβαίνει επειδή οι υπόλοιποι όροι δεν αποτελούν αρκετά σαφείς παραμέτρους περιγραφής και αφήνουν τις σημειώσεις σας ατελείς και πολύ γενικές.

#### ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΒΑΘΜΩΝ

Οι βαθμοί για την εξέταση γευστικής δοκιμής βασίζονται στην κάρτα SAT και κατανέμονται αναλόγως στα ερυθρά και στα λευκά κρασιά, όπως φαίνεται στη σελίδα 20.

#### ΒΑΘΜΟΛΟΓΩΝΤΑΣ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Πέντε βαθμοί είναι διαθέσιμοι για την περιγραφή των αρωματικών χαρακτηριστικών και τρεις βαθμοί για την περιγραφή των γευστικών χαρακτηριστικών. Ο τρόπος που κατανέμονται αυτοί οι βαθμοί είναι λίγο περίπλοκος, αλλά το σύστημα βαθμολογίας δημιουργήθηκε για να επιβραβεύσει εκείνους και εκείνες που περιέγραψαν με ακρίβεια τα αρώματα και τις γεύσεις ενός κρασιού.

## WSPC ΕΠΙΠΕΔΟ 3 HESTIA ADVANCED CERTIFICATE

### TASTING - ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΒΑΘΜΩΝ

<b>ΕΜΦΑΝΙΣΗ</b>	<b>Λευκό Κρασί</b>	<b>Ερυθρό Κρασί</b>
Διαύγεια	-	-
Ένταση	1 βαθμός	1 βαθμός
Χρώμα	1 βαθμός	1 βαθμός
Άλλες Παρατηρήσεις	-	-
<b>ΜΥΤΗ</b>	<b>Λευκό Κρασί</b>	<b>Ερυθρό Κρασί</b>
Κατάσταση	-	-
Ένταση	1 βαθμός	1 βαθμός
Αρωματικά χαρακτηριστικά	5 βαθμοί	5 βαθμοί
Εξέλιξη	1 βαθμός	1 βαθμός
<b>ΣΤΟΜΑ</b>	<b>Λευκό Κρασί</b>	<b>Ερυθρό Κρασί</b>
Γλυκύτητα	1 βαθμός	1 βαθμός
Οξύτητα	1 βαθμός	1 βαθμός
Ταννίνες	-	1 βαθμός (μόνο για τα ερυθρά)
Αλκοόλ	1 βαθμός	1 βαθμός
Σώμα	1 βαθμός	1 βαθμός
Αφρισμός	-	-
Ένταση γεύσης	1 βαθμός	1 βαθμός
Γευστικά χαρακτηριστικά	3 βαθμοί	3 βαθμοί
Επίγευση	1 βαθμός	1 βαθμός
<b>ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ</b>		
Ποιότητα	1 βαθμός	1 βαθμός
Επίπεδο ετοιμότητας για κατανάλωση/ δυνατότητα παλαίωσης	1 βαθμός	1 βαθμός
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>20 βαθμοί</b>	<b>21 βαθμοί</b>

## **Αναγνωρίζοντας τους Τύπους Αρωμάτων**

Το κάθε κρασί δοκιμάζεται από τον εξεταστή πριν την εξέταση. Ο εξεταστής θα αναγνωρίσει τους τύπους αρωμάτων και γεύσεων (πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή). Ορισμένα κρασιά μπορεί να έχουν μόνο πρωτογενή/είς αρώματα/γεύσεις – άλλα μπορεί να έχουν πρωτογενή/είς και δευτερογενή/είς. Τα εξελισσόμενα ή πλήρως εξελιγμένα κρασιά θα έχουν πρωτογενή/είς, δευτερογενή/είς και τριτογενή/είς αρώματα/γεύσεις. Για κάθε τύπο που αναγνωρίζεται, θα κατανέμεται ένας βαθμός για κάθε έγκυρη παράμετρο περιγραφής αυτού του τύπου. Πρέπει να αναγνωρίσετε κάθε τύπο που είναι παρών. Εάν δεν περιγράψετε σωστά έναν τύπο που έχετε αναγνωρίσει, δε θα μπορέσετε να πάρετε βαθμό, ανεξάρτητα από το πόσες άλλες ακριβείς παραμέτρους περιγραφής θα καταγράψετε για τους άλλους αναγνωρισμένους τύπους αρωμάτων. Μην παραπλανείτε τους εαυτούς σας με το να σκέφτεστε ότι κάθε κρασί πρέπει να έχει πρωτογενή, δευτερογενή ΚΑΙ τριτογενή χαρακτηριστικά.

## **Υπόλοιποι Βαθμοί**

Με ένα σύνολο πέντε βαθμών διαθέσιμων για τα αρωματικά χαρακτηριστικά και τριών για τα γευστικά, υπάρχουν περαιτέρω βαθμοί που δίνονται για σωστές παραμέτρους περιγραφής. Μόλις ο εξεταστής δώσει τους βαθμούς για κάθε τύπο αρώματος, οι υπόλοιποι βαθμοί για τα αρώματα και τις γεύσεις θα δοθούν για όλες τις άλλες σωστές παραμέτρους περιγραφής, οποιουδήποτε σωστά αναγνωρισμένου τύπου αρωμάτων/γεύσεων.

Για παράδειγμα, ένα φρουτώδες, με δρύινα χαρακτηριστικά Ασύρτικο έχει τόσο πρωτογενή όσο και δευτερογενή αρώματα. Θα δοθεί ένας βαθμός για την αναγνώριση πρωτογενών παραμέτρων περιγραφής, με την προϋπόθεση η πρωτογενής παράμετρος περιγραφής να είναι έγκυρη. Ένας επιπλέον βαθμός θα δοθεί για τις δευτερογενείς παραμέτρους με την προϋπόθεση η δευτερογενής παράμετρος περιγραφής να είναι έγκυρη. Οι τρεις τελευταίοι βαθμοί μπορούν να δοθούν για κάθε άλλες έγκυρες πρωτογενείς ή δευτερογενείς παραμέτρους περιγραφής. Εάν δε μπορέσετε να αναγνωρίσετε έναν από αυτούς τους τύπους, για παράδειγμα, δεν περιγράψετε τη δρυ με έγκυρες παραμέτρους όπως η βανίλια ή το φρυγανισμένο ψωμί, τότε ο βαθμός που αναλογεί στις δευτερογενείς παραμέτρους περιγραφής δε μπορεί να δοθεί. Συνεπώς, στην περίπτωση αυτή, ακόμα και εάν αναφέρετε πέντε έγκυρες πρωτογενείς παραμέτρους θα μπορέσετε μόνο να πάρετε τέσσερις βαθμούς το μέγιστο. Αυτό ισχύει επίσης και για τα γευστικά χαρακτηριστικά. Η ανάλυση για τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά φαίνεται παρακάτω.

## ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τύποι Αρωματικών Χαρακτηριστικών	Πρώτος (οι) βαθμός (οί) που δίνεται/ δίνονται	Μετά:
Πρωτογενή μόνο	1 βαθμός για μια έγκυρη 'πρωτογενή' παράμετρο περιγραφής	Μέχρι και 4 βαθμοί για οποιεσδήποτε άλλες έγκυρες 'πρωτογενείς' παραμέτρους περιγραφής
Απλά Κρασιά	βαθμός για την επισήμανση της απλότητας 1 βαθμός για μια έγκυρη 'πρωτογενή' παράμετρο περιγραφής	Μέχρι και 3 βαθμοί για οποιεσδήποτε άλλες έγκυρες 'πρωτογενείς' ή 'δευτερογενείς' παραμέτρους περιγραφής
Πρωτογενή και δευτερογενή	1 βαθμός για μια έγκυρη 'πρωτογενή' παράμετρο περιγραφής 1 βαθμός για μια έγκυρη 'δευτερογενή' παράμετρο περιγραφής	Μέχρι και 3 βαθμοί για οποιεσδήποτε άλλες έγκυρες 'πρωτογενείς' ή 'δευτερογενείς' παραμέτρους περιγραφής
Πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή	1 βαθμός για μια έγκυρη 'πρωτογενή' παράμετρο περιγραφής 1 βαθμός για μια έγκυρη 'δευτερογενή' παράμετρο περιγραφής 1 βαθμός για μια έγκυρη 'τριτογενή' παράμετρο περιγραφής	Μέχρι και 2 βαθμοί για οποιεσδήποτε άλλες έγκυρες 'πρωτογενείς', 'δευτερογενείς' ή 'τριτογενείς' παραμέτρους περιγραφής

## ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τύποι Αρωματικών Χαρακτηριστικών	Πρώτος (οι) βαθμός (οί) που δίνεται/ δίνονται	Μετά:
Πρωτογενή μόνο	1 βαθμός για μια έγκυρη 'πρωτογενή' παράμετρο περιγραφής	Μέχρι και 2 βαθμοί για οποιεσδήποτε άλλες έγκυρες 'πρωτογενείς' παραμέτρους περιγραφής
Απλά Κρασιά	1 βαθμός για την επισήμανση της απλότητας 1 βαθμός για μια έγκυρη 'πρωτογενή' παράμετρο περιγραφής	1 βαθμός για οποιαδήποτε άλλη 'πρωτογενή' ή 'δευτερογενή' παράμετρο περιγραφής
Πρωτογενή και δευτερογενή	1 βαθμός για μια έγκυρη 'πρωτογενή' παράμετρο περιγραφής 1 βαθμός για μια έγκυρη 'δευτερογενή' παράμετρο περιγραφής	1 βαθμός για οποιαδήποτε άλλη 'πρωτογενή' ή 'δευτερογενή' παράμετρο περιγραφής
Πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή	1 βαθμός για μια έγκυρη 'πρωτογενή' παράμετρο περιγραφής 1 βαθμός για μια έγκυρη 'δευτερογενή' παράμετρο περιγραφής 1 βαθμός για μια έγκυρη 'τριτογενή' παράμετρο περιγραφής	Δε θα δίδονται άλλοι βαθμοί

## **Απλά κρασιά**

Όταν ένα από τα κρασιά των εξετάσεων είναι απλό, οι εξεταστές περιμένουν από εσάς να μπορείτε να το αναγνωρίσετε. Στην περίπτωση αυτή, θα δίνεται ένας βαθμός για την περιγραφή του κρασιού ως απλό στη μύτη και ένας βαθμός για την περιγραφή του ως απλό στο στόμα. Οι υπόλοιποι βαθμοί για τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά, θα δίνονται μετά για άλλες έγκυρες πρωτογενείς και δευτερογενείς παραμέτρους, όπως φαίνεται στον παραπάνω πίνακα.

Για ένα απλό, χαμηλής τιμής λευκό, μια ΑΡΙΣΤΗ απάντηση θα μπορούσε να είναι:

‘Απλά αρώματα λεμονιού, μήλου, γκρέιπφρουτ και αχλαδιού’ (1 βαθμός δίνεται για το ‘απλά’ και 1 βαθμός για κάθε έγκυρη παράμετρο περιγραφής – πέντε βαθμοί συνολικά)

Μια ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ απάντηση θα μπορούσε να είναι:

‘Αρώματα λεμονιού, μοσχολέμονου, μήλου, γκρέιπφρουτ και αχλαδιού’

Στην παραπάνω απάντηση δεν συμπεριλαμβάνεται η επισήμανση του κρασιού ως απλό, συνεπώς μπορεί να πάρει μόνο τέσσερις από τους πέντε βαθμούς, παρότι αναφέρονται πέντε έγκυρες παράμετροι περιγραφής.





## ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 2: Βαθμός Αποτυχία

Το Δεύτερο κρασί είναι ένα πολύ καλής ποιότητας, εξελισσόμενο ερυθρό κρασί με πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή αρώματα και γεύσεις. Στο παράδειγμα αυτό, ο εξεταζόμενος/η έχει κάνει μια σειρά από λάθη, με αποτέλεσμα να έχει χάσει αρκετούς βαθμούς. Τα λάθη συνοψίζονται στα παρακάτω:

- έχει ξεχάσει να σχολιάσει το επίπεδο αλκοόλ και των ταννινών
- έχει αξιολογήσει λανθασμένα το επίπεδο αρωματικής έντασης, γευστικής έντασης και διάρκειας της επίγευσης
- έχει κάνει λανθασμένη χρήση των κλιμάκων όσον αφορά την αναγνώριση της χρωματικής έντασης ('μέτριο προς βαθύ') και της οξύτητας ('αιχμηρή')
- δεν έχει χρησιμοποιήσει έγκυρες παραμέτρους περιγραφής ('μαύρα φρούτα που αποτελεί ομάδα, όχι παράμετρο περιγραφής και 'αιχμηρή', όρος που δεν εμφανίζεται στο SAT)
- έχει αποτύχει στο να καλύψει τα δευτερογενή και τριτογενή αρώματα και τις γεύσεις, χάνοντας συνεπώς τους τέσσερις βαθμούς που διατίθενται για αυτούς τους τύπους – δύο στη μύτη και δύο στο στόμα
- έχει αναγνωρίσει λανθασμένα τα αρώματα ως 'απλά'

<b>ΕΜΦΑΝΙΣΗ</b>	<b>2 Βαθμοί</b>
X V Το κρασί είναι μέτριο προς βαθύ γκρενά	1
<b>ΜΥΤΗ</b> Σκεφτείτε με όρους πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή (αρώματα)	<b>7 Βαθμοί</b>
X Το κρασί έχει μέτρια (-) ένταση και είναι V εξελισσόμενο. Έχει αρώματα μαύρου V V φραγκοστάφυλου, μαύρου μούρου, μαύρου δαμάσκηνου, φύλλου ντομάτας και V X πράσινης πιπεριάς. Τα αρώματα είναι απλά.	4
<b>ΣΤΟΜΑ</b> Σκεφτείτε με όρους πρωτογενείς, δευτερογενείς και τριτογενείς (γεύσεις)	<b>10 Βαθμοί</b>
V X Το κρασί είναι ξηρό με αιχμηρή οξύτητα, V X και μέτριο (+) σώμα. Έχει μέτρια (-) γευστική X ένταση και μέτρια (+) επίγευση. Έχει X γεύσεις μαύρων φρούτων.	2
<b>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>	<b>1 Βαθμός</b>
X Το κρασί αυτό είναι καλό.	0
<b>ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ</b>	<b>1 Βαθμός</b>
Μπορεί να καταναλωθεί τώρα αλλά δεν έχει δυνατότητα παλαίωσης. V	1
<b>ΣΥΝΟΛΟ 21</b>	<b>8</b>

## Κανονισμοί Εξετάσεων

### Απαραίτητες Προϋποθέσεις Συμμετοχής

#### Προϋποθέσεις υποψηφιότητας

Οι υποψήφιοι/ες που θέλουν να λάβουν μέρος στις εξετάσεις πρέπει να βρίσκονται πάνω από το νόμιμο όριο ηλικίας για την αγορά αλκοολούχων ποτών στην χώρα όπου γίνονται οι εξετάσεις ή να προετοιμάζονται για τις εξετάσεις ως τμήμα ενός πλήρως αναγνωρισμένου προγράμματος ή αναγνωρισμένης σπουδής.

#### Προτεινόμενη Προγενέστερη Μάθηση

Η ολοκλήρωση της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί είναι προαπαιτούμενο για τη συμμετοχή στην Πιστοποίηση WSPC Επιπέδου 3 **HESTIA** Advanced Certificate.

#### Μορφή και Αποτελέσματα

Οι υποψήφιοι/ες /ες θα πρέπει να περάσουν μια εξέταση με κλειστά βιβλία, η οποία αποτελείται από δύο ενότητες.

**Ενότητα 1:** Μια εξέταση θεωρίας που αποτελείται από 75 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής και πρέπει να έχει ολοκληρωθεί μέσα σε 70 λεπτά. Απαιτείται βαθμός 55%, προκειμένου ο υποψήφιος/α να περάσει αυτή την ενότητα της πιστοποίησης.

**Ενότητα 2:** Μια εξέταση γευστικής δοκιμής με τη μορφή τυφλής γευσιγνωσίας δύο κρασιών που θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί μέσα σε 30 λεπτά. Απαιτείται βαθμός 55%, προκειμένου ο υποψήφιος/α να περάσει αυτή την ενότητα της πιστοποίησης. Προκειμένου να λάβουν την Πιστοποίηση WSPC Επιπέδου 3 **HESTIA** Advanced Certificate, οι υποψήφιοι/ες πρέπει να περάσουν και τις δύο ενότητες της εξέτασης.

Οι υποψήφιοι/ες που έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία και τις δύο ενότητες θα λάβουν μια Πιστοποίηση WSPC Επιπέδου 3 **HESTIA** Advanced Certificate καθώς και έναν συνολικό βαθμό που θα βασίζεται στο άθροισμα των βαθμών όλων των φύλλων της εξέτασης. Μια διαπίστευση επιτυχίας με τους αναγραφόμενους βαθμούς εκδίδεται για τους υποψήφιους που πέρασαν την κάθε ενότητα. Μόλις ολοκληρωθούν όλες οι ενότητες, εκδίδεται το τελικό αποτέλεσμα. Τα αποτελέσματα των επιτυχόντων αποστέλλονται μέσα σε έξι (6) εργάσιμες εβδομάδες\* από την παραλαβή των ολοκληρωμένων γραπτών.

*\*Σημείωση: σε αυτή την περίοδο δεν συμπεριλαμβάνονται τυχόν αργίες ή άλλες ημερομηνίες κατά τις οποίες τα γραφεία του WSPC παραμένουν κλειστά (π.χ. Χριστούγεννα, Πάσχα, Εθνικές Εορτές κτλ.)*

#### Τα αποτελέσματα βαθμολογούνται με βάση τον παρακάτω πίνακα:

Άθροισμα βαθμών από 80% και πάνω χωρίς κανένα μεμονωμένο φύλλο εξέτασης κάτω από 65%	Επιτυχία με άριστα (distinction)
Άθροισμα βαθμών μεταξύ 65% και 79%	Επιτυχία με έπαινο (merit)
Άθροισμα βαθμών μεταξύ 55% και 64%	Επιτυχία
Άθροισμα βαθμών μεταξύ 45% και 54%	Αποτυχία
Άθροισμα βαθμών από 44% και κάτω	Αποτυχία χωρίς βαθμολόγηση του γραπτού

