



葡萄酒

说明书

第二级葡萄酒认证

WSETGLOBAL.COM
WSETGLOBAL.CN

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023, 2026

Issue 1, 2019

Issue 1.1, 2022

Issue 2, 2023

Issue 2.1 (rebranded), 2026

Simplified Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023, 2026

Issue 1 translated into Simplified Chinese 2019

Issue 1.1 translated into Simplified Chinese 2022

Issue 2 translated into Simplified Chinese 2023

Issue 2.1 (rebranded) translated into Simplified Chinese 2026

英文版 © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023, 2026

英文版 2019 年第 1 版

英文版 2022 年第 1.1 版

英文版 2023 年第 2 版

英文版 2026 年第 2.1 版 (更新版)

简体中文版 © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023, 2026

简体中文版 2019 年第 1 版

简体中文版 2022 年第 1.1 版

简体中文版 2023 年第 2 版

简体中文版 2026 年第 2.1 版 (更新版)

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。

封面图片

Owen Franken/The Image Bank Unreleased via Getty Images

目 录

简介	3
WSET 第二级葡萄酒认证简介	4
学习成果	5
推荐的品酒酒样	13
考试指导	14
试卷样题	15
考试规则	16
WSET 认证资格证书	19
WSET Awards	20

简介

本说明书包含了学员和合作伙伴（Approved Programme Providers, 简称 APPs）关于 WSET 第二级葡萄酒认证所需的必要信息。

本说明书详细说明了第二级葡萄酒认证课程的学习成果。APP 应该根据这些学习成果准备教学课程，学员也应据此安排自己的学习计划，因为考试就是专门为检验学习成果而设置的。

说明书中还提供了推荐的品酒酒样、考试指导（包括学习成果的权重）、试卷例题以及考试规则。

这份说明书的最后附有 WSET 认证的其他资格证书和 WSET Awards 的信息。

WSET 第二级葡萄酒认证简介

资格认证的目标

WSET 第二级葡萄酒认证适合对葡萄酒知之甚少或零基础的人士。这项课程适合需要在工作场合对葡萄酒具备良好知识水平的人士，例如在酒店行业或零售批发产业任职客户服务或销售工作的人。同时对于对葡萄酒有着浓厚兴趣、希望拓宽知识面的人也很有用。

获得该证书的学员将能够描述、比较不同国家或产区主要葡萄品种酿造的葡萄酒风格、解读全球主要葡萄酒产区的酒标，并能对葡萄酒的选择与侍酒服务给予基本的建议，同时还了解品评葡萄酒的基本原则。

认证课程的结构

学习成果

为达到认证目标，此课程有 6 项学习成果。

- 学习成果 1** 理解环境影响和葡萄种植的各项选择，及其对葡萄酒风格与质量的影响。
- 学习成果 2** 理解酿造过程和瓶中陈年对葡萄酒的风格与质量的影响。
- 学习成果 3** 理解环境影响和葡萄种植的各项选择、酿造过程与瓶中陈年对主要品种葡萄酒的风格与质量的影响。
- 学习成果 4** 了解不同产区重要的黑、白葡萄品种所酿造的葡萄酒的风格与质量。
- 学习成果 5** 理解葡萄品种与酿造过程对起泡葡萄酒和加强葡萄酒风格的影响。
- 学习成果 6** 理解葡萄酒的储存与侍酒服务和葡萄酒与食物搭配的主要原则与过程。

报 名

WSET 第二级葡萄酒认证的报考要求没有限制。

请参考“考试规则”部份的“报考要求”确认是否符合报名条件。

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 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 GLH 以及个人自学时间。GLH 包含课堂授课与考试时间。

WSET 第二级葡萄酒认证的 TQT 共为 28 小时。其中包含 17 小时的 GLH（有 1 小时的考试时间）和 11 小时的个人自学时间。

学习进阶建议

建议获得 WSET 第二级葡萄酒认证或具有同等知识水平的人士，继续学习 WSET 第三级葡萄酒认证课程。

学习成果

学习成果 1

理解环境影响和葡萄种植的各项选择，及其对葡萄酒风格与质量的影响。

评估标准

1. 了解各个葡萄**组成部分**在酿造过程中的作用。
2. 了解**葡萄藤**结出葡萄果实所需的要素。
3. 了解**葡萄生长期和成熟期的各个重要阶段**。
4. 描述在葡萄的成熟过程中，其各个**组成部分**、**香气和味道**会如何改变。
5. 描述**葡萄园的环境**对葡萄成熟度和质量的影响。
6. 描述葡萄的成熟度对葡萄酒的风格和质量的影响。
7. 了解葡萄园中关于**葡萄种植的各项选择**。
8. 说明**标识产区与法规的重要酒标术语**所代表的意思。
9. 说明与**葡萄藤树龄及葡萄种植选择相关的酒标术语**所代表的意思。

