WSET

烈酒

说明书

第二级烈酒认证

WSETGLOBAL.COM
WSETGLOBAL.CN

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022, 2026
Issue 1, 2017
Issue 1.1 (minor amendments), 2018
Issue 2 (fully revised and updated), 2022
Issue 2.1 (rebranded), 2026

Simplified Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2023, 2026
Issue 1.1 translated into Simplified Chinese, 2018
Issue 2 (fully revised and updated) translated into Simplified Chinese, 2023
Issue 2.1 (rebranded) translated into Simplified Chinese, 2026

英文版 © Wine & Spirit Education Trust 2017、2018、2023、2026
英文版 2017 年第 1 版
英文版 2018 年第 1.1 版（更新版包含少量修改）
英文版 2022 年第 2 版（完整更新版）
英文版 2026 年第 2.1 版（更新版）

简体中文版 © Wine & Spirit Education Trust 2018、2023、2026
简体中文版 2018 年第 1.1 版
简体中文版 2023 年第 2 版（完整更新版）
简体中文版 2026 年第 2.1 版（更新版）

封面图片
Michael Godek/Moment via Getty Images

目录

简介	4
1 WSET 第二级烈酒认证简介	5
2 学习成果	7
3 推荐品尝酒样	15
4 考试指导	17
5 考试规则	18
6 WSET 资格认证课程	22

简介

本说明书介绍了有关 WSET 第二级烈酒认证的必要信息，供学员和合作伙伴（Approved Programme Provider，简称 APP）使用。

说明书的主要内容是详细说明第二级烈酒认证课程的学习成果。合作伙伴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，因为考试是专门为检验学习成果而设置的。

说明书中还提供了推荐品尝酒样的清单、考试指导以及考试规则。

在说明书的最后附有 WSET 其他资格认证课程的信息。

1
WSET 第二级烈酒认证简介

认证课程的目标

WSET 第二级烈酒认证适合对烈酒有一些了解或零基础的人士。此课程全面讲解重点产品知识，助力提升工作技巧和能力，对从事酒吧服务以及在零售和批发业务中需要这些知识的人员将有所帮助。

获得二级认证的学员将能够描述主要的烈酒和增香葡萄酒的特征以及生产方法。他们还能自信地为顾客提供饮用烈酒及其用途的指导，并在顾客选择烈酒和利口酒时给出明智的建议，满足他们的口味和价格需求。

认证课程的结构

学习成果

为达到认证目标，此课程有四项学习成果。

学习成果 1	理解影响烈酒风格的主要生产因素。
学习成果 2	理解主要烈酒的生产方法和酒标术语，并能描述它们的主要特征。
学习成果 3	理解主要调味烈酒和增香葡萄酒的生产方法和酒标术语，并能描述它们的主要特征。
学习成果 4	了解调制出一款平衡的鸡尾酒的主要原则，并能指出主要的鸡尾酒家族。

报名要求

WSET 第二级烈酒认证课程报名没有限制条件。

请参考第 5 章第 1 部份，了解报名资格的更多信息。

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

认证课程的总学时是学员为了成功取得认证所需要的预估总学习时间，以小时计算，当中包含授课总学时以及个人自学时间。授课总学时包含课堂授课与考试时间。

第二级烈酒的认证课程的总学时是 26 个小时，其中包含 15 小时的授课总学时（包括 1 小时的考试时间）和 11 小时的个人自学时间。

推荐的进阶课程

建议获得 WSET 第二级烈酒认证或具有同等知识水平的人士，继续报读 WSET 第三级烈酒认证课程。

2
学习成果

学习成果 1

理解影响烈酒风格的主要生产因素。

评估标准

1. 列举并指出烈酒生产的四个主要阶段的目的。
2. 指出蒸馏师从原料获取的物质。
3. 概述酒精发酵的工艺过程。
4. 列举并描述蒸馏的常见要素。
5. 列举并描述壶式蒸馏器的部件、典型的两次壶式蒸馏及其生产的烈酒风格。
6. 列举并描述柱式蒸馏器的部件、典型的连续柱式蒸馏及其生产的烈酒风格。
7. 列举并描述主要的蒸馏后加工过程及其对烈酒风格的影响。

