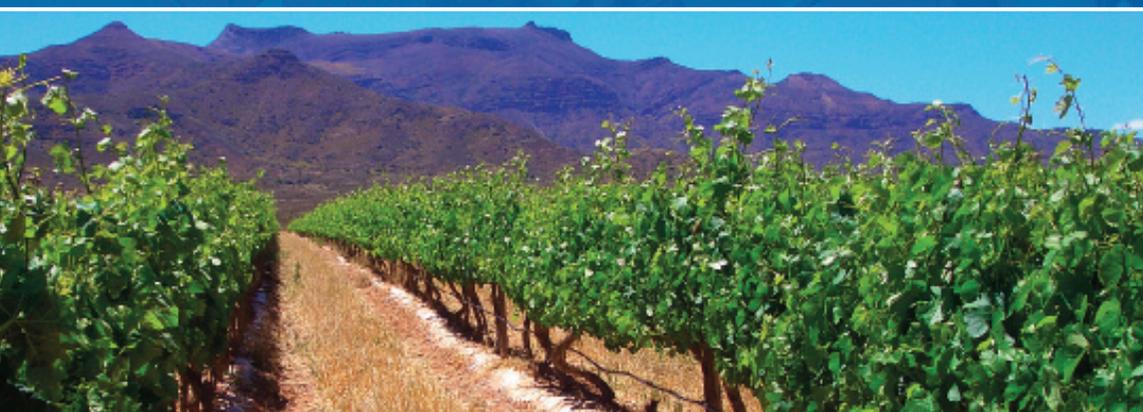


# WSET® 第二级认证 葡萄酒与烈酒

# 说明书



第14.1版

[www.WSETglobal.com](http://www.WSETglobal.com)

Wine & Spirit Education Trust (葡萄酒与烈酒教育基金会)  
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF  
电邮: wset@wset.co.uk  
网址: www.WSETglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2014  
Issue 14 in English 2014  
Issue 14.1 in English 2017 (update with minor amendments)

Simplified Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2014  
Issue 14 translated into Simplified Chinese 2014  
Issue 14.1 translated into Simplified Chinese 2017

英文版© Wine & Spirit Education Trust 2012版权所有  
英文版2014年第14版  
英文版2017年第14.1版 (修正更新版)

简体中文译本© Wine & Spirit Education Trust 2014 版权所有  
简体中文译本2014年第14版  
简体中文译本2017年第14.1版

保留所有版权。未事先征得出版商的书面许可，不得以任何形式或方式（电子或机械方式，包括影印、录制或采用信息储存和检索系统）使用、复制或传播本出版物的任何内容。

#### 封面图片

背景图片: Victoria Clare

上: Michael Buriak

中: Antony Moss

下: 大摩蒸馏厂 Dalmore Distillery

由英国剑桥 First Edition Translations Ltd 委托中文翻译

译者: 马骋

设计: Peter Dolton

制作服务: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

# 目录

简介	3
葡萄酒与烈酒教育基金会认证的资格证书	4
WSET®第二级葡萄酒与烈酒认证简介	7
WSET®第二级葡萄酒与烈酒认证课程的学习要点	9
WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法®	19
推荐的品酒实例	20
考试指导	22
试卷样题	24
考试规则	25

## 简介

此说明书包含学员和特许授权培训机构（APPs）所需的关于 WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证的必要信息。

该文件的主要目的是详细描述 WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证课程的学习成果和学习要点。APPs 应该根据这些内容准备教学课程，学员也应据此安排自己的学习计划，因为这些正是考试所要考查的内容。

此说明书还提供了推荐的品酒实例、考试指导（包括教学大纲与考试题目的比重和试卷样题）以及考试规则。

# 葡萄酒与烈酒教育基金会认证的资格证书

## WSET®认证

WSET®颁证部是葡萄酒与烈酒教育基金会（WSET）认证的资格证书的颁发部门，能够提供质量保障资质认证，以帮助人们对酒精类饮品有更多了解，提高他们的品酒技能。我们通过以下方式达到此目标：

- 与饮品行业合作从而制定合适的教学大纲
- 审批能够开设认证课程的培训机构
- 安排考试
- 向考试合格的学员颁发证书

葡萄酒与烈酒教育基金会的 WSET®颁证部专门负责拓展与颁发 WSET®认证资格证书。

英国政府设立了管理机构—— **The Office of Qualifications and Examinations Regulation**（简称 **Ofqual**，资格认证与考试管理办公室），该机构负责监管提供资格认证的颁证机构。一些 WSET 认证资格证书如下。

### 全称：WSET®第一级葡萄酒认证

#### Ofqual 认证编号 600/1504/4

介绍：此认证提供一线人员在葡萄酒服务或销售中可能会接触到的主要葡萄酒风格的基本介绍。此认证的目的是为刚进入酒店管理或零售行业的人员提供葡萄酒储存与侍酒服务的基本产品知识和技能。

### 全称：WSET®第一级侍酒认证

介绍：此认证基于第一级葡萄酒认证课程所讲授的知识和技能，向学员展示如何在工作场所运用这些知识和技能。此认证适合需要获得基本侍酒技能的人员，也包括希望成为侍酒师的人。

