

# ラベルを読み解く



WSET® ワイン&スピリッツ レベル2資格規定

## WSET® ワイン&スピリッツ レベル2 資格

この規定は、WSET® ワイン&スピリッツ レベル2 資格について、受験者とプログラム提供者にとって必要な情報を掲載したものです。

規定の大部分は、学習要領についての詳細が記されています。認定試験は、この学習要項に沿った内容を試験するよう作成されているため、これらの学習要領は、プログラムの提供者が学習プログラムを準備するために活用されるとともに、受験者にも学習の計画を立てるために活用されるべきです。

この規定はさらに、学習項目出題比率や学習ガイダンス、試験規定を含む試験ガイダンスも提供します。

### 目次

---

<b>1 - 6</b>	はじめに
<b>7</b>	WSET® ワイン&スピリッツ レベル2 資格
<b>8 - 19</b>	ワインとスピリッツの商品知識
<b>20 - 21</b>	テースティング推奨例
<b>22 - 24</b>	試験ガイダンス
<b>25 - 27</b>	試験規定
<b>28</b>	メモ欄

---

## ワイン&amp;スピリッツ・エデュケーション・トラスト(WSET®)の資格

**WSET® Awards は、ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラスト (WSET) の資格認定部門です。**

WSET は、アルコール飲料に関する知識やテイスティング技術を確実に高め、身につけるための品質保証された資格を提供しており、そのために、以下のことを実施しています。

- ・飲料業界と連携した適切な学習要綱の作成。
- ・WSET の資格取得のためのプログラム提供校の認定。
- ・資格試験の実施。
- ・試験合格者への資格証書の発行。

ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストの資格認定団体である WSET® Awards は、WSET®認定資格の開発とその授与に関するすべての責任を負います。

**資格の枠組み**

英国政府が設置した新たな規制機関である**資格試験監督局 (OfQual)** は、資格・カリキュラム体制 (QCF) に基づいて資格を授与する認定団体を監督するものです。レベル3までの WSET のすべての資格は、この QCF の中に含まれるように申請されています。

**資格・カリキュラム体制**

---

**正式名称 : WSET® ワイン レベル1 資格**

---

**QCF レベル : 1 認証番号 : 600/1504/4**

---

内容 : ワインのサービス・販売業に従事する人が扱うワインの主なスタイルについて学ぶ入門編となる資格です。ワインのサービス業または小売業に初めて従事する人に求められる基礎的な商品知識ならびにワインの保管・サービス技術を提供することを目的としています。

---

## 資格・カリキュラム体制 続き

---

**正式名称：WSET® ワイン・サービス レベル1 資格**

---

内容：この資格は、ワイン レベル1 資格で学んだ知識とスキルをさらに発展させ、それらをレストランなどのサービス現場でどのように活かせるかを学びます。ワインのサービス業における基本スキルを必要とする人、またソムリエを目指す人の最初のステップとして最適です。

---

**正式名称：WSET® スピリッツ レベル1 資格**

---

**QCF レベル：1** 認証番号：600/1501/9

---

内容：この資格は、スピリッツを扱うサービス業または小売業で働く人達に、入手可能なスピリッツの主要なカテゴリーを紹介し、基礎知識とサービス技術を提供することを目的とします。

---

**正式名称：WSET® スピリッツ レベル2 資格**

---

**QCF レベル：2** 認証番号：600/1507/X

---

内容：この資格は、ワイン&スピリッツ レベル2 資格に比べ、特にスピリッツとリキュールの分野に特化して、より深く幅広い知識を提供します。スピリッツのすべての分類について掘り下げ、また、個々の最終的な使用方法や、テースティング技術の理論に関する知識を提供します。

---

**正式名称：WSET® ワイン&スピリッツ レベル2 資格**

---

**QCF レベル：2** 認証番号：600/1508/1

---

内容：この資格は、テースティング技術の理論とともにアルコール飲料全般を広くカバーしており、アルコール飲料業界で多少の経験がある人に適しています。

---

**正式名称：WSET® ワイン&スピリッツ 国際上級認定資格**

---

内容：この資格では、ワインとスピリッツの世界をより包括的にカバーするとともに、テースティング技術もより重点的に学びます。

---

## 資格・カリキュラム体制 続き

---

**正式名称：WSET® ワイン&スピリッツ レベル3 資格**

---

**QCF レベル：3** 認証番号：600/1511/1

---

内容：この資格では、ワインとスピリッツの世界をより包括的にカバーするとともに、テースティング技術もより重点的に学びます。

---

**正式名称：WSET® ワイン&スピリッツ レベル4 ディプロマ資格**

---

内容：スペシャリストのための資格で、詳細な知識とビジネス要素、また、プロフェッショナルとしてワインとスピリッツを評価するための充実したシステムを組み合わせ提供します。マスター・オブ・ワイン協会は、メンバーシップを目指す候補者に、ディプロマ資格の取得を推奨しています。

---

**正式名称：WSET® ワイン&スピリッツ レベル5 名誉ディプロマ資格**

---

内容：これは個人ベースの研究・プロジェクトで、個々に選択したワインとスピリッツに関する研究テーマについて、より高いレベルの研究、評価、分析の技術を発展させることを目的としています。

---

**BS EN ISO 9001:2008**

WSET® Awards は、アルコール飲料の製品知識とテースティング能力についての認定資格と試験の取り扱いに関する BS EN ISO 9001:2008 に準ずる品質管理システムを実施しています。



