



WSET

葡萄酒与烈酒
教育基金会

WSET® 第二级葡萄酒认证

说明书

葡萄酒与烈酒教育基金会 (Wine & Spirit Education Trust)
39–45 Bermondsey Street, London, SE1 3XF
United Kingdom
wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com
wsetglobal.cn

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1, 2019
Issue 1.1, 2022
Issue 2, 2023

Simplified Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1 translated into Simplified Chinese 2019
Issue 1.1 translated into Simplified Chinese 2022
Issue 2 translated into Simplified Chinese 2023

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

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

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。

制作团队

简体中文翻译: 王琪 (Leona Chi Wang) DipWSET
简体中文编审: 刘丁 (Danielle Liu)
简体中文校对: 邓潇莹 (Silvia Deng)
设计: Ricky Wong

目录

简介	4
1 WSET 第二级葡萄酒认证简介	5
2 学习成果	7
3 推荐的品鉴酒样	16
4 考试指导	18
5 试卷样题	19
6 考试规则	21
7 WSET 资格认证	25

简介

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

其主要部分详细说明了第二级葡萄酒认证课程的学习成果。因为考试就是专门为检验学习成果而设置的, 所以我们的合作伙伴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。

此外, 本书还详述了推荐的品鉴酒样、考试指导 (包括学习成果的分值)、试卷样题以及考试规则。在本书末页, 附有 WSET 其他资格认证的信息。

1

WSET 第二级葡萄酒认证简介

资格认证的目标

WSET 第二级葡萄酒认证面向对葡萄酒知之甚少或零基础的人士。这项课程适合在工作中需要具备良好水平的葡萄酒知识的人员,例如在酒店或零售批发行业任职客户服务或销售工作的人。此外,该认证对于希望拓宽知识面的葡萄酒爱好者也很实用。

成功获得认证的学员将能够描述、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,并对葡萄酒的选择与侍酒服务给予基本的建议,同时还会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	理解环境因素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风格与质量的影响。
学习成果 3	围绕由主要葡萄品种酿成的酒款,理解环境、葡萄种植的各项选择、酿造过程与瓶中陈年对其风格与质量的影响。
学习成果 4	了解由地区性重要黑、白葡萄品种酿成的酒款风格与质量。
学习成果 5	理解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步骤。

报名

WSET 第二级葡萄酒认证对报名没有限制。

请参考第 6 章第一部分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, 当中包含授课总学时以及个人自学时间。GLH 包含课堂授课与考试时间。

WSET 第二级葡萄酒认证的 TQT 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

建议想报读 WSET 第三级葡萄酒认证课程的学员, 最好先获得 WSET 第二级葡萄酒认证或具备同等知识水平。

2

学习成果

学习成果 1

理解环境因素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**葡萄的各个组成部分**在酿造过程中的作用。
2. 了解**葡萄藤**结出果实所需的要素。
3. 了解**葡萄生长期和成熟期的重要阶段**。
4. 描述在葡萄成熟过程中, 其**各个组成部分、香气和风味**的变化。
5. 描述**葡萄园环境**对葡萄成熟度和质量的影响。
6. 描述葡萄成熟度对葡萄酒风格和**质量**的影响。
7. 了解葡萄园中关于**葡萄种植的各项选择**。
8. 说明用于标识产区与法规的**重要酒标术语**的含义。
9. 说明与**葡萄藤树龄及葡萄种植选择**相关的酒标术语的含义。

葡萄的组成部分	果皮: 颜色、单宁、风味 果肉: 糖分、酸类物质、水分、风味 葡萄籽与果梗: 单宁
葡萄藤所需要素	热量、阳光、水分、养分、二氧化碳 (CO ₂)
葡萄生长与成熟的各个阶段	葡萄生长: 开花、坐果、转色 葡萄成熟: 未熟的葡萄、成熟的葡萄、额外成熟的葡萄 (晚采收、葡萄干)
葡萄成熟时的变化	一般组成部分的变化: 颜色、糖分、酸类物质、单宁 一般香气和风味的变化: 白葡萄、黑葡萄
环境对葡萄园的影响	一般气候影响: 凉爽气候、温和气候、温暖气候 其他气候影响: 纬度、海拔、山脉、山坡、朝向、土壤、海洋、河流、空气、浓雾、云、薄雾 天气影响: 干旱、霜冻、冰雹、雨水、阳光、温度
葡萄种植的各项选择	葡萄园内的各项选择: 整枝、修剪、灌溉、除草、防治病虫害、有机栽培、产量、采收 浓缩葡萄的糖分: 额外成熟的葡萄、感染贵腐菌的葡萄、冰冻的葡萄