葡萄的组成部分	果皮： 果肉： 葡萄籽与果梗：	颜色、单宁、味道 糖分、酸类物质、水分、味道 单宁
葡萄藤所需要素		热量、阳光、水分、养分、二氧化碳
葡萄生长期与成熟期的各个阶段	葡萄生长期： 葡萄成熟期：	开花期、坐果、转色期 (véraison) 未熟的葡萄、成熟的葡萄、经过额外成熟期的葡萄 (晚采收、葡萄干)
葡萄成熟时的变化	一般组成部分的变化： 一般香气和味道的变化：	颜色、糖分、酸类物质、单宁 白葡萄、黑葡萄
葡萄园环境所带来的影响	一般气候影响： 其他气候影响： 天气影响：	凉爽气候、温和气候、温暖气候 纬度、海拔、山脉、山坡、朝向、土壤、海洋、河流、空气、浓雾、云、薄雾 干旱、霜冻、冰雹、雨水、阳光、气温
葡萄种植的各项选择	葡萄园内的 各项选择： 浓缩葡萄内的糖分：	整枝、修剪、灌溉、喷洒药剂、有机栽培、产量、采收 经过额外成熟期的葡萄、感染贵腐菌 (botrytis/noble rot) 的葡萄、冰冻的葡萄
标示原产地及法规的酒标术语	地理标志标签 (Geographical Indications, 简称 GI) 欧盟： 法国： 意大利： 西班牙： 德国： 非欧盟国家：	原产地保护标签 (Protected Designation of Origin, 简称 PDO), 地理标志保护标签 (Protected Geographical Indication, 简称 PGI) 原产地命名葡萄酒 (Appellation d'Origine Contrôlée, 简称 AOC), 原产地保护葡萄酒 (Appellation d'Origine Protégée, 简称 AOP) 地区葡萄酒 (Vin de Pays, 简称 VdP), 地理标志保护葡萄酒 (Indication Géographique Protégée, 简称 IGP) 优质法定产区 (Denominazione di Origine Controllata e Garantita, 简称 DOCG), 法定产区 (Denominazione di Origine Controllata, 简称 DOC), 地区葡萄酒 (Indicazione Geografica Tipica, 简称 IGT) 优质法定产区 (Denominación de Origen Calificada, 简称 DOCa), 法定产区 (Denominación de Origen, 简称 DO), 乡村餐酒 (Vino de la Tierra) 优质葡萄酒 (Qualitätswein), 高级优质葡萄酒 (Prädikatswein), 地区餐酒 (Landwein) GI
与葡萄藤树龄及葡萄种植的各项选择相关的酒标术语	葡萄藤树龄： 葡萄种植的不同选择：	老藤 (Old Vine/Vieilles vignes) 年份 (Vintage)、晚采收 (late harvest /Vendanges tardives)、贵腐菌 (Botrytis/Noble rot)、冰酒 (Icewine/Eiswein)

学习成果 2

理解酿造过程与瓶中陈年对葡萄酒的风格与质量的影响。

评估标准

1. 说明**酒精发酵过程**的重要步骤。
2. 指出红葡萄酒、桃红葡萄酒和白葡萄酒在**酿造过程**中的主要步骤。
3. 描述**酿造的各项选择**对葡萄酒风格和质量的**影响**。
4. 指出葡萄酒在**瓶中陈年**过程中所发生的变化。

酒精发酵过程	酵母将糖分转化为酒精和二氧化碳。	
酿造过程	酿造过程的各个阶段:	破碎、发酵、压榨、储存和/或陈年、混合、包装
酿造过程中的各项选择	调整:	添加糖分、调整酸度
	发酵温度:	高、低
	红葡萄酒:	萃取
	桃红葡萄酒:	短时间浸皮、混合
	甜型葡萄酒:	中止发酵、增加甜度
	容器类型:	不锈钢罐、水泥容器、橡木桶
	橡木容器类型:	小型、大型、新、旧、烘烤的程度
	苹果酸—乳酸转化	
	酒泥	
	混合:	一致性、复杂性、风格
瓶中陈年	红葡萄酒:	颜色、单宁、香气与味道
	白葡萄酒:	颜色、香气与味道