BS EN ISO 9001:2008  
FS 66504

### ワイン&スピリッツ レベル2 資格受験のための準備

WSET®資格は、認定プログラム・プロバイダー（APP）と呼ばれる WSET® Awards の承認する組織のみが提供しています。WSET 資格の取得を目指して学習するには、いずれかの APP に登録しなければなりません。学習者との関係は APP にあり、APP は WSET® Awards の定める試験の実施とコースの提供に責任があります。

APP のもとでのグループ・スタディーが、テスト技術を学ぶ最良の方法です。しかし、一部の APP は通信学習による WSET 資格の受験準備も提供しています。

英国及び海外における認定プログラム・プロバイダー（APP）のリストが、WSET® のウェブサイト（[www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)）に掲載されています。個々のプログラムについては、各 APP に直接お問い合わせ下さい。

### 主要技能の向上

英国政府は、資格試験監督局を通して、以下の6つの主要技能によって学習達成レベルを定義しています：コミュニケーション能力、数字の適用能力、IT スキル、協調性、自己学習能力と実行能力の向上、問題の解決能力。

WSET® ワイン&スピリッツ レベル2 資格では、特にこれらのスキルの評価はしませんが、受験生はその学習過程で、いくつかの主要スキルを開発し、それを提示する機会があると考えています。

講師と受講者のために、主要スキルを WSET® ワイン&スピリッツ レベル2 資格の学習の中に取り入れ、実行し、その成果を提示し得る機会の事例が作成されています。

学習方法によっては、その機会の程度は異なることがあります。

WSET® ワイン&スピリッツ レベル2 資格では、主要スキルすべてをカバーしているわけではないので、6つの主要スキルを達成したい受験生は、主要スキルの専門アドバイザーに相談することを勧めます。

次の2つの主要スキルについては、実践し、伸ばすことが可能と考えられます：

- ・ コミュニケーション能力
- ・ 自己学習能力と実行能力の向上

講師、生徒のために、WSET® ワイン&スピリッツ レベル2 資格の学習過程で実行できる主要スキルについてのガイドを作成し、APP ハンドブックと WSET® のウェブサイト

（[www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)）に掲載しています。

このガイドでは、WSET® 推奨講師ガイドとレベル2 資格試験教材パックを使用した場合の、主要スキル開発、実行の機会を示しています。他の授業方法を採用する講師は、主要スキル開発、実行のための、異なる機会を提供できるかもしれません。

### 多様性・平等性方針

WSET® Awards は、多様性・平等性の原則を支持し、この資格を受験するすべての生徒が平等且つ公平に扱われることを保証します。多様性・平等性方針はセンター・コーディネーターや WSET® Awards、品質保証担当者から入手可能です。

### カスタマー・サービス・ステートメント

WSET® Awards が提供することができるカスタマー・サービスの質と範囲については、センター・コーディネーター、あるいは品質保証マネージャーから入手することができるカスタマー・サービス・ステートメントに掲載されています。

また、万が一サービスに関して満足が得られない点がある場合は、まず登録認定校 (APP) にご連絡下さい。もし問題が解決しない場合は、WSET® Awards のセンター・コーディネーターと品質保証マネージャーにご連絡下さい。

### 奨学制度

WSET® Awards は、英国にて飲料ビジネスに従事する受験生、ならびに限定された人数ながら一般および海外からの受験生の中から、傑出した試験結果を達成した人を業界スポンサーによる各種奨学制度に推薦しています。与えられる賞は主にワインまたはスピリッツ産地への訪問です。多くの場合は更なるインタビュー・プロセスを経て受賞者が決定されます。詳細ならびに現在の奨学賞のリストに関しては、[awards@wset.co.uk](mailto:awards@wset.co.uk) までお問い合わせ下さい。

これらの奨学制度は受講費用を支援する奨学基金ではなく、優れた試験成果を認める目的のものであります。

**資格のねらい**

ワイン&スピリッツ レベル2 資格は、幅広い範囲のワインとスピリッツについて、全く予備知識のない人、あるいはわずかに知識のある人のための資格です。サービス業やリテール（小売）業、卸売り業における顧客サービスやセールスで技術や競争力を養うために、基本的ではあるが正しい知識が必要となるような職業に向いています。また、一般的にこの分野に興味をもっている人にも役立ちます。

WSET® ワイン&スピリッツ レベル2 資格の取得者は、世界の主要ワインとスピリッツのラベルを理解し、ワインの適切な選択とサービスについて、基本的な指導ができ、また、ワインのテースティングと評価の原則を理解できるようになります。

**資格の構成 : WSET® ワイン&スピリッツ レベル2 資格**

主要ユニット	ワインとスピリッツの商品知識
1	ワインのスタイルと価格に影響を与える要素を理解する
2	ワインの生産に使われる主要なブドウ品種の特徴を知る
3	ワインのボトルに書かれたラベル用語から、世界の主要生産国で生産された非発泡性ワインのスタイルと風味を推測することができる
4	ワインのボトルに書かれたラベル用語から、世界の主要生産国で生産された発泡性ワインのスタイルと風味、生産方法を推測する
5	ワインのボトルに書かれたラベル用語から、世界の主要生産国で生産された甘口ワインと酒精強化ワインのスタイルと風味、生産方法を推測する
6	ワインのボトルに書かれたラベル用語から、スピリッツとリキュールのスタイルと風味、生産方法を推測する
7	消費者とスタッフにワインとスピリッツについての情報とアドバイスを提供する
8	業界で認められたテースティング用語を使ってワインの分析的なテースティングノートを記述する