范围

范围 1：烈酒生产的四个主要阶段	
主要阶段	1. 加工原料以制造含糖液体 2. 酒精发酵以制造乙醇和风味同源物（Flavour Congener） 3. 经过蒸馏来选择与浓缩乙醇和特定风味同源物 4. 通过蒸馏后的加工来调整烈酒的颜色、香气、甜度和酒精强度

范围 2：原料	
原料提供	碳水化合物、风味同源物
碳水化合物的种类	可供发酵的糖 复合碳水化合物，如淀粉与果聚糖，需要通过转化变为可供发酵的糖

范围 3：酒精发酵	
制造乙醇	可供发酵的糖 + 酵母 → 乙醇 + 二氧化碳（CO_2）+ 热量
风味同源物	酒精（甲醇、杂醇）、酯类
测量乙醇	液体中的酒精含量（酒精度，abv）、美制酒度（US proof）

范围 4：蒸馏	
常见要素	**蒸馏原理**：加热、煮沸、蒸发（水滴、气体）、冷凝、选择 回流与精馏 精馏与香气浓度之间的关联

范围 5：壶式蒸馏器	
部件	热源（蒸汽、直接的热源）、壶、天鹅颈、蒸馏头、林恩臂（Lyne Arm）、冷凝器（管壳式、虫桶）
典型的两次壶式蒸馏	**第一次蒸馏** **目的：**从含酒精液体中去除一些水分 · 对发酵的含酒精液体进行蒸馏（酒精度 10%） · 收集低度酒（酒精度 25% 至 30%） · 丢弃废液
	第二次蒸馏 **目的：**选择与浓缩第二组馏分（乙醇和具有相似沸点的馏分） · 将低度酒连同前一批蒸馏的酒头与酒尾一起蒸馏 · 随着时间的推移做选择 — 酒头最先（浓缩第一组馏分） — 酒心第二（酒精度 75%，浓缩第二组馏分） — 酒尾最后（浓缩第三组馏分） · 丢弃废液
生产的烈酒类型	中等或浓郁的香气浓度

范围 6：柱式蒸馏器	
部件	热源（蒸汽）、精馏板、降液管、泡罩
典型的连续柱式蒸馏	**精馏板** **目的：**使回流达到最大化 · 蒸汽被迫穿过泡罩进入精馏板上的液体 · 从精馏板上升的蒸汽带有更多挥发性更强的馏分 · 从精馏板往下流的液体带有更多挥发性更弱的馏分
	连续式蒸馏 **目的：**控制蒸馏器中液体和蒸汽的流动，以便持续收集烈酒 · 预先加热的发酵的含酒精液体进入蒸馏器内 · 根据空间做选择 — 酒头来自蒸馏器顶层（浓缩第一组馏分） — 酒心来自蒸馏器接近顶层的精馏板（浓缩第二组馏分） — 酒尾来自较低位置的精馏板（浓缩第三组馏分） — 废液位于蒸馏器底部
生产的烈酒类型	中性到浓郁的香气浓度

范围 7：蒸馏后加工	
橡木桶陈年	**基本原理** 颜色和风味、氧气和时间、蒸发和浓度，去除粗糙的口感
	重要选择 木桶年龄、木桶之前存放的液体（最后整饰）、酒窖的温度
惰性容器	储存、陈年、保存
添加调味品	**天然调味品（植物材料）** 浸泡（酊剂）、再次蒸馏（蒸馏液）、买到的天然调味品
	其他调味品
调配	风格一致性和复杂性
最后整饰	加水、增色（焦糖调色、天然色素、人工色素）、加糖、过滤（冷过滤、活性炭过滤）

学习成果 2

理解主要烈酒的生产方法和酒标术语，并能描述它们的主要特征。

评估标准

1. 识别用于生产主要烈酒的原料。
2. 在相关情况下，确定主要烈酒的法律要求与生产选项。
3. 指出与主要烈酒相关的酒标术语含义。
4. 描述主要烈酒的关键特征。