学习成果 3

理解环境影响和葡萄种植的各项选择，酿造过程与瓶中陈年对主要品种葡萄酒的风格与质量的影响。

评估标准

1. 描述**主要葡萄品种**的特征。
2. 描述**环境影响与葡萄种植的各项选择**对主要葡萄品种的特征的影响。
3. 描述**酿造的各项选择**对主要品种所酿造的葡萄酒的风格影响。
4. 描述**瓶中陈年的过程**对主要品种所酿造的葡萄酒的风格影响。
5. 描述由来自各特定 **GI** 的**主要葡萄品种所酿造**的葡萄酒的风格与质量。
6. 比较由不同特定地区的**主要葡萄品种所酿造**的葡萄酒的风格与质量。
7. 说明**地区性重要酒标术语**的意思，这些术语用于标示由**主要葡萄品种酿造**的葡萄酒的风格与质量。

主要葡萄品种	黑葡萄	
	葡萄品种:	梅洛 (Merlot)、赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、西拉 / 西拉子 (Syrah / Shiraz)、黑皮诺 (Pinot Noir)
	特征:	颜色、单宁程度、糖分 (潜在酒精度)、酸度、香气与味道
	白葡萄	
	葡萄品种:	霞多丽 (Chardonnay)、灰皮诺 (Pinot Grigio/Pinot Gris)、雷司令 (Riesling)、长相思 (Sauvignon Blanc)
	特征:	颜色、糖分 (潜在酒精度)、酸度、香气与味道
环境影响和葡萄种植的各项选择	气候:	凉爽气候、温和气候、温暖气候
	采收:	早采收的葡萄、成熟的葡萄、经过额外成熟期的葡萄
	浓缩葡萄内的糖分:	经过额外成熟期的葡萄、感染贵腐菌的葡萄、冰冻的葡萄
酿造的各项选择	容器类型:	不锈钢罐、水泥容器、橡木桶
	橡木桶类型:	小型、大型、新、旧、烘烤程度
	苹果酸—乳酸	
	酒泥	
	混合:	一致性、复杂性、风格
瓶中陈年	红葡萄酒:	颜色、单宁、香气与味道
	白葡萄酒:	颜色、香气与味道

黑葡萄品种的 GI	梅洛	
	欧盟内的 GI:	PGI 葡萄酒酿造 法国南部 PDO 法国: 波尔多 (Bordeaux)、圣埃美隆 (Saint-Émilion)、波美侯 (Pomerol)
	欧盟以外的 GI:	美国: 加利福尼亚 (California)、纳帕谷 (Napa Valley)、索诺马 (Sonoma) 智利: 中央谷地 (Central Valley) 南非: 斯泰伦博斯 (Stellenbosch) 澳大利亚: 玛格丽特河 (Margaret River) 新西兰: 霍克湾 (Hawke's Bay)
赤霞珠	欧盟内的 GI:	PGI 葡萄酒酿造 法国南部 PDO 法国: 波尔多、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)
	欧盟以外的 GI:	美国: 加利福尼亚、纳帕谷、奥克维尔 (Oakville)、拉瑟福 (Rutherford)、卡利斯托加 (Calistoga)、索诺马 智利: 中央谷地、迈坡山谷 (Maipo Valley)、科尔查瓜谷 (Colchagua Valley) 南非: 斯泰伦博斯 澳大利亚: 库纳瓦拉、玛格丽特河 新西兰: 霍克湾

