WSET
葡萄酒与烈酒
教育基金会

WSET® 第三级葡萄酒认证

说明书

wsetglobal.com

WSET
葡萄酒与烈酒
教育基金会

说明书

WSET® 第三级葡萄酒认证

wsetglobal.com

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Issue 1, 2016
Issue 1.1 (update with minor amendments), 2017
Issue 1.2C (update with minor amendments), 2022

Simplified Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Issue 1.1 (update with minor amendments) translated into Simplified Chinese, 2017
Issue 1.2C (update with minor amendments) translated into Simplified Chinese, 2022

英文版 © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
英文版 2016 年第 1 版
英文版 2017 年第 1.1 版（修正更新版）
英文版 2022 年第 1.2C 版（修正更新版）

简体中文版 © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2022
简体中文版 2017 年第 1.1 版（修正更新版）
简体中文版 2022 年第 1.2C 版（修正更新版）

版权所有。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：Peter Dolton
编辑、排版和校对：First Edition Translations Ltd, Cambridge

简体中文版 2017 年第 1.1 版
简体中文版翻译：葛宁宁，委托单位：First Edition Translations Ltd, Cambridge
简体中文版审译：马骋，委托单位：First Edition Translations Ltd, Cambridge
简体中文版校对：王琪（Leona Chi Wang），陈绰莹（Jaycee Cheuk Ying Chan）

简体中文版 2022 年第 1.2C 版
简体中文版编审、校对：周俞桦（Joyce Chou）

目录

简介 **5**

葡萄酒与烈酒教育基金会认证资格证书 **6**

WSET 第三级葡萄酒认证简介 **8**

WSET 第三级葡萄酒认证课程的学习成果 **10**

第 1 单元：世界各国葡萄酒的理论知识 10

第 2 单元：葡萄酒的分析品尝 22

推荐的品酒酒样 **23**

考试指导 **26**

选择题样题 **28**

简答题样题 **29**

考试规则 **30**

简介

这份说明书中包含了学员和合作伙伴（Approved Programme Providers, 简称 APPs）所需的关于 WSET 第三级葡萄酒认证的必要信息。

说明书中详细说明了 WSET 第三级葡萄酒认证课程的学习成果。合作伙伴应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和试卷样题）以及考试规则。

葡萄酒与烈酒教育基金会认证资格证书

WSET 颁证部

WSET颁证部（WSET Award）是英国葡萄酒与烈酒教育基金会（WSET）资格证书的颁发部门，能够提供有质量保障的资质认证，以帮助人们对酒精类饮品有更多了解，提高他们的品酒技能。颁证部的职能如下：

- 与饮品行业合作从而制定合适的教学规程
- 审批提供认证课程的培训机构
- 设定考试题目
- 向考试合格的学员颁发证书

葡萄酒与烈酒教育基金会的 WSET 颁证部专门负责拓展与颁发 WSET 认证资格证书。

英国政府设立了管理机构**——资格认证与考试管理办公室（OfQual）**，负责监管提供资格认证的颁证机构。WSET 认证资格证书如下。

全称：WSET 第一级葡萄酒认证

认证编号 600/1504/4

说明：该认证课程向从事葡萄酒侍酒服务或销售的一线人员介绍主要葡萄酒风格的基本知识。课程旨在提供葡萄酒的基本产品知识以及葡萄酒储存与侍酒服务的知识和技能，可为在葡萄酒服务业或零售业开始第一份工作的人员做好上岗准备。

全称：WSET 第一级葡萄酒侍酒服务认证

说明：该认证课程基于第一级葡萄酒认证课程所讲授的知识和技能，向学员展示如何在餐厅工作中运用这些知识和技能。课程非常适合需要获得基本侍酒服务技能的人员，也包括计划初次踏入职场成为侍酒师的人士。

全称：WSET 第一级烈酒认证

认证编号 600/1501/9

说明：该认证课程向从事烈酒侍酒服务或销售的一线人员介绍主要烈酒类别的基本知识。课程旨在为准备进入酒店餐饮业或烈酒行业的人员提供基本的产品知识。

全称：WSET 第二级烈酒认证

认证编号 600/1507/X

说明：与第二级葡萄酒与烈酒认证课程相比，该认证课程提供更广泛和深入的烈酒与利口酒知识。课程提供所有烈酒类别的重点知识，赋予学员运用品酒技能的理论知识来鉴别产品的能力。

全称：WSET 第二级葡萄酒与烈酒认证

认证编号 600/1508/1

说明：该认证课程提供所有酒精类饮品类型的广泛知识，以及品酒技能的理论知识。课程适合稍有相关经验的学员。

全称：WSET 第三级葡萄酒认证

认证编号 601/6352/5

说明：第三级认证课程提供更全面的世界各国葡萄酒知识，并且更着重品酒技能的培养。

全称：WSET 第四级葡萄酒与烈酒文凭认证

说明：该专业资格证书课程提供将诸多商业因素与全面的葡萄酒和烈酒专业评估体系相结合的详尽知识。葡萄酒大师机构向希望成为葡萄酒大师的学员推荐此文凭课程。

BS EN ISO 9001:2008

WSET 颁证部具有与 BS EN ISO 9001:2008 相一致的质量管理系统，符合其对酒精类饮品知识及品酒技能的认证资格证书和考试管理的要求。

如何获得 WSET 认证资格证书

WSET 认证课程只能由经过 WSET 颁证部批准的机构提供，这些机构被称为合作伙伴。想要获得 WSET 认证资格证书的学员必须向某个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。

如果您有兴趣成为一个合作伙伴，请发送电子邮件至 qa@wsetglobal.com，与质量监督团队（Quality Assurance Team）联系。

多元化与平等政策

WSET 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有关多元化与公平政策的文件。

奖学金计划

奖学金按学年颁发，学年的起止日期为：8 月 1 日起至次年的 7 月 31 日止。考试成绩优异的学员有资格申请奖学金。奖学金由 WSET 管理，每学年结束时，在核对了所有的考试成绩之后，WSET 会与符合奖学金申请条件的学员联系。

WSET 设有多种奖学金；如需查看更多的信息，请登录 WSET 网站的奖学金页面：wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

请注意，奖学金并不是资助学习的资金，而是对优异考试成绩的奖励。

WSET 第三级葡萄酒认证简介

资格认证的目标

WSET 第三级葡萄酒认证是为全面了解影响世界各国各主要静止葡萄酒、起泡葡萄酒和加强型葡萄酒的风格、品质及价格等诸多因素而设计的。该资格证书能协助需要对葡萄酒的风格、品质及价格作出专业评估的人士。认证课程提供深层次的产品知识，以提高学员的工作技能和专业能力，例如零售业和酒店餐饮业的酒品选择。

获得该证书的学员将能够描述世界各国主要葡萄酒，并能说出影响各国主要葡萄酒的风格、品质及价格的关键因素。因此，他们能够提出很好的管理建议，权威地解答消费者的疑问，并能运用所掌握的葡萄酒专业知识来选择适合不同场合的葡萄酒。

认证课程的结构

为达到认证目标，认证课程分为 2 个单元，总共有 6 个学习成果。学员必须通过这两个单元的考试，方可获得WSET第三级葡萄酒认证资格证书。

第 1 单元：世界各国葡萄酒的理论知识	
学习成果 1	识别影响世界各国的静止葡萄酒在葡萄栽培和酿造工艺中的主要自然因素和人为因素，并且能够解释这些因素会如何影响这类葡萄酒的风格、品质及价格。
学习成果 2	识别并描述世界各国主要葡萄酒产区酿造的静止葡萄酒的特点，并且能够解释葡萄栽培、酿酒工艺、葡萄酒法规和销售中的主要自然因素和人为因素对这类葡萄酒风格、品质及价格的影响。
学习成果 3	识别并描述世界各国主要起泡葡萄酒的特点，并且能够解释葡萄栽培、酿酒工艺、葡萄酒法规和销售中的主要自然因素和人为因素是如何影响这类葡萄酒风格、品质及价格的。
学习成果 4	识别并描述世界各国主要加强葡萄酒的特点，并且能够解释葡萄栽培、酿酒工艺和葡萄酒法规中的主要自然因素和人为因素对这类葡萄酒风格、品质及价格所产生的影响。
学习成果 5	具备向消费者和员工提供有关葡萄酒资讯及建议的能力。

