



**WSET**

葡萄酒与烈酒  
教育基金会

**WSET® 第二级葡萄酒认证**

**说  
明  
书**





**WSET**

葡萄酒与烈酒  
教育基金会

# 说明书

---

WSET® 第二级葡萄酒认证

知而后品 识而后尝

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022  
Issue 1, 2019  
Issue 1.1, 2022

Simplified Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022  
Issue 1 translated into Simplified Chinese 2019  
Issue 1.1 translated into Simplified Chinese 2022

英文版 © Wine & Spirit Education Trust 于 2019, 2022 年发行  
英文第一版 于 2019 年发行  
英文第1.1版 于 2022 年发行

简体中文译本 © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022  
简体中文第一版于 2019 年发行  
简体中文第1.1版于 2022 年发行

版权所有。未事先征得出版商的书面许可，不得以任何电子或机械的形式和方式（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。

美工設計：Peter Dolton  
中文排版：David Tsai 与英国剑桥 First Edition Translations Ltd 公司联合完成

中文翻译：王琪 (Leona Chi Wang) DipWSET  
编审：刘丁 (Danielle Liu)  
技术编辑：Ian Dai DipWSET  
校对：张静怡 (Zhang Jingyi)

製作服務：Wayment Print & Publishing Solutions Ltd 與 Armstrong Ink Ltd

# 目 录

简介	3
<b>WSET 第二级葡萄酒认证简介</b>	<b>4</b>
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
<b>WSET 认证资格证书</b>	<b>19</b>
<b>WSET Awards</b>	<b>20</b>



## 简介

本说明书包含了学员和 Approved Programme Providers (APP, 特许授权培训机构) 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)、试卷样题以及考试规则。

这份说明书的后面附有 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 第二级葡萄酒认证的对象是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，此课程设有 6 个学习成果。

- 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、侍酒服务和餐酒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。

## **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，以小时计算。当中包含 GLH 以及个人复习时间。GLH 包含课堂指导与考试时间。

WSET 第二级葡萄酒认证的 TQT 共为 28 小时。包含 17 小时的 GLH，其中包括一小时的考试时间和 11 小时的个人复习时间。

## 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。

# 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. 识别一颗葡萄各个组成部分在酿造过程的作用。
2. 识别葡萄藤结出葡萄果实所需的要素。
3. 识别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. 识别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、风味物质 糖分、酸度、水分、风味物质 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、高度、山脉、山坡、朝向、土壤、海洋、河流、空气、浓雾、云、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	<b>Geographical Indications (地理标志标签, 简称 GI)</b> 欧盟： 法国： 意大利： 西班牙： 德国： 非欧盟国家：	Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP) Vin de Pays (VdP), Indication Géographique Protégée (IGP) Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Indicazione Geografica Tipica (IGT) Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra Qualitätswein, Prädikatswein, 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：	Old Vine/Vieilles vignes (老藤) 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	调配:	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. 说明标示以**主要葡萄品种酿成葡萄酒的风格与质量的地区性重要酒标术语**的意思。

主要葡萄品种	黑葡萄	
	葡萄品种:	Merlot、Cabernet Sauvignon、Syrah/Shiraz、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:	Chardonnay、Pinot Grigio/Pinot Gris、Riesling、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、水泥池、橡木桶
	橡木桶类型:	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

黑色葡萄品种的 GI	<b>MERLOT</b>	欧盟内的 GI:	<b>PGI 葡萄酒酿造</b> 法国南部
			<b>PDO</b> 法国: Bordeaux、Saint-Émilion、Pomerol
		欧盟以外的 GI:	美国: California、Napa Valley、Sonoma 智利: Central Valley 南非: Stellenbosch 澳大利亚: Margaret River 新西兰: Hawke's Bay
			<b>CABERNET SAUVIGNON PGI 葡萄酒酿造</b>
		欧盟内的 GI:	法国南部
		<b>PDO</b> 法国: Bordeaux、Médoc、Haut-Médoc、Pauillac、Margaux、Graves、Pessac-Léognan	
		欧盟以外的 GI:	美国: California、Napa Valley (Oakville、Rutherford、Calistoga)、Sonoma 智利: Central Valley、Maipo Valley、Colchagua Valley 南非: Stellenbosch 澳大利亚: Coonawarra、Margaret River 新西兰: Hawke's Bay