范围

范围 1：水果烈酒	
原料加工	葡萄、果渣、苹果、梨 变质风险
	葡萄、苹果、梨：破碎、压榨、发酵 **白葡萄果渣**：从葡萄汁分离出果渣，果渣加水、发酵、蒸馏 **黑葡萄果渣**：从葡萄酒分离出果渣，果渣中含有酒精、立即蒸馏
法国：干邑（Cognac）	
法律要求与生产选项	生长于法国限定区域的葡萄（白玉霓、巴科[Baco Blanc]）、白福尔[Folle Blanche]） 两次壶式蒸馏（直接的热源、虫桶冷凝器） 在橡木桶中陈年至少两年 调配选项（不同子产区、橡木桶管理和年份） 最后整饰的选项（甜度、焦糖调色）
酒标术语	大香槟区（Grande Champagne）小香槟区（Petite Champagne）、特优香槟区（Fine Champagne）、布特妮产区（Borderies） VS、VSOP、XO、超龄（Hors d' âge）
法国：雅文邑（Armagnac）	
法律要求与生产选项	生长于法国限定区域的葡萄（白玉霓、巴科 [Baco]、白福尔 [Follo Blanche]） 短型连续柱式蒸馏、两次壶式蒸馏（罕见） 在橡木桶中陈年至少一年，或者在惰性容器中陈年至少三个月 调配选项（不同子产区、橡木通管理和年份） 最后整饰的可选项（甜度、焦糖调色）
酒标术语	下阿尔玛涅克（Bas-Armagnac）、特那勒兹产区（Ténarèze） 白（Blanche）、VS、VSOP、XO、超龄、年份（Vintage）
法国：卡尔瓦多斯酒（Calvados）	
法律要求与生产选项	生长于法国限定区域的苹果和梨 壶式蒸馏器或短型连续柱式蒸馏器 大型旧橡木桶
智利和秘鲁：皮斯科（Pisco）	
法律要求与生产选项	芳香型葡萄品种 通常不陈年

范围 1：水果烈酒	
意大利：格拉巴酒（Grappa）	
法律要求与生产选项	意大利的白葡萄或黑葡萄果渣 不陈年、在惰性容器或木桶中陈年

范围 2：威士忌（Whisky/Whiskey）	
原料加工	大麦（未发芽 / 发芽）、黑麦、小麦、玉米
	将淀粉转化为糖 淀粉颗粒、分离（发芽或烹煮）、展开并溶解于水（高温与水）、转化为葡萄糖（酶）
	将淀粉转化为糖的过程 **大麦：**发芽、碾磨、加温水、发酵 **其他谷物：**碾磨、加水、烹煮、加入发芽的大麦和 / 或购买的酶、发酵
美国	
法律要求与生产选项	**波本（Bourbon）** 美国各地都有生产，肯塔基州是波本生产中心 最少 51% 是玉米、大麦、小麦、黑麦（原料配方） 特选酵母 低蒸馏酒精度 在新烤橡木桶中陈年 调配选项（原料配方、酒窖位置、年份） 最后整饰选项（不可加糖、不可用焦糖调色）
	田纳西威士忌（Tennessee Whiskey） 在田纳西州（Tennessee）生产 最少 51% 是玉米、大麦、小麦、黑麦（原料配方） 特选酵母 低蒸馏酒精度 林肯郡工艺（Lincoln County Process） 在新烤橡木桶中陈年
	黑麦威士忌（Rye Whiskey） 美国各地都有生产 最少 51% 是黑麦、大麦、玉米、小麦（原料配方） 特选酵母 低蒸馏酒精度 在新烤橡木桶中陈年
常见酒标术语	纯（Straight）、陈年时间说明、酒精纯度（Proof）、保税威士忌（Bottled in Bond） 酸麦芽汁（Sour Mash）、单桶（Single Barrel）、小批次（Small Batch）