第 2 单元：葡萄酒的分析品尝	
学习成果 1	准确描述世界各国主要静止葡萄酒的重要特点，并使用描述用语对其质量和适饮程度作出评估。

报名

已获得 WSET 第二级葡萄酒与烈酒认证或具有同等学习经验的学员可以进入 WSET 第三级葡萄酒认证的课程学习。想要报名的学员应在注册课程之前向合作伙伴说明自己目前的知识水平，以确保自己适合该认证课程的学习。

未达到考试举办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，不能在课程期间品饮任何酒样。这些学员不能参加WSET第三级葡萄酒认证课程第 2 单元的品酒考试。在这种情形下，学员可以取得第 1 单元考试的成绩记录，但无法获得WSET第三级葡萄酒认证资格证书。

认证课程的总学时（TQT）与授课总学时（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，当中包含课堂上的授课学时，以及个人自学时间。授课总学时包含课堂授课与考试时间。

WSET 第三级葡萄酒认证的课程总学时为 84 小时，包含 32.5 小时的授课总学时（有 2.5 小时的考试时间）与 51.5 小时的个人自学时间。

学习进阶建议

学员应已获得 WSET 第三级葡萄酒认证或具有同等学习经验，才能进入 WSET 第四级葡萄酒与烈酒文凭认证的课程学习。

WSET 第三级葡萄酒认证课程的学习成果

第 1 单元：世界各国葡萄酒的理论知识

学习成果 1

识别影响世界各国的静止葡萄酒在葡萄栽培和酿造工艺中的主要自然因素和人为因素，并能解释这些因素会如何影响这类葡萄酒的风格、品质及价格。

评估标准

1. 识别葡萄栽培中的主要自然因素，并能详细说明这些因素是如何影响葡萄酒的风格、品质和价格。
2. 识别葡萄栽培中的主要人为因素，并能详细说明这些因素是如何影响葡萄酒的风格、品质和价格。
3. 识别葡萄酒酿造工艺中的主要人为因素，并能详细说明这些因素是如何影响葡萄酒的风格、品质和价格。

范 围

范围 1：葡萄栽培中影响葡萄酒的风格、品质和价格的自然因素	
葡萄藤	种类［欧亚葡萄藤 (V. vinifera)］、品种、克隆、种内杂交、种间杂交、绿色部分、一年生木、多年生木
葡萄藤生长所需的条件	热量、阳光、水分、养分、二氧化碳
葡萄藤的生长周期	冬季休眠、萌芽、开花、坐果、转色、成熟
葡萄的组成部分	水分、糖分、酸类、色素、单宁、风味物质
气候	凉爽、温和、温暖、炎热 地中海性、海洋性、大陆性
影响产区气候的因素	纬度、海拔、海洋、大型湖泊、大陆度、昼夜温差
影响葡萄园气候的因素	朝向、土壤（热量、排水系统）、雾、水域
天气	年份间差异
土壤	水源、养分

范围 2：葡萄栽培中影响葡萄酒的风格、品质和价格的人为因素	
葡萄藤的管理	整枝（头状整枝、主蔓整枝）、修剪（短枝修剪、替换长枝修剪）、搭架、不搭架（树冠管理）、种植密度、采收（时间安排、人工、机器）
风险控制	霜冻（葡萄园位置的选择、加热器、风机、洒水器）、冻害（培土）、降雨（采收时间安排）、冰雹（防护网、选择多处葡萄园）、水分逆境（灌溉、滴灌、喷灌、漫灌）、晒伤（树冠管理）、养分缺乏（肥料）
葡萄园的病虫害管理	葡萄根瘤蚜（使用砧木）、其他动物（杀虫剂、物理屏障）、真菌病害（树冠管理、杀真菌剂）、病毒和细菌（替换葡萄藤、消毒土壤）
浓缩葡萄的糖分	贵腐菌、在葡萄藤上风干葡萄、采摘后晾干、在葡萄藤上冰冻葡萄
葡萄园管理方法	传统栽培、可持续栽培、有机栽培、生物动力栽培

范围 3：葡萄酒酿造工艺中影响葡萄酒的风格、品质和价格的人为因素	
常用的基本要素	氧气的作用、二氧化硫（SO_2）的作用、酿酒容器（橡木桶、不锈钢罐、水泥罐）、酒精发酵、苹果酸—乳酸发酵（MLF）
葡萄醪调节	加糖（chaptalisation，即葡萄醪糖强化）、酸化、脱酸
白葡萄酒的酿造	葡萄品种、葡萄运抵酒庄、去梗、破碎、浸皮、压榨、澄清、酒精发酵、倒罐 / 换桶去除粗酒泥、苹果酸—乳酸发酵
红葡萄酒的酿造	葡萄品种、葡萄运抵酒庄、去梗、破碎、发酵前的提取、酒精发酵和提取、发酵后的提取、压榨、苹果酸—乳酸发酵 整串葡萄发酵（二氧化碳浸渍、半二氧化碳浸渍、整串葡萄与经过破碎的葡萄混合）
桃红葡萄酒的酿造	直接压榨、短时间浸渍、混合
甜葡萄酒的酿造	中断发酵、添加甜味剂、浓缩葡萄的糖分
陈年	橡木桶（种类和产地、制作方法、使用次数、容量）、惰性容器（不锈钢罐、水泥池 / 罐、玻璃瓶）、酒泥接触、橡木桶的替代品
混合	理由（平衡性、一致性、风格）
澄清	沉淀、下胶、过滤（深度、表面）
稳定处理	酒石酸稳定性、微生物稳定性
包装	玻璃瓶、塑料瓶、盒中袋
瓶塞	软木塞、合成塞、螺旋盖

学习成果 2
识别并描述世界各国各主要葡萄酒产区酿造的静止葡萄酒的特点，并能解释葡萄栽培、酿酒工艺、葡萄酒法规和销售中的主要自然因素和人为因素对这类葡萄酒的风格、品质及价格的影响。

评估标准
1. 说出并找出世界各国的主要葡萄酒产区位置，并且能够描述这些产区酿造的静止葡萄酒的风格和品质。
2. 识别有关静止葡萄酒的葡萄栽培、酿酒工艺、葡萄酒法规和销售的主要因素，并简要说明这些因素是如何影响世界各国的主要静止葡萄酒的风格、品质及价格的。
3. 重点掌握法定产区的主要葡萄品种（列在范围 2 中），并运用学习成果 1 的知识来说明葡萄栽培和酿酒工艺中的诸多因素是如何影响葡萄酒的风格和品质的。