**SYRAH/SHIRAZ**

欧盟内的 GI: **PGI 葡萄酒酿造**

法国南部

**PDO**

法国:

**Rhône** 北部: Crozes–Hermitage、Hermitage、Côte Rôtie

欧盟以外的 GI:

澳大利亚: South Eastern Australia、Barossa Valley、Hunter Valley

**PINOT NOIR**

欧盟内的 GI:

**PDO**

法国: Bourgogne (Burgundy)、Gevrey–Chambertin、Nuits–Saint–Georges、Beaune、Pommard

欧盟以外的 GI:

美国: Sonoma、Carneros、Santa Barbara County、Oregon

智利: Casablanca Valley

南非: Walker Bay

澳大利亚: Yarra Valley、Mornington Peninsula

新西兰: Martinborough、Marlborough、Central Otago

## 白葡萄品种的 GI

**CHARDONNAY**

欧盟内的 GI: **PGI 葡萄酒酿造**

法国南部

**PDO**

法国: Bourgogne (Burgundy)、Chablis、Puligny–Montrachet、Meursault、Mâcon、Pouilly–Fuisé

欧盟以外的 GI:

美国: California、Sonoma、Carneros、Napa Valley、Santa Barbara County、Oregon

智利: Central Valley、Casablanca Valley

南非: Western Cape、Walker Bay

澳大利亚: South Eastern Australia、Yarra Valley、Adelaide Hills、Margaret River

新西兰: Marlborough、Hawke's Bay

**RIESLING**

欧盟内的 GI:

**PDO**

法国: Alsace

德国: Mosel、Rheingau、Pfalz

欧盟以外的 GI:

澳大利亚: Clare Valley、Eden Valley

**SAUVIGNON BLANC**

欧盟内的 GI:

**PGI 葡萄酒酿造**

法国南部

**PDO**

法国:

**Loire:** Sancerre、Pouilly–Fumé、Touraine

**Bordeaux:** Bordeaux、Graves、Pessac–Léognan

欧盟以外的 GI:

美国: Napa Valley

智利: Central Valley、Casablanca Valley

南非: Elgin、Constantia

澳大利亚: Adelaide Hills、Margaret River

新西兰: Marlborough

**PINOT GRIS/PINOT GRIGIO**

欧盟内的 GI:

**PGI 葡萄酒酿造**

意大利: Veneto

**PDO**

法国: Alsace

意大利: Delle Venezie、Friuli–Venezia Giulia

标示以主要葡萄品种酿成葡萄酒的风格与质量的地性重要酒标术语

法国:

**Burgundy:** Premier Cru、Grand Cru

**Bordeaux:** Bordeaux、Bordeaux Supérieur、Cru Bourgeois、Grand Cru Classé

**Alsace:** Grand Cru

德国:

Prädikatswein、Kabinett、Spätlese、Auslese、Beerenauslese (BA)、Trockenbeerenauslese (TBA)、Eiswein

Trocken、Halbtrocken

## 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. 描述地区性重要黑色与白色葡萄品种的特征。
2. 描述不同指定 **GI** 内的地区性重要葡萄品种所酿造的葡萄酒的风格与质量。
3. 说明与地区性重要的黑色与白色葡萄品种酿成的葡萄酒的风格与质量相关的重要**酒标术语**的意思。