<p>标示原产地及法规的酒标术语</p>	<p>地理标志标签 (Geographical Indications, 简称 GI) 欧盟: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) 法国: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)、地理标志保护葡萄酒 (Indication Géographique Protégée, 简称 IGP) 意大利: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) 西班牙: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) 德国:优质葡萄酒 (Qualitätswein)、高级优质葡萄酒 (Prädikatswein)、地区餐酒 (Landwein) 欧盟之外:GI</p>
<p>与葡萄藤树龄及葡萄种植选择相关的酒标术语</p>	<p>葡萄藤树龄:老藤 (Old Vine/Vieilles vignes) 葡萄种植的各项选择:年份 (Vintage)、晚采收 (Late Harvest/Vendanges tardives)、贵腐菌 (Botrytis/Noble Rot)、冰酒 (Icewine/Eiswein)</p>

学习成果 2

理解酿造过程和瓶中陈年对葡萄酒风格与质量的影响。

评估标准

1. 说明**酒精发酵过程**的关键步骤。
2. 指出红葡萄酒、桃红葡萄酒和白葡萄酒**酿造过程**的关键步骤。
3. 描述**酿造的各项选择**对葡萄酒风格和质量的影響。
4. 指出葡萄酒在**瓶中陈年**期间所发生的重要变化。

<p>酒精发酵过程</p>	<p>酵母将糖分转化为酒精和二氧化碳</p>
<p>酿造过程</p>	<p>酿造过程的各个阶段:破碎、发酵、压榨、储存和 / 或陈年、调配、包装</p>
<p>酿造的各项选择</p>	<p>调整:添加糖分、调整酸度 发酵温度:高、低 红葡萄酒:提取 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 橡木桶:大小、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</p>
<p>瓶中陈年</p>	<p>红葡萄酒:颜色、单宁、香气与风味 白葡萄酒:颜色、香气与风味</p>

学习成果 3

围绕由主要葡萄品种酿成的酒款,理解环境、葡萄种植的各项选择、酿造过程与瓶中陈年对其风格与质量的影响。

评估标准

1. 描述**主要葡萄品种**的特征。
2. 描述**环境因素与葡萄种植的各项选择**对主要葡萄品种特征的影响。
3. 围绕由主要葡萄品种酿成的酒款,描述**酿造的各项选择**对其风格的影响。
4. 围绕由主要葡萄品种酿成的酒款,描述**瓶中陈年**对其风格的影响。
5. 描述由各特定 **GI 主要葡萄品种**酿成的酒款风格与质量。
6. 比较由不同特定产区**的主要葡萄品种**酿成的酒款风格与质量。
7. 说明**地区性重要酒标术语**的含义,这些术语用于标示由**主要葡萄品种**酿成的酒款风格与质量。

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、单宁含量、糖分 (潜在酒精度)、酸度、香气与风味

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、香气与风味

环境因素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: 提早采收的葡萄、成熟的葡萄、额外成熟的葡萄

浓缩葡萄的糖分: 额外成熟的葡萄、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、水泥、橡木

橡木桶类型: 大小、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、香气与风味

白葡萄酒: 颜色、香气与风味

黑葡萄品种的 GI

梅洛

欧盟的 GI

PGI 葡萄酒酿造

- 法国: 奥克地区 (Pays d'Oc)

PDO

- 法国: 波尔多 (Bordeaux)、圣埃美隆 (Saint-Émilion)、波美侯 (Pomerol)

欧盟之外的 GI:

美国: 加利福尼亚 (California)、纳帕谷 (Napa Valley)、索诺马 (Sonoma)