范围

范围 1：世界各国主要的静止葡萄酒产区	
法国	
波尔多（Bordeaux）	波尔多、优级波尔多（Bordeaux Supérieur） 波尔多丘（Côtes de Bordeaux）、两海之间（Entre-Deux-Mers） 梅多克（Médoc）、上梅多克（Haut Médoc）、圣埃斯泰夫（Saint-Estèphe）、波亚克（Pauillac）、玛歌（Margaux）、圣朱利安（Saint-Julien） 格拉夫（Graves）、佩萨克-雷奥良（Pessac-Léognan） 圣埃美隆（Saint Émilion）、圣埃美隆的特级酒庄（Saint-Émilion Grand Cru）、波美侯（Pomerol） 苏玳（Sauternes）、巴萨克（Barsac）
多尔多涅（Dordogne）和法国西南部	贝尔热拉克（Bergerac）、蒙巴兹雅克（Monbazillac）、卡奥尔（Cahors）、马迪朗（Madiran）、朱朗松（Jurançon）、加斯科涅丘（Côtes de Gascogne）
勃艮第（Burgundy）	勃艮第（Bourgogne） 夏布利（Chablis） 勃艮第-上夜丘（Bourgogne Hautes Côtes de Nuits）、夜丘村庄（Côtes de Nuits-Villages）、热夫雷-香贝丹（Gevrey-Chambertin）、武乔（Vougeot）、沃恩-罗曼尼（Vosne-Romanée）、夜圣乔治（Nuits-Saint-Georges） 勃艮第-上博讷丘（Bourgogne Hautes Côtes de Beaune）、博讷丘村庄（Côte de Beaune-Villages）、阿罗克斯-科通（Aloxe-Corton）、博讷（Beaune）、玻玛（Pommard）、沃尔奈（Volnay）、默尔索（Meursault）、普里尼-蒙哈榭（Puligny-Montrachet）、夏山-蒙哈榭（Chassagne-Montrachet） 勃艮第-夏隆内丘（Bourgogne Côte Chalonnaise）、吕利（Rully）、梅尔居雷（Mercurey）、日夫里（Givry）、蒙达涅（Montagny） 马孔（Mâcon）、马孔村庄（Mâcon Villages）、普依-富塞（Pouilly-Fuissé）、圣韦朗（Saint-Véran）
博若莱（Beaujolais）	博若莱（Beaujolais）、博若莱村庄（Beaujolais Villages）、布鲁依（Brouilly）、富瑶（Fleurie）、墨贡（Morgon）、风磨坊（Moulin-à-Vent）
阿尔萨斯（Alsace）	阿尔萨斯（Alsace）、阿尔萨斯特级酒庄（Alsace Grand Cru）
卢瓦尔河谷（Loire Valley）	慕斯卡德（Muscadet）、慕斯卡德-塞夫勒曼（Muscadet Sèvre et Maine） 安茹（Anjou）、莱昂丘（Coteaux du Layon）、萨维涅尔（Savennières）、索米尔（Saumur）、索米尔 -尚皮尼（Saumur-Champigny） 武弗雷（Vouvray）、图赖讷（Touraine）、布尔格伊（Bourgueil）、希依（Chinon） 桑塞尔（Sancerre）、普依-芙美（Pouilly-Fumé）、默讷图-萨隆（Menetou-Salon） 安茹桃红葡萄酒（Rosé d'Anjou）、安茹卡贝内（Cabernet d'Anjou）、卢瓦尔桃红葡萄酒（Rosé de Loire）
罗讷河谷（Rhône Valley）	罗讷河法定产区（Côtes du Rhône）、罗讷河谷村庄法定产区（Côtes du Rhône Villages） 罗蒂丘（Côte Rôtie）、孔德里约（Condrieu）、圣约瑟夫（Saint-Joseph）、埃米塔日（Hermitage）、克罗兹-埃米塔日（Crozes-Hermitage）、 科尔纳斯 （Cornas） 教皇新堡（Châteauneuf-du-Pape）、吉恭达斯 （Gigondas）、瓦给拉斯 （Vacqueyras）、利哈克（Lirac）、 塔维勒 （Tavel）
法国南部	奥克地区（Pays d'Oc） 朗格多克（Languedoc）、 米内瓦 （Minervois）、菲图（Fitou）、科比埃尔（Corbières）、皮纳匹格普勒（Picpoul de Pinet） 鲁西永丘（Côtes du Roussillon）、鲁西永丘村庄（Côtes du Roussillon Villages） 邦多勒（Bandol）、普罗旺斯丘（Côtes de Provence）

德国	
摩泽尔（Mosel）	贝恩卡斯特尔（Bernkastel）、韦伦（Wehlen）、皮斯波特（Piesport）
纳厄（Nahe）	施洛斯伯克尔海姆（Schlossböckelheim）
莱茵高（Rheingau）	吕德斯海姆（Rüdesheim）、约翰尼斯贝格（Johannisberg）
莱因黑森（Rheinhessen）	尼尔施泰因 （Nierstein）
法尔兹（Pfalz）	福斯特（Forst）、戴德斯海姆（Deidesheim）
巴登（Baden）	
弗兰肯（Franken）	
奥地利	
下奥地利州（Niederösterreich）	瓦豪（Wachau）、威非尔特（Weinviertel）
布尔根兰州（Burgenland）	
匈牙利	
	托卡伊（Tokaj，仅甜型葡萄酒）
希腊	
	纳欧萨（Naoussa）、奈迈阿（Nemea）、圣托里尼（Santorini）
意大利	
特伦蒂诺-上阿迪杰（Trentino-Alto Adige）	特伦蒂诺（Trentino）、上阿迪杰（Alto Adige）
弗留利-威尼斯朱利亚（Friuli-Venezia Giulia）	科利奥（Collio）、东坡（Colli Orientali）、弗留利格拉夫（Friuli Grave）
威尼托（Veneto）	威尼托（Veneto）、瓦尔波利切拉（Valpolicella）、经典瓦尔波利切拉（Valpolicella Classico）、瓦尔波利切拉的阿玛罗尼（Amarone della Valpolicella）、瓦尔波利切拉的雷乔托（Recioto della Valpolicella）、瓦尔波利切拉里帕索（Valpolicella Ripasso）、索阿韦（Soave）、经典索阿韦（Soave Classico）
皮埃蒙特（Piemonte）	巴罗洛（Barolo）、巴巴莱斯科（Barbaresco）、阿斯蒂的巴贝拉（Barbera d’Asti）、阿尔巴的多姿桃（Dolcetto d’Alba）、加维（Gavi）
托斯卡纳（Tuscany）	托斯卡纳（Toscana）、基安蒂（Chianti）、经典基安蒂（Chianti Classico）、博格利（Bolgheri）、蒙塔奇诺布鲁奈诺（Brunello di Montalcino）、蒙特普齐亚诺的贵族红葡萄酒产区（Vino Nobile di Montepulciano）
马尔凯（Marche）	杰西城堡的维蒂奇诺（Verdicchio dei Castelli di Jesi）
翁布里亚（Umbria）	奥尔维耶托（Orvieto）
拉齐奥（Lazio）	弗拉斯卡蒂（Frascati）
阿布鲁佐（Abruzzo）	阿布鲁佐的蒙特普齐亚诺（Montepulciano d’Abruzzo）
坎帕尼亚（Campania）	陶乐西（Taurasi）、阿韦利诺菲亚诺（Fiano di Avellino）、都福格莱克（Greco di Tufo）
普利亚（Puglia）	普利亚（Puglia）、萨利切萨伦蒂诺（Salice Salentino）
巴斯利卡塔（Basilicata）	武尔图雷阿里亚尼考（Aglianico del Vulture）
西西里（Sicily）	西西里（Sicilia）、西西里地区限定葡萄酒（Terre di Sicilia/Terre Siciliane）、埃特纳（Etna）
西班牙	
上埃布罗（Upper Ebro）	里奥哈（Rioja）、纳瓦拉（Navarra）、卡拉塔尤德（Calatayud）、卡里涅纳（Cariñena）
加泰罗尼亚（Catalunya）	普里奥拉（Priorat）、加泰罗尼亚（Catalunya）、佩内德斯（Penedès）
杜罗河谷（Duero Valley）	杜罗河岸（Ribera del Duero）、托罗（Toro）、卢埃达（Rueda）
西北部	下海湾地区（Rías Baixas）、比埃尔索（Bierzo）
莱万特（Levante）	瓦伦西亚（Valencia）、胡米亚（Jumilla）、耶克拉（Yecla）
卡斯蒂利亚-拉曼查（Castilla-La Mancha）	拉曼查（La Mancha）、瓦尔德佩涅斯（Valdepeñas）
卡斯蒂利亚-莱昂地区酒（Castilla y León VdlT）	
葡萄牙	
	绿酒产区（Vinho Verde）、杜罗河（Douro）、杜奥（Dão）、百拉达（Bairrada）、阿连特茹（Alentejo）、阿连特茹地区餐酒（Alentejano）