## **Επανεξέταση**

- Οι υποψήφιοι/ες μπορούν να δηλώσουν συμμετοχή για επανεξέταση σε περίπτωση που δεν πέρασαν την προηγούμενη φορά. Δεν υπάρχει όριο όσον αφορά τον αριθμό των προσπαθειών που μπορούν να γίνουν.
- Οι υποψήφιοι/ες που πέρασαν δεν μπορούν να ξαναδώσουν εξετάσεις για να βελτιώσουν τον βαθμό τους.
- Οι υποψήφιοι/ες που έχουν περάσει μια από τις δύο ενότητες, θα πρέπει να επανεξεταστούν στην ενότητα που υπολείπεται.
- Οι σπουδαστές που επανεξετάζονται σε ενότητα που δεν είχαν περάσει, δεν θα είναι υποψήφιοι/ες για βαθμό μεγαλύτερο του *Pass with Merit* για την Πιστοποίηση WSPC Επιπέδου 3 **HESTIA** Advanced Certificate.

## **Όροι Εξετάσεων και Συμπεριφορά**

Η συμφωνία με τους παρακάτω συγκεκριμένους όρους της εξέτασης με κλειστά βιβλία, αποτελεί προϋπόθεση για τη συμμετοχή των υποψηφίων.

- Κατά το ξεκίνημα της εξέτασης όλοι οι υποψήφιοι/ες θα πρέπει να δείξουν μια ταυτότητα με φωτογραφία στον επόπτη.
- Η εξέταση θα πρέπει να ολοκληρώνεται μέσα στο χρονικό διάστημα που ορίζεται για κάθε ενότητα.
- Δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται καμία άλλη πηγή εκτός από το φύλλο ερωτήσεων της εξέτασης και το φύλλο απαντήσεων.
- Μόλις ο επόπτης διασφαλίσει ότι οι όροι της εξέτασης πληρούνται, απαγορεύεται οποιαδήποτε μορφή επικοινωνίας ανάμεσα στους υποψηφίους, μέχρι να εγκαταλείψουν την αίθουσα της εξέτασης ή μέχρι να ανακοινώσει ο επόπτης το τέλος της εξέτασης.
- Κατά τη διάρκεια της εξέτασης, οι υποψήφιοι/ες μπορούν να χρησιμοποιούν μολύβια και γόμα που τους παρέχονται από το WSPC. Επιτρέπεται να έχουν πόσιμο νερό σε μπουκαλάκι.
- Απαγορεύεται η λήψη φωτογραφιών της αίθουσας εξέτασης ή των υλικών εξέτασης από τους υποψηφίους.
- Για την εξέταση γευστικής δοκιμής οι υποψήφιοι/ες δεν πρέπει να φορούν αρώματα και καλλυντικά με έντονα αρώματα (body lotion, after shave κτλ.).
- Η χρήση ηλεκτρονικών συσκευών οποιουδήποτε είδους απαγορεύεται.
- Η χρήση λεξικών οποιουδήποτε είδους απαγορεύεται.
- Η χρήση ξυπνητηριών απαγορεύεται.
- Οι υποψήφιοι/ες απαγορεύεται να εγκαταλείψουν την αίθουσα πριν τα πρώτα 15 λεπτά της εξέτασης.
- Οι υποψήφιοι/ες που φτάνουν μετά την ώρα έναρξης που έχει ανακοινωθεί, ΔΕΝ επιτρέπεται να λαμβάνουν μέρος στην εξέταση, εάν οποιοσδήποτε άλλος υποψήφιος/α έχει ήδη αναχωρήσει από την αίθουσα της εξέτασης.
- Μπορεί να επιτραπεί η είσοδος στην αίθουσα στους υποψηφίους/ες που φτάνουν με καθυστέρηση, αλλά αυτό έγκειται στη διακριτική ευχέρεια του επόπτη και στη συναίνεση των υπόλοιπων υποψηφίων. Κάτω από κανονικές συνθήκες δε θα επιτραπεί σε κανέναν υποψήφιο/α να ξεκινήσει την εξέταση εάν φτάσει στην αίθουσα με περισσότερα από 30 λεπτά καθυστέρηση από την ώρα που έχει ανακοινωθεί η έναρξη.
- Οι υποψήφιοι/ες απαγορεύεται να εγκαταλείψουν την αίθουσα και μετά να επιστρέψουν σε αυτήν, εφόσον η εξέταση έχει ξεκινήσει, εκτός εάν συνοδεύονται από επόπτη καθ' όλη τη διάρκεια της απουσίας τους από την αίθουσα εξέτασης.
- Οι υποψήφιοι/ες που ολοκληρώνουν την εξέταση νωρίς, μπορούν να εγκαταλείψουν την αίθουσα μέχρι και πριν τα τελευταία 10 λεπτά, με την

προϋπόθεση ότι δεν ενοχλούν τους υπόλοιπους υποψήφιους/ες – απαγορεύεται οποιαδήποτε είσοδος ξανά.

- Οι επόπτες δεν έχουν καμία αρμοδιότητα να προβαίνουν σε σχόλια, ερμηνείες, ή να εκφράζουν οποιαδήποτε άποψη σχετικά με τις ερωτήσεις της εξέτασης.
- Υποψήφιοι/ες που είναι ύποπτοι για ανάρμοστη συμπεριφορά θα κληθούν να εγκαταλείψουν την αίθουσα εξέτασης αμέσως και το φύλλο εξέτασής τους θα δοθεί στην Επιτροπή Εξετάσεων προκειμένου να προσδιοριστεί η εγκυρότητά του και ο οποιοσδήποτε περιορισμός από μελλοντικές εξετάσεις.
- Απαγορεύεται η απομάκρυνση των φύλλων εξετάσεων από την αίθουσα εξετάσεων – οι υποψήφιοι/ες που δεν παρέδωσαν το φύλλο ερωτήσεων μαζί με το φύλλο απαντήσεων, θα θεωρηθούν υπεύθυνοι για ανάρμοστη συμπεριφορά.
- Απαγορεύεται η αποκάλυψη από τους υποψήφιους/ες του περιεχομένου των φύλλων εξετάσεων σε άλλους ή η αναπαραγωγή του με οποιονδήποτε τρόπο.