范围 2：威士忌（Whisky/Whiskey）	
苏格兰	
法律要求与生产选项	**常见的生产步骤** 必须在苏格兰蒸馏和陈年 在橡木桶中陈年至少三年 可用焦糖调色 不可加糖
	单一麦芽威士忌（Single Malt Whisky） 在同一个蒸馏厂里发酵与蒸馏 100% 发芽的大麦、泥煤（可选） 壶式蒸馏（蒸馏器的设计与回流） 用过的美国橡木桶、用过的雪利桶、过桶
	调配苏格兰威士忌（Blended Scotch Whisky） 由至少一种单一麦芽威士忌和一种单一谷物威士忌（Single Grain Whisky）调配而成 **单一谷物威士忌**：在同一个蒸馏厂里发酵与蒸馏，使用发芽的大麦加上玉米或小麦，通过柱式蒸馏达至高酒精度
常见酒标术语	单一（Single）、陈年时间说明、未经过冷过滤（Non-chill-filtered）、原桶强度（Cask Strength） 艾莱岛（Islay）、坎贝尔城（Campbeltown）、高地（Highland）、斯佩塞（Speyside）、低地（Lowland）
其他国家	
加拿大	黑麦、玉米 威士忌基酒（玉米）、调味威士忌（黑麦）
爱尔兰	未发芽的大麦 爱尔兰调和威士忌（Irish Blended Whiskey）、爱尔兰麦芽威士忌（Irish Malt Whiskey）、爱尔兰壶式蒸馏威士忌（Irish Pot Still Whiskey）
日本	

范围 3：甘蔗烈酒	
原料加工	甘蔗
	甘蔗汁：压榨甘蔗、发酵 **甘蔗糖浆**：蒸发甘蔗汁中的水分、加水、发酵 **糖蜜**：蒸发甘蔗糖浆中的水分、加水、发酵
生产选项	通过发酵产生大量酯类 柱式蒸馏、壶式蒸馏、淡原酒（Light Marks）、浓原酒（Heavy Marks） 不陈年、橡木桶陈年（热带陈年、大陆陈年） 调配选项（原酒、年份） 最后整饰选项（焦糖调色、活性炭过滤、加糖）
加勒比与巴西	**加勒比** **地区与国家**：马提尼克（法）和瓜德罗普（法）（Martinique and Guadeloupe）（农业朗姆酒[Rhum Agricole]）、古巴（Cuba）、波多黎各（美）（Puerto Rico）、牙买加（Jamaica）、巴巴多斯（Barbados）、圭亚那（Guyana）、委内瑞拉（Venezuela）、哥伦比亚（Colombia）、巴拿马（Panama）、尼加拉瓜（Nicaragua）、危地马拉（Guatemala） **调和朗姆酒（Blended Rum）** **非原厂装瓶**
	巴西 卡沙夏酒（Cachaça）
酒标术语	农业朗姆酒、卡沙夏酒 酒精含量超过标准（Overproof）

范围 4：龙舌兰烈酒	
原料加工	龙舌兰
	将果聚糖转化为糖的含量 **烹煮与碾碎**：采收、切开果心（Piña）、烹煮（蒸、烤）、压碎、冲水、发酵 **提取机**：采收，将整个果心放入提取机，果聚糖液流出提取机，烹煮、发酵
法律要求与生产选项	**特基拉（Tequila）** 蓝龙舌兰[Agave Tequilana Weber（var. azul）、Blue Agave] 生长于限定区域的龙舌兰：哈利斯科州（Jalisco）
	梅斯卡尔酒（Mezcal） 可以使用任何龙舌兰品种：狭叶龙舌兰[Agave angustifolia Haw（var. espadín）、Agave espadín] 生长于限定区域的龙舌兰：瓦哈卡州（Oaxaca）
常见酒标术语	**特基拉** 特基拉、特基拉 100% 龙舌兰（Tequila 100% agave） 白色（Blanco）、银色（Plata、Silver）、金色（Joven、Oro、Gold）、短暂陈年（Reposado）、陈年（Añejo）、超陈年（Extra Añejo）
	梅斯卡尔酒 梅斯卡尔酒、手工梅斯卡尔酒（Artesanal Mezcal）、祖传梅斯卡尔酒（Ancestral Mezcal） 白色、金色、短暂陈年、陈年