美国	
加利福尼亚州（California）	纳帕县（Napa County）、纳帕谷（Napa Valley）、拉瑟福（Rutherford）、奥克维尔（Oakville）、鹿跳区（Stags Leap District）、豪威尔山区（Howell Mountain）、维德山（Mount Veeder）、罗斯卡内罗斯（Los Carneros）、圣海伦那（Saint Helena）、卡利斯托加（Calistoga） 索诺马县（Sonoma County）、俄罗斯河谷（Russian River Valley）、亚历山大谷（Alexander Valley）、干溪谷（Dry Creek Valley）、索诺马海岸（Sonoma Coast） 门多西诺县（Mendocino County） 圣克鲁斯山脉（Santa Cruz Mountains） 蒙特利（Monterey） 圣刘易斯-奥比斯波县（San Luis Obispo County）、帕索罗布尔斯（Paso Robles） 圣巴巴拉县（Santa Barbara County）、圣玛利亚谷（Santa Maria Valley） 洛迪（Lodi）
俄勒冈州（Oregon）	乌伊拉米特河谷（Willamette Valley）
华盛顿州（Washington）	哥伦比亚谷（Columbia Valley）、亚基马（Yakima Valley）
纽约	芬格湖群（Finger Lakes）
加拿大	
安大略省（Ontario）	尼亚加拉半岛（Niagara Peninsula）
不列颠哥伦比亚省（British Columbia）	欧肯那根谷（Okanagan Valley）
智利	
科金博产区（Coquimbo Region）	艾尔基谷（Elqui Valley）、利马里谷（Limarí Valley）
阿空加瓜产区（Aconcagua Region）	卡萨布兰卡谷（Casablanca Valley）、圣安东尼奥山谷（San Antonio Valley）、莱达谷（Leyda Valley）、 阿空加瓜山谷（Aconcagua Valley）
中央山谷产区（Central Valley Region）	卡恰布谷（Cachapoal Valley）、科尔查瓜谷（Colchagua Valley）、迈坡谷（Maipo Valley）、库里科谷（Curicó Valley）、马乌莱谷（Maule Valley）
南部产区（Southern Region）	
阿根廷	
萨尔塔（Salta）	卡法亚特（Cafayate）
圣胡安（San Juan）	
门多萨（Mendoza）	优克谷（Uco Valley）、路冉得库约（Luján de Cuyo）、迈普（Maipú）
巴塔哥尼亚（Patagonia）	
南非	
西开普省（Western Cape）	
海岸产区（Coastal Region）	斯泰伦博斯（Stellenbosch）、帕尔（Paarl）、康斯坦提亚（Constantia）、德班山谷（Durbanville）、黑地（Swartland）
布里厄河谷（Breede River Valley）	伍斯特（Worcester）、罗贝尔森（Robertson）
开普南海岸（Cape South Coast）	沃克湾（Walker Bay）、天地山谷（Hemel-en-Aarde Wards）、艾琳（Elim）、埃尔金（Elgin）
澳大利亚	
澳大利亚东南部	墨累河岸（Murray-Darling）、里弗赖纳（Riverina）、河地（Riverland）
南澳大利亚州（South Australia）	巴罗萨（Barossa）、巴罗萨谷（Barossa Valley）、伊顿谷（Eden Valley）、克莱尔谷（Clare Valley）、阿德莱德山区（Adelaide Hills）、麦克拉伦谷（McLaren Vale）、库纳瓦拉（Coonawarra）
维多利亚州（Victoria）	雅拉谷（Yarra Valley）、吉朗（Geelong）、莫宁顿半岛（Mornington Peninsula）、西斯寇特（Heathcote）、古尔本谷（Goulburn Valley）
新南威尔士州（New South Wales）	猎人谷（Hunter Valley）
塔斯马尼亚州（Tasmania）	
西澳大利亚州（Western Australia）	玛格丽特河（Margaret River）、大南区（Great Southern）
新西兰	
北岛（North Island）	吉斯伯恩（Gisborne）、霍克湾（Hawke's Bay）、马丁堡（Martinborough）
南岛（South Island）	马尔堡（Marlborough）、纳尔逊（Nelson）、坎特伯雷（Canterbury）、中奥塔哥（Central Otago）

范围 2：影响世界各国的主要静止葡萄酒的风格、品质和价格的主要因素			
自然因素（葡萄品种）			
国家	产区 / 地区	主要葡萄品种	其他葡萄品种
法国	波尔多	赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、品丽珠（Cabernet Franc）、梅洛（Merlot）、长相思（Sauvignon Blanc）、赛美蓉（Sémillon）、密斯卡岱（Muscadelle）	小维多（Petit Verdot）
	多尔多涅和法国西南部		波尔多品种、马尔贝克（Malbec）、丹娜（Tannat）、白玉霓（Ugni Blanc）、小满胜（Petit Manseng）
	勃艮第	霞多丽（Chardonnay）、黑皮诺（Pinot Noir）	
	博若莱	佳美（Gamay）	
	阿尔萨斯	雷司令（Riesling）、灰皮诺（Pinot Gris）、琼瑶浆（Gewurztraminer）、麝香（Muscat）	白皮诺（Pinot Blanc）
	卢瓦尔河谷	白瓜（Melon Blanc）、白诗南（Chenin Blanc）、长相思、品丽珠	果乐（Grolleau）、赤霞珠
	罗讷河谷	西拉（Syrah）、歌海娜（Grenache）、慕合怀特（Mourvèdre）、维欧尼（Viognier）	神索（Cinsault）、玛珊（Marsanne）、瑚珊（Roussanne）
	法国南部	西拉、歌海娜、佳丽酿（Carignan）、慕合怀特、赤霞珠、梅洛、霞多丽、长相思	神索、匹格普勒（Picpoul）、维欧尼
德国		雷司令（Riesling）、黑皮诺（Spätburgunder，法语为Pinot Noir）	西万尼（Silvaner）、米勒-图高（Müller-Thurgau）、丹菲特（Dornfelder）
奥地利		雷司令、绿维特利纳（Grüner Veltliner）	威尔士雷司令（Welschriesling）、蓝佛朗克（Blaufränkisch）、茨威格（Zweigelt）、圣罗兰（St Laurent）
匈牙利	托卡伊		福尔明（Furmint）、哈斯莱威路（Hárslevelű）、黄色麝香（Sárga Muskotály）
希腊	纳欧萨		黑喜诺（Xinomavro）
	奈迈阿		阿吉提可（Agiorgitiko）
	圣托里尼		阿斯提寇（Assyrtiko）
意大利	特伦蒂诺 / 上阿迪杰 / 弗留利-威尼斯朱利亚	灰皮诺	
	威尼托	科维纳（Corvina）、卡尔卡耐卡（Garganega）、灰皮诺、梅洛、霞多丽、特雷比奥罗（Trebbiano）	
	皮埃蒙特	内比奥洛（Nebbiolo）、多姿桃（Dolcetto）、巴贝拉（Barbera）、柯蒂斯（Cortese）	
	托斯卡纳	桑娇维塞（Sangiovese）、赤霞珠	
	马尔凯		维蒂奇诺（Verdicchio）
	翁布里亚		格莱切多（Grechetto）、特雷比奥罗
	拉齐奥		玛尔维萨（Malvasia）、特雷比奥罗
	阿布鲁佐	蒙特普齐亚诺（Montepulciano）	
	坎帕尼亚	阿里亚尼考（Aglianico）	格雷克（Greco）、菲亚诺（Fiano）
	普利亚	尼格马罗（Negroamaro）、普里米蒂沃（Primitivo）	
	巴斯利卡塔	阿里亚尼考	
	西西里	黑珍珠（Nero d’Avola）	西拉、霞多丽