<b>黑色葡萄品种</b>	
特 征	颜色、单宁程度、糖分 (潜在酒精度)、酸度、香气与味道
<b>GAMAY</b>	
GI	法国: Beaujolais、Beaujolais Villages、Beaujolais Cru (Fleurie)
<b>GRENACHE/GARNACHA</b>	
GI	法国: <b>Rhône 南部</b> : Côtes du Rhône、Côtes du Rhône Villages、Châteauneuf-du-Pape 法国南部: Minervois 西班牙: Rioja、Navarra、Priorat 澳大利亚: Barossa Valley、McLaren Vale
<b>TEMPRANILLO</b>	
GI	西班牙: Rioja、Ribera del Duero、Catalunya
酒标术语	Joven、Crianza、Reserva、Gran Reserva
<b>NEBBIOLO</b>	
GI	意大利: Barolo、Barbaresco
<b>BARBERA</b>	
GI	意大利: Barbera d'Asti
<b>SANGIOVESE</b>	
GI	意大利: Chianti、Chianti Classico、Brunello di Montalcino
酒标术语	Classico、Riserva
<b>CORVINA</b>	
GI	意大利: Valpolicella、Valpolicella Classico
酒标术语	Classico、Amarone、Recioto
<b>MONTEPULCIANO</b>	
GI	意大利: Montepulciano d'Abruzzo
<b>ZINFANDEL/PRIMITIVO</b>	
GI	美国: California 意大利: Puglia
<b>PINOTAGE</b>	
GI	南非: Western Cape
酒标术语	开普混合葡萄酒 (Cape Blend)
<b>CARMENÈRE</b>	
GI	智利: Central Valley
<b>MALBEC</b>	
GI	阿根廷: Mendoza

---

**白葡萄品种**


---

**特 征** 颜色、糖分（潜在酒精度）、酸度、香气与味道
 

---

**CHENIN BLANC**
 GI 法国：  
**Loire**: Vouvray  
 南非
 

---

**SÉMILLON/SEMILLON**
 GI 法国：Bordeaux、Sauternes  
 澳大利亚：Hunter Valley、Barossa Valley
 

---

**VIOGNIER**
 GI 法国：  
**Rhône 北部** : Condrieu
 

---

**GEWURZTRAMINER**
 GI 法国：Alsace、Alsace Grand Cru
 

---

**VERDICCHIO**
 GI 意大利：Verdicchio dei Castelli di Jesi
 

---

**CORTESE**
 GI 意大利：Gavi
 

---

**GARGANEGA**
 GI 意大利：Soave、Soave Classico  
 酒标术语 Classico、Recioto
 

---

**FIANO**
 GI 意大利：Fiano di Avellino
 

---

**ALBARIÑO**
 GI 西班牙：Rías Baixas
 

---

**FURMINT**
 GI 匈牙利：Tokaj  
 酒标术语 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. 说明和**起泡葡萄酒与加强葡萄酒的风格与质量相关的重要酒标术语**的意思。

<b>葡萄品种</b>	<b>起泡葡萄酒:</b>	Chardonnay、Pinot Noir、Meunier、Moscato (Muscat)、Glera
<b>酿造过程</b>	<b>起泡葡萄酒:</b>	
	<b>瓶中发酵法:</b>	传统法
	<b>罐中发酵法:</b>	干型、甜型
	<b>加强葡萄酒:</b>	
	<b>Sherry:</b>	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
	<b>Port:</b>	以强化来中断发酵,之后进行陈年
<b>GI</b>	<b>起泡葡萄酒:</b>	
	<b>法国:</b>	Champagne
	<b>意大利:</b>	Asti、Prosecco
	<b>西班牙:</b>	Cava
	<b>其他国家和地区:</b>	南非、美国、澳大利亚、新西兰
	<b>加强葡萄酒:</b>	
	<b>西班牙:</b>	Sherry
	<b>葡萄牙:</b>	Port
<b>与起泡葡萄酒和加强葡萄酒风格与品质相关的酒标术语</b>	<b>起泡葡萄酒:</b>	Brut、Demi-Sec、Vintage/Non-Vintage、传统法 (Traditional Method)、开普传统法 (Méthode Cap Classique)
	<b>加强葡萄酒:</b>	
	<b>Sherry:</b>	Fino、Amontillado、Oloroso、Pale Cream、Medium、Cream、PX (Pedro Ximénez)
	<b>Port:</b>	Ruby、Reserve Ruby、Late Bottled Vintage (LBV)、Vintage、Tawny