**登録**

WSET® ワイン&スピリッツ レベル2 資格への登録に制限はありません。資格試験の実施される国において、アルコール飲料の購入が許可される最低年齢に達していない受験者は、その学習過程でアルコール飲料を試飲することは許されませんが、これは資格を取得する上で支障にはなりません。同様に、健康や宗教上の理由でアルコール飲料の試飲をしない受験者も、これが資格を取得する上で支障になることはありません。

**学習時間ガイド**

レベル2 資格試験に合格するためには、学習時間として、最低 28 時間充てることを勧めます。これは通常、受講時間と自習時間を併せた時間で、講義には最低 16 時間充てることを勧めます。

**ワイン&スピリッツ資格の推奨受験順序**

WSET® ワイン&スピリッツ レベル2 資格の取得、あるいは同等レベルの経験が、WSET® レベル3 資格受験の推奨条件になっています。

**学習要項 1 – ワインのスタイルと価格に影響を与える要素を理解する**

**評価基準**

1. ブドウの樹が健康な果実を実らせるために必要な**条件**を説明する。
2. ブドウの樹が健康な果実を実らせるために必要な条件に**環境の要素**がどう影響を与えるかを定義する。
3. **ブドウの栽培方法**による、ワインの生産コストとスタイルへの影響を説明する。
4. **ワイン醸造方法**による、生産コストとスタイルへの影響を説明する。
5. **熟成方法**による、生産コストとスタイルへの影響を説明する。

<b>A</b>	<b>条件</b>
<b>条件</b>	暖かさ、日照、栄養分、水
<b>B</b>	<b>環境条件</b>
<b>気候と天候</b>	気候：高温、温暖、冷涼 天候：ヴィンテージ、気候のヴィンテージへの影響 ワインスタイルへの影響
<b>土壌と傾斜</b>	水はけ、栄養分、水、畑の向き
<b>C</b>	<b>ブドウの栽培</b>
<b>畑</b>	害虫と病害、収穫
<b>D</b>	<b>ワイン醸造</b>
<b>生産</b>	破碎、圧搾、発酵、樽のタイプ、温度
<b>スタイル</b>	赤、ロゼ、白、発泡性、酒精強化、甘口、半甘口・半辛口、辛口
<b>E</b>	<b>熟成</b>
<b>熟成</b>	樽のタイプ、酸素の影響、風味への影響

学習要項2－ワインの生産に使われる主要なブドウ品種の特徴を知る

評価基準

1. ワイン生産で使用される**主要なブドウ品種**を説明する。
2. 主要なブドウ品種から造られた大量生産の低価格ワインと上質ワインの両方について、**重要な生産地域**を選ぶ。
3. 世界の主要生産地域で主要ブドウ品種から造られたワインの**スタイル**を説明する。
4. 主要ブドウ品種を使った**複数品種のブレンド**で最も一般的なワインを説明する。

主要白ブドウ品種

A	最重要生産地域
シャルドネ	
フランス	ブルゴーニュ：ブルゴーニュ、シャブリ、ピュリニー・モンラッシェ、ムルソー、マコン、プイイ・フュイッセ
オーストラリア	ヤラ・ヴァレー、アデレード・ヒルズ、マーガレット・リヴァー
ニュージーランド	ホークス・ベイ、ギズボーン、マールボロ
カリフォルニア	沿岸地域、ソノマ・カウンティ、カーネロス
チリ	セントラル・ヴァレー、カサブランカ
アルゼンチン	メンドーサ
南アフリカ	沿岸地域
大量/低価格ワイン 生産地域	サウス・イースタン・オーストラリア、ウェスタン・ケープ、カリフォルニア、セントラル・ヴァレー（チリ）、ペイ・ドック IGP、ヴァル・ドゥ・ロワール IGP、イタリア南部、アルゼンチン
ブレンド	シャルドネ+セミヨン、シャルドネ+地方の地元ブドウ品種、シャルドネ+ピノ・ノワール（発泡性ワイン）
ソーヴィニヨン・ブラン	
フランス	サンセール、プイイ・フュメ、ボルドー白
ニュージーランド	マールボロ
カリフォルニア	ナバ・フュメ・ブラン
チリ	カサブランカ
南アフリカ	沿岸地域
大量/低価格ワイン 生産地域	ヴァル・ドゥ・ロワール IGP、ペイ・ドック IGP、カリフォルニア、セントラル・ヴァレー（チリ）
ブレンド	ソーヴィニヨン・ブラン+セミヨン

主要白ブドウ品種 続き

A	最重要生産地域
リースリング	
ドイツ	モーゼル、ラインガウ、ファルツ
フランス	アルザス
オーストリア	
オーストラリア	クレア・ヴァレー、イーデン・ヴァレー
大量/低価格ワイン 生産地域	ドイツ (ブレンド)
ブレンド	リースリングと他の香りの高い品種