### 全称：WSET®第一级烈酒认证

#### Ofqual 认证编号 600/1501/9

介绍：此认证为从事烈酒服务或销售的一线人员提供主要烈酒类别的基本介绍。此认证的目的是为准备进入接待服务业或烈酒行业的人员提供基本的产品知识。

### 全称：WSET®第二级烈酒认证

#### Ofqual 认证编号 600/1507/X

介绍：与第二级葡萄酒与烈酒认证的内容相比，此认证提供更广泛和深入的烈酒与利口酒知识。此认证提供所有烈酒类别的知识，以及如何运用品酒技能理论来鉴别产品。

**全称：WSET®第二级葡萄酒与烈酒认证**

**Ofqual 认证编号 600/1508/1**

**介绍：** 此认证提供所有酒精类饮品类型的广泛知识，以及品酒技能的理论知识。适合略有相关经验的学员。

**全称：WSET®第四级葡萄酒与烈酒文凭认证**

**介绍：** 此专业资格证书提供将商业因素与葡萄酒和烈酒专业评估体系相结合的详尽知识。葡萄酒大师机构向希望成为葡萄酒大师的学员推荐该文凭。

**BS EN ISO 9001:2008**



WSET®颁证部拥有与 BS EN ISO 9001:2008 对酒精类饮品知识及品酒技能资格认证和考试的管理要求相一致的质量管理系统。

## 如何获得 WSET®认证的资格证书

WSET®的认证课程只能由经过 WSET®颁证部批准的机构提供，这些机构被称为特许授权培训机构（APPs）。想要获得 WSET®资格证书的学员，必须在 APP 授课点报名。这样学员就与该 APP 授课点建立了联系，之后由该授课点提供由 WSET®颁证部设定的课程和考试。

学习如何品酒的最佳途径是加入 APP 授课点的小组学习，但有些 APP 授课点也为学员提供远程课程。

特许授权培训机构（APPs）的名单公布在 WSET 网站 [www.WSETglobal.com](http://www.WSETglobal.com)。请直接与这些 APP 授课点联系并了解他们的课程安排。

如果您有兴趣成为 APP，请发送电邮至 [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk)，与 APP 管理团队联系。

## 团体多元化和平等政策

WSET®颁证部完全支持有关多元化和平等的相关政策，并且有责任确保所有参加此认证课程学习的学员获得公平和平等的对待。可以发送电邮至 [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk)，向 APP 管理团队索取团体多元化和平等政策的复件。

## 消费者服务声明

WSET®颁证部能够提供的消费者服务质量和范围在我们的消费者服务声明中可以查到。可以通过电子邮件 [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk) 向 APP 管理团队索取。

如果遇到任何令你不满意的服务，尽管这不大可能发生，请首先联系你注册的 APP 授课点。如果问题得不到解决，请发送电邮至 [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk)，与 APP 管理团队联系。

## 奖学金计划

奖学金按学年颁发，从每年的 8 月 1 日至次年的 7 月 31 日。考试成绩优异的学员 *可以* 有资格申请奖学金。奖学金由 WSET 颁证部管理，每个学年结束后，在发送所有的考试成绩时，WSET®颁证部会与有资格的学员联系。

设有多种奖学金；如需查看更多的详细信息，请查阅 WSET 网站的奖学金页面：

[wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries](http://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries)。

请注意，这些奖学金并不是资助学习和研究的资金，而是对于考试成绩优异的奖励。

## WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证简介

### 认证目标

第二级葡萄酒与烈酒认证是为那些对广泛的葡萄酒与烈酒知识只有很少或者几乎没有了解的人而设计的。该证书适合任何需要用全面而基本的产品知识来加强其职业技能的人。例如，从事顾客服务和酒店的销售部门、零售业和批发业的人员。该证书对那些在此领域有一般兴趣的人们也会有所帮助。

二级证书获得者将能够熟知世界各产区主要葡萄酒与烈酒的酒标术语，并且能够在选择适合的酒品与侍酒服务上给予基本指导，同时还能够了解品尝与评价葡萄酒的原则。

### 认证结构

为达到认证目标，设定了必须取得的学习成果。

### 学习成果

能够理解影响葡萄酒种类和风格的主要因素；熟知并描述静止、起泡酒和加强葡萄酒的特征；陈述静止、起泡酒和加强葡萄酒的储存、选择和侍酒服务方式；了解国际烈酒的主要酿造方法并描述各类烈酒的风格。

**学习要点 1：** 基本理解影响葡萄酒风格的因素。

**学习要点 2：** 描述世界主要葡萄酒生产国和产区用于酿造静止葡萄酒的主要葡萄品种的特征，以及用这些品种酿出的葡萄酒风格和品质。

**学习要点 3：** 描述世界主要葡萄酒生产国采用产区的主要葡萄品种酿出的葡萄酒风格和品质，以及其他按法定产区命名的主要葡萄酒。

**学习要点 4：** 概述起泡酒的酿造方法，并描述世界主要葡萄酒生产国酿造的起泡酒风格。

**学习要点 5：** 概述甜葡萄酒和加强葡萄酒的酿造方法，并描述世界主要葡萄酒生产国酿造的这些葡萄酒的风格。

**学习要点 6：** 概述国际烈酒的主要类别以及酿造原理和方法，并描述这些烈酒的风格。

**学习要点 7：** 了解葡萄酒储存、选择以及侍酒服务的过程和原理。

### 入学

报名参加 WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证课程的学习并没有严格限制。若学员未达到考试举办国家规定的购买酒精类饮品的法定年龄，则不能在课程中品饮任何样品酒，但这并不是成功获得证书的障碍。同样，由于健康、宗教或其他原因而不选择品酒的学员也不会感觉到这是成功获得证书的障碍。

## **Total Qualification Time (TQT, 认证课程的总学时) 与 Guided Learning Hours (GLH, 授课总学时)**

TQT是要能成功取得认证所需要的学习时间，当中包含GLH以及个人复习时间。GLH包含课堂指导与考试总学时。

WSET第二级葡萄酒与烈酒认证的课程总学时为28小时，包含17小时的授课总学时（其中涵盖1小时的考试时间）与11小时的个人复习时间。

### **建议的学习进阶**

建议已获得 WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证或具有同等学习经验的学员进入 WSET® 第三级葡萄酒认证的课程学习。

## WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证课程的学习要点

### 学习要点 1

理解影响葡萄酒风格的因素。

#### 评估标准

1. 明确葡萄树结出健康果实所需要的条件。
2. 描述生长环境对葡萄的影响。
3. 概述结出健康果实所需要的葡萄园管理。
4. 概述各类葡萄酒的酿造方法并描述其对葡萄酒风格的影响。
5. 概述各类葡萄酒的熟化过程并描述其对葡萄酒风格的影响。