智利: 中央山谷 (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

欧盟的 GI

PGI 葡萄酒酿造

- 法国: 奥克地区

PDO

- 法国: 波尔多、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)

欧盟之外的 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: 中央山谷、迈坡山谷 (Maipo Valley)、科尔查瓜谷 (Colchagua Valley)

南非: 斯泰伦博斯 (Stellenbosch)

澳大利亚: 库纳瓦拉 (Coonawarra)、玛格丽特河

新西兰: 霍克湾

西拉/西拉子

欧盟的 GI

PGI 葡萄酒酿造

- 法国: 奥克地区

PDO

- 法国:

- 罗纳河北部 (Northern Rhône): 克罗兹-埃米塔日 (Crozes-Hermitage)、埃米塔日 (Hermitage)、罗蒂丘 (Côte Rôtie)
- 朗格多克-鲁西永产区 (Languedoc-Roussillon): 米内瓦 (Minervois)

欧盟之外的 GI:

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)

黑皮诺

欧盟的 GI

PDO

- 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)

欧盟之外的 GI:

美国: 索诺马、罗斯卡内罗斯 (Los Carneros)、圣巴巴拉县 (Santa Barbara County)、俄勒冈 (Oregon)

智利: 卡萨布兰卡谷 (Casablanca Valley)

南非: 沃克湾 (Walker Bay)

澳大利亚: 雅拉谷 (Yarra Valley)、莫宁顿半岛 (Mornington Peninsula)

新西兰: 马丁堡 (Martinborough)、马尔堡 (Marlborough)、中奥塔哥 (Central Otago)

白葡萄品种的 GI

霞多丽

欧盟的 GI

PGI 葡萄酒酿造

- 法国: 奥克地区

PDO

- 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)

欧盟之外的 GI:

美国: 加利福尼亚、索诺马、罗斯卡内罗斯、纳帕谷、圣巴巴拉县、俄勒冈

智利: 中央山谷、卡萨布兰卡谷

南非: 西开普省 (Western Cape)、沃克湾

澳大利亚: 澳大利亚东南部、雅拉谷、阿德莱德山、玛格丽特河

新西兰: 马尔堡、霍克湾

雷司令

欧盟的 GI

PDO

- 法国: 阿尔萨斯 (Alsace)
- 德国: 摩泽尔 (Mosel)、莱茵高 (Rheingau)、法尔兹 (Pfalz)

欧盟之外的 GI:

澳大利亚: 克莱尔谷 (Clare Valley)、伊顿谷 (Eden Valley)

长相思

欧盟的 GI

PGI 葡萄酒酿造

- 法国: 奥克地区

PDO

- 法国:
 - 卢瓦尔 (Loire): 桑塞尔 (Sancerre)、普依-芙美 (Pouilly-Fumé)、图赖讷 (Touraine)
 - 波尔多: 波尔多、格拉夫、佩萨克-雷奥良

欧盟之外的 GI:

美国: 纳帕谷

智利: 中央山谷、卡萨布兰卡谷

南非: 埃尔金 (Elgin)、康斯坦提亚 (Constantia)

澳大利亚: 阿德莱德山、玛格丽特河

新西兰: 马尔堡

灰皮诺

欧盟的 GI

PGI 葡萄酒酿造

- 意大利: 威尼托 (Veneto)

PDO

- 法国: 阿尔萨斯 (Alsace)
- 意大利: 维内兹 (Delle Venezie)、弗留利-威尼斯朱利亚 (Friuli-Venezia Giulia)

地区性重要酒标术语: 标示由主要葡萄品种酿成的酒款风格与质量

法国

勃艮第: 一级葡萄园 (Premier Cru)、特级葡萄园 (Grand Cru)

波尔多: 波尔多、优级波尔多 (Bordeaux Supérieur)、士族名庄 (Cru Bourgeois)、列级酒庄 (Grand Cru Classé)

阿尔萨斯: 特级葡萄园

德国

高级优质葡萄酒、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)、近乎干型 (Halbtrocken)