主要黒ブドウ品種

A	最重要生産地域
ピノ・ノワール	
フランス	ブルゴーニュ：ブルゴーニュ、ジュヴレ・シャンペルタン、ニュイ・サン・ジョルジュ、ボース、ポマール
ドイツ	ファルツ、バーデン
オーストラリア	ヤラ・ヴァレー、モーニングトン半島
ニュージーランド	マーティンボロ、マールボロ、セントラル・オタゴ
アメリカ合衆国	カリフォルニア：サンタ・バーバラ、ソノマ・カウンティ、カーネロス オレゴン
チリ	セントラル・ヴァレー、カサブランカ
南アフリカ	沿岸地域
大量/低価格ワイン 生産地域	チリ
ブレンド	ピノ・ノワール+ガメイ、ピノ・ノワール+シャルドネ (発泡性ワイン)
カベルネ・ソーヴィニオン メルロー	
フランス	ボルドー：メドック、オー・メドック、ポイヤック、マルゴー、グラヴ、ペサック・レオニャン、サン・テミリオン、ポムロール
カリフォルニア	ナパ・ヴァレー
チリ	セントラル・ヴァレー、マイボ、ラペル
アルゼンチン	メンドーサ
オーストラリア	クーナワラ、マーガレット・リヴァー
ニュージーランド	ホークス・ベイ
南アフリカ	ステレンボッシュ
大量/低価格ワイン生 産地域	ペイ・ドック IGP、カリフォルニア、セントラル・ヴァレー (チリ)、メンドーサ、サウス・イースタン・オーストラリア、ウェスタン・ケープ、イタリア北部
ブレンド	カベルネ+メルロー、カベルネ+シラーズ

主要黒ブドウ品種 続き

A	最重要生産地域
シラー/シラーズ グルナッシュ/ガルナッチャ	
フランス	<b>ローヌ北部</b> ：クローズ・エルミタージュ、エルミタージュ、コート・ロティ <b>ローヌ南部</b> ：コード・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ（+村名）、シャトーヌフ・デュ・パプ
スペイン	リオハ、ナバーラ、プリオラート
オーストラリア	<b>サウス・オーストラリア州</b> ：バロッサ、マクラーレン・ヴェール <b>ヴィクトリア州</b> ：ヒースコート <b>ニュー・サウス・ウェールズ州</b> ：ハンター・ヴァレー <b>ウェスタン・オーストラリア州</b>
大量/低価格ワイン生産地域	サウス・イースタン・オーストラリア、コート・デュ・ローヌ、フランス南部（ラングドック、ミネルヴォワ、ペイ・ドック IGP）、スペイン（ラ・マンチャ、バルデペーニャス）
ブレンド	グルナッシュ+シラーズ、シラーズ+カベルネ、シラーズ+ヴィオニエ

学習要項3 ワインのボトルに書かれたラベル用語から、世界の主要生産国で生産された非発泡性ワインのスタイルと風味を推測する

評価基準

1. 世界の主要なワイン生産国の**ワイン生産地域**を特定する。
2. これらのワイン生産地域で造られる**ワインのスタイル**を説明する。
3. これらの地域のワイン生産で使われる**主要なブドウ品種**を特定する。
4. これらのワイン生産地域で使われる**一般的な地域的ラベル用語**の意味を定義する。
5. 世界の主要なワイン生産国で**品質やスタイルを表す一般的なラベル用語**の意味を定義する。

A	ワイン生産地域
フランス	<b>ブルゴーニュ</b> ：ブルゴーニュ、シャブリ、ジュヴレ・シャンベルタン、ニュイ・サン・ジョルジュ、ピュリニー・モンラッシェ、ムルソー、ボヌ、ポマール、マコン、プイイ・フュイッセ、ボージョレ、フルーリ、ブルーイ、モルゴン、ムーラン・ナ・ヴァン
	<b>ボルドー</b> ：ボルドー、メドック、オー・メドック、ポイヤック、マルゴー、サン・テミリオン、ポムロール、グラヴ、ペサック・レオニャン、ソーテルヌ
	<b>ローヌ</b> ：コート・ロティ、エルミタージュ、クローズ・エルミタージュ、シャトヌーフ・デュ・パプ、コート・デュ・ローヌ
	<b>ロワール</b> ：ミュスカデ、ヴァレ、サンセール、プイイ・フュメ
	<b>アルザス</b>
	<b>ラングドック・ルシヨン</b> ：ラングドック、ミネルヴォワ、ペイ・ドック IGP
	<b>地域により重要なブドウ品種</b> ： 黒ブドウ：ガメイ 白ブドウ：ムロン・ブラン、セミヨン、ゲヴェルツトラミネール、シュナン・ブラン、ピノ・グリ
ドイツ	モーゼル、ラインガウ、ファルツ
イタリア	<b>ピエモンテ、北西部</b> ：バローロ、バルバレスコ、ガヴィ
	<b>ヴェネト、北東部</b> ：ヴァルポリチェッラ、ソアーヴェ
	<b>トスカーナ、中央部</b> ：キアンティ、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ
	<b>イタリア南部</b> ：プーリア、シチリア、タウラージ
<b>地域により重要なブドウ品種</b> ： 黒ブドウ：サンジョヴェーゼ、ネッピオーロ、モンテプルチャーノ、バルベーラ、プリミティーヴォ、アリヤーニコ 白ブドウ：ピノ・グリージョ、トレッビアーノ、ヴェルディッキオ	
スペイン	リオハ、ナバーラ、リアス・バイシャス、リベラ・デル・ドウエロ、カタルーニャ、プリオラート、ラ・マンチャ、バルデペーニャス
<b>地域により重要なブドウ品種</b> ：黒ブドウ：テンプラニーリョ、ガルナッチャ	
ポルトガル	ドウロ
アメリカ合衆国	<b>カリフォルニア</b> ：沿岸地域、サンタ・バーバラ、ナパ、ソノマ、カーネロス
	<b>オレゴン</b>
<b>地域により重要なブドウ品種</b> ： 黒ブドウ：ジンファンデル	