Οι υποψήφιοι/ες συμφωνούν επίσης ως προς το να συμμορφώνονται με τις οδηγίες του Επόπτη. Η μη τήρηση του παραπάνω μπορεί να καταστήσει τα αποτελέσματα ενός υποψήφιου/ας μη έγκυρα.

Τα φύλλα εξέτασης και τα φύλλα απαντήσεων αποτελούν ιδιοκτησία του WSPC Awards και δεν επιστρέφονται στους υποψήφιους/ες.

### **Κριτική Εξετάσεων, Ερωτήσεις και Αιτήματα**

- Οι υποψήφιοι/ες που ζητούν αναβαθμολόγηση ή και σχολιασμό σχετικά με το φύλλο εξέτασής τους, θα πρέπει να επικοινωνήσουν με το WSPC και να ζητήσουν μια Φόρμα Αίτησης Αναβαθμολόγησης και Σχολιασμού. Η φόρμα θα πρέπει να συμπληρωθεί και να παραδοθεί στο WSPC μαζί με το ανάλογο χρηματικό ποσό μέσα σε 10 εβδομάδες από την ημερομηνία της εξέτασης. Οποιοδήποτε αίτημα που λαμβάνεται εκτός αυτού του χρονικού περιθωρίου, δεν θα εξετάζεται. Η αναβαθμολόγηση και ο σχολιασμός θα δίνονται από το WSPC μέσα σε τέσσερις (4) εργάσιμες εβδομάδες από την παραλαβή.

- Οποιοσδήποτε/οποιαδήποτε υποψήφιος/α που δε μένει ικανοποιημένος/η από το αποτέλεσμα του αιτήματός του/της σε σχέση με ένα φύλλο εξέτασης, θα πρέπει να επικοινωνήσει με το WSPC και να ζητήσει Έφεση με την ειδική Φόρμα Αίτησης, η οποία θα πρέπει να συμπληρωθεί και να επιστραφεί στο WSPC, μαζί με το ανάλογο χρηματικό ποσό, μέσα σε 10 εργάσιμες ημέρες από την κοινοποίηση του αιτήματος. Οι εφέσεις που λαμβάνονται έξω από αυτό το χρονικό περιθώριο δεν θα εξετάζονται. Οι απαντήσεις των εφέσεων εκδίδονται μέσα σε έξι (6) εβδομάδες από την παραλαβή τους από το WSPC Awards.

### **Κανονισμοί του WSPC**

Το WSPC διατηρεί το δικαίωμα να προσθέτει ή να τροποποιεί οποιονδήποτε από αυτούς τους κανονισμούς, όπως και όποτε θεωρεί πρόπον.

## **ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ – ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ**

Παρακάτω ακολουθεί μία λίστα, σε αλφαβητική σειρά, των ποικιλιών που αναφέρονται στο βιβλίο, χωρισμένη σε λευκές, ερυθρωπές και ερυθρές ποικιλίες. Αυτή η λίστα θα σας βοηθήσει να κρατήσετε συγκεντρωμένες σημειώσεις για όλες τις ποικιλίες που θα είναι πιο εύκολο να ανατρέξετε κατά την διάρκεια της μελέτης σας. Όπου αναφέρεται σελίδα του βιβλίου μετά την ποικιλία, αφορά ποικιλία μικρής ή τοπικής σημασίας. Οι ποικιλίες όπου δεν έχουν σελίδα αναφοράς είναι αυτές που έχουν δικό τους λήμμα στο κεφάλαιο 5 του βιβλίου, όπου αναλύονται όλες τις σημαντικές ποικιλίες σταφυλιών.

### **ΛΕΥΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**

#### **ΑΓΡΙΟΓΛΥΚΑΔΑ (Σελ.177)**

---

---

#### **ΑΗΔΑΝΙ**

---

---

---

---

---

---

---

---

#### **ΑΘΗΡΙ**

---

---

---

---

---

---

---

---

**ΑΣΠΡΟΥΔΕΣ**

---

---

**ΑΣΥΡΤΙΚΟ**

---

---

---

---

---

---

---

---

**ΒΑΡΔΕΑ**

---

---

**ΒΗΛΑΝΑ**

---

---

---

---

---

---

**ΒΙΔΙΑΝΟ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΓΑΪΔΟΥΡΙΑ**

---

---

**ΓΛΥΚΕΡΗΘΡΑ (Ασπρούδες – Σελ. 146)**

---

---

**ΓΟΥΣΤΟΛΙΔΙ**

---

---

**ΔΑΦΝΙ**

---

---

**ΔΕΡΜΑΤΑΣ (Σελ. 159)**

---

---

**ΖΟΥΜΙΑΤΙΚΟ**

---

---

**ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΚΑΤΣΑΝΟ**

---

---

**ΚΡΗΤΙΚΟ (Σελ. 177)**

---

---

**ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ**

---

---

---

---

---

---

---



**ΛΑΓΟΡΘΙ**

---

---

**MALVASIA DI CANDIA AROMATICA (Σελ. 156, 197)**

---

---

**ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ**

---

---

---

---

---

---

---

---

**ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ**

---

---

---

---

---

---

---

---

**ΜΟΣΚΑΤΕΛΛΑ (Σελ. 138, 139)**

---

---

**ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΕΥΚΟ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΜΒΟΥΡΓΟΥ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ**

---

---

**ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΡΑΝΙ**

---

---

**ΜΠΑΤΙΚΙ (Σελ. 90)**

---

---

**ΜΠΕΓΛΕΡΙ**

---

---

**ΝΤΕΜΠΙΝΑ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΟΨΙΜΟ ΣΟΥΦΛΙΟΥ (Σελ. 83)**

---

---

**ΠΑΥΛΟΣ (Σελ. 136)**

---

---

**ΠΕΤΡΟΥΛΙΑΝΟΣ**

---

---

**ΠΛΑΤΑΝΙ (Σελ. 177, 193)**

---

---

**ΠΛΥΤΟ**

---

---

**ΠΟΤΑΜΙΣΙ (Σελ. 179, 193)**

---

---

**ΠΡΕΚΝΑΔΙ**

---

---

**ΡΑΖΑΚΙ/ΡΟΖΑΚΙ**

---

---

**ΡΟΜΠΟΛΑ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΣΚΙΑΔΟΠΟΥΛΟ**

---

---

**ΤΣΑΟΥΣΙ**

---

---

## **ΕΡΥΘΡΩΠΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**

**ΒΙΟΛΕΝΤΟ (Σελ. 136)**

---

---

**ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΡΟΔΙΤΗΣ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΣΙΔΕΡΙΤΗΣ (Σελ. 116)**