	<p>西拉 / 西拉子</p> <p>欧盟内的 GI:</p>	<p>PGI 葡萄酒酿造</p> <p>法国南部</p> <p>PDO</p> <p>法国:</p> <p>罗纳河 Rhône 北部: 克罗兹-埃米塔日 (Crozes-Hermitage)、埃米塔日 (Hermitage)、罗蒂丘 (Côte Rôtie)</p>
	<p>欧盟以外的 GI:</p>	<p>澳大利亚: 澳大利亚东南部 (South Eastern Australia)、巴罗萨谷 (Barossa Valley)、猎人谷 (Hunter Valley)</p>
	<p>黑皮诺</p> <p>欧盟内的 GI:</p>	<p>PDO</p> <p>法国: 勃艮第 (Bourgogne/Burgundy)、热夫雷-香贝丹 (Gevrey-Chambertin)、夜圣乔治 (Nuits-Saint-Georges)、博讷 (Beaune)、玻玛 (Pommard)</p>
	<p>欧盟以外的 GI:</p>	<p>美国: 索诺马、卡内罗斯 (Carneros)、圣巴巴拉县 (Santa Barbara County)、俄勒冈 (Oregon)</p> <p>智利: 卡萨布兰卡谷 (Casablanca Valley)</p> <p>南非: 沃克湾 (Walker Bay)</p> <p>澳大利亚: 雅拉谷 (Yarra Valley)、莫宁顿半岛 (Mornington Peninsula)</p> <p>新西兰: 马丁堡 (Martinborough)、马尔堡 (Marlborough)、中奥塔哥 (Central Otago)</p>
<p>白葡萄品种的 GI</p>	<p>霞多丽</p> <p>欧盟内的 GI:</p>	<p>PGI 葡萄酒酿造</p> <p>法国南部</p> <p>PDO</p> <p>法国: 勃艮第、夏布利 (Chablis)、普里尼-蒙哈榭 (Puligny-Montrachet)、默尔索 (Meursault)、马孔 (Mâcon)、普依-富塞 (Pouilly-Fuissé)</p>
	<p>欧盟以外的 GI:</p>	<p>美国: 加利福尼亚、索诺马、卡内罗斯、纳帕谷、圣巴巴拉县、俄勒冈</p> <p>智利: 中央谷地、卡萨布兰卡谷</p> <p>南非: 西开普省 (Western Cape)、沃克湾</p> <p>澳大利亚: 澳大利亚东南部、雅拉谷、阿德莱德山 (Adelaide Hills)、玛格丽特河</p> <p>新西兰: 马尔堡、霍克湾</p>
	<p>雷司令</p> <p>欧盟内的 GI:</p>	<p>PDO</p> <p>法国: 阿尔萨斯 (Alsace)</p> <p>德国: 摩泽尔 (Mosel)、莱茵高 (Rheingau)、法尔兹 (Pfalz)</p>
	<p>欧盟以外的 GI:</p>	<p>澳大利亚: 克莱尔谷 (Clare Valley)、伊顿谷 (Eden Valley)</p>
	<p>长相思</p> <p>欧盟内的 GI:</p>	<p>PGI 葡萄酒酿造</p> <p>法国南部</p> <p>PDO</p> <p>法国:</p> <p>卢瓦尔 (Loire): 桑塞尔 (Sancerre)、普依-芙美 (Pouilly-Fumé)、图赖讷 (Touraine)</p> <p>波尔多: 波尔多、格拉夫、佩萨克-雷奥良</p>
	<p>欧盟以外的 GI:</p>	<p>美国: 纳帕谷</p> <p>智利: 中央谷地、卡萨布兰卡谷</p> <p>南非: 埃尔金 (Elgin)、康斯坦提亚 (Constantia)</p> <p>澳大利亚: 阿德莱德山、玛格丽特河</p> <p>新西兰: 马尔堡</p>
	<p>灰皮诺</p> <p>欧盟内的 GI:</p>	<p>PGI 葡萄酒酿造</p> <p>意大利: 威尼托 (Veneto)</p> <p>PDO</p> <p>法国: 阿尔萨斯</p> <p>意大利: 维内兹 (Delle Venezie)、弗留利-威尼斯朱利亚 (Friuli-Venezia Giulia)</p>
<p>地区性重要酒标术语: 标示由主要葡萄品种酿造 的葡萄酒的风格与质量</p>	<p>法国:</p> <p>德国:</p>	<p>勃艮第: 一级酒庄 / 一级葡萄园 (Premier Cru)、特级酒庄 / 特级葡萄园 (Grand Cru)</p> <p>波尔多: 波尔多、优级波尔多 (Bordeaux Supérieur)、士族名庄 (Cru Bourgeois)、列级酒庄</p> <p>阿尔萨斯: 特级酒庄 / 特级葡萄园 (Grand Cru)</p> <p>高级优质葡萄酒 (Prädikatswein)、珍藏酒 (Kabinett)、晚摘酒 (Spätlese)、逐串精选酒 (Auslese)、逐粒精选酒 (Beerenauslese, 简称 BA)、枯萄精选酒 (Trockenbeerenauslese, 简称 TBA)、冰酒、干型 (Trocken)、带有些许甜度的德国葡萄酒 (Halbtrocken)</p>

学习成果 4

了解不同产区重要的黑、白葡萄品种所酿造的葡萄酒的风格与质量。

评估标准

1. 描述地区性重要黑、白葡萄品种的特征。
2. 描述特定 GI 内的地区性重要黑、白葡萄品种所酿造的葡萄酒的风格与质量。
3. 说明酒标术语的意思，这些术语用于标示由地区性重要黑、白葡萄品种酿造的葡萄酒的风格与质量。