A	ワイン生産地域 (続き)
アルゼンチン	メンドーサ、カファジャテ <b>地域により重要なブドウ品種：</b> 黒ブドウ品種：マルベック 白ブドウ品種：トロンテス
チリ	セントラル・ヴァレー、マイポ、ラペル、カサブランカ、コルチャグア <b>地域により重要なブドウ品種：</b> 黒ブドウ品種：カルメネール
オーストラリア	サウス・オーストラリア州、アデレード・ヒルズ、バロッサ・ヴァレー、イーデン・ヴァレー、クレア・ヴァレー、マクラーレン・ヴェール、クーナワラ、ヤラ・ヴァレー、モーニングトン半島、ヒースコート、ハンター・ヴァレー ウェスタン・オーストラリア州、マーガレット・リヴァー <b>地域により重要なブドウ品種：</b> 白ブドウ品種：セミヨン
ニュージーランド	ホークス・ベイ、ギズボーン、マーティンボロ、セントラル・オタゴ
南アフリカ	沿岸地域、ステレンボッシュ <b>地域により重要なブドウ品種：</b> 黒ブドウ品種：ピノタージュ 白ブドウ品種：シュナン・ブラン

B	品質やスタイルを表す一般的ラベル用語
フランス	<p>アペラシオン・ドリジーヌ・コントロール (AC) 、IGP</p> <hr/> <p>一般的用語：ルーージュ、ブラン、セック、ドウミ・セック、モワルー、ドゥー、ヴィラージュ</p> <hr/> <p>ブルゴーニュとボージョレ：ブルミエ・クリュ、グラン・クリュ、ヌーヴォー</p> <hr/> <p>ボルドー：シュペリユール、グラン・ヴァン、クリュ・ブルジョワ、グラン・クリュ・クラッセ</p> <hr/> <p>ロワール：シュール・リー</p> <hr/> <p>アルザス：グラン・クリュ</p>
ドイツ	<p>ターフェルヴァイン、ラントヴァイン、QbA、プレディカーツヴァイン、トロッケン、ハルプトロッケン、キャビネット、シュペトレーゼ、アウスレーゼ、バーレンアウスレーゼ、トロッケンバーレンアウスレーゼ、アイスヴァイン</p>
イタリア	<p>DOCG、DOC、IGT、ロサート、ロツソ、ピアンコ、セッコ、クラッシコ、リセルヴァ</p>
スペイン	<p>DOCa、DO、ピノ・デ・ラ・ティエラ、ティント、ロサド、ブランコ、セコ、ヴァン・ホーベン、クリアンサ、レセルバ、グラン、レセルバ</p>
アメリカ合衆国	<p>カリフォルニア：セントラル・ヴァレー</p>
オーストラリア	<p>サウス・イースタン・オーストラリア</p>
南アフリカ	<p>ウェスタン・ケープ</p>
一般	<p>キュヴェ、オークを使用した、樽／バリックで発酵／熟成した、ボトリティス／貴腐菌、有機栽培の、清澄していない／濾過していない</p>

学習要項4ーワインのボトルに書かれたラベル用語から、世界の主要生産国で生産された発泡性ワインのスタイルと風味、生産方法を推測する

評価基準

1. 発泡性ワインの**最も重要な生産国**と**生産地域**を特定する。
2. 発泡性ワインの生産に使用される**最も重要なブドウ品種**を説明する。
3. 一般的な発泡性ワインの**生産方法**を覚える。
4. 大量生産の低価格品及び上質品の両方について、発泡性ワインの**最も重要なラベル用語**を定義する。
5. これらの用語が使用されているワインの**スタイル**を説明する。

<b>A</b>	<b>最重要生産国／生産地域</b>
フランス	シャンパーニュ、クレマン、ソーミュール
スペイン	カヴァ
ドイツ	ゼクト
イタリア	アスティ、プロセッコ
オーストラリア	
ニュージーランド	
カリフォルニア	
<b>B</b>	<b>最重要ブドウ品種</b>
ブドウ品種	シャルドネ、ピノ・ノワール、ミュスカ
<b>C</b>	<b>生産方法</b>
方法	瓶内二次発酵方式、密閉タンク方式
<b>D</b>	<b>品質やスタイルを表す一般的なラベル用語</b>
一般的	ブリュット、ノン・ヴィンテージ、ヴィンテージ、トラディショナル・メソッド／メソッド・トラディショナル／ボトル・ファーメンティッド

学習要項 5-ワインのボトルに書かれたラベル用語から、世界の主要生産国で生産された甘口ワインと酒精強化ワインのスタイルと風味、生産方法を推測する

評価基準

1. 甘口ワインと酒精強化ワインの生産に使用される**最も重要なブドウ品種**を説明する。
2. 一般的な甘口ワイン、酒精強化ワインの**生産方法**を説明する。
3. 大量生産の低価格品及び上質品の両方について、甘口ワインと酒精強化ワインの**最も重要なラベル用語**を定義する。
4. これらのラベル用語が使われているワインの**スタイル**を説明する。