---

---

## **ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**

### **ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ**

---

---

---

---

---

---

---

### **ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΤΗΣ**

---

---

---

---

---

---

---

### **ΒΑΦΤΡΑ (Σελ. 170)**

---

---

### **ΒΛΑΧΙΚΟ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΒΕΡΤΖΑΜΙ**

---

---

**ΒΟΪΔΟΜΑΤΗΣ/ΒΟΥΔΟΜΑΤΟ**

---

---

**ΒΡΑΔΙΑΝΟ/ΒΡΑΔΥΑΝΟ**

---

---

**ΚΑΡΝΑΧΑΛΑΔΕΣ**

---

---

**ΚΑΤΣΑΚΟΥΛΙΑΣ (Σελ. 136)**

---

---

**ΚΕΡΑΤΣΟΥΔΑ (Σελ. 83)**

---

---

**ΚΟΝΙΑΡΟΣ (Σελ. 90)**

---

---



**ΚΟΥΜΑΡΙ (Σελ. 182)**

---

---

**ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΚΡΑΣΑΤΟ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΚΑΡΑΜΠΡΑΪΜΗΣ**

---

---

## **ΚΟΛΙΝΔΡΙΝΟ**

---

---

## **ΛΗΜΝΙΟ**

---

---

---

---

---

---

---

## **ΛΗΜΝΙΩΝΑ**

---

---

---

---

---

---

---

## **ΛΙΑΤΙΚΟ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΘΡΑΨΑ (Σελ. 150)**

---

---

**ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ**

---

---

---

---

---

---

---

---

**ΜΑΥΡΑΘΗΡΟ (Σελ. 177)**

---

---

**ΜΑΥΡΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ**

---

---

---

---

---

---

---

---

**ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΙΝΟ**

---

---

**ΜΑΥΡΟ ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΜΑΥΡΟ ΠΟΤΑΜΙΣΙ (Σελ. 182)**

---

---

**ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΜΑΥΡΟΘΗΡΙΚΟ (Σελ. 185)**

---

---

**ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ**

---

---

**ΜΑΥΡΟΥΔΙ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΜΑΥΡΟΥΔΙΑ (Σελ. 149)**

---

---

**ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ**

---

---

**ΜΟΥΧΤΑΡΟ**

---

---

**ΜΠΕΚΙΑΡΙ**

---

---

**ΝΕΓΚΟΣΚΑ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΠΑΜΙΔΙ**

---

---

**ΡΗΤΙΝΟ (Σελ. 133)**

---

---

**ΡΩΜΕΪΚΟ**

---

---

**ΣΤΑΥΡΩΤΟ**

---

---

---

---

---

---

---

**ΤΣΑΡΔΑΝΑ (Σελ. 159, 163)**

---

---

**ΦΩΚΙΑΝΟ**

---

---

**ΧΟΝΔΡΟΜΑΥΡΟ (Σελ. 111, 198)**

---

---

**ΛΟΙΠΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ**

---

---

---

---

---

---

---

## Διορθώσεις Erratum κειμένου στο βιβλίο της Θεωρίας

Σελ. 79

ΠΙΝΑΚΑΣ/Σημαντικότερες ποικιλίες – ο Ροδίτης ανήκει στις ερυθρωπές ποικιλίες, ωστόσο δίνει λευκά κρασιά (βλ. παράδειγμα όπως στον πίνακα σελ. 87).

Σελ. 63

Chardonnay – 6<sup>η</sup> σειρά – Το ~~καθαρό~~ στυλ των.....

Σελ. 71

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ: Λευκά κρασιά: ένδειξη συνολικής παλαίωσης ενός έτους με τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλι και 6 3 μήνες στη φιάλη

ΚΑΒΑ: Ερυθρά κρασιά: Τρία χρόνια συνολικής παλαίωσης, από τα οποία τουλάχιστον ~~4~~ 12 μήνες σε βαρέλι και ~~4~~ 12 μήνες στη φιάλη.

Σελ. 74

ΧΑΡΤΗΣ - Πλαίσιο Βόρειο Αιγαίο 8 ΣΕΛ. 166 αντί για 135.

Σελ. 110

ΠΙΝΑΚΑΣ – ~~Τσαμπουνάκος~~ Τσαπουρνάκος

Σελ. 115

ΠΙΝΑΚΑΣ/Σημαντικότερες ποικιλίες και στυλ κρασιών – τελευταία σειρά: ΠΟΠ Ραψάνη: Ερυθρός ξηρός. ~~Ισόποσες ποσότητες:~~ Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό.

Σελ. 117

ΠΙΝΑΚΑΣ/Σημαντικότερες ποικιλίες/Ερυθρωπές: Σιδερίτης (αφαιρείται από τις λευκές και προστίθεται στις ερυθρωπές)

Σελ. 123

1<sup>η</sup> στήλη – 4<sup>η</sup> σειρά: αφρώδη, ημιαφρώδη, ξηρά και ημίξηρα ~~και ημίγλυκα~~.

Σελ. 123

ΠΙΝΑΚΑΣ/ ΣΤΥΛ ΚΡΑΣΙΩΝ: Αφρώδη και ~~ημιαφρώδη~~...

Σελ. 128

ΠΙΝΑΚΑΣ/Ονομασίες ΠΓΕ: διαγράφονται οι ΠΓΕ Παιανίας ΠΓΕ Κορωπίου και προστίθενται ΠΓΕ Ανάβυσσος και ΠΓΕ Ρετσίνα Κορωπίου.

Σελ. 132

ΠΙΝΑΚΑΣ/ ΠΙΝΑΚΑΣ/Σημαντικότερες ποικιλίες : ο Ροδίτης ανήκει στις ερυθρωπές ποικιλίες

Σελ. 134

ΠΙΝΑΚΑΣ: ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ~~ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ~~ ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Σελ. 135

Τέλος της στήλης: Σήμερα η έκταση των αμπελώνων είναι περίπου ~~270~~ 2757 εκτάρια (2015).