#### 范围

<b>范围 1: 条件</b>	
条件	温度、阳光、养分、水分
<b>范围 2: 生长环境</b>	
气候	炎热、温和、凉爽
天气	年份变化
土壤和斜坡	排水、养分、水分、朝向
<b>范围 3: 葡萄园管理</b>	
葡萄园管理	修剪、产量、害虫及病害、收获
<b>范围 4: 葡萄酒酿造</b>	
过程	破碎、压榨、发酵、发酵容器类型、温度
风格	红葡萄酒、桃红葡萄酒、白葡萄酒
<b>范围 5: 熟化</b>	
熟化	熟化容器类型，氧气的影响

## 学习要点 2

描述世界主要葡萄酒生产国和产区用于酿造静止葡萄酒的主要葡萄品种的特征，以及用这些品种酿出的葡萄酒风格和品质。

### 评估标准

1. 描述主要葡萄品种的特征。
2. 描述气候（如有相关点）以及酿酒厂对用主要葡萄品种酿造的静止葡萄酒风格和品质的影响。
3. 识别世界主要葡萄酒生产国和产区用主要葡萄品种酿出的静止葡萄酒。用 WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法®来描述这些葡萄酒的风格和品质。
4. 熟知产区的重要酒标术语以及其他酒标术语的含义，这些术语通常用来表示采用产区的主要葡萄品种酿出的静止葡萄酒品质和风格。

### 范围

范围 1: 主要葡萄品种	
白葡萄酒	霞多丽 Chardonnay、长相思 Sauvignon Blanc、雷司令 Riesling
红葡萄酒	黑比诺 Pinot Noir、赤霞珠 Cabernet Sauvignon、梅洛 Merlot、西拉 Syrah/Shiraz、歌海娜 Grenache/Garnacha

范围 2: 气候及酿酒厂的影响	
气候	炎热、温和、凉爽
酿酒厂 (如有相关点)	苹果酸乳酸发酵、酒泥、橡木、熟化

范围 3: 最重要的生产国和产区		
霞多丽 优质酒	<p>法国</p> <p>美国</p> <p>阿根廷</p> <p>智利</p> <p>澳大利亚</p> <p>新西兰</p> <p>南非</p>	<p><b>勃艮第:</b> 勃艮第 Bourgogne、夏布利 Chablis、皮里尼-蒙哈榭 Puligny-Montrachet、默尔索 Meursault、马孔 Mâcon、普伊富塞 Pouilly-Fuissé</p> <p><b>加利福尼亚:</b> 索诺玛 Sonoma、卡尼罗斯 Carneros</p> <p>门多萨 Mendoza</p> <p>卡萨布兰卡谷 Casablanca Valley</p> <p>雅拉谷 Yarra Valley、阿德莱德山区 Adelaide Hills、玛格丽特河 Margaret River</p> <p>马尔堡 Marlborough</p> <p>沃克湾 Walker Bay</p>
大批量/廉价酒	<p>奥克地区 Pays d'Oc、意大利南部、加利福尼亚、阿根廷、中央山谷（智利）、东南澳大利亚、西开普省 Western Cape</p>	
混酿酒	霞多丽+赛美蓉、霞多丽+当地品种	
长相思 优质酒	<p>法国</p> <p>美国</p> <p>智利</p> <p>新西兰</p> <p>南非</p>	<p><b>卢瓦尔河:</b> 桑塞尔 Sancerre、普伊芙美 Pouilly-Fumé、<b>波尔多:</b> 白波尔多 Bordeaux Blanc</p> <p><b>加利福尼亚:</b> 纳帕谷 Napa Valley</p> <p>卡萨布兰卡谷 Casablanca Valley</p> <p>马尔堡 Marlborough</p> <p>埃尔金 Elgin、康士坦提亚 Constantia</p>
大批量/廉价酒	奥克地区、卢瓦尔河谷 Val de Loire、加利福尼亚、中央山谷（智利）	
混酿酒	长相思+赛美蓉	

<b>雷司令 优质酒</b>	法国 德国 奥地利 澳大利亚	阿尔萨斯 Alsace 摩泽尔 Mosel、莱茵高 Rheingau、法尔茨 Pfalz 克莱尔谷 Clare Valley、伊顿谷 Eden Valley
<b>大批量/廉价酒</b>	德国	
<b>黑比诺 优质酒</b>	法国 德国 美国 智利 澳大利亚 新西兰 南非	<b>勃艮第：</b> 勃艮第、热夫雷-尚贝坦 Gevrey-Chambertin、尼伊圣乔治 Nuits-Saint-Georges、博讷 Beaune、波马尔 Pommard <b>法尔茨 Pfalz、巴登 Baden</b> <b>加利福尼亚：</b> 索诺玛 Sonoma、卡尼罗斯 Carneros、圣巴巴拉郡 Santa Barbara County <b>俄勒冈</b> 卡萨布兰卡谷 Casablanca Valley 雅拉谷 Yarra Valley、莫宁顿半岛 Mornington Peninsula 马尔堡 Marlborough、中奥塔哥 Central Otago 沃克湾 Walker Bay
<b>大批量/廉价酒</b>	智利	
<b>赤霞珠和梅洛 优质酒</b>	法国 美国 阿根廷 智利 澳大利亚 新西兰 南非	<b>波尔多：</b> 梅多克 Médoc、上梅多克 Haut-Médoc、波亚克 Pauillac、玛歌 Margaux、格拉夫 Graves、佩萨克-雷奥良 Pessac-Léognan、圣埃米利永 Saint-Émilion、波美侯 Pomerol、波尔多 Bordeaux <b>加利福尼亚：</b> 纳帕谷 Napa Valley、罗塞福 Rutherford、亚历山大谷 Alexander Valley 门多萨 Mendoza 迈波山谷 Maipo Valley、科尔查瓜谷 Colchagua Valley、卡查波阿尔谷 Cachapoal Valley 玛格丽特河 Margaret River、库纳瓦拉 Coonawarra 霍克湾 Hawke's Bay 斯泰伦波斯 Stellenbosch
<b>大批量/廉价酒</b>	奥克地区、加利福尼亚、中央山谷（智利）、门多萨、东南澳大利亚、西开普省 Western Cape、北意大利	
<b>混酿酒</b>	赤霞珠+梅洛、赤霞珠+西拉	
<b>西拉和歌海娜 优质酒</b>	法国 西班牙 澳大利亚	<b>北罗纳河：</b> 克罗兹-埃米塔日 Crozes-Hermitage、埃米塔日 Hermitage、罗第 Côte Rôtie <b>南罗纳河：</b> 罗纳河谷区 Côtes du Rhône、罗纳河谷村庄区（+村庄名）Côte du Rhône Villages (+name)、教皇新堡 Châteauneuf-du-Pape <b>朗格多克-鲁西荣 Languedoc-Roussillon：</b> 米内瓦 Minervois、里奥哈 Rioja、纳瓦拉 Navarra、普里奥拉托 Priorat 布诺萨 Barossa、麦拉仑维尔 McLaren Vale、猎人谷 Hunter Valley
<b>大批量/廉价酒</b>	东南澳大利亚、罗纳河谷区 Côtes du Rhône、朗格多克 Languedoc、奥克地区、西班牙	
<b>混酿酒</b>	歌海娜+西拉、西拉+赤霞珠、歌海娜+当地品种、西拉+当地品种	