黑葡萄品种	
特征	颜色、单宁程度、糖分 (潜在酒精度)、酸度、香气与味道
佳美 (GAMAY)	
GI	法国: 博若莱 (Beaujolais)、博若莱村庄级产区 (Beaujolais Villages)、博若莱特级村庄级 (Beaujolais Cru)、(富瑶产区)
歌海娜 / 加尔纳恰 (GRENACHE/GARNACHA)	
GI	法国: 罗讷河南部: 罗讷河产区 (Côtes du Rhône)、罗讷河村庄级产区 (Côtes du Rhône Villages)、教皇新堡产区 (Châteauneuf-du-Pape) 法国南部: 米内瓦 (Minervois) 西班牙: 里奥哈 (Rioja)、纳瓦拉 (Navarra)、普里奥拉 (Priorat) 澳大利亚: 巴罗萨谷、麦克拉伦谷 (McLaren Vale)
丹魄 (TEMPRANILLO)	
GI	西班牙: 里奥哈、杜罗河岸 (Ribera del Duero)、加泰罗尼亚 (Catalunya)
酒标术语	新酒 (Joven)、陈酿 (Crianza)、珍藏 (Reserva)、特级珍藏 (Gran Reserva)
内比奥罗 (NEBBIOLO)	
GI	意大利: 巴罗洛 (Barolo)、巴巴莱斯科产区 (Barbaresco)
巴贝拉 (BARBERA)	
GI	意大利: 阿斯蒂的巴贝拉 (Barbera d'Asti)
桑娇维赛 (SANGIOVESE)	
GI	意大利: 基安蒂 (Chianti)、经典基安蒂 (Chianti Classico)、蒙塔奇诺布鲁奈诺 (Brunello di Montalcino)
酒标术语	经典 (Classico)、珍藏 (Riserva)
科维纳 (CORVINA)	
GI	意大利: 瓦尔波利切拉 (Valpolicella)、经典瓦尔波利切拉 (Valpolicella Classico)
酒标术语	经典、阿玛罗尼产区 (Amarone)、雷乔托 (Recioto)
蒙特普齐亚诺 (MONTEPULCIANO)	
GI	意大利: 阿布鲁佐的蒙特普齐亚诺产区 (Montepulciano d'Abruzzo)
金粉黛 / 普里米蒂沃 (ZINFANDEL/PRIMITIVO)	
GI	美国: 加利福尼亚 意大利: 普利亚 (Puglia)
皮诺塔吉 (PINOTAGE)	
GI	南非: 西开普省
酒标术语	开普混合葡萄酒 (Cape Blend)
佳美娜 (CARMENÈRE)	
GI	智利: 中央谷地
马尔贝克 (MALBEC)	
GI	阿根廷: 门多萨产区 (Mendoza)

白葡萄品种

特征 颜色、糖分（潜在酒精度）、酸度、香气与味道

白诗南 (CHENIN BLANC)

GI 法国：
卢瓦尔：武弗雷 (Vouvray)
南非

**赛美蓉 (SÉMILLON/
SEMILLON)**

GI 法国：波尔多、苏玳 (Sauternes)
澳大利亚：猎人谷、巴罗萨谷

维欧尼 (VIOGNIER)

GI 法国：
罗讷河北部：孔德里约 (Condrieu)

琼瑶浆 (GEWURZTRAMINER)

GI 法国：阿尔萨斯、阿尔萨斯特级酒庄 (Alsace Grand Cru)

维蒂奇诺 (VERDICCHIO)

GI 意大利：杰西城堡的维蒂奇诺产区 (Verdicchio dei Castelli di Jesi)

柯蒂斯 (CORTESE)

GI 意大利：加维 (Gavi)

卡尔卡耐卡 (GARGANEGA)

GI 意大利：索阿韦 (Soave)、经典索阿韦 (Soave Classico)
酒标术语 经典、雷乔托

菲亚诺 (FIANO)

GI 意大利：阿韦利诺菲亚诺 (Fiano di Avellino)

阿尔巴利诺 (ALBARIÑO)

GI 西班牙：下海湾地区 (Rías Baixas)

福尔明 (FURMINT)

GI 匈牙利：托卡伊 (Tokaj)
酒标术语 阿苏 (Aszú)

学习成果 5

理解葡萄品种与酿造过程对起泡葡萄酒与加强葡萄酒风格的影响。

评估标准

1. 指出用来酿造主要风格的起泡葡萄酒与加强葡萄酒的主要**葡萄品种**。
2. 指出起泡葡萄酒与加强葡萄酒的主要**酿造步骤**。
3. 指出酿造起泡葡萄酒与加强葡萄酒的多个重要 **GIs**。
4. 描述特定起泡葡萄酒与加强葡萄酒的**风格**。
5. 说明**酒标术语**的意思，这些术语用于标示**起泡葡萄酒与加强葡萄酒的风格与质量**。