Σελ. 146

ΝΟΜΟΣ ΑΡΚΑΔΙΑΣ/ δεύτερη στήλη/ τελευταία παράγραφος: Η σημαντικότερη αμπελουργική ζώνη παραγωγής λευκών κρασιών της ~~Ασκωνίας~~ Αρκαδίας...



Σελ. 152

ΝΟΜΟΣ ΑΧΑΪΑΣ/ΙΣΤΟΡΙΑ/δεύτερη στήλη / τελευταία σειρά : ~~ΠΦΕ Πάτρα~~ ΠΟΠ Πάτρα

Σελ. 154

ΠΙΝΑΚΑΣ/ Νομός Κορινθίας: ~~Κτήμα Ήλιος~~ Κτήμα Σεμέλη

Πίνακας/ Νομός Αρκαδίας: ~~Οινοποιείο Νασιάκου~~ διαγράφεται εντελώς

Σελ. 167

ΠΙΝΑΚΑΣ/πρώτη παράγραφος/δεύτερη σειρά: ~~αλλά όπως και ξηρά αλλά με την ένδειξη ΠΟΠ Λήμνος, που περιλαμβάνει...~~ Περιλαμβάνει επίσης και ξηρά ερυθρά...

Πίνακας/τρίτη παράγραφος/δεύτερη σειρά: ~~ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου~~ είναι ημίγλυκα αφρώδη ή και ημιαφρώδη αλλά χωρίς την ένδειξη ΠΟΠ.

Σελ. 184

ΠΙΝΑΚΑΣ κάτω από το χάρτη - Συμπληρωματικό κείμενο: Η ζώνη ΠΟΠ περιλαμβάνει και κρασιά ροζέ (βλ. σελίδα 46 στον κατάλογο με τα ΠΟΠ) κυρίως από Μανδηλαριά.

Σελ. 191

~~ΕΠΙΚΕΦΑΛΙΔΑ – ΑΗΜΝΟΣ – ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΑΗΜΝΟΥ – ΣΑΜΟΣ~~

Σελ. 192

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ – VINSANTO/δεύτερη στήλη/ τρίτη παράγραφος/4<sup>η</sup> και 5<sup>η</sup> σειρά από το τέλος: ~~και περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 140 γραμ/λίτρο~~ Το γλεύκος που θα αποκτηθεί μετά το λιάσιμο των σταφυλιών έχει περιεκτικότητα σε σάκχαρα που μπορεί να φτάσει στα 370 γραμμάρια ανά λίτρο. Στο τελικό κρασί η περιεκτικότητα μπορεί να κυμαίνεται ανάμεσα στα 250-300 γ/λ.

Σελ. 193

2<sup>η</sup> στήλη – 7<sup>η</sup> σειρά: Τα βαρέλια ενδέχεται να ~~απογεμίζονται~~ συμπληρώνονται...

Σελ. 201

Η ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΣΤΟ ΝΕΩΤΕΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΤΟΣ/δεύτερη στήλη/5<sup>η</sup> σειρά από το τέλος: Το 1995 ιδρύεται...

## ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ ΠΟΠ (ανά αλφαβητική σειρά)

Όνομασία ΠΟΠ	Στυλ Κρασιών	Ποικιλίες
<b>1. Αγχιάλος</b>	Λευκός Ξηρός/ Ημίξηρος/Ημίγλυκος	Ροδίτης τουλάχιστον 75% και το υπόλοιπο Σαββατιανό
<b>2. Αμύνταιο</b>	Ερυθρός Ξηρός/ Ημίξηρος/Ημίγλυκος Ερυθρωπός Ξηρός/Ημίξηρος/ Ημίγλυκος Αφρώδης Ερυθρωπός Ξηρός/Ημίξηρος	Ξινόμαυρο
<b>3. Αρχάνες</b>	Ερυθρός Ξηρός	Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά
<b>4. Γουμένισσα</b>	Ερυθρός Ξηρός	Ξινόμαυρο και τουλάχιστον 20% Νεγκόσκα
<b>5. Δαφνές</b>	Ερυθρός Ξηρός Ερυθρός Γλυκός (Vin Doux) Ερυθρός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Ερυθρός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	Λιάτικο σε ποσοστό 80% με το υπόλοιπο Μανδηλαριά Λιάτικο
<b>6. Ζίτσα</b>	Λευκός Ξηρός Αφρώδης Λευκός Ξηρός/Ημίξηρος	Ντεμπίνα
<b>7. Λήμνος</b>	Λευκός Ξηρός/ Ημίξηρος/Ημίγλυκος Ερυθρός Ξηρός Ερυθρός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Ερυθρός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	Μοσχάτο Αλεξανδρείας Λημνιό (Καλαμπάκι) Λημνιό (Καλαμπάκι) 90% και Μοσχάτο Αλεξανδρείας 10%
<b>8. Μαλβαζία Πάρος</b>	Λευκός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Λευκός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	Μονεμβασιά τουλάχιστον 85% και το υπόλοιπο Ασύρτικο
<b>9. Μαλβαζία Σητείας</b>	Λευκός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Λευκός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	Ασύρτικο, Αθήρι, Θραψαθήρι, Λιάτικο (λευκή οينوποίηση) και μέχρι 15% Μοσχάτο Λευκό (Σπίνας) με Malvasia di Candia Aromatica εφόσον τα δύο αυτά σταφύλια μετέχουν στο χαρμάνι.