<b>A</b>	<b>最重要ブドウ品種</b>
ブドウ品種	セミヨン、マスカット、リースリング

<b>B</b>	<b>生産方法</b>
シェリー	発酵後に酒精強化、熟成
ポート、 ヴァン・ドゥ・ナテウレル	発酵を中断させるために酒精強化、熟成
酒精強化していない 上質ワイン	貴腐菌／ボトリティス菌、アイスヴァイン、乾燥してしなびたブドウを使用
大量生産／低価格ワイン	酵母の濾過、発酵していない果汁／濃縮果汁の添加

<b>C</b>	<b>最も重要なラベル用語</b>
フランス	ソーテルヌ、ミュスカ・ドゥ・ボーム・ドゥ・ヴェニーズ
スペイン	モスカテル・デ・バレンシア、シェリー（フィノ、アモンティリヤード、オロロソ）
ドイツ	ベーレンアウスレーゼ、トロッケンベーレンアウスレーゼ、アイスヴァイン
ポルトガル	ポート（トーニー、ヴィンテージ、LBV、ルビー）
ハンガリー	トカイ
オーストラリア	ボトリティス・セミヨン、ラザグレン・マスカット
大量生産／低価格ワイン	ルビー・ポート、クリーム・シェリー、バレンシア

学習要項 6-ワインのボトルに書かれたラベル用語から、スピリッツとリキュールのスタイルと風味、生産方法を推測する

評価基準

1. 一般的なスピリッツとリキュールの生産に使われる原料と生産方法を説明する。
2. 大量生産の低価格品及び上質品の両方について、スピリッツとリキュールの最も重要なラベル用語を定義する。
3. これらのラベル用語が使われているスピリッツとリキュールのスタイルを説明する。

A	原料と生産方法
一般	ポット・スティル、連続式スティル（蒸留器）
ブランディー	ブドウ、ワイン、蒸留、熟成
ウイスキー	大麦の麦芽、他の穀物、デンプンの糖分への転換、発酵、蒸留、熟成
ラム	サトウキビ、糖蜜、熟成、着色
テキーラ	アガヴェ、デンプンの糖分への転換、熟成
ジン	植物：ジュニパー、コリアンダー、アンジェリカ、柑橘類の果皮 風味付けの方法：低温合成、蒸留
ヴォッカ	穀物、他の原料（発酵できるもの）、濾過
リキュール	果実、ハーブ、豆類／種子／ナッツ、乳製品 甘味添加、風味付け、着色

B	最も重要なラベル用語
ブランディー	コニャック、アルマニャック、ブランデー・デ・ヘレス、VS、VSOP、XO、ナポレオン
ウイスキー	スコッチ：ブレンド、モルト アイリッシュ アメリカン・ウイスキー：バーボン、テネシー、カナディアン
ラム	
テキーラ	シルバー／プラタ、ゴールドデン、レボサト、アニェホ
ジン	ディスティルド（蒸留した）、ロンドン・ドライ
ヴォッカ	
リキュール	

学習要項 7-消費者とスタッフにワインとスピリッツについての情報とアドバイスを提供する

評価基準

1. 学んだ商品知識を生かして、**スタイル、品質、価格**の点で顧客の要望に合うワインを**推奨**できる。
2. 学んだ商品知識を生かして、顧客の要望を基に**スタイルの似た他のワイン**を**推奨**できる。
3. **料理とワインの組み合わせの原則**を活用して相応しい組み合わせを推奨できる。
4. ワインとスピリッツの**保管とサービス**について、顧客やスタッフに適切なアドバイスを与える。
5. ワインの**一般的な欠陥**を説明する。
6. ワインとスピリッツの消費に関連する**法律上の問題**について述べる。
7. ワインとスピリッツの消費に関連する**社会的、健康、安全上の問題**について述べる。

<b>A</b>	<b>スタイルの特徴</b>
WSET®系統的テースティング・アプローチを使って表現する	外観、香り、味覚、結論
<b>B</b>	<b>料理とワインの組み合わせの原則</b>
ワインの考慮事項	風味の強さ、風味の特徴、ボディ、酸味、タンニン、甘味
料理の考慮事項	風味の強さ、風味の特徴、酸味、うま味、甘味、塩味、香辛料、重量感、脂分と油分
<b>C</b>	<b>保管とサービス</b>
保管	最適の条件、不適切な保管による影響
サービス	サービス順序、適切な温度、抜栓とデカンティング、グラスと備品
ワインの選択	顧客の嗜好、価格、行事、主催者の要望
<b>D</b>	<b>一般的な欠陥</b>
欠陥	コルク不良、酸化、その他の不良な状態
<b>E</b>	<b>法律、社会的、健康、安全上の問題</b>
社会的責任	アルコールの安全な消費

学習要項 8—業界で認められたテースティング用語を使ってワインの分析的なテースティングノートを記述する

評価基準

1. 業界で認められたテースティング用語を使って、ワインの**主な特徴**について、生産地域、ブドウ品種、スタイル、品質などのラベル用語に従って説明する。

WSET® 系統的テースティング・アプローチ：ワイン（レベル2）		
外観	清澄さ	澄んでいる—濁っている
	色の濃さ	淡い—中程度—濃い
	色	白：レモン色—黄金色—琥珀色 ロゼ：ピンク色—サーモン色—オレンジ色 赤：紫色—ルビー色—ガーネット色—トニー色
香り	状態	良好な香り—不快な臭い
	香りの強さ	弱い—中程度—強い
	香りの特徴	例：果実、花、香辛料、野菜、オーク香、その他
味覚	甘味	辛口—オフドライ—半辛口・半甘口—甘口
	酸味	低い—中程度—高い
	タンニン	少ない—中程度—多い
	ボディ	ライト—ミディアム—フル
	風味の特徴	例：果実、花、香辛料、野菜、オーク香、その他
	余韻	短い—中程度—長い
結論	品質	欠陥品—悪い—妥当—良い—非常に良い—素晴らしい