范围 4: 表示品质和风格的常见酒标术语	
法国	原产地命名 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)、地理标志保护 IGP、地区酒 Vin de Pays (VdP) <b>常见术语:</b> 红 Rouge、桃红 rosé、白 blanc、干 sec、半干 demi-sec、半甜 moelleux、甜 doux <b>勃艮第:</b> 一级葡萄园 Premier Cru、特级葡萄园 Grand Cru <b>波尔多:</b> 优级 Supérieur、优质酒 Grand Vin、中级酒庄 Cru Bourgeois、特级酒庄 Grand Cru Classé <b>阿尔萨斯:</b> 特级葡萄园 Grand Cru
德国	优质葡萄酒 Qualitätswein、优质高级葡萄酒 Prädikatswein、干 Trocken、半干 Halbtrocken、珍藏 Kabinett、晚采收 Spätlese、精选葡萄酒 Auslese
西班牙	优质法定产区葡萄酒 DOCa、法定产区葡萄酒 DO、地区餐酒 Vino de la Tierra、红 tinto、桃红 rosado、白 blanco、干 seco、年轻酒 Joven、培养的 Crianza、珍藏 Reserva、特选珍藏 Gran Reserva
美国	白芙美 Fumé Blanc
常见术语	混酿酒 cuvée、受/未受橡木影响 oaked/unoaked、橡木桶/橡木桶发酵/陈化 barrel/barrique-fermented/aged、有机的 organic、未下胶/未过滤 unfined/unfiltered、老葡萄树 vieilles vignes/old vines、年份酒 vintage、酒精含量 alcohol content

### 学习要点 3

描述世界主要葡萄酒生产国采用产区的主要葡萄品种酿造的静止葡萄酒风格和品质，以及其他按法定产区命名的主要葡萄酒。

#### 评估标准

1. 识别世界主要葡萄酒生产国采用的产区主要葡萄品种，并描述用这些葡萄品种酿造的静止葡萄酒风格和品质。
2. 识别世界主要葡萄酒生产国酿造的以法定产区命名的葡萄酒，并用 WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法®来描述这些葡萄酒的风格和品质。
3. 熟知产区的重要酒标术语以及其他酒标术语的含义，这些术语通常用来表示产区主要的静止葡萄酒品质和风格。

#### 范围

范围 1 和 2：产区的主要葡萄品种以及按法定产区命名的葡萄酒	
法国 葡萄品种	白葡萄：白诗南 Chenin Blanc、灰比诺 Pinot Gris、琼瑶浆 Gewurztraminer、 维欧尼 Viognier 红葡萄：嘉美 Gamay
法定命名的葡萄酒	卢瓦尔河：密思卡得 Muscadet、武弗雷 Vouvray 阿尔萨斯 Alsace 博若莱 Beaujolais：博若莱 Beaujolais、博若莱村庄 Beaujolais Villages、 弗勒里 Fleurie
意大利 葡萄品种	白葡萄：灰比诺 Pinot Grigio、棠比内洛 Trebbiano、维蒂奇诺 Verdicchio 红葡萄：内比奥洛 Nebbiolo、巴贝拉 Barbera、桑娇维塞 Sangiovese、 蒙帕塞诺 Montepulciano、普米蒂沃 Primitivo、艾格尼科 Aglianico
法定命名的葡萄酒	皮埃蒙特 Piedmont：巴罗洛 Barolo、巴尔巴莱斯克 Barbaresco、加维 Gavi 威尼托 Veneto：瓦波利切拉 Valpolicella、嫂阿维 Soave 托斯卡纳 Tuscany：奇昂第 Chianti、蒙塔尔奇诺的巴内洛 Brunello di Montalcino
西班牙 葡萄品种	白葡萄：Albariño 红葡萄：Tempranillo
法定命名的葡萄酒	下海湾产区 Rías Baixas、里奥哈 Rioja、杜罗河畔 Ribera del Duero、 加泰罗尼亚 Catalunya
葡萄牙 法定命名的葡萄酒	杜鲁河谷 Douro
美国 葡萄品种	红葡萄：增芳德 Zinfandel
阿根廷 葡萄品种	白葡萄：妥伦特斯 Torrontés 红葡萄：马贝克 Malbec
法定命名的葡萄酒	卡法亚特 Cafayate、门多萨 Mendoza
智利 葡萄品种	红葡萄：佳美娜 Carmenère
澳大利亚 葡萄品种	白葡萄：赛美蓉 Semillon
法定命名的葡萄酒	猎人谷 Hunter Valley
南非 葡萄品种	白葡萄：白诗南 Chenin Blanc 红葡萄：皮诺塔基 Pinotage