自然因素（葡萄品种）续			
国家	**产区 / 地区**	**主要葡萄品种**	**其他葡萄品种**
西班牙	上埃布罗	丹魄（Tempranillo）、加尔纳恰（Garnacha）、格拉西亚诺（Graciano）	马士罗（Mazuelo）、维尤拉（Viura）
	加泰罗尼亚	加尔纳恰（Garnacha）、佳丽酿（Cariñena）、梅洛、赤霞珠、丹魄、霞多丽	
	杜罗河谷	丹魄、弗德乔（Verdejo）、长相思	
	西北部	阿尔巴利诺（Albariño）	门西亚（Mencía）
	莱万特		莫纳斯特雷尔（Monastrell）
	卡斯蒂利亚-拉曼查		爱伦（Airén）、丹魄
葡萄牙			阿瓦里诺（Alvarinho）、露蕾拉（Loureiro）、阿兰多（Arinto）、国产多瑞加（Touriga Nacional）、红洛列兹[Tinta Roriz，别名为阿拉哥斯(Aragonês)]、阿弗莱格（Alfrocheiro）、巴加（Baga）、珍娜（Jaen）、特林加岱拉（Trincadeira）、紫北塞（Alicante Bouschet）
美国		赤霞珠、梅洛、黑皮诺、金粉黛（Zinfandel）、霞多丽、长相思	雷司令
加拿大		威代尔（Vidal）、雷司令	
智利		赤霞珠、梅洛、佳美娜（Carmenère）、西哈、黑皮诺、霞多丽、长相思	
阿根廷		马尔贝克、赤霞珠、霞多丽、托伦特斯（Torrontés）	伯纳达（Bonarda）
南非		白诗南、霞多丽、长相思、皮诺塔吉（Pinotage）、赤霞珠、黑皮诺、西哈、梅洛	
澳大利亚		赤霞珠、西拉子（Shiraz）、黑皮诺、梅洛、歌海娜、霞多丽、赛美蓉、雷司令、长相思	
新西兰		长相思、霞多丽、灰皮诺、黑皮诺、梅洛	赤霞珠、雷司令、西拉
其他自然因素			
	详见学习成果 1 中的范围 1		
人为因素			
葡萄栽培	详见学习成果 1 中的范围 2		
酿酒工艺	详见学习成果 1 中的范围 3		

学员会被要求运用从学习成果 1 获得的知识来说明各主要产区及其主要葡萄品种所酿出的葡萄酒的风格和品质。

葡萄酒法规	
法国	原产地命名葡萄酒（AOC）、地区葡萄酒（Vin de Pays）、地理标志保护标签（IGP）、法国葡萄酒（Vin de France） **波尔多：**士族名庄（Cru bourgeois）、列级酒庄（Cru classé） **勃艮第：**一级葡萄园（Premier cru）、特级葡萄园（Grand cru） **卢瓦尔河谷：**酒泥陈年（Sur Lie） **阿尔萨斯：**晚收葡萄酒（Vendanges Tardives）、粒选贵腐葡萄酒（Sélection de Grains Nobles）
德国	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）、枯萄精选酒（Trockenbeerenauslese）、冰酒（Eiswein） 优质葡萄酒（Qualitätswein） 德国顶尖酒庄联盟（VDP）、顶级葡萄园干型葡萄酒（Grosses Gewächs，缩写为GG）
奥地利	优质葡萄酒（Qualitätswein）、高级优质 （Prädikat）、法定产区（DAC）
托卡伊	甜型阿苏（Aszú）、托卡伊精华（Tokaji Eszencia）
意大利	法定产区（DOC）、优质法定产区（DOCG）、地区葡萄酒（IGT） 经典（Classico）、珍藏（Riserva）
西班牙	法定产区（DO）、优质法定产区（DOCa/DOQ）、乡村餐酒（Vino de la Tierra，简称 VT）、特优级法定产区（Vinos de Pago，简称 VP） 新酒（Joven）、陈酿（Crianza）、珍藏（Reserva）、特级珍藏（Gran Reserva）
美国	美国法定葡萄种植区（AVA）
加拿大	加拿大酒商质量联盟（VQA）
智利	法定产区（DO）、 海岸（Costa，沿海地区）、山脉之间（Entre Cordilleras，两座山脉之间的地区）和安第斯山脉（Andes，山脉地区）
南非	原产地命名葡萄酒（Wine of Origin，简称 W.O.）、地域大区（region）、地区（district）、次区（ward）、酒庄葡萄酒（Estate Wines）
澳大利亚	大区级产区（Zone）、地区级产区（region）、子产区（sub-region）
销售	
销售	葡萄成本、酿酒成本、运输成本、利润率、市场力量

学习成果 3
识别并描述世界各国的主要起泡葡萄酒的特点，并能解释葡萄栽培、酿酒工艺、葡萄酒法规和销售中的主要自然因素和人为因素是如何影响这类葡萄酒的风格、品质及价格。

评估标准
1. 说出并找出世界各国的主要起泡葡萄酒产区位置，并描述这类葡萄酒的风格和品质。
2. 识别有关起泡葡萄酒的葡萄栽培、酿酒工艺、葡萄酒法规和销售的主要因素，并简要说明这些因素是如何影响世界各国的主要起泡葡萄酒的风格、品质及价格的。

范 围

范围 1：世界各国的主要起泡葡萄酒	
法国	
香槟（Champagne）	兰斯山脉（Montagne de Reims）、白丘（Côte des Blancs）、马恩河谷（Vallée de la Marne）、巴尔丘（Côte des Bar）、塞扎纳丘（Côte de Sézanne）
法国起泡酒（Crémant）	阿尔萨斯起泡酒（Crémant d'Alsace）、勃艮第起泡酒（Crémant de Bourgogne）、卢瓦尔起泡酒（Crémant de Loire）
卢瓦尔河谷	索米尔、武弗雷
西班牙	
卡瓦（Cava）	
意大利	
阿斯蒂（Asti）	
普洛赛克（Prosecco）	科内利亚诺-瓦尔多比亚德尼（Conegliano-Valdobbiadene）
德国	
塞克特（Sekt）	德国塞克特（Deutscher Sekt）
新世界国家	
澳大利亚	塔斯马尼亚州、雅拉谷、阿德莱德山区
新西兰	马尔堡
南非	
加利福尼亚	安德森山谷（Anderson Valley）、罗斯卡内罗斯

范围 2：影响起泡葡萄酒的风格、品质和价格的主要因素	
自然因素	
重要葡萄品种	**香槟：**霞多丽、黑皮诺、莫尼耶（Meunier） **阿斯蒂：**小粒白麝香（Muscat Blanc à Petits Grains） **普洛赛克：**格雷拉（Glera） **卡瓦：**马卡贝澳（Macabeo）、沙雷洛（Xarel•lo）、帕雷亚达（Parellada） **新世界国家的优质起泡酒：**霞多丽、黑皮诺
气候与地理位置	气候和天气、海拔、纬度、朝向、靠近海洋 / 大型湖泊、 浓雾（如相关）
人为因素	
传统法	压榨、澄清、首次酒精发酵、混合、装瓶液（liqueur de tirage）、瓶中二次酒精发酵、与酒泥接触的时间、转瓶、葡萄酒和糖的混合液（liqueur d’ expédition/dosage，加糖量）
转移法	压榨、澄清、首次酒精发酵、混合、装瓶液（liqueur de tirage）、瓶中二次酒精发酵、与酒泥接触的时间、倒入密封罐除渣、过滤、葡萄酒和糖的混合液（liqueur d’ expédition/dosage）、在压力下重新装瓶
罐中发酵法	压榨、澄清、首次酒精发酵、混合、装瓶液（liqueur de tirage）、罐中二次酒精发酵、与酒泥接触的时间、过滤、葡萄酒和糖的混合液（liqueur d’ expédition/dosage）、在压力下装瓶
阿斯蒂法	压榨、澄清、将葡萄汁冷却储存、（部分葡萄汁在压力下）发酵、通过冷却和过滤来中断发酵、在压力下装瓶
加二氧化碳法	压榨、澄清、发酵、注入二氧化碳、在压力下装瓶
葡萄酒法规与销售	
葡萄酒法规	**欧盟：**自然 / 零添加型（Brut Nature）、天然型（Brut）、半干型（Demi-sec） **香槟：**无年份（Non-vintage）、白中白香槟（Blanc de Blancs）、黑中白香槟（Blanc de Noirs）、一级葡萄园（Premier cru）、特级葡萄园（Grand cru）、年份（Vintage） **南非：**开普传统法（Méthode Cap Classique）
销售	市场力量、酿酒成本