范围 5：伏特加（Vodka）	
原料加工	可以使用任何农产品原料 传统原料：大麦、小麦、黑麦、土豆
	将淀粉转化为糖的方式 **谷物**：碾磨、加水、烹煮、加入购买的酶或发芽的大麦、发酵 **土豆**：碾磨、烹煮、加入购买的酶、发酵
法律要求与生产选项	在柱式蒸馏器里，将烈酒蒸馏至酒精度最少达到95%（美国标准）或者96%（欧盟标准）（中性烈酒） 最后整饰选项（活性炭过滤、伏特加添加剂）
主要风格	中性、有个性
传统伏特加生产国	波兰、俄罗斯、瑞典、芬兰

学习成果 3

理解主要调味烈酒和增香葡萄酒的生产方法和酒标术语，并能描述它们的主要特征。

评估标准

1. 识别主要调味烈酒和增香葡萄酒，并能描述这些酒的主要特征。
2. 描述用于制作主要调味烈酒和增香葡萄酒的生产过程。
3. 指出与金酒（Gin）相关的最重要酒标术语的含义。

范围

范围 1：烈酒的调味和调色	
生产选项	**调味** **天然 / 植物材料**：配方、浸泡 / 酊剂（时间、温度）、再次蒸馏 / 蒸馏液（植物材料一起 / 分开蒸馏、浸泡、蒸汽萃取、分馏、真空蒸馏器）、加入购买的天然调味品 **其他**：加入到烈酒中（冷混合）
	调色 **天然色素**：浸泡在烈酒里 **人工色素**：加入到烈酒中

范围 2：调味烈酒和利口酒	
香料朗姆酒（Spiced Rum）	**基酒**：甘蔗烈酒 **生产选项**：浸泡、加入购买的天然调味剂或其他调味品、焦糖调色、加糖
调味伏特加（Flavoured Vodka）	**基酒**：中性烈酒 **生产选项**：浸泡、再次蒸馏、加入购买的天然调味品或其他调味品
	风格 传统、现代
金酒	**基酒**：欧盟（中性烈酒）、美国（任何烈酒） **常见植物材料**：杜松子（主要风味）、芫荽籽、柑橘皮、当归、鸢尾根 **生产选项**：再次蒸馏、加入购买的天然调味品或其他调味品
	风格 杜松子浓香型、现代型
	酒标术语 **欧盟**：伦敦干金酒（London Dry Gin）、蒸馏金酒（Distilled Gin） **美国**：蒸馏金酒 **其他**：老汤姆（Old Tom）
茴香烈酒	**基酒**：中性烈酒 **含有茴香脑的主要植物材料**：茴香籽、八角、茴香 **其他植物材料**：甘草、苦艾 **生产选项**：浸泡、再次蒸馏、调色（天然、人工）、加糖（可选，视法律而定）
	风格 茴香酒（Pastis）、苦艾酒（Absinthe）
苦酒（Bitter Spirits、Amaro）	**基酒**：中性烈酒 **主要的苦味植物材料**：奎宁、龙胆根、苦桔、洋蓟 **生产选项**：浸泡（以提取苦味）、再次蒸馏、调色（天然、人工）、加糖

范围 2：调味烈酒和利口酒	
鸡尾酒苦精（Cocktail Bitters）	高酒精度、高浓度、有强烈苦味的烈酒 专门用于鸡尾酒
利口酒	**基酒**：中性或有特色 **调味品**：天然或其他、奶油 **生产选项**：浸泡、再次蒸馏、加入购买的天然调味品或其他调味品、调色（可选）、加糖（法定最低限度）

范围 3：增香葡萄酒	
生产选项	**基酒**：没有限制 **调味**：没有限制，某些种类的增香葡萄酒必须使用特定苦味植物材料（奎宁、苦艾或龙胆根），直接加入葡萄酒、蒸馏液、酊剂 **甜度**：通常会加糖、蜜甜尔（Mistelle，掺酒精而未经发酵的葡萄汁） **蒸馏酒精**：必需（强化）、通常为中性烈酒 **调配**
增香葡萄酒的种类	**味美思（Vermouth）** 需要添加苦艾 红色味美思的颜色来自焦糖调色
	金鸡纳（Quinquina）/ 基那多（Chinato） 需要添加奎宁
	阿美利加诺（Americano） 需要添加苦艾与龙胆根