<b>范围 3：表示品质和风格的常见酒标术语</b>	
<b>法国</b>	原产地命名 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)、地理标志保护 IGP、地区酒 Vin de Pays (VdP) <b>常见术语：</b> 红 Rouge、桃红 rosé、白 blanc、干 sec、半干 demi-sec、半甜 moelleux、甜 doux <b>博若莱：</b> 新酒 Nouveau <b>卢瓦尔河：</b> 酒泥（酒渣）陈酿法 Sur Lie <b>阿尔萨斯：</b> 特级葡萄园 Grand Cru
<b>意大利</b>	优质法定产区葡萄酒 DOCG、法定产区葡萄酒 DOC、地理标志保护 IGT、桃红 rosato、红 rosso、白 Bianco、干 secco、古典 Classico、珍藏 Riserva、阿玛罗尼 Amarone
<b>西班牙</b>	优质法定产区葡萄酒 DOCa、法定产区葡萄酒 DO、地区餐酒 Vino de la Tierra、红 tinto、桃红 rosado、白 blanco、干 seco、年轻酒 Joven、培养的 Crianza、珍藏 Reserva、特选珍藏 Gran Reserva
<b>美国</b>	白芙美 Fumé Blanc
<b>常见术语</b>	混酿酒 cuvée、受/未受橡木影响 oaked/unoaked、橡木桶/橡木桶发酵/陈化 barrel/barrique-fermented/aged、有机的 organic、未下胶/未过滤 unfinned/unfiltered、老葡萄树 vieilles vignes/old vines、年份酒 vintage、酒精含量 alcohol content

## 学习要点 4

概述起泡酒的酿造方法，并描述世界主要葡萄酒生产国酿造的起泡酒风格。

### 评估标准

1. 概述用于酿造起泡酒的主要方法。
2. 识别酿造起泡酒的最重要的国家和产区，以及（如有相关点）所采用的葡萄品种。用 WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法®来描述这些葡萄酒的风格和品质。
3. 熟知通常用来表示起泡酒品质和风格的产区重要酒标术语以及其他酒标术语的含义。

### 范围

范围 1: 酿造方法	
方法	瓶中发酵（传统方法、转移方法）、罐中发酵（干型、甜型）

范围 2: 最重要的国家、产区以及葡萄品种	
国家和产区	
法国	香槟、法国起泡酒 Crémant、索缪尔 Saumur
德国	Sekt
意大利	阿斯蒂 Asti、普罗塞克 Prosecco
西班牙	卡瓦 Cava
南非	
加利福尼亚	
澳大利亚	
新西兰	
葡萄品种	
葡萄	霞多丽、黑比诺、麝香 Muscat/Moscato

范围 3: 表示品质或风格的常见酒标术语	
常见术语	极干型（起泡酒）Brut、无年份/年份 Non-Vintage/Vintage、传统方法/瓶中发酵、Méthode Traditionnelle/Bottle-fermented、南非传统方法 Méthode Cap Classique

## 学习要点 5

**概述甜葡萄酒和加强葡萄酒的酿造方法，并描述世界主要葡萄酒生产国酿造的这些葡萄酒的风格。**

### 评估标准

1. 概述用于酿造甜葡萄酒和加强酒的方法。
2. 识别最重要的酿造甜葡萄酒和加强酒的国家和产区，以及（如有相关点）所采用的葡萄品种。用 WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法®来描述这些葡萄酒的风格和品质。
3. 熟知通常用来表示甜葡萄酒和加强酒品质和风格的产区重要酒标术语以及其他酒标术语的含义。

### 范围

范围 1：酿造方法	
甜葡萄酒 方法	过滤酵母、添加未发酵的葡萄汁/浓缩汁、干化葡萄、贵腐、冰冻葡萄
加强酒 雪莉酒	发酵后加强，陈年
波特酒、天然甜葡萄酒 VdNs	发酵中加强并打断发酵，陈年

范围 2：最重要的国家、产区以及葡萄品种	
国家和产区	
法国	索泰尔讷 Sauternes、威尼斯-彭德-麝香 Muscat de Beaumes-de-Venise
德国	
意大利	
西班牙	雪莉酒
葡萄牙	波特酒
匈牙利	托卡伊 Tokaji
葡萄品种	
葡萄	赛美蓉 Sémillon、麝香 Muscat、雷司令 Riesling

范围 3：表示品质或风格的常见酒标术语	
德国	精选葡萄酒 Auslese、逐粒精选葡萄酒 Beerenauslese、逐粒精选葡萄干葡萄酒 Trockenbeerenauslese、冰酒 Eiswein
意大利	瑞奇奥托 Recioto
西班牙	雪莉酒 Sherry（菲奴雪莉 Fino、阿蒙提拉多雪莉 Amontillado、奥罗露索雪莉 Oloroso、佩德罗希梅内斯 PX、奶油雪莉 Cream）
葡萄牙	波特酒（红宝石波特酒 Ruby、晚装瓶年份波特酒 LBV、年份波特酒 Vintage、茶色波特酒 Tawny）
常见术语	贵腐 botrytis/noble rot

## 学习要点 6

概述国际烈酒的主要类别以及酿造原理和方法，并描述这些烈酒的风格。

### 评估标准

1. 概述用于酿制各类烈酒的原理及方法。
2. 概述主要类别的国际烈酒的酿制方法，并描述各类烈酒的风格。
3. 熟知通常用来表示国际烈酒品质和风格的产区重要酒标术语以及其他酒标术语的含义。

### 范围

范围 1: 原理及方法	
蒸馏原理	加热酒精溶液、沸腾蒸发（不同于乙醇和水的沸点）、冷却浓缩
蒸馏器类型	壶式蒸馏器（分批蒸馏）、柱式蒸馏器（连续蒸馏）
蒸馏后	熟化、上色、过滤、降低至适合装瓶的酒精度