学习成果 4
识别并描述世界各国的主要加强葡萄酒的特点，并能解释葡萄栽培、酿酒工艺和葡萄酒法规中的主要自然因素和人为因素是如何影响这类葡萄酒的风格、品质及价格。

评估标准
1. 说出并找出世界各国的主要加强葡萄酒产区位置，并描述这类葡萄酒的风格和品质。
2. 识别有关加强葡萄酒的葡萄栽培、酿酒工艺和葡萄酒法规的主要因素，并简要说明这些因素是如何影响世界各国的主要加强葡萄酒的风格、品质及价格的。

范围

范围 1：世界各国的主要加强葡萄酒	
葡萄牙	波特酒（Port）
西班牙	雪利酒（Sherry）
加强型麝香葡萄酒（FORTIFIED MUSCATS）	**法国：**波姆德威尼斯麝香葡萄酒（Muscat de Beaumes-de-Venise） **澳大利亚：**路斯格兰（Rutherglen）

范围 2：影响加强葡萄酒的风格、品质和价格的主要因素	
自然因素	
重要葡萄品种	**波特酒：**多瑞加弗兰卡（Touriga Franca）、红洛列兹、国产多瑞加、红卡奥（Tinta Cão）、红巴罗卡（Tinta Barroca） **雪利酒：**帕诺米诺（Palomino）、佩德罗-西门内（Pedro Ximénez，简称 PX）、麝香（Muscat） **加强型麝香葡萄酒：**麝香
气候与地理位置	气候类型、海拔、朝向、靠近海洋、土壤（如相关）
人为因素	
波特酒	破碎、提取（人工踏皮、自动泵送机、活塞踏皮机）、发酵、通过强化中断发酵、陈年（短时间或长时间、 橡木桶或惰性容器）、装瓶
雪利酒	**干型：**发酵、分类 a)加强至 15% 的酒精度、酒花生长、生物型陈年（选择：重新加强至 17% 以上，氧化型熟化） b)加强至 17% 的酒精度、无酒花、氧化型陈年 **甜型：**晒干的葡萄、压榨、发酵、通过强化中断发酵、氧化型陈年 **浅色加甜型 / 半甜型 / 加甜型（Pale Cream/Medium/Cream）：**将干型葡萄酒与甜型葡萄酒或其他以葡萄为原料的甜味剂混合
加强型麝香葡萄酒	破碎、压榨、发酵、通过加强中断发酵、陈年（惰性、氧化）
葡萄酒法规	
波特酒	宝石红波特酒[Ruby，珍藏 (Reserve)]、茶色波特酒[Tawny，珍藏 (Reserve)]、晚装瓶年份波特酒（Late Bottled Vintage，缩写为LBV）、年份波特酒（Vintage）、带有年龄标识的茶色波特酒（Tawny with an Indication of Age）
雪利酒	菲诺（Fino）、阿蒙蒂亚（Amontillado）、曼萨尼亚（Manzanilla）、奥罗露索（Oloroso）、帕罗考塔多（Palo Cortado）、佩德罗-西门内 浅色加甜型 / 半甜型 / 加甜型

学习成果 5
具备向消费者和员工提供有关葡萄酒资讯及建议的能力。

评估标准
1. 能够推荐葡萄酒并说出选择葡萄酒的理由。
2. 描述葡萄酒储存与侍酒服务的正确步骤。
3. 识别葡萄酒的常见缺陷。
4. 理解食物与葡萄酒搭配的关键因素。
5. 陈述过度饮酒会引起的社会和健康问题。

范围

范围 1：推荐葡萄酒	
选择葡萄酒的标准	葡萄酒风格、葡萄酒质量、个人偏好和敏感度、价格、消费场合
葡萄酒储存	最理想的储存条件、储存不当的后果
侍酒服务	侍酒服务的步骤、饮用温度、开瓶和醒酒、玻璃器皿和设备

范围 2：常见缺陷	
缺陷	软木塞污染、氧化反应、还原反应、挥发性酸（Volatile Acidity，简称 VA）、酒香酵母（Brettanomyces，简称 Brett）、状况不好、二氧化硫含量高

范围 3：食物与葡萄酒搭配的原则	
葡萄酒因素	甜度、酸度、单宁（橡木）、复杂性、果香、酒精度
食物因素	甜味、酸味、鲜味、咸味、苦味、辛辣、脂肪、味道浓度

范围 4：社会和健康问题	
社会和健康问题	过度饮酒

第 2 单元：葡萄酒的分析品尝

学习成果 1

准确描述世界各国主要静止葡萄酒的重要特点，并使用描述用语对其质量和适饮程度作出评估。

评估标准

1. 使用 WSET 第三级系统的葡萄酒品尝方法来准确描述世界各国的任意一款主要静止葡萄酒的重要特点。
2. 使用 WSET 第三级系统的葡萄酒品尝方法对世界各国的任意一款主要静止葡萄酒的质量和适饮程度作出评估。

WSET 第三级系统的葡萄酒品尝方法®

视觉的“观”		
澄清度		清澈—浑浊（有缺陷？）
颜色深度		淡—中—深
颜色	白葡萄酒 红葡萄酒 桃红葡萄酒	青柠色—柠檬色—金黄色—琥珀色—棕色 紫红色—宝石红色—石榴红色—红茶色—棕色 粉红色—黄红色—橙色
其他观察		比如：酒腿 / 酒泪、沉淀、微气泡、气泡状态

嗅觉的“闻”	
纯净性	纯净—不纯净（有缺陷？）
香味浓度	淡—中（-）—中—中（+）—浓
香味特征	比如：一类香气、二类香气、三类香气
陈年度	年轻—陈年中—完全陈年—已过最佳适饮期

味觉的“尝”	
甜度	干—近乎干—半干—半甜—甜—极甜
酸度	低—中（-）—中—中（+）—高
单宁	低—中（-）—中—中（+）—高
酒精度	低—中—高 **加强葡萄酒：**低—中—高
酒体	轻—中（-）—中—中（+）—饱满
气泡的口感	细腻—柔滑—扎口
味道浓度	淡—中（-）—中—中（+）—浓郁
味道特征	比如：一类香味、二类香味、三类香味
余味长度	短—中（-）—中—中（+）—长

评估 质量评估	
质量等级	有缺陷—差—可接受—好—很好—特好
适饮程度 / 陈年潜力	过于年轻—现在已能饮用，并有陈年潜力—现在饮用：不适宜陈年或继续陈年—已过适饮期

推荐的品酒酒样

静止葡萄酒——欧盟

国家 / 地区	葡萄酒风格	用于品酒的葡萄酒名称
波尔多 必选	红葡萄酒	一般法定产区的波尔多葡萄酒（Bordeaux AC） 士族名庄 上梅多克列级酒庄（Haut-Médoc Cru Classé） 圣圣埃美隆的特级酒庄或波美侯
	甜型白葡萄酒	苏玳或巴萨克
可选	干型白葡萄酒	一般法定产区的波尔多葡萄酒（Bordeaux AC） 格拉夫或佩萨克-雷奥良（经过橡木桶陈年）
多尔多涅和法国西南部 可选	红葡萄酒	卡奥尔或马迪朗
勃艮第 必选	红葡萄酒	勃艮第法定产区红葡萄酒（Bourgogne Rouge AC） 产自金丘（Côte d'Or）的村庄级（Village）或一级葡萄园级（Premier Cru）葡萄酒 博若莱法定产区（Beaujolais AC） 博若莱村庄级或博若莱特级村庄级葡萄酒
	白葡萄酒	村庄级或一级葡萄园夏布利葡萄酒 产自金丘的村庄级或一级葡萄园级葡萄酒
可选	白葡萄酒	马孔或马孔村庄
阿尔萨斯 必选	干型或近乎干型白葡萄酒	至少选择下列之一： 雷司令 琼瑶浆 灰皮诺
可选	甜型白葡萄酒	晚收葡萄酒或粒选贵腐葡萄酒（任何葡萄品种）
卢瓦尔河谷 必选	白葡萄酒	优质干型白诗南 桑塞尔或普依-芙美
可选	红葡萄酒	优质品丽珠
	白葡萄酒	慕斯卡德或经酒泥陈年的慕斯卡德-塞夫勒曼葡萄酒（Muscadet Sur Lie）
罗讷河谷 必选	红葡萄酒	优质北罗讷河西哈（Northern Rhône Syrah） 教皇新堡或吉恭达斯 罗讷河谷或罗讷河村庄级
可选	红葡萄酒	中等价位的北罗讷河西哈
	白葡萄酒	孔德里约
法国南部 必选	红葡萄酒	科比埃尔、菲图或米内瓦
可选	红葡萄酒	任何一款使用国际化品种酿造的 IGP 葡萄酒
	桃红葡萄酒	例如普罗旺斯丘。亦可选用南罗讷河（Southern Rhône ）出产的桃红葡萄酒。
德国 必选	白葡萄酒	雷司令珍藏（Riesling Kabinett）或晚摘酒（Spätlese）
		德国顶尖酒庄联盟（VDP）成员酿造的干型雷司令
可选	白葡萄酒	雷司令逐串精选酒（Riesling Auslese）或逐粒精选酒（Beerenauslese）（受贵腐菌影响的） 冰酒
奥地利 必选	白葡萄酒	绿维特利纳