ワインとスピリッツ		
一般	赤	低価格、大量生産のブランド赤ワイン 上質、フルボディ、オーク樽で熟成したニュー・ワールドの赤（第2節の表に示したブドウ品種、例えばジンファンデル、ではないもの） 上質のニュー・ワールド、カベルネ・ソーヴィニヨン 上質のニュー・ワールド、ピノ・ノワール 低価格、大量生産のニュー・ワールドのメルロー
	ロゼ	辛口のロゼ・ワイン（例、ナバラ・ロサドかタヴェル）
	白	オーク樽を使用していないアロマティックではない白ワイン（例、ソアヴェ、イタリアのピノ・グリージョ） オーク樽を使用していない、アロマティックな白ワイン（例、ゲヴェルトトラミネール、トロンテス） 低価格、大量生産のシャルドネ バリックで熟成したニュー・ワールドのシャルドネ オークを使ったシャルドネではない辛口白ワイン（例、フュメ・ブラン、オーク樽を使ったシュナン・ブラン） 貴腐菌によらないデザート・ワイン（例、ヴァン・ドゥー・ナトゥレル） 中甘口か甘口のワイン（例、甘口のヴーヴレ、トカイ）
地域別ワインとスピリッツ		
ボルドー	赤	サン・テミリオン、グラン・クリュ グラン・クリュ・クラッセ（オー・メドック／ポイヤック／マルゴー）
	白	ソーテルヌ
ブルゴーニュ	赤	コート・ドールのコミューンかブルミエ・クリュ ボージョレかボージョレ・ヴィラージュ
	白	シャブリのブルミエ・クリュ コート・ドールのコミューンかブルミエ・クリュ
ロワール	白	サンセールかプイイ・フュメ ヴーヴレのドゥミ・セック ミュスカデ・ドゥ・セーヴル・エ・メーヌ・シュール・リー
ローヌ	赤	コート・デュ・ローヌかコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シャトヌーフ・デュ・パプ ローヌ北部産のシラー
ドイツ	白	モーゼルのアインツェラーゲ・リースリングのカビネットかシュペトレーゼ
イタリア	赤	バローロ ヴァルポリチェッラ キアンティ
スペイン	赤	低価格のスペインの赤ワイン（例、リオハ・ホーベン） リオハ・レセルバかグラン・レセルバ

地域別ワインとスピリッツ 続き		
オーストラリア	赤	上質のバロッサ産シラーズ
	白	クレア・ヴァレー／イーデン・ヴァレー産のリースリング
ニュージーランド	白	マールボロ産のソーヴィニヨン・ブラン
発泡性ワイン		ノン・ヴィンテージのシャンパーニュ カヴァ プロセッコかアスティ ニュー・ワールドの瓶内二次発酵方式で造られた発泡性ワイン
酒精強化ワイン	ポート	レイト・ボトルド・ヴィンテージ (LBV)
	シェリー	フィノ
スピリッツ		特徴の少ないホワイト・ラムかヴォッカ ロンドン・ドライ・ジン コニャック VSOP スコッチ・ウイスキー

### 1. 査定方法

ワイン&スピリッツ レベル2資格は、WSET® Awardsが指定した解答選択式（マークシート式）問題、50問からなる試験により査定します。試験時間は60分です。

試験問題は、出版されている学習要項を基にしており、推奨する学習資料に、これらの問題に正解するために必要な情報が含まれています。

合格するために必要な最低正解率は55%です。WSET® Awardsは、病気などの理由による受験合格は提供しません。この資格に必要なすべての査定項目を満たさなければなりません。

### 2. 試験の管理

試験は、WSET®が認定したプログラム・プロバイダー（APP）によって実施されます。APPは、管理ハンドブックに規定された基準と実施規則に従って試験を管理します。

### 3. 結果通知と認定証の発行

試験結果の通知は、WSET® Awardsによって次のように行われます。

受験者の成績表がAPPに送付され、APPが個々の受験者に通知します。

試験結果の通知は、試験答案の受領後1~2週間が目安です。受験生宛の手紙と合格者への資格証書はAPPを通して送付されます。

### 4. WSET®レベル2資格試験について

レベル2資格試験は、50問の解答選択式（マークシート式）問題から成ります。各問題の正解は1つで、コンピュータ読み取り式の解答用紙（マークシート）に記す形式になっています。解答用紙の書き込み方の詳細は、試験当日に試験監督者が説明します。各問題につき1つのマークのみが有効です。不正解のマークは、減点にはなりません。