范围 2: 国际烈酒的主要类别	
<b>白兰地 BRANDY</b>	
原料	葡萄
酿造方法	发酵、蒸馏、橡木桶陈酿
<b>威士忌 WHISK(E)Y</b>	
原料	谷物（大麦、黑麦、玉米）
酿造方法	转化、发酵、蒸馏、橡木桶陈酿
<b>朗姆酒 RUM</b>	
原料	甘蔗（糖蜜）
酿造方法	发酵、蒸馏、橡木桶陈酿（可选）
<b>特基拉 TEQUILA</b>	
原料	龙舌兰
酿造方法	转化、发酵、蒸馏、橡木桶陈酿（可选）
<b>伏特加 VODKA</b>	
原料	任何原料
酿造方法	发酵、蒸馏、木炭过滤（可选）
<b>调味伏特加/金酒 GIN/利口酒</b>	
成分	中性烈酒或更多调味成分的、草药、香精、上色 colouring、糖分
调味方法	浸渍 maceration、再蒸馏 re-distillation、使用香精 essences

范围 3: 表示品质或风格的常见酒标术语	
伏特加 Vodka	(调味 Flavouring)
金酒 Gin	蒸馏金酒 Distilled、伦敦干金 London Dry
白兰地 Brandy	干邑 Cognac、阿尔马涅克 Armagnac、VS、VSOP、XO、拿破仑 Napoléon
威士忌 Whisk(e)y	单麦芽苏格兰威士忌，苏格兰混合威士忌 爱尔兰威士忌 波本 Bourbon、田纳西 Tennessee
朗姆酒 Rum	白朗姆酒、金朗姆酒、黑朗姆酒、香料朗姆酒
特基拉 Tequila	银色特基拉酒 Silver/Blanco、金黄色特基拉酒 Gold/Joven/Oro、 经过短暂保存的 Reposado、熟化的 Añejo

## 学习要点 7

了解有关葡萄酒储存、选择以及侍酒服务的过程和原理。

### 评估标准

1. 概述葡萄酒储存、选择以及侍酒服务的正确程序。
2. 识别葡萄酒的常见缺陷。
3. 明确在推荐美食与美酒搭配时的注意事项。
4. 说明与葡萄酒和烈酒消费相关的社会、健康和安全问题。

### 范围

范围 1: 储存及侍酒服务	
储存	最佳状态、储存不当的影响
选择葡萄酒的标准	葡萄酒风格、葡萄酒品质、个人偏好、价格、场合
侍酒服务	服务顺序、饮用温度、开瓶与醒酒、玻璃器皿及设备
范围 2: 常见缺陷	
缺陷	软木塞受损、氧化、存储条件不良
范围 3: 美食与美酒搭配的原则	
葡萄酒的注意事项	甜度、酸度、单宁/橡木、复杂性、果味、酒精度
食物的注意事项	甜度、酸度、鲜味、咸味、苦味、辣味、油腻感、风味浓度
范围 4: 社会、健康和安全问题	
社会责任	酒精的安全饮用

## WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法®

WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法®	
<b>视觉的观</b>	
澄清度	清澈——浑浊
颜色深度	淡——中——深
颜色	白葡萄酒： 柠檬色——金色——琥珀色 桃红葡萄酒： 粉色——黄红色——橙色 红葡萄酒： 紫红色——宝石红色——石榴红色——红茶色
<b>嗅觉的闻</b>	
纯净性	纯净——不纯净
气味浓度	淡——中——浓
香味特征	比如：果味、花卉、香料、植物、橡木、其他
<b>味觉的尝</b>	
甜度	干——近乎干——半甜——甜
酸度	低——中——高
单宁	低——中——高
酒体	轻——中——饱满
风味特征	比如：果味、花卉、香料、植物、橡木、其他
余味长度	短——中——长
<b>评估</b>	
质量	有缺陷——差——可接受——好——很好——特好

## 推荐的品酒实例

建议学员在课程学习中品饮以下的样品酒。下面列出的例子用来说明如何与课堂教学结合使用。

品酒技巧
任何价格低廉的意大利灰比诺 Pinot Grigio 任何琼瑶浆 Gewurztraminer 任何经过橡木桶熟化的非芳香型白葡萄酒（例如，白里奥哈陈酿 white Rioja Crianza） 任何价格低廉的果味瓦波利切拉 Valpolicella 巴罗洛 Barolo 任何贵腐甜葡萄酒（例如，托卡伊 Tokaji、逐粒精选葡萄酒 Beerenauslese）
葡萄种植与葡萄酒酿造
武弗雷半干白葡萄酒 Vouvray Demi-sec 受橡木影响的南非白诗南 Chenin 任何干型桃红葡萄酒（例如，纳瓦拉桃红 Navarra Rosado） 加州白增芳德 White Zinfandel 博若莱 Beaujolais 或博若莱村庄 Beaujolais Villages 受橡木影响的优级加州增芳德 Zinfandel
主要的葡萄品种
<p><b>霞多丽</b> 夏布利一级葡萄园 Chablis Premier Cru 科多尔村庄或一级葡萄园 Côte d'Or Commune or Premier Cru 任何廉价、高产量的新世界霞多丽 任何优质新世界霞多丽</p> <p><b>长相思</b> 桑塞尔 Sancerre 或普伊芙美 Pouilly-Fumé 新西兰长相思 Sauvignon Blanc</p> <p><b>雷司令</b> 优质德国雷司令珍藏型 Kabinett 或晚收型 Spätlese（例如，单独葡萄园 Einzellage） 克莱尔谷 Clare Valley 或伊顿谷 Eden Valley 雷司令</p> <p><b>黑比诺</b> 科多尔村庄或一级葡萄园 Côte d'Or Commune or Premier Cru 任何新世界的优质黑比诺 Pinot Noir</p> <p><b>赤霞珠和梅洛</b> 任何廉价、高产量的果香梅洛 Merlot 圣埃米利永特级葡萄园 Saint-Émilion Grand Cru 特级酒庄（上梅多克 Haut-Médoc/波亚克 Pauillac/玛歌 Margaux） 任何优质的新世界赤霞珠 Cabernet Sauvignon</p> <p><b>西拉和歌海娜</b> 罗纳河谷区 Côtes du Rhône 或罗纳河谷村庄区 Côtes du Rhône Villages 教皇新堡 Châteauneuf-du-Pape 北罗纳河 Northern Rhône Syrah 优质布诺萨西拉 Premium Barossa Shiraz</p>