葡萄品种	起泡葡萄酒:	霞多丽、黑皮诺、莫尼耶 (Meunier)、莫斯卡托 (麝香) (Moscato/Muscat)、格雷拉 (Glera)
酿造过程	起泡葡萄酒:	
	瓶中发酵法:	传统法
	罐中发酵法:	干型、甜型
	加强葡萄酒:	
	雪利酒 (Sherry):	发酵后进行强化的过程、与“酒花” (flor) 接触的陈年过程、与氧气接触的陈年过程
	波特酒 (Port):	以强化来中断发酵, 之后进行陈年
GI	起泡葡萄酒:	
	法国:	香槟 (Champagne)
	意大利:	阿斯蒂 (Asti)、普洛赛克 (Prosecco)
	西班牙:	卡瓦 (Cava)
	其他国家和地区:	南非、美国、澳大利亚、新西兰
	加强葡萄酒:	
	西班牙:	雪利酒
	葡萄牙:	波特酒
标示起泡葡萄酒和加强葡萄酒的风格与质量的酒标术语	起泡葡萄酒:	天然型 (Brut)、半干型 (Demi-Sec)、年份 / 无年份 (Vintage/Non-Vintage)、传统法 (Traditional Method)、开普传统法 (Méthode Cap Classique)
	加强葡萄酒:	
	雪利酒:	菲诺 (Fino)、阿蒙蒂亚 (Amontillado)、奥罗露索 (Oloroso)、浅色加甜型 (Pale Cream)、半甜型 (Medium)、奶油 (Cream)、佩德罗-希梅内斯 (Pedro Ximénez, 简称 PX)
	波特酒:	宝石红 (Ruby)、珍藏宝石红 (Reserve Ruby)、晚装瓶年份 (Late Bottled Vintage, 简称 LBV)、年份、茶色 (Tawny)

学习成果 6

理解葡萄酒的储存与侍酒服务和葡萄酒与食物搭配的主要原则与过程。

评估标准

1. 指出**储存葡萄酒**的理想条件以及让葡萄酒**保持新鲜**的方法。
2. 说明不同葡萄酒类别与风格的建议**侍酒温度**。
3. 说明**开启葡萄酒与侍酒**的正确步骤。
4. 指出会影响葡萄酒香气和味道的葡萄酒**常见缺陷**。
5. 指出**食物与葡萄酒在口腔内的相互影响**。

储存葡萄酒的理想条件	温度、光线、酒瓶存放方式
让葡萄酒保鲜的方法	真空法、覆盖法
侍酒温度	白葡萄酒与桃红葡萄酒: 起泡葡萄酒 — 充分冰镇 甜型葡萄酒 — 充分冰镇 轻盈到中度酒体的白葡萄酒与桃红葡萄酒 — 冰镇 酒体饱满的白葡萄酒 — 轻微冰镇
	红葡萄酒: 中度至饱满酒体的红葡萄酒 — 室温 酒体轻盈的红葡萄酒 — 室温或轻微冰镇
侍酒	开瓶: 静止葡萄酒、起泡葡萄酒
	换瓶醒酒: 准备酒杯、检查葡萄酒的外观和香气是否正常
常见的葡萄酒缺陷	软木塞污染、瓶塞问题、热损害
食物与葡萄酒在口腔内的相互影响	食物中会影响葡萄酒口感的成分: 甜、鲜、酸、咸、味道浓度、油腻、辛辣
	葡萄酒中会影响食物口感的成分: 甜、酸、苦 (来自单宁、橡木)、果味、酒精

推荐的品酒酒样

建议学员在课程学习中至少品尝 43 款酒样。以下推荐的酒单是针对课堂学习所设计的。

单元 1

灰皮诺
带橡木味的白诗南、赛美蓉或霞多丽
琼瑶浆阿尔萨斯特级酒庄
博若莱村庄级产区
巴罗洛

单元 2

热夫雷-香贝丹、夜圣乔治、博讷或玻玛
黑皮诺 (来自新世界产区)
红金粉黛

单元 3

白金粉黛
澳大利亚干型雷司令
德国雷司令
干型或半干型白诗南或干型赛美蓉
托卡伊或苏玳

单元 4

夏布利一级葡萄园 (Chablis Premier Cru)
普里尼-蒙哈榭、默尔索或普依-富塞
霞多丽 (来自新世界产区)
桑塞尔或普依-芙美
马尔堡长相思
阿尔巴利诺、灰皮诺或维欧尼

单元 5

梅洛 (IGP 或高产量品牌)
圣埃美隆的特级酒庄
上梅多克列级酒庄 (Haut-Médoc Cru Classé)
赤霞珠 (来自新世界产区)
罗讷河北部的西拉
巴罗萨谷西拉子

单元 6

一般的罗讷河产区
教皇新堡产区
法国或西班牙的桃红葡萄酒或里奥哈新酒
里奥哈珍藏
门多萨产区马尔贝克或智利的佳美娜
南非的皮诺塔吉

单元 7

加维、索阿韦或维蒂奇诺
菲亚诺、索阿韦或维蒂奇诺
阿斯蒂的巴贝拉
经典瓦尔波利切拉
经典珍藏基安蒂 (Chianti Classico Riserva)
苏玳或托卡伊
(以单元 3 中没被选择的酒样为主)

单元 8

普洛赛克
卡瓦
香槟
阿斯蒂
菲诺或奥罗露索雪利酒
晚装瓶年份或茶色波特酒 (Tawny Port)

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 合作伙伴手册中的规定与准则。

评估方法

WSET 第二级葡萄酒认证采用闭卷考试方式进行评估，试卷由 50 道选择题组成，考试时间为 60 分钟。

试卷完全按照已公布的学习成果出题，推荐的课本《葡萄酒：解读酒标》包含了回答试题所需的全部信息。

考试及格分数为 55%。

关于 WSET 第二级葡萄酒认证课程的考试

WSET 第二级葡萄酒认证考试包含 50 道选择题。每道选择题仅有一个正确答案，必须将答案填涂在机读答题纸上。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 1 分，答对可得 1 分，答错不扣分。

WSET 第二级葡萄酒认证考试所有的试卷均按照课程学习成果精心组题。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	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	50 分

试卷样题

葡萄酒及烈酒教育基金不会公布以往考过的 WSET 第二级葡萄酒认证试卷。为了让学员大致了解可能会被问到的考题类型，我们在这一节列出 5 道样题。试卷由 50 道类似的考题组成。

1. 与红葡萄酒相比，一般来说白葡萄酒的发酵温度：

- a. 可能更高，也可能更低
- b. 相同
- c. 更高
- d. 更低

2. 以下哪一个葡萄品种在德国与澳大利亚都能够酿造出质量特好的白葡萄酒？

- a. 梅洛
- b. 赛美蓉
- c. 西拉子
- d. 雷司令

3. 以下哪一个产区出产的葡萄酒可以标示为 Grand Cru？

- a. 夏布利
- b. 武弗雷
- c. 米内瓦
- d. 埃米塔日

4. 甜型葡萄酒的理想侍酒温度是？

- a. 室温
- b. 轻微冰镇
- c. 冰镇
- d. 充分冰镇

5. 以下哪一项是对茶色波特酒的最佳描述？

- a. 金黄色，带有酵母的味道
- b. 带有高单宁与高酸度
- c. 甜型，散发果干与坚果香气
- d. 干型的起泡酒

答案

1d、2d、3a、4d、5c

考试规则

1 报考要求

1.1 报名资格

1.1.1 报名参加 WSET 第二级葡萄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 WSET 第二级葡萄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，或由于健康或宗教原因而选择不品酒的学员，不能在课程期间品尝任何酒款，但是这并不妨碍其成功完成认证。

1.2 建议预先具备的学识水平

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 对于英语非母语但参加英语考试的学员，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 使用其他语言考试的考生应具有与考试所用语言相当的读写能力。

2 考试形式和成绩

2.1 WSET 第二级葡萄酒认证以闭卷考试形式来评估，考试时长为 60 分钟，试卷由 50 道选择题组成，每题分值为 1 分。

2.2 考试成绩将由 WSET Awards 按以下形式公布：

- WSET Awards 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 Awards 会将发给学员的信件和证书邮寄给相应的合作伙伴，由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：

85% 的分数及以上	优秀
70% 至 84% 之间的分数	良好
55% 至 69% 之间的分数	及格
45% 至 54% 之间的分数	不及格
44% 及以下的分数	不及格，无等级

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考点的考务人员。如有需要，可以从 WSET Awards 获取为考务人员及考生提供的更多指导信息。

3.2 WSET Awards 的政策明确规定：不应让这类考生在考试中处于不利的情形。考生应该在报名时将相关需求告知合作伙伴考点。

4 补考

4.1 未能顺利通过考试的学员可以申请补考，补考次数没有限制。

4.2 不允许考试及格的考生为了提高分数而补考。

5 考试规定和考场纪律

5.1 在注册考试前，考生必须同意遵守以下规定：

- 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件。
- 考试必须在 60 分钟内完成。
- 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，考生不得进行任何形式的讨论，直至考生离开考场或监考人员宣布考试结束。
- 考生只能携带以下物品进入考场：钢笔、铅笔、橡皮和饮用水。
- 考生不得拍摄考场或考试材料的照片。
- 禁止使用任何类型的电子设备。
- 手机不得放在考生的桌面，必须关机并将其放在视线之外。
- 禁止使用任何类型的词典。
- 禁止使用时钟或者手表上的闹铃。
- 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考场，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。在正常情况下，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遣离考场，其考卷将会提交给考试委员会（Examination Panel）以确定其考卷的有效性。
- 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作弊。
- 禁止考生将试卷内容泄露给他人或以任何方式复制试卷内容。