すべてのWSET®レベル2初級試験問題は、試験要項に示された問題比率を反映するように注意深く編集されます。問題比率の詳細を示した表を、23ページに提示します。

## ユニット1 解答選択式試験

解答選択式問題は、ユニット1の各項目に配分された出題比率を反映するように注意深く編集されます。以下の表は、出題比率の詳細を示しています。

学習要項	評価基準	問題数
1	条件	6
	環境による要因	
	ブドウの栽培	
	ワイン醸造 熟成	
2	シャルドネ	8
	ソーヴィニヨン・ブラン	
	リースリング	
	ピノ・ノワール	
	カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロー	
	シラー/シラーズとグルナッシュ/ガルナッチャ	
3	フランス	16
	ドイツ	
	イタリア	
	スペイン	
	ポルトガル	
	アメリカ合衆国	
	アルゼンチン	
	チリ	
	オーストラリア	
	ニュージーランド	
	南アフリカ	
	品質とスタイルを表す一般的ラベル用語	
4	最も重要な国々と地域	3
	最も重要なブドウ品種	
	生産方法	
5	最も重要なラベル用語	3
	最も重要なブドウ品種	
	生産方法	
6	最も重要なラベル用語	4
	原料と生産方法	
7	最も重要なラベル用語	4
	スタイルの特徴、販売	
	料理とワインの組み合わせの基本	
	保管とサービス 一般的な欠陥	
8	法律、社会的、健康、安全上の問題	6
	系統的テースティング・アプローチ	
合計問題数		50

## レベル2 資格試験問題例

WSET®レベル2 資格試験の過去問題は公表していません。どのような質問が出題されるのか予想することができるように、問題例と、末尾に解答を示しました。試験はこれらと同様の問題、50問で構成されます。

1. 白ワインの発酵は、赤ワインの発酵に比べて、
  - a) より高い、または、より低い温度で行われる
  - b) 同じ温度で行われる
  - c) より高い温度で行われる
  - d) より低い温度で行われる
2. ドイツとオーストラリアで、上質の白ワインを造るとされているブドウ品種は、次のうちどれか？
  - a) メルロー
  - b) セミヨン
  - c) シラーズ
  - d) リースリング
3. ピノタージュ種は、主に次のどれに使用されるか？
  - a) 南アフリカの赤ワイン
  - b) ポルトガルの酒精強化ワイン
  - c) オーストラリアの白ワイン
  - d) カリフォルニアのロゼ・ワイン
4. ある期間オーク樽で熟成されたワインである、ということを表す言葉は、次のうちどれか？
  - a) シュナン・ブラン
  - b) クラッシコ
  - c) コート・デュ・ローヌ
  - d) クリアンサ
5. トーニー・ポートは、
  - a) 黄金色で、酵母の風味をもつ。
  - b) タンニンが多く、酸味も高い。
  - c) 甘口で、ナッツのアロマをもつ。
  - d) 発泡性で、辛口。

解答：

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

## 1. 受験必要条件

### 1.1 受験資格

- 1.1.1 この試験を受験するには、受験する国でアルコール飲料の購入が許可される年齢に達しているか、認可された専門プログラムの一環として試験準備をしているか、あるいは親の同意を得ていなければなりません。
- 1.1.2 他の資格や、他の資格の一部と重複して、WSET®ワイン&スピリッツ レベル2資格を受験することに制限はありません。
- 1.1.3 試験が実施される国でアルコール飲料の購入が許可される年齢に達していない受験者は、このコースの一環としてアルコール飲料を試飲することができませんが、これが資格取得に支障とな

ることはありません。同様に、健康、宗教上あるいはその他の理由でアルコール飲料を試飲しない受験者も、これが資格取得の支障になることはありません。

### 1.2 予備学習

- 1.2.1 アルコール飲料に関する予備知識や経験は、特に必要ありません。
- 1.2.2 受験に必要な読み書き、計算能力の目安は、次の通りです。  
**読み書き：**UK 基礎スキル基準のレベル2または試験で使用される言語における同等レベルの能力。  
**計算：**UK 基礎スキル基準のレベル2または同等レベル。

## 2. 試験の構成と結果

- 2.1 レベル2資格は、試験時間 60 分で、解答選択式（マークシート式）問題、50 問からなる試験により査定します。1 問につき、1 マークのみ有効です。

成績評価は以下の通り：

正解率 85%以上	Pass with Distinction 合格（優）
正解率 70%から 84%	Pass with Merit 合格（良）
正解率 55%から 69%	Pass 合格（可）
正解率 45%から 54%	Fail 不可
正解率 44%以下	Fail Unclassified 不可（分類外）

- 2.2 試験結果と資格証書は、試験答案受領後 1～2 週間以内に、APP に通知、配布されます。

### 3. 調整が必要な場合

試験に際して特別な調整を必要とする受験者は、第三者による書面での評価結果を用意して、登録時に APP の試験担当者に連絡して下さい。試験担当者および受験者のためのガイダンスは、WSET® Awards から入手することができます。WSET® Awards では、このような受験者が受験に際して不利な立場に置かれるべきではないという方針を採っています。

このような特別な調整について、登録時に APP に連絡する責任は、受験者にあります。

### 4. 再受験

試験に合格しなかった場合は、再受験を申し込むことができます。受験回数に制限はありません。

一度試験に合格した受験者は、より高い成績評価を受けるための再受験はできません。

### 5. 試験条件と試験中の注意事項

5.1 受験者は、以下の条件に従うことに同意した上で、試験を受けることができます。

- すべての受験者は、試験の開始前に試験監督者に写真付きの身分証明を提示すること。
- 試験は 60 分以内に終了すること。
- 試験問題用紙と解答用紙以外は、いかなる参考書、その他参考となるものも持ち込み禁止です。
- 受験者同士の情報の交換や私語は一切禁止されています。
- 電子機器の使用は一切禁止されています。
- 辞書類の使用は一切禁止されています。

- 時計や腕時計の音の出るアラームの使用は禁止されