



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

WSET® 第一级烈酒认证

说明书

wsetglobal.com

wsetglobal.cn

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2020, 2021, 2022, 2024
2016 年第 1 版
2017 年第 1.1 版 (包含少量更新)
2020 年第 1.2 版 (包含少量修改)
2021 年第 2 版 (完整更新版)
2022 年第 2.1 版 (包含少量修改)
2024 年第 2.1.1 版 (包含少量修改)

版权所有, 侵权必究。未事先征得出版商的书面许可, 不得以任何形式或任何方式 (电子或机械方式, 包括影印、录制或任何信息储存或检索系统) 复制或传播本出版物的任何内容。

设计: Paul Barrett

目录

引言	4
1 WSET 第一级烈酒认证简介	5
2 学习成果	6
3 推荐品尝酒样	11
4 考试指导	12
5 考试规则	13
6 WSET 资格认证课程	16

引言

这份说明书中包含了学员和合作伙伴 (Approved Programme Provider, 简称 APP) 所需的关于 WSET 第一级烈酒认证的必要信息。

说明书中详细说明了第一级烈酒认证课程的学习成果。合作伙伴应该根据学习成果准备教学课程, 学员也应据此安排学习计划, 因为考试就是为了检验学习成果。

说明书中还提供了推荐品尝酒样、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 第一级烈酒认证简介

资格认证的目标

WSET 第一级烈酒认证课程的目标受众是对烈酒有少量或没有基础知识的人群。课程提供扎实但简单的烈酒入门。这个认证将会帮助需要对主要烈酒风格及类别有基本认识的群体,例如在零售及餐饮行业接触烈酒的从业人员。

获得认证的学员将能够列出烈酒的主要类别,描述其主要特征,并且了解制作平衡的鸡尾酒的主要原则,从而能够回答消费者的疑问并对烈酒的侍酒服务提出建议。

资格认证课程的结构

学习成果

为达到认证目标,认证课程设有 3 个学习成果。

学习成果 1	列出并说明主要制作步骤的目的及制作烈酒的常用蒸馏器。
学习成果 2	说出烈酒与增香葡萄酒的主要类别和种类,并描述其主要特征。
学习成果 3	了解制作平衡的鸡尾酒有哪些主要原则,并说出主要的鸡尾酒家族。

入学要求

WSET 第一级烈酒认证对报名没有限制。

请参阅第 13 页的入学要求部分,了解更多资格信息。

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)

TQT 以小时作单位计算,是学员需要在合理条件下成功获得资格认证的总时间。当中包含 GLH 以及个人自学时间。其中, GLH 包括课堂授课与考试时间。

第一级烈酒认证的 TQT 是六小时,其中包括 45 分钟的考试时间。

推荐的进阶课程

WSET 第一级烈酒认证为 WSET 第二级烈酒认证提供了良好的基础。

2

学习成果

学习成果 1

列出并说明主要制作步骤的目的及制作烈酒的常用蒸馏器。

评估标准

1. 列出并说明烈酒制作的四个主要工序的目的。
2. 说出两种蒸馏器,说明它们如何操作以及用它们制作的烈酒的风格。
3. 说出影响烈酒香气、甜度及颜色的制作步骤。

范围

范围 1:烈酒生产的四个主要工序

- | | |
|------|--|
| 主要工序 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 加工原料以产生含糖液体 2. 酒精发酵以产生含酒精的液体 3. 通过蒸馏浓缩乙醇,从而产生烈酒 4. 蒸馏后处理,以调整烈酒的颜色、香气、甜度和酒精强度 |
|------|--|

范围 2:蒸馏器的种类

- | | |
|-------|--|
| 壶式蒸馏器 | 批次蒸馏
较低酒精强度的烈酒 = 中到浓的香气浓度 |
| 柱式蒸馏器 | 连续式蒸馏
较低酒精强度的烈酒 = 中到浓的香气浓度
较高酒精强度的烈酒 = 淡或中性的香气浓度 |

范围 3:影响烈酒香气、甜度及颜色的制作步骤

- | | |
|----|--|
| 香气 | 原料、发酵、蒸馏强度、不陈年、橡木桶陈年(新橡木桶和旧橡木桶)、调配(一致性及复杂性)、再次蒸馏、浸泡、添加购买的天然或其他调味品、纯水稀释 |
| 甜度 | 加糖 |
| 颜色 | 橡木桶、焦糖调色、其他天然或人工色素 |

学习成果 2

说出烈酒与增香葡萄酒的主要类别和种类,并描述其主要特征。

评估标准

1. 说出烈酒和增香葡萄酒的主要类别和类型,并描述这些酒的主要香气特征。
2. 说出制作主要类别和类型的烈酒的原料。
3. 说出影响主要类别和类型的烈酒与增香葡萄酒特征的关键制作过程。
4. 对于主要类别和类型的烈酒与增香葡萄酒,描述其主要酒标术语的意义。

范围

范围1、2、3 和 4:主要烈酒类别和类型	
干邑 (Cognac)	
原料	葡萄
主要制作过程	葡萄必须来自限定区域,经过两次壶式蒸馏,必须在橡木桶陈年最少两年,经过调配,焦糖调色,经常会加甜
主要酒标术语	VS (最少陈年两年)、VSOP (最少陈年四年)、XO (最少陈年十年)
伏特加 (Vodka)	
原料	任何原材料 (传统使用谷物及土豆)
关键制作过程	蒸馏至 95% 或 96% abv 的酒精度、不陈年
威士忌 (Whisky/Whiskey)	
关键制作过程	使大麦发芽以产生酶 发芽的大麦制造的酶将淀粉转化为糖
苏格兰	
种类	单一麦芽威士忌 (Single Malt Whisky)
原料	发芽的大麦
关键制作过程	壶式蒸馏,至少在橡木桶陈年三年,必须在苏格兰蒸馏及陈年,泥煤 (可选),调配,焦糖调色
主要酒标术语	单一 (Single), 麦芽威士忌 (Malt Whisky)
种类	调配苏格兰威士忌 (Blended Scotch Whisky)
原料	发芽的大麦及其他谷物
主要制作过程	麦芽及谷物威士忌的调配,至少在橡木桶陈年三年,必须在苏格兰蒸馏并陈年,调配,焦糖调色
主要酒标术语	调配苏格兰威士忌

美国	
种类	波本 (Bourbon)
原料	玉米 (含至少 51%) 和其他谷物
主要制作过程	以柱式蒸馏器蒸馏至低酒精强度, 新烤的橡木桶, 可以在美国任何地方生产, 肯塔基是产量第一的州, 调配
主要酒标术语	波本
种类	田纳西 (Tennessee)
原料	玉米 (含至少 51%) 和其他谷物
主要制作过程	与波本相同, 但只可在田纳西蒸馏及陈年。新酿烈酒会在陈年前经过枫树木炭筛过滤
主要酒标术语	田纳西
种类	黑麦 (Rye)
原料	黑麦 (至少 51%) 和其他谷物
主要制作过程	蒸馏至低酒精强度, 新橡木桶, 可以在美国任何地方生产, 调配
主要酒标术语	黑麦
其他威士忌 (Whisky)	
种类	爱尔兰、加拿大、日本
加勒比海朗姆酒 (Caribbean rum)	
原料	甘蔗 (甘蔗汁、糖蜜)
主要制作过程	原材料选择, 发酵, 蒸馏器选择, 蒸馏强度, 橡木桶陈年, 不陈年, 调配, 焦糖调色 (可选), 加甜 (并非总被允许)
主要酒标术语	农业朗姆酒 (Rhum agricole)
特基拉 (Tequila)	
原料	蓝龙舌兰
主要制作过程	蓝龙舌兰必须来自一个限定区域, 蒸煮以实现转化过程, 通常蒸馏至较低酒精强度, 调配, 焦糖调色
主要酒标术语	特基拉 (Tequila)、特基拉 100% 龙舌兰 (Tequila 100% agave) 白色 (Blanco) / 银色 (silver)、金色 (oro/joven/gold)、短暂陈年 (reposado)、陈年 (añejo)

调味烈酒	
种类	调味伏特加 (Flavoured vodka)、金酒 (Gin)、苦酒 (bitter spirit)、鸡尾酒苦精 (cocktail bitters)、香料朗姆酒 (spiced rum)、利口酒 (liqueur)
主要制作过程	杜松子 (juniper) 必须为金酒的主要风味 主要的苦味植物材料: 龙胆根、奎宁和苦桔 利口酒必须加甜 利口酒可以用中性或具特色的烈酒制作奶油
主要酒标术语	伦敦干金酒 (London dry gin)
增香葡萄酒 (Aromatised wines)	
种类	味美思 (Vermouth)
主要制作元素	基酒、烈酒、调味剂 (部分带苦味)、糖分、焦糖调色

学习成果 3

了解制作平衡的鸡尾酒有哪些主要原则,并说出主要的鸡尾酒家族。

评估标准

1. 说出制作平衡的鸡尾酒需要的两套衡量准则。
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 VS 弱 苦和 / 或酸 VS 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)、新加坡司令 (Singapore Sling)

3

推荐的品酒酒样

- 一款伏特加 (vodka)
- 一款 VSOP 干邑 (Cognac)
- 一款单一麦芽苏格兰威士忌 (Single Malt Scotch Whisky) (泥煤味)
- 一款单一麦芽苏格兰威士忌 (Single Malt Scotch Whisky) (非泥煤味)
- 一款波本 (Bourbon)
- 两款使用糖蜜制作的朗姆酒 (rum)
- 一款 100% 龙舌兰白特基拉 (100% Agave Blanco Tequila)
- 一款伦敦干金酒 (London Dry Gin)
- 一款味美思 (vermouth)

4

考试指导

考试管理

考试由 WSET 合作伙伴 (Approved Programme Provider, 简称 APP) 举办。所有的合作伙伴都必须遵守 WSET 的政策与《APP 运作手册》中规定的程序。

评估方法

WSET 第一级烈酒认证采用闭卷理论考试进行评估, 试卷由 30 道选择题组成, 须在 45 分钟内完成。每道选择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, 具体取决于评估方式。在考试当天, 监考人员会指导如何作答。

每道选择题答对得 1 分, 答错不扣分。及格线为 70%。

关于 WSET 第一级烈酒认证课程考试

所有试题均以课本登载的“学习成果”内容为基础, 试卷经过精心编排, 从而反映相关内容。推荐的课本(《烈酒入门》)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	5
2	20
3	5
	总分 30 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 第一级烈酒认证考试的考生必须达到举办考试所在国家 / 地区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 WSET 第一级烈酒认证与学员的其他资格认证课程有重叠, 也不会影响其报名资格。

1.1.3 未达到举办考试所在国家 / 地区规定的购买酒精类饮品法定年龄的学员, 或不选择品酒的学员 (比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 第一级烈酒认证采用闭卷理论考试进行评估, 考试时长为 45 分钟, 试卷由 30 道选择题组成, 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:

70% 的分数及以上	及格
69% 的分数及以下	不及格
WSET 保留对上述评分算法和成绩等级划分的更改权利。	

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 考试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,对不当或作弊行为进行调查,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。
- 考生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、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。
- 完成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,应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,违规者有可能被取消考试成绩。
- 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 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, 可发送电子邮件至 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

WEST 资格认证

WSET 提供一系列资格认证, 包括啤酒、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® 第二级清酒认证*
WSET® 第三级清酒认证 (603/2066/7)

WSET® 第一级啤酒认证
WSET® 第二级啤酒认证

*正在开发中

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

规则

WSET 是英国资格认证和考试监管机构 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 的品质管理系统 (Quality Management System) 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。有关各项奖励的更多信息, 请访问 <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

知而后品 识而后尝

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

+44(0)20 7089 3800
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com
wsetglobal.cn

第 2.1 版