学习成果 4

了解调制一款平衡鸡尾酒的基本原则，并能指出主要的鸡尾酒家族。

评估标准

1. 指出调制平衡鸡尾酒的两套衡量准则。
2. 列举四个主要的鸡尾酒家族，并能说出每个家族的若干酒款。

范围

范围 1：平衡	
两套衡量准则	强对弱 苦和 / 或酸对甜

范围 2：鸡尾酒家族	
高酒精度鸡尾酒（Spirit-forward Cocktail）	古典鸡尾酒（Old Fashioned）、萨泽拉克（Sazerac）、生锈钉（Rusty Nail）、曼哈顿（Manhattan）、马天尼（Martini）、尼克罗尼（Negroni）
短型酸鸡尾酒（Short Sour）	皮斯科酸鸡尾酒（Pisco Sour）、威士忌酸鸡尾酒（Whiskey Sour）、得其力（Daiquiri）、边车（Sidecar）、玛格丽特（Margarita）、三叶草俱乐部（Clover Club）
高球鸡尾酒（Highball）	自由古巴（Cuba Libre）、灰狗（Greyhound）、金马颈（Horse's Neck）
长型酸鸡尾酒（Long Sour）	汤姆柯林斯（Tom Collins）、帕罗玛（Paloma）、法兰西 75（French 75）、莫吉托（Mojito）

3
推荐品尝酒样

水果烈酒

三种干邑（最好来自同一个生产商）

- VS
- VSOP
- XO

从以下酒款至少选择两种：

- 雅文邑
- 格拉巴酒
- 皮斯科

威士忌

美国

- 田纳西威士忌
- 波本
- 黑麦威士忌

苏格兰

- 两款单一麦芽威士忌
- 调配苏格兰威士忌

从以下酒款至少选择一种：

- 第二款波本
- 第三款单一麦芽苏格兰威士忌
- 爱尔兰威士忌（Irish Whiskey）
- 加拿大威士忌（Canadian Whisky）
- 日本威士忌（Japanese Whisky）

朗姆酒（Rum）

- 清淡风格的无色糖蜜朗姆酒（例如来自波多黎各或古巴）
- 有特色的无色朗姆酒（例如来自牙买加、马提尼克或瓜达罗普）
- 两款展现不同特色的橡木桶陈年的朗姆酒[其中一种需有老熟（Rancio）特色]
- 便宜、颜色浓烈的朗姆酒（例如商家的自有品牌）

特基拉和梅斯卡尔酒

两款特基拉 100% 龙舌兰：

- 白色
- 短暂陈年或陈年

梅斯卡尔酒：

- 白色手工梅斯卡尔酒（Blanco Artesanal Mezcal）

伏特加

- 中性风格的伏特加
- 两款有特色的伏特加

调味烈酒和味美思

- 经典的伦敦干金酒
- 现代风格的金酒或老汤姆金酒
- 两款利口酒（例如：对比简单风格和复杂风格的利口酒，两者采用相同成分酿成）。

从以下酒款选择两种：

- 第三款金酒
- 茴香调味烈酒
- 苦酒

从以下酒款选择一种：

- 味美思
- 金鸡纳 / 基那多
- 阿美利加诺

4
考试指导

考试管理

考试由 WSET 的合作伙伴举办。所有合作伙伴都必须遵守 WSET 的政策与《合作伙伴手册》规定的程序。

评估方法

WSET 第二级烈酒认证课程通过闭卷理论考试进行评估，试卷有 50 道选择题，考试时间为 60 分钟。每道题仅有一个正确答案，必须将答案填涂在 (a) 可机读的答题纸上，或 (b) 电脑 / 其他设备上，具体取决于评估方式。在考试当天将提供有关如何完成考试的完整说明。