学习成果 4

了解由地区性重要黑、白葡萄品种酿成的酒款风格与质量。

评估标准

1. 描述地区性重要黑、白葡萄品种的特征。
2. 描述由特定 GI 产区重要黑、白葡萄品种酿成的酒款风格与质量。
3. 说明**酒标术语**的意义, 识别以重要的地区性黑、白葡萄品种酿造的葡萄酒风格和品质。

黑葡萄品种	
特征	颜色、单宁含量、糖分(潜在酒精度)、酸度、香气与风味
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 (Fleurie)]
歌海娜 / 加尔纳恰 (Grenache/Garnacha)	
GI	法国: <ul style="list-style-type: none"> · 罗讷河南部 (Southern Rhône): 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) · 朗格多克-鲁西永产区和普罗旺斯: 米内瓦、普罗旺斯丘产区 (Côtes de Provence) 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/Genérico)、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	珍藏
科维纳 (Corvina)	
GI	意大利: 瓦尔波利切拉 (Valpolicella)、瓦尔波利切拉的阿玛罗尼产区 (Amarone della Valpolicella)、瓦尔波利切拉的雷乔托产区 (Recioto della Valpolicella)
酒标术语	经典
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:中央山谷

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、香气与风味

白诗南 (Chenin Blanc)

GI 法国:武弗雷 (Vouvray)
南非:西开普省

赛美蓉 (Sémillon/Semillon)

GI 法国: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、阿尔萨斯特级葡萄园 (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)、索阿韦的雷乔托 (Recioto di Soave)

酒标术语 经典

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

理解酿造过程对起泡葡萄酒和加强葡萄酒风格的影响。

评估标准

1. 指出用来酿造起泡葡萄酒与加强葡萄酒代表性酒款的重要**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. 指出起泡葡萄酒与加强葡萄酒的重要**GI**。
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: <ul style="list-style-type: none"> · 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: <ul style="list-style-type: none"> · 西班牙: 雪利酒 (Sherry) · 葡萄牙: 波特酒 (Port)
GI	起泡葡萄酒: <ul style="list-style-type: none"> · 瓶中发酵法: 传统法 (Traditional Method) · 罐中发酵法: 干型、甜型 加强葡萄酒: <ul style="list-style-type: none"> · 雪利酒: 发酵后进行强化、陈年 (“酒花” 接触)、陈年 (氧化) · 波特酒: 以强化的方式中止发酵, 然后陈年
标示起泡葡萄酒和加强葡萄酒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、开普传统法 (Cap Classique) 加强葡萄酒: <ul style="list-style-type: none"> · 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)、加甜型 (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、侍酒服务和餐酒搭配的主要原则与步骤。

评估标准

1. 指出**储存**葡萄酒的理想条件以及将葡萄酒**保鲜**的方法。
2. 列出适合各种葡萄酒的推荐**侍酒温度**。
3. 陈述**开启葡萄酒与侍酒**的正确步骤。
4. 指出葡萄酒**常见缺陷**对其香气和风味的影响。
5. 指出**食物与葡萄酒之间**主要的**相互影响**。

理想的储存环境	温度、光线、酒瓶存放方式
葡萄酒的保鲜	真空法、惰性气体覆盖法
侍酒温度	白葡萄酒与桃红葡萄酒： <ul style="list-style-type: none"> · 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： <ul style="list-style-type: none"> · 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 侍酒： 准备酒杯、检查葡萄酒的外观和香气是否正常
葡萄酒常见缺陷	软木塞污染、瓶塞问题、热损害
食物与葡萄酒之间主要的相互影响	食物中会影响葡萄酒口感的成分： 甜、鲜、酸、咸、风味浓度、油腻、辛辣 葡萄酒中受食物影响的成分： 甜、酸、苦(来自单宁、橡木)、果味、酒精

3

推荐的品鉴酒样

以下酒单按照课程进度而设。

单元 1

- 灰皮诺
- 经橡木桶陈年的白诗南、赛美蓉或霞多丽
- 产自阿尔萨斯特级葡萄园的琼瑶浆
- 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:产自美国、智利、南非、澳大利亚或新西兰(最好是《说明书》中提到的产区)
- 红金粉黛