<b>10. Μαλβαζία Χάνδακας-Candia</b>	Λευκός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Λευκός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	Ασύρτικο, Αθήρι, Θραψαθήρι, Βιδιανό, Λιάτικο (λευκή οينوποίηση) και μέχρι 15% Μοσχάτο Λευκό (Σπίνας) με Malvasia di Candia Aromatica εφόσον τα δύο αυτά σταφύλια μετέχουν στο χαρμάνι.
<b>11. Μαντινεία</b>	Λευκός Ξηρός Αφρώδης Λευκός Brut nature/extra sec/sec/demi-sec/doux	Μοσχοφίλερο τουλάχιστον 85% και το υπόλοιπο Ασπρούδες
<b>12. Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας</b>	Ερυθρός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel)	Μαυροδάφνη ή σε συνινοποίηση με Μαύρη Κορινθιακή. Στην περίπτωση συνινοποίησης το ποσοστό της Μαυροδάφνης πρέπει να υπερβαίνει το 50%
<b>13. Μαυροδάφνη Πατρών</b>	Ερυθρός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel)	Μαυροδάφνη τουλάχιστον 51% και το υπόλοιπο Μαύρη Κορινθιακή
<b>14. Μεσενικόλα</b>	Ερυθρός Ξηρός	Μαύρο Μεσενικόλα 70% και Carignan με Syrah 30%
<b>15. Μονεμβασιά - Malvasia</b>	Λευκός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Λευκός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	Μονεμβασιά τουλάχιστον 51% με κυμαινόμενο ποσοστό από Ασύρτικο, Κυδωνίτσα και Ασπρούδες
<b>16. Μοσχάτος Κεφαλληνίας</b>	Λευκός Γλυκός (Vin Doux) Λευκός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Λευκός Γλυκός Φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (Vin Doux Naturel Grand Cru) Λευκός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	Μοσχάτο Λευκό
<b>17. Μοσχάτος Λήμνου</b>	Λευκός Γλυκός (Vin Doux) Λευκός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Λευκός Γλυκός Φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (Vin Doux Naturel Grand Cru) Λευκός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	Μοσχάτο Αλεξανδρείας
<b>18. Μοσχάτος Πατρών</b>	Λευκός Γλυκός (Vin Doux) Λευκός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Λευκός Γλυκός Φυσικός από	Μοσχάτο Λευκό

	διαλεχτούς αμπελώνες (Vin Doux Naturel Grand Cru) Λευκός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	
<b>19. Μοσχάτος Ρίου Πατρών</b>	Όμοια με Μοσχάτο Πατρών	Όμοια με Μοσχάτο Πατρών
<b>20. Μοσχάτος Ρόδου</b>	Όμοια με Μοσχάτο Πατρών	Μοσχάτο Λευκό και Μοσχάτο Τράνι
<b>21. Νάουσα</b>	Ερυθρός Ξηρός/ Ημίξηρος/Ημίγλυκος	Ξινόμαυρο
<b>22. Νεμέα</b>	Ερυθρός Ξηρός/Ημίγλυκος Ερυθρός Γλυκός (Vin Doux) Ερυθρός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Ερυθρός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	Αγιωργίτικο
<b>23. Πάρος</b>	Λευκός Ξηρός Ερυθρός Ξηρός	Μονεμβασιά Μανδηλαριά τουλάχιστον 35% και το υπόλοιπο Μονεμβασιά
<b>24. Πάτρα</b>	Λευκός Ξηρός/Ημίξηρος/Ημίγλυκος	Ροδίτης
<b>25. Πεζά</b>	Λευκός Ξηρός Ερυθρός Ξηρός	Βηλάνα Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά
<b>26. Πλαγιές Μελίτων</b>	Λευκός Ξηρός Ερυθρός Ξηρός	Αθήρι 50%, Ροδίτης 35%, Ασύρτικο 15% Λημιό 70% και συνολικά 30% από Cabernet Sauvignon και CabernetFranc
<b>27. Ραψάνη</b>	Ερυθρός Ξηρός	Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό
<b>28. Ρόδος</b>	Λευκός Ξηρός, Ημίξηρος, Ημίγλυκος Ερυθρός Ξηρός, Ημίξηρος, Ημίγλυκος Ερυθρωπός Ξηρός, Ημίξηρος, Ημίγλυκος Αφρώδης Λευκός Brut nature/extra sec/sec/demi-sec/doux Αφρώδης Ερυθρωπός Brut nature/extra sec/sec/demi-sec/doux	Αθήρι τουλάχιστον 70% και το υπόλοιπο Μαλαγουζιά με Ασύρτικο Μανδηλαριά τουλάχιστον 70% και το υπόλοιπο Μαυροθήριο Μανδηλαριά τουλάχιστον 70% και το υπόλοιπο Μαυροθήριο Αθήρι τουλάχιστον 70% και το υπόλοιπο Μαλαγουζιά με Ασύρτικο Μανδηλαριά τουλάχιστον 70% και το υπόλοιπο Μαυροθήριο

<b>29. Ρομπόλα Κεφαλληνίας</b>	Λευκός Ξηρός	Ρομπόλα
<b>30. Σάμος</b>	Λευκός Γλυκός (Vin Doux) Λευκός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Λευκός Γλυκός Φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (Vin Doux Naturel Grand Cru) Λευκός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	Μοσχάτο Λευκό
<b>31. Σαντορίνη</b>	Λευκός Ξηρός	Ασύρτικο τουλάχιστον 75% με Αηδάνι και Αθήρι
	Λευκός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Λευκός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	Ασύρτικο, Αηδάνι και Αθήρι. Κατ' εξαίρεση για τον Φυσικώς σε μικροποσότητες από Γαιδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο Λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι και Ροδίτης
<b>32. Σητεία</b>	Λευκός Ξηρός	Βηλάνα 70% και Θραψαθήρι 30%
	Ερυθρός Ξηρός	Λιάτικο τουλάχιστον 80% με το υπόλοιπο Μανδηλαριά
	Ερυθρός Γλυκός (Vin Doux) Ερυθρός Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel) Ερυθρός Γλυκός Φυσικώς (Vin Doux Naturellement/ Λιαστός)	Λιάτικο
<b>33. Χάνδακας - Candia</b>	Λευκός Ξηρός	Βηλάνα τουλάχιστον 85% και με προαιρετική συμμετοχή των ποικιλιών Βιδιανό, Ασύρτικο, Αθήρι, Θραψαθήρι σε ποσοστό μέχρι 15%
	Ερυθρός Ξηρός	Κοτσιφάλι 70% και Μανδηλαριά 30%

### Σωστές απαντήσεις στις Ερωτήσεις Πολλαπλών Επιλογών

- |      |       |
|------|-------|
| 1. B | 6. D  |
| 2. A | 7. D  |
| 3. B | 8. D  |
| 4. B | 9. A  |
| 5. B | 10. D |