## 学习成果 6

理解葡萄酒的储存、侍酒服务和餐酒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常见的**葡萄酒缺陷**。
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	<b>白葡萄酒与桃红葡萄酒:</b> 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
	<b>红葡萄酒:</b> 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	<b>开瓶:</b> 静止葡萄酒、起泡葡萄酒
	<b>换瓶醒酒:</b> 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、热损伤
食物与葡萄酒在口腔内的相互影响	<b>食物中会影响葡萄酒口感的成分:</b> 甜、鲜、酸、咸、味道浓度、油腻、辛辣
	<b>葡萄酒中会影响食物口感的成分:</b> 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

Pinot Grigio  
带橡木味的 Chenin Blanc、Semillon 或 Chardonnay  
Gewurztraminer Alsace Grand Cru  
Beaujolais Villages  
Barolo

## 单元 2

Gevrey–Chambertin、Nuits–Saint–Georges、  
Beaune 或 Pommard  
Pinot Noir (来自新世界产区)  
Red Zinfandel

## 单元 3

White Zinfandel  
澳大利亚干型 Riesling  
德国 Spätlese Riesling  
干型或半干型 (demi–sec) Chenin Blanc 或干型  
Semillon  
Tokaji 或 Sauternes

## 单元 4

Chablis Premier Cru  
Puligny–Montrachet、Meursault 或 Pouilly–Fuissé  
Chardonnay (来自新世界产区)  
Sancerre 或 Pouilly–Fumé  
Marlborough Sauvignon Blanc  
Albariño、Pinot Gris 或 Viognier

## 单元 5

Merlot (IGP 或高产量品牌)  
Saint–Émilion Grand Cru  
Haut–Médoc Cru Classé  
Cabernet Sauvignon (来自新世界产区)  
Rhône 北部的 Syrah  
Barossa Valley Shiraz

## 单元 6

一般的 Côtes du Rhône  
Châteauneuf–du–Pape  
法国或西班牙的桃红葡萄酒或 Rioja Joven  
Rioja Reserva  
Mendoza Malbec 或智利的 Carmenère  
南非的 Pinotage

## 单元 7

Gavi、Soave 或 Verdicchio  
Fiano、Soave 或 Verdicchio  
Barbera d’Asti  
Valpolicella Classico  
Chianti Classico Riserva  
Sauternes 或 Tokaji  
(以单元 3 中没被选择的酒样为主)

## 单元 8

Prosecco  
Cava  
Champagne  
Asti  
Fino 或 Oloroso Sherry  
LBV 或 Tawny Port

# 考试指导

## 考试管理

考试由 WSET 的 Approved Programme Providers (APPs, 特许授权培训机构) 举办。所有 APP 都必须遵守 WSET APP 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, 须在 60 分钟内完成。

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

考生必须取得至少 55% 的分数, 方可通过考试。

## 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, 答错不倒扣分。

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。下表给出了详细的试卷出题权重。

学习成果	选择题 (每题 1 分)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	<b>50 分</b>

# 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优异的白葡萄酒？**

- a. Merlot
- b. Semillon
- c. Shiraz
- d. Riesling

**3. 在以下哪一个葡萄酒产区葡萄酒可以被标示为 Grand Cru？**

- a. Chablis
- b. Vouvray
- c. Minervois
- d. Hermitage

**4. 甜型葡萄酒的理想侍酒温度为何？**

- a. 室温
- b. 轻微冰镇
- c. 冰镇
- d. 充分冰镇

**5. 以下哪一个是对 Tawny Port 最好的描述？**

- a. 金黄色，带有酵母的味道。
- b. 带有高单宁与高酸度
- c. 甜型，带著果干与坚果香气。
- 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 需要符合的条件

**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国家规定的购买酒精类饮品的最低法定年龄，或者正在为一门全日制课程所要求的考试做准备，或者已经得到其父母或法定监护人的同意。

**1.1.2** WSET 第二级葡萄酒认证的报考要求没有限制，不需要已经获得其他资格认证或部分资格认证。

**1.1.3** 未达到举办考试国家规定的购买酒精类饮品法定年龄的学员，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地完成认证课程的学习。

### 1.2 建议预先具备的学识水平

**1.2.1** 本认证课程不设任何报考要求，无需事先具备对酒精类饮品的了解和体验。

**1.2.2** 对于英语非母语的学员，若参与英文版考试，强烈建议需要具备 IELTS 6 分以上或同等的英语水平。

**1.2.3** 以其它语言作答的学员则要有考试所需同等的语言和识字水平。

## 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** 考试结果将由 WSET Awards 发布：

- WSET Awards 会发布电子成绩单给各个 APP，再由 APP 将成绩告知学员。
- WSET Awards 随后也将会给学员的信件和证书寄给各 APP，再由 APP 转交给学员。