国家 / 地区	葡萄酒风格	用于品酒的葡萄酒名称
托卡伊（TOKAJ） 必选	白葡萄酒	托卡伊阿苏贵腐酒（Tokaji Aszú）
希腊 可选	红葡萄酒	纳欧萨或奈迈阿
意大利 必选	红葡萄酒	巴罗洛或巴巴莱斯科 瓦尔波利切拉或瓦尔波利切拉的阿玛罗尼 经典珍藏基安蒂（Chianti Classico Riserva） 任何一款意大利南部出产的红葡萄酒［例如陶乐西 (Taurasi)］
	白葡萄酒	威尼托灰皮诺（Veneto Pinot Grigio）
可选	红葡萄酒	基安蒂
	白葡萄酒	产自上阿迪杰的灰皮诺、特伦蒂诺或弗留利-威尼斯朱利亚 索阿韦
西班牙 必选	红葡萄酒	里奥哈珍藏（Rioja Reserva）或特选珍藏（Gran Reserva） 杜罗河岸 普里奥拉
	白葡萄酒	下海湾地区或卢埃达
可选	红葡萄酒	主要用莫纳斯特雷尔酿造的葡萄酒，例如胡米亚
葡萄牙 可选	红葡萄酒	杜罗河、杜奥或阿连特茹

静止葡萄酒——新世界国家

国家 / 地区	葡萄酒风格	用于品酒的葡萄酒名称
产区的特色品种 必选	红葡萄酒	加利福尼亚金粉黛 智利佳美娜 阿根廷马尔贝克 南非皮诺塔吉 澳大利亚西拉子
	干型白葡萄酒	阿根廷托伦特斯 南非白诗南 猎人谷赛美蓉 伊顿谷或克莱尔谷雷司令 马尔堡长相思
可选	桃红葡萄酒	白金粉黛（White Zinfandel）
	甜型白葡萄酒	加拿大冰酒（Icewine）
国际化品种 必选*	红葡萄酒	至少选择下列之一： 赤霞珠 梅洛 黑皮诺 歌海娜或歌海娜混合葡萄酒
	白葡萄酒	霞多丽（至少一款）
	红葡萄酒或白葡萄酒	大批量、低价位品牌葡萄酒——单一品种葡萄酒或混合葡萄酒
可选	红葡萄酒	西哈 / 西拉子（最好不是澳大利亚出产的，因为该国的酒样已包括在“产区的特色品种”中）
	白葡萄酒	长相思（最好不是新西兰出产的，因为该国的酒样已包括在“产区的特色品种”中）

*** 由于许多新世界国家均种植这些葡萄品种，学员可从本国市场上最主要的葡萄酒风格中进行选择。必须从这份说明书中列出的产区中选择葡萄酒。如果品尝用同一葡萄品种酿造的一款以上的葡萄酒，那么这些葡萄酒必须产自不同的国家，或葡萄酒的风格有明显的不同（例如，由于气候因素或酿酒工艺）。**

起泡葡萄酒

国家 / 地区	用于品酒的葡萄酒名称
香槟 必选	无年份香槟（Non-vintage Champagne）
法国 可选	法国起泡酒
意大利 必选	阿斯蒂、普洛赛克
西班牙 必选	卡瓦
新世界国家 必选	新世界国家用传统方法酿造的起泡葡萄酒

加强葡萄酒

国家 / 地区	用于品酒的葡萄酒名称
西班牙 必选	菲诺或曼萨尼亚 干型阿蒙蒂亚或干型奥罗露索
可选	半甜型或加甜型雪利酒
葡萄牙 必选	晚装瓶年份波特酒或年份波特酒 带有年龄标识的茶色波特酒
加强型麝香葡萄酒 （FORTIFIED MUSCATS） 可选	波姆德威尼斯麝香葡萄酒 路斯格兰麝香葡萄酒

考试指导

考试管理

考试由 WSET 的合作伙伴举办。在行政管理上，所有的合作伙伴都必须遵守《运作手册》所规定的准则和考试规程。

评估方法

WSET 第三级葡萄酒认证采用闭卷理论考试和品酒考试来评估。学员必须在理论考试和品酒考试中分别取得 55% 的及格分数，方可完全通过考试。

学员必须在同一考期参加同语言的两个单元考试。仅允许已通过其中一个单元考试的学员重考另一单元。WSET 颁证部无法对因特殊原因无法考试的学员颁发证书；每位学员都必须符合资格认证规定的所有评估要求。

第 1 单元：理论考试

闭卷理论考试由 WSET 颁证部命题，对说明书第 1 单元的学习进行评价。理论考试由两部分组成。

- 第一部分包含 50 道选择题，是考核所有单元的知识及理解程度。
- 第二部分为简答题，由 4 道各值 25 分的简答题构成，以考核所有单元的知识运用能力。

理论考试必须在两小时内完成。

试卷完全按照已公布的学习成果出题；建议的学习资料中包含了正确回答这些题目所需的全部信息。学员必须在第一部分和第二部分分别取得至少 55% 的分数，才能通过理论考试。

第 2 单元：品酒考试

品酒考试旨在考核这份说明书中所述第 2 单元的学习成果。考题为内部命题，并由WSET认可的第三级认证课程的内部评分员采用 WSET 颁证部提供的评分要点阅卷。考试成绩将由WSET颁证部复核。

考试包括盲品两款葡萄酒，是考核学员准确描述葡萄酒以及根据观察得出结论的能力。品酒考试必须在 30 分钟内完成。

学员必须取得至少 55% 的分数才能通过品酒考试。

关于 WSET 第三级葡萄酒认证课程的考试

第 1 单元：理论考试

第 1 部分：选择题——这部分试卷由 50 道选择题组成。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。

第 2 部分：简答题——试卷的这一部分由 4 道各分值 25 分的简答题组成。答案应写在试卷上提供的空白答题处，

每道问题或子题的分数都在试卷上注明。答错不扣分。每份试卷按下表所列的范围组题。

题号	学习成果
1	1 和 2
2	1 和 2
3	1, 2 和 5*（*仅限范围 1）
4	1, 3, 4 和 5*（*仅限范围 1）

得分分配——WSET 第三级葡萄酒认证考试的所有试卷均按照课程纲要的权重精心组题。下表给出了选择题部分的详细出题权重。

学习成果	选择题（每题 1 分）
1	8
2	28
3	5
4	5
5	4
	50 分

下表给出了简答题部分的详细出题权重。请注意，4 道简答题中都含有针对学习成果 1 的考核内容。

学习成果	简答题的得分分配
2	70
3 和 4	20
5	10
	100 分

第 2 单元：品酒考试

这部分的考试包括盲品两款从推荐的品酒酒样中选取的静止葡萄酒。

答案应写在试卷上提供的空白答题处，每道问题或子题的分数都在试卷上注明。 描述和评估白葡萄酒的分值为 20 分，描述和评估红葡萄酒的分值为 21 分。答错不倒扣分。