产区的主要葡萄品种以及按法定产区命名的葡萄酒
<p><b>常见术语</b> 维欧尼 Viognier</p> <p><b>意大利</b> 古典奇昂第 Chianti Classico 或古典奇昂第珍藏 Chianti Classico Riserva 嫂阿维 Soave 或加维 Gavi</p> <p><b>西班牙</b> 廉价的西班牙红葡萄酒（例如，里奥哈年轻酒 Rioja Joven） 里奥哈珍藏 Rioja Reserva 或特选珍藏 Gran Reserva 下海湾艾尔巴利诺 Rías Baixas Albariño</p> <p><b>阿根廷和智利</b> 优质阿根廷马贝克 Malbec 或智利佳美娜 Carmenère 阿根廷妥伦特斯 Torrontés</p> <p><b>南非</b> 优质南非皮诺塔基 Pinotage</p>
起泡葡萄酒
<p>无年份香槟 NV Champagne 卡瓦 Cava 普罗塞克 Prosecco 或阿斯蒂 Asti 任何新世界的瓶中发酵起泡酒</p>
甜葡萄酒和加强葡萄酒
<p>索泰尔讷 Sauternes 任何非贵腐的甜葡萄酒（例如，天然甜葡萄酒 Vin Doux Naturel） 晚装瓶年份波特酒 LBV Port 菲奴雪莉 Fino Sherry</p>
烈酒
<p>中性白朗姆酒 Neutral White Rum 或伏特加 Vodka 伦敦千金 London Dry Gin 干邑 VSOP 苏格兰威士忌</p>

## 考试指导

### 考试管理

考试由 WSET 的特许授权培训机构 (APPs) 举办。在行政管理上, 所有授课考点都必须遵守《运作手册》所规定的准则和考试规程。

### 评估方式

WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证将采用 WSET® 颁证部设置的闭卷考试来评估。试卷由 50 道多项选择题构成, 必须在一小时内完成。

所有的考试题目均依据已出版的学习成果和学习要点来拟定, 而且推荐的学习材料包含答题所需要的信息。

学员必须取得总分 55% 以上的成绩才能通过考试。WSET® 颁证部不能对持有疾病诊断书的学员给予认证; 所有的评估必须符合资格证书的考试要求。

### 关于 WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证考试

WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证考试的试卷由 50 道多项选择题构成。每道题只有一个正确答案, 必须将答案填涂在可机读的答题纸上。在考试当天, 监考人员会具体指导如何在答题纸上作答。每道选择题的分值为一分, 答错不扣分。

所有 WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证考试的试卷均按照课程大纲的重点精心组题。下表给出了详细的试题比重。

学习要点	题目数量
1. 基本理解影响葡萄酒风格的因素。	6
2. 描述世界主要葡萄酒生产国和产区用于酿造静止葡萄酒的主要葡萄品种的特征, 以及用这些品种酿出的葡萄酒风格和品质。	19
3. 描述世界主要葡萄酒生产国采用产区的主要葡萄品种酿造的静止葡萄酒风格和品质, 以及其他按法定产区命名的主要葡萄酒。	10
4. 概述起泡酒的酿造方法, 并描述世界主要葡萄酒生产国酿造的起泡酒风格。	4
5. 概述甜葡萄酒和加强葡萄酒的酿造方法, 并描述世界主要葡萄酒生产国酿造的这些葡萄酒的风格。	4
6. 概述国际烈酒的主要类别以及酿造原理和方法, 并描述这些烈酒的风格。	4
7. 了解有关葡萄酒储存、选择以及侍酒服务的过程和原理。	3
<b>题目总数</b>	<b>50</b>

### 考试成绩的公布

考试成绩由 WSET® 颁证部用以下形式公布：

- WSET® 颁证部将一份包含所有学员的成绩单发送至 APP 授课考点，各授课考点再将考试成绩通知到每个学员。WSET® 颁证部必须在收到考生答卷后的两周内公布成绩。
- WSET® 颁证部将学员的成绩报告和资格证书发送至各个 APPs，再由这些授课考点将这些文件转发给每位学员。

## 试卷样题

英国葡萄酒与烈酒教育基金会并不公布以往考过的 WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证试卷。为了让学员大致了解可能会被问到什么样的考题，在此列出 5 道试卷样题。试卷由 50 道类似的考题组成。

1. 与红葡萄酒相比，白葡萄酒的发酵条件通常是.....
  - a) 更高或更低的温度
  - b) 同样的温度
  - c) 更高的温度
  - d) 更低的温度
2. 以下哪个葡萄品种在德国和澳大利亚均被认为是能够酿造出高品质的白葡萄酒？
  - a) 梅洛
  - b) 赛美蓉
  - c) 西拉
  - d) 雷司令
3. Pinotage 是用来酿造以下哪种葡萄酒的重要品种.....
  - a) 南非红葡萄酒
  - b) 葡萄牙加强酒
  - c) 澳大利亚白葡萄酒
  - d) 加利福尼亚桃红葡萄酒
4. 以下哪个词能够表明葡萄酒已在橡木桶中陈化了一段时间？
  - a) Chenin Blanc
  - b) Classico
  - c) Côtes du Rhône
  - d) Crianza
5. 茶色波特酒是指.....
  - a) 色泽金黄，有酵母味
  - b) 高单宁和酸度
  - c) 甜型，含坚果香气
  - d) 有气泡，风格为干型