**2.3** 考试成绩分为以下等级：

85% 的分数及以上	Pass with distinction (优秀)
70% 至 84% 之间的分数	Pass with merit (良好)
55% 至 69% 之间的分数	Pass (及格)
45% 至 54% 之间的分数	Fail (不及格)
44% 及以下的分数	Fail unclassified (不及格, 无等级)

## 3 合理调整

**3.1** 有特殊考试需求 (须提交第三方出具的书面证明) 的考生必须在报名时将相关需求告知 APP 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：不应当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此类需求告知 APP 考点。

## 4 重考

**4.1** 未能顺利通过考试的学员可以申请重考，重考次数没有限制。

**4.2** 不允许考试合格的考生为了提高分数而重考。

## 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明。
- 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。
- 考生仅可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。
- 手机不得放在考桌上，必须关机并收在视线范围之外。
- 禁止使用任何类型的词典。
- 禁止使用时钟或者手表上的闹钟。
- 考生不得在考试开始后的 15 分钟之内离开考场。
- 在规定的开考时间之后到达考场，但到达考场时已有考生交卷并离开考场，则此迟到的考生不得进入考场。
- 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，如果考生晚于规定的开考时间 30 分钟到达考场，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，除非考生在离开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遣离考场，并将其考卷提交给 Examination Panel（考试委员会）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违反考试规定。
- 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，不服从安排可能会造成其考试成绩无效。

**5.3** 对于作弊的考生，WSET 保留不接受此考生再次参与 WSET 认证课程的权利。

**5.4** 试卷及答题纸均属于 WSET Awards 所有，这些材料不再发回给考生。

## **6 试卷查询、成绩复核及成绩申诉**

**6.1** 要求成绩复核（复议）和 / 或查分的考生必须与报名的 APP 考点联系，索取 Enquiry and Feedback Form（成绩复核及查分申请表）。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 APP 考点联系，索取 Appeal against Enquiry Application Form（考试成绩申诉申请表）。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 APP 考点没有提供预期的服务，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 考点提出投诉。如果未能得到满意的解决，可发送电子邮件至 [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) 与我们的 Quality Assurance Team（质量监督团队）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 保留可酌情添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包括清酒、烈酒和葡萄酒。这些资格证书由 WSET Awards 开发和维护各种资格证书的全称分别为:

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

如需更多有关这些资格证书的资讯，可登录 WSET 网站: [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)。

## 谁可以提供 WSET 认证课程?

WSET 认证课程只能由 APP 提供，这些机构被称为 APP。想要获得 WSET 认证资格证书的学员必须在某个 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 Awards 设定的课程和考试。

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

APP 的名单在 WSET 网站上公布，网址: [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)。请直接与这些 APP 授课点联系，了解他们的课程安排。

如果您有兴趣成为一个特许授权培训机构 APP，请发送电子邮件至 [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com)，与 APP Quality Assurance Team (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 Quality Management System (品质管理系统), 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。



## 多元化与平等政策

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](mailto:qa@wsetglobal.com), 向 Quality Assurance Team (质量监督团队) 索取一份有关多元化与平等政策的文件。

## Customer Service Statement (客户服务声明)

客户对 WSET Awards 所期望的服务质量和范围已在我们的客户服务声明中公布。可以通过发送电子邮件至 [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) 向 Quality Assurance Team (质量监督团队) 索取这份文件。

如果遇到任何令你不满意的服务 (尽管这种情况发生的概率很低), 请首先联系你注册的 APP 授课点。如果问题得不到解决, 请发送电子邮件至 [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com), 与 Quality Assurance Team (质量监督团队) 联系。

## WSET 奖励项目

为了鼓励取得一定学术成就的学员, 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/](http://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。





# WSET

葡萄酒与烈酒  
教育基金会

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

第1.1版