考试成绩的公布

考试成绩由 WSET 颁证部按以下形式公布：

- WSET 颁证部将一份包含所有学员的成绩单发送至各合作伙伴授课考点，各授课考点再将考试成绩通知到每个学员。
- WSET 颁证部将学员的成绩报告和资格证书发送至各个合作伙伴，再由这些授课考点将这些文件转发给每位学员。

选择题样题

葡萄酒与烈酒教育基金会并不公布以往考过的 WSET 第三级葡萄酒认证试卷。为了让学员大致了解可能会考到的题目类型，我们在这一节列出 5 道试卷样题。这部分试卷由 50 道类似于这里所列的考题组成。

1. 下列哪个是安茹桃红葡萄酒混合中的主要葡萄品种?

a. 佳美
b. 果乐
c. 马尔贝克
d.品丽珠

2. 将沉淀物从香槟酒瓶中去除的过程被称作什么?

a. 排出
b. 转瓶
c. 倒罐
d. 除渣

3. 以下哪种方法能够保证酒液中的微生物稳定性?

a. 除菌过滤
b. 倒罐
c. 深度过滤
d. 冷发酵

4. 下列哪个葡萄品种并不用于波特酒的酿造?

a. 红洛列兹
b. 国产多瑞加
c. 白玉霓）
d. 多瑞加弗兰卡

5. 以下哪一项是杜罗河岸的重要自然因素?

a. 海洋影响
b.秋季清晨的薄雾
c. 高海拔
d.从比利牛斯山（Pyrenees）吹下来的冷空气

答案
1b, 2d, 3a, 4c, 5c

简答题样题

这部分试卷包含 4 个问题，每道题的分值为 25 分。为了让考生了解可能出现的考题类型，我们在下面给出一道样题。试卷的这一部分由 4 道与此相似的考题组成。

问题 **1** （25 分）

第 1 部分

a. 霞多丽既可以在凉爽的气候条件下也可以在温暖的气候条件下生长。举出一个霞多丽分别种植在澳大利亚气候凉爽的产区和气候温暖的产区的例子，并且描述气候对葡萄酒的果味特征所产生的影响。

凉爽气候： **3 分**
温暖气候： **3 分**

b. 新枝垂直分布形（VSP）是一种搭架方式，通常用于在凉爽的气候条件下种植霞多丽。请说明为什么葡萄种植者会选用这种方式。 **4 分**

第 2 部分

有些霞多丽葡萄酒会带有浓郁的榛子、黄油、甜香料、烤面包和香草的香味，质感丰富而且酒体饱满。

a. 找出并描述为了获得这些特征在葡萄酒酿造和陈年过程中会采用的两种方法。说明每种方法给这种葡萄酒的风格带来哪些特征。

方法 1： **5 分**
方法 2： **5 分**

b. 有位消费者请你推荐一款具有这些特征的法国优质霞多丽葡萄酒。你会推荐哪款葡萄酒，你会以怎样的饮用温度提供侍酒服务？ **2 分**

c. 一瓶葡萄酒已经打开，但没有全部饮用。你想将剩下的葡萄酒保存较长时间而不是短暂的几天。说出保存葡萄酒的正确方法并简要描述其道理。 **3 分**

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 第三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 未达到考试举办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不选择品酒的学员，不能在课程期间品饮任何酒样。这些学员不能参加 WSET 第三级葡萄酒认证课程第 2 单元的品酒考试。在这种情形下，学员可以取得第 1 单元考试的成绩记录，但无法获得 WSET 第三级葡萄酒认证资格证书。

1.2 建议预先具备的学识水平

1.2.1 已获得 WSET 第二级葡萄酒与烈酒认证或具有同等学习经验的学员可以进入 WSET 第三级葡萄酒认证课程的学习。相信自己已充分了解第二级葡萄酒与烈酒认证课程内容的学员应在报名参加课程学习之前向课程的授课老师咨询，确认已达到必须预先具备的学识水平。

1.2.2 对考生的读写和计算能力要求如下：

- **读写水平：**英国国家标准的二级基本技能或考试所需的同等语言和识字水平
- **计算能力：**英国国家标准的二级基本技能或同等的计算能力

2 考试形式和成绩

2.1 考生必须通过闭卷考试，共包含两个单元。

第 **1** 单元：理论考试的两个部分必须在两小时内完成。试卷包含：

- 50 道选择题
- 4 道分值皆为 25 分的简答题

每个部分都必须取得 55% 的分数才能通过认证课程的这一单元考试。

第 **2** 单元：品酒考试采用盲品两款葡萄酒的形式，这部分考试须在 30 分钟内完成。必须取得 55% 的分数才能通过认证课程的这一单元考试。

学员必须通过这两个单元的考试，方可获得 WSET 第三级葡萄酒认证资格证书。

2.2 顺利通过这两个单元考试的学员将收到 WSET 第三级葡萄酒认证资格证书，并收到一份基于各单元考试总得分的最终考试成绩等级成绩单。

单元考试合格的学员将收到一份表明其所取得考分等级的成绩单，证明其取得的分数。所有单元考试合格后，便可发送最终的成绩报告。

2.3 考试成绩分为以下等级:

总分 80% 及以上，单份试卷不低于 65%	优秀
总分 65% 至 79%	良好
总分 55% 至 64%	及格
总分 45% 至 54%	不及格
总分 44% 及以下	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合作伙伴考点的考务人员。如有需要，可以从 WSET 颁证部获取为考务人员及考生提供的更多指导信息。

3.2 WSET颁证部的政策明确规定：不应当让这类考生在考试中处于不利的情形。考生应在报名时将此类需求告知合作伙伴考点。

4 重考

4.1 未能顺利通过考试的学员可以申请重考。申请重考的次数没有限制。

4.2 不允许考试合格的考生以重考来提高分数。

4.3 学员若要重考其中一个单元，必须使用已考合格单元相同的考试语言。

4.4 参加不及格单元重考的学员不能取得 WSET 第三级葡萄酒认证课程“良好”以上的分数。

5 考试规定和考场纪律

5.1 考生必须遵守下列闭卷考试的具体规定。

- 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。
- 对于所有的考试，必须使用与试卷相同的语言作答。
- 考试必须在每个单元所规定的时间内完成。
- 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：品酒杯、吐酒桶、钢笔、铅笔、橡皮、饮用水和一只仅装有个人物品的小手提包或肩包。
- 考生不得拍摄考场或考试材料的照片。
- 参加品酒考试的学员不得施用香水、须后水或任何其他气味强烈的用品。
- 禁止使用任何类型的电子设备。
- 禁止使用任何类型的词典。
- 禁止使用时钟或手表上的声音提示。
- 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并在其到达考场时已有考生交卷并离开考场的迟到考生不会被允许进入考场。
- 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，除非考生在走出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要求立即离开考场，并将其考卷提交给考试监察小组来确定其考卷的有效性以及是否禁止其再次报考。
- 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 考生还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 试卷及答题纸均属于 WSET 颁证部的财产，这些材料不再发回给考生。

6 考试查分、成绩复核及考试成绩申诉

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，并且索要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考点联系并且索要考试成绩申诉申请表（Appeal Against Enquiry Application Form）。此表须填写完整，并于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 学员满意度

7.1 任何学员如果认为报名的合作伙伴考点没有提供所期待的服务，或在管理、教学以及考试方面与必须遵循的标准不一致，应当首先向该合作伙伴考点提出。如果未能得到满意的解决，可发送电邮至 qa@wsetglobal.com，与我们的质量监督团队联系。请注意，所有投诉将会以保密形式处理，但 WSET 不接受匿名投诉。

8 WSET颁证部的规则

8.1 WSET 颁证部保留可酌情添加或更改上述考试规则的权利。

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
wsetchina.cn

第 1.2C 版