单元 3

- 白金粉黛
- 澳大利亚干型雷司令
- 德国雷司令晚摘酒
- 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:产自美国、智利、南非、澳大利亚或新西兰(最好是《说明书》中提到的产区)
- 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: 产自美国、智利、南非、澳大利亚或新西兰 (最好是《说明书》中提到的产区)
- 罗纳河北部的西拉
- 巴罗萨谷西拉子

单元 6

- 一般的罗纳河产区
- 教皇新堡产区
- 法国、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 (单元 3 中未获选的酒样)

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

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《合作伙伴手册》的相关政策和程序。

评估方法

WSET 第二级葡萄酒认证通过闭卷理论考试进行评估,试卷由 50 道选择题组成,考试时间为 60 分钟。每道选择题仅有一个正确答案,必须将答案填涂在 (a) 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。

每道选择题的分值为一分,答错不扣分。考试及格分数为 55%。

关于 WSET 第二级葡萄酒认证考试

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。配套课本《葡萄酒:解读酒标》包含了回答试题所需的信息。

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

5

试卷样题

葡萄酒及烈酒教育基金不会公布 WSET 第二级葡萄酒认证的往期试卷。为了让学员大致了解考题类型,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特级葡萄园 (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,带有酵母的风味
- b. 带有高单宁与高酸度
- c. 甜型,散发果干与坚果的香气
- d. 干型起泡酒

答案

1d, 2d, 3a, 4d, 5c

6

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, 或者已获得其父母或法定监护人的许可。

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、宗教等原因而选择不品酒的学员不得 / 不需要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 建议预先具备的知识水平

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课程的学员, 强烈建议其雅思成绩要达到 6 分或以上, 或者能够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读写能力。

2 考试形式及成绩

2.1 WSET 第二级葡萄酒认证采取闭卷理论考试, 时长为 60 分钟。试卷由 50 道选择题组成, 每题分值为一分。

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电子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 会将学员的信件和证书邮寄给相应的合作伙伴, 由他们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 (Fail unclassified)	44% 或以下的分数
不及格 (Fail)	45% 至 54% 之间的分数
及格 (Pass)	55% 至 69% 之间的分数
良好 (Pass with merit)	70% 至 84% 之间的分数
优秀 (Pass with distinction)	85% 或以上的分数

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

3.2 WSET 的政策明确规定, 不得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 APP。

4 补考

4.1 未能顺利通过考试的学员可以申请补考, 没有次数限制。

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 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, 包括取消其考试资格。
- 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, 考生之间不得以任何形式进行交流。
- 考生仅可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的闹铃功能。

现场考试

- 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,且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,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。
- 在不影响其他考生的前提下,做完试卷的考生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,阐明远程考试的方式及相关规定。

5.2 考生也应当遵守监考人员的指示,否则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 APP 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联系其 APP,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,逾期不予受理。

7 考生满意度

7.1 任何考生如果认为报名的 APP 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标准,应当首先向该 APP 提出投诉。如果未能得到满意的解决方案,可发送电子邮件至 qa@wsetglobal.com,联系我们的质量监督团队 (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,其工作人员及 APP 的相关人员,在工作过程中应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,都属于不当行为,可能会导致肇事人员永远失去获得 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。

7

WSET 资格认证

WSET 资格认证

WSET 认证的一系列资格证书涵盖清酒、烈酒和葡萄酒，相关课程由 WSET 开发和维护。所有资格认证如下：

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](https://www.wsetglobal.com)。

相关规定

WSET 是英国资格和考试监管机构 Ofqual 认可的认证机构。上述资格认证名称旁边会列出 Ofqual 认证编号 (如适用)。

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。如有需要，可发送电邮至 qa@wsetglobal.com，向质量监督团队索取有关多元化及公平政策的文件。

WSET 奖励

考试成绩优异的学员有可能获得奖励，WSET 会联系符合条件的学员。有关各项奖励的详情，请访问：<https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



WSET

葡萄酒与烈酒
教育基金会

知而后品 识而后尝

葡萄酒与烈酒教育基金会
(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 版