5.2 考生应听从监考人员的安排，违者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 试卷及答题纸均属于 WSET Awards 所有，不会发还给考生。

6 成绩复核、查分及成绩申诉

6.1 要求成绩复核（复议）和 / 或查分的考生必须与报名的合作伙伴考点联系，索取成绩复核及查分申请表 (Enquiry and Feedback Form)。该表格必须填写完整，并在考试结束后六周内连同相关费用提交至 WSET Awards，逾期不予受理。WSET Awards 会在收到申请表后的两周内给出成绩复核和查分结果。

6.2 对于成绩复核结果不满意的考生应当与合作伙伴考点联系，索取考试成绩申诉申请表 (Appeal against Enquiry Application Form)。此表必须填写完整，并在成绩复核结果通知送达之日起 10 个工作日内连同相关费用提交至 WSET Awards，逾期不予受理。WSET Awards 会在收到申诉申请后的 2 周内作出答复。

7 考生满意度

7.1 任何考生如果认为报名的合作伙伴考点没有提供预期的服务，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 APP 考点提出投诉。如果未能得到满意的解决，可发送电子邮件至 qa@wsetglobal.com 与我们的质量监督团队 (Quality Assurance Team) 联系。请注意，所有投诉将会以保密形式处理，但 WSET Awards 不接受匿名投诉。

8 考试规定

8.1 WSET Awards 保留可酌情增加或更改上述考试规定的权利。

WSET 认证

WSET 认证

WSET 认证的一系列资格证书涵盖清酒、烈酒和葡萄酒。这些资格认证课程由 WSET Awards 开发和维护。各种资格认证的全部课程如下：

WSET® 第一级葡萄酒认证 (600/1504/4)

WSET® 第一级烈酒认证 (600/1501/9)

WSET® 第一级清酒认证 (603/2051/5)

WSET® 第二级葡萄酒认证 (603/4432/5)

WSET® 第二级烈酒认证 (600/1507/X)

WSET® 第三级葡萄酒认证 (601/6352/5)

WSET® 第三级烈酒认证

WSET® 第三级清酒认证 (603/2066/7)

WSET® 第四级葡萄酒文凭认证

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

谁可以提供 WSET 认证课程？

WSET 认证课程只能由合作伙伴提供。想要获得 WSET 认证资格证书的学员必须向合作伙伴的授课点报名。合作伙伴的授课点是学员的主要联系单位，由该授课点提供由 WSET Awards 设定的课程和考试。

参加合作伙伴授课点的班级授课是学习如何品酒的最佳途径，但有些合作伙伴授课点也为学员提供远程课程。

合作伙伴的名单在 WSET 网站上公布，网址：wsetglobal.com。请直接与这些合作伙伴授课点联系，了解他们的课程安排。

如果您有兴趣成为合作伙伴，请发送电子邮件至 qa@wsetglobal.com，与质量监督团队联系。

WSET Awards

关于 WSET Awards

WSET Awards 是葡萄酒与烈酒教育基金会 (WSET) 的部门之一, 专门负责开发和颁授 WSET 认证资格证书。此部门经英国政府设立的资格与考试管理机构 Ofqual 所认证。

WSET Awards 具有与 **BS EN ISO 9001** 相一致的品质管理系统 (Quality Management System), 符合其对酒精类饮品知识及品酒技能的认证课程和考试管理的要求。



多元化与公平政策

WSET Awards 完全支持多元化与平等原则, 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与平等的对待。可以发送电子邮件至 qa@wsetglobal.com, 向质量监督团队索取一份有关多元化与公平政策的文件。

WSET 奖励项目

为了鼓励学业出色的学员, 每学年从 8 月 1 日起至次年的 7 月 31 日止, WSET Awards 都会按照颁奖标准将奖项颁发给考试成绩优异的学员。WSET Awards 会在每年的 10 月或 11 月与获奖学员取得联系。各项奖励项目的详细内容可登录 WSET 网站查询: wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/。

请注意: 奖励项目不是资助学习的资金, 而是对优异考试成绩的认可。



酒饮培训
引领全球

wsetglobal.com
wsetglobal.cn
关注我们 WSET @wsetglobal