### 答案

1d, 2d, 3a, 4d, 5c。

# 考试规则

## 1 报考要求

### 1.1 需要符合的条件

**1.1.1** 报名参加考试的考生必须达到举办考试国家规定的购买酒精饮料的最低法定年龄，或者作为全日制课程中的一门课程的备考，或者已经得到父母的同意。

**1.1.2** WSET®第二级葡萄酒与烈酒认证考试的报考要求与其他资格认证的要求一致，没有严格的限制。

**1.1.3** 若学员未达到举办考试国家规定的购买酒精类饮品的法定年龄，将不能在课程中品饮任何样品酒，但是这并不是成功取得认证的障碍。同样，由于健康、宗教或其他原因而不选择品酒的学员也不会因此而妨碍获得认证。

### 1.2 建议预先具备的学识水平

**1.2.1** 不要求学员在报名之前具备任何有关酒精饮品的知识和经验。

**1.2.2** 对考生的读写和计算能力要求如下：

**读写水平：**英国国家标准的二级基本技能或同等的语言和识字水平

**计算能力：**英国国家标准的二级基本技能或同等的计算能力

## 2 考试形式和成绩

**2.1** WSET®第二级葡萄酒与烈酒认证的考试采取闭卷形式，考生必须在 60 分钟内完成 50 道多项选择题，每题一分。

**2.2** 考生成绩将在收到考生答卷之后的两周内送至各 APP 授课考点。

**2.3** 成绩划分为下列等级：

总分的85%或以上	优秀
总分的70%至84%	良好
总分的55%至69%	及格
总分的45%至54%	不及格
总分的44%及以下	不予评分

## 3 合理调整

**3.1** 有特殊考试要求（独立笔试）的考生必须在报名时将相关要求告知 APP 考点的工作人员。针对考点工作人员及考生的更多指导资料可以通过 WSET®颁证部获取。

**3.2** WSET®颁证部的政策是不应当让这类考生在考试中处于不利的情形。考生应当在报名时将任何类似的要求告知所在的 APP 考点。

## 4 重考

**4.1** 考生如果没有通过考试可以申请重考。对于参加考试的次数没有任何限制。

**4.2** 已通过考试的考生不允许以重考来提高分数。

## 5 考试规定和考场纪律

### 5.1 考生必须遵守下列闭卷考试的具体规定。

- 在考试开始之前，所有考生必须向监考人员提供带有照片的身份证明。
- 考试时间不超过一小时。
- 除试卷和答题纸外，不得携带任何形式的参考资料。
- 监考人员宣布考试开始之后，考生不得相互讨论，直至考生离开考场或监考人员宣布考试结束。
- 考生仅可携带以下物品进入考场：钢笔、铅笔、橡皮、饮用水和一只仅装有个人物品的小手提包或肩包。
- 考生不得拍摄考场内或考试材料的照片。
- 禁止使用任何种类的电子设备。
- 禁止使用任何种类的词典。
- 禁止使用带有闹铃的时钟或者手表。
- 考试开始 15 分钟之后，考生才可离开考场。
- 如果考生在规定的开考时间之后到达考场，并且已有考生交卷并离开考场，则不得允许其进入考场。
- 如果考生在规定的开考时间之后到达考场，监考人员可以在不影响其他考生的前提下允许其进入考场。在正常情况下，如果考生在考试开始 30 分钟后到达考场，将不允许其参加考试。
- 考生不得在开考之后离开再返回考场，除非在考生走出考场的全过程中有监考人员陪同。
- 做完试卷的考生在不影响其他考生的情形下，可以在离考试结束至少还有 10 分钟之前提前交卷，交卷后不得再次进入考场。
- 监考人员无权对任何考题加以评论、解释或发表自己的观点。
- 任何有作弊嫌疑的考生将被要求立即离开考场，其考卷将被提交给考试监察小组来确定其考卷的有效性以及是否禁止再次报考。
- 不得将试卷带出考场；没有将试卷及答题纸一同交回的考生将被视为违反考试规定。
- 禁止考生将试卷内容泄露给他人，或者以任何方式复制试卷内容。

5.2 考生还应听从监考人员的安排。不服从安排可能会造成其考试成绩无效。

5.3 考生的试卷及答题纸均属于 WSET® 认证机构的财产，一律不再发回给考生。

## 6 考试查分、成绩复核及考试成绩申诉

6.1 要求考试查分和/或成绩复核（复议）的考生必须与 APP 联系，并且索要考试查分及成绩复核申请表。该表填写完整后，必须在考试结束后 6 周内连同相关费用提交至 WSET 颁证部，逾期不予受理。WSET® 颁证部会在收到申请表后的 2 周内给出考试查分和成绩复核结果。

6.2 对于成绩复核结果不满意的考生应当与 APP 考点联系并且索要考试成绩申诉申请表，并且于成绩复核结果通知送达之日起 10 个工作日内填写完整，连同相关费用提交至 WSET® 颁证部，逾期不予受理。WSET® 颁证部会在接到申诉申请后的 2 周内作出答复。

## 7 学员满意度

**7.1** 任何学员如果认为报名的 APP 考点没有提供所期待的服务，或在管理、教学以及考试方面与必须遵循的标准不一致，应当首先向该 APP 考点提出。如果未能得到满意的解决，可以与我们的管理团队联系，电邮：[awards@wset.co.uk](mailto:awards@wset.co.uk)。需要注意的是，所有投诉将以保密形式处理，但 WSET® 认证中心不接受匿名投诉。

## 8 WSET® 颁证部的规则

**8.1** WSET® 颁证部保留可酌情添加或更改上述考试规则的权利。



WSET® 英国葡萄酒与烈酒教育基金会感谢以下企业赞助商在促进卓越的葡萄酒及烈酒培训及资格认证中所给予的支持：



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

电话: +44 (0)20 7089 3800  
传真: +44 (0)20 7089 3847  
电邮: wset@wset.co.uk  
网址: www.WSETglobal.com

for the facts  
drinkaware.co.uk