每道题答对得 1 分，答错不扣分。及格线为 55%。

关于 WSET 第二级烈酒认证课程的考试

所有试题均以课本登载的“学习成果”为基础，试卷经过精心编排，从而反映相关内容。推荐的课本（《烈酒：解读酒标》）包含这些试题的答案。

下表列出了考试权重的详情：

学习成果	选择题（每题 1 分）
1	15
2	23
3	8
4	4
总分	**50 分**

5
考试规则

1 报名要求

1.1 报名资格

1.1.1 报名参加 WSET 第二级烈酒认证考试的考生必须达到举办考试所在国规定的购买酒精类饮品的最低法定年龄，或者将此次考试作为全日制学习课程的一部分，或者已经得到其父母或法定监护人的同意。

1.1.2 即使第二级烈酒认证与学员的其他认证课程有重叠，也不会影响其报名资格。

1.1.3 未达到举办考试所在国规定的购买酒精类饮品最低法定年龄的学员，或选择不品酒的学员（例如由于健康或宗教原因），将不能在课程期间品尝任何酒样，但是这并不妨碍其成功完成认证。

1.2 建议具备的学识水平

1.2.1 不要求学员具备有关酒精类饮品的知识和经验。

1.2.2 对于参加英语考试的学员，如果英语并非他们的母语，强烈建议其雅思成绩要达到 6 分或以上，或者能证明自己具备同等英语水平。

1.2.3 使用其他语言的考生应具有与考试所用语言相当的语言水平。

2 考试形式及成绩

2.1 WSET 第二级烈酒认证通过闭卷理论考试进行评估，考试时间为 60 分钟，试卷有 50 道选择题，每题分值为 1 分。

2.2 考试成绩由 WSET 按以下形式公布：

- WSET 将包含所有学员分数的成绩单发送至相应的合作伙伴，由他们将结果告知学员。
- 随后，WSET 将学员的成绩证明和证书邮寄给相应的合作伙伴，合作伙伴负责将这些文件转发给学员。

2.3 考试成绩分为以下等级：

成绩等级	所需百分比
不及格，无等级	44% 或以下的分数
不及格	45% 至 54% 之间的分数
及格	55% 至 69% 之间的分数
良好	70% 至 84% 之间的分数
优秀	85% 或以上的分数

WSET 保留对上述评分算法和成绩等级划分的更改权利。

2.4 虽然 WSET 通常不会更改评分与等级划分方式，但随着时间的推移，为了保持成绩标准，在某些情况下可能有必要这样做。

3 合理调整

3.1 有特殊考试需求（要提交独立第三方出具的书面评估证明）的考生必须在报名时将相关需求告知合作伙伴 的考务人员。如有需要，WSET 可为考务人员及考生提供更多考试指导信息。

3.2 根据 WSET 的政策，这类考生在考试中不应处于不利的位置。考生应该在报名时将相关需求告知合作伙伴。

4 补考

4.1 未能顺利通过考试的学员可以无限次申请补考。

4.2 考试已及格的考生不可以为了提高分数而申请补考。

5 考试规定和考场纪律

5.1 报考 WSET 的学员应遵守以下规定：

- 考生不得在考试的任何环节做出不公平或不诚实的行为。WSET 将根据已发布的政策，对作弊或不当行为进行调查，并可能因此采取制裁措施，包括取消考试资格。
- 在考试开始之前，所有考生必须出示带有照片的身份证件。
- 考试必须在规定时间内完成。
- 不得携带任何形式的参考资料。
- 考试开始之后到考生离开考场或考试结束期间，考生之间不得进行任何形式的交流。
- 考生只能携带以下物品进入考场：钢笔、铅笔、橡皮擦、饮用水。
- 考生不得拍摄考试材料、向他人透露试卷的内容或以任何方式复制试卷。除用于参加考试的计算机或移动设备以外，禁止使用任何其他类型的电子设备。
- 必须关闭移动电话（除了远程监考时使用的移动电话以外），并将其放在视线之外，远离考生的桌面。
- 禁止使用时钟或者手表上的闹铃。

现场考试

- 考生不得在考试开始后的 15 分钟之内离开考场。
- 如果已有考生离开考场，在规定的开考时间之后到达的迟到考生不得进入考场。
- 如果考生在规定的开考时间之后到达，监考人员可在不影响其他考生的前提下酌情允许其进入考场。正常情况下，在规定的开考时间 30 分钟后到达的考生，不得参加考试。
- 除非考生在离开考场的全过程中有监考人员陪同，否则考生不得在开考之后离开再返回考场。
- 做完试卷的考生在不影响其他考生的前提下，可以在离考试结束至少还有 10 分钟的时候提前交卷；交卷后不得再次进入考场。
- 监考人员无权对任何试题加以评论、解释或发表自己的观点。
- 任何有作弊嫌疑的考生必须立即离开考场。
- 禁止将试卷带出考场；没有将试卷及答题纸一同交回的考生将被视为作弊。

远程监考

- 在考试之前，我们会为考生提供明确的指导，使他们清楚了解如何进行远程考试和相关法规。

5.2 考生也应当遵守监考人员的指示，违者有可能会被取消考试成绩。

5.3 WSET 保留永久禁止作弊学员获得 WSET 认证资格的权利。

5.4 试卷与答题纸皆属 WSET 所有，不会发还给考生。

6 成绩复核、查分及申诉

6.1 申请成绩复核和 / 或查分的考生必须与报名的合作伙伴联系，索取《成绩复核及查分申请表》（Enquiry and Feedback Form）。

6.2 对于成绩复核结果不满意的考生应当与合作伙伴联系，索取《考试成绩申诉申请表》（Appeal Against Enquiry Application Form）。该表格必须在成绩复核结果通知送达之日起 10 个工作日内填好，并连同相关费用提交至 WSET，逾期不予受理。

7 考生满意度

7.1 任何考生如果认为自己所属的合作伙伴没有提供所期待的服务，或在管理、教学以及考试方面不符合规定的标准，应当首先向该合作伙伴投诉。如果未能得到妥善解决，可发送电邮至 qa@wsetglobal.com，联系质量监督团队（Quality Assurance Team）。请注意，所有投诉将会以保密形式处理，但 WSET 不接受匿名投诉。

8 概则

8.1 WSET 希望，我们的工作人员以及合作伙伴中代表 WSET 的相关人员，在工作过程中能获得专业的对待和尊重。口头辱骂或身体伤害等不良举止、持续或不切实际的要求，或对工作人员造成压力的威胁，都将被视为不当行为，可能会导致永久性失去获得 WSET 认证的资格。

9 考试规则

9.1 WSET 保留酌情增加或更改考试规则的权利。

6
WSET 资格认证课程

WSET 提供一系列资格认证课程，包括清酒、葡萄酒和烈酒。资格认证的全部课程如下：

WSET® 第一级葡萄酒认证（600/1504/4）
WSET® 第二级葡萄酒认证（603/4432/5）
WSET® 第三级葡萄酒认证（601/6352/5）
WSET® 第四级葡萄酒文凭认证

WSET® 第一级烈酒认证（600/1501/9）
WSET® 第二级烈酒认证（600/1507/X）
WSET® 第三级烈酒认证

WSET® 第一级清酒认证（603/2051/5）
WSET® 第三级清酒认证（603/2066/7）

有关这些资格认证课程的更多信息，请浏览 WSET 网站：wsetglobal.com。

规则

WSET 是英国资格和考试监管机构 Ofqual 认可的认证机构。在适用的情况下，上述资格认证名称旁边会列出 Ofqual 认证编号。

WSET 的质量管理系统符合 **BS EN ISO 9001** 标准，适用于管理酒精类饮品知识及品酒技能的资格认证课程和考试。

多元化及公平政策

WSET 完全支持多元化和平等原则，并且有责任确保参加其认证课程学习的所有学员获得公平和平等的对待。可发送电邮至 qa@wsetglobal.com，向质量监督团队索取多元化及公平政策的文件。

WSET 奖励项目

考试成绩优异的学员有资格获取奖励，WSET 会与符合条件的学员联系。有关奖励项目的更多信息，请访问 https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/。

酒饮培训
引领全球

wsetglobal.com
wsetglobal.cn
关注 WSET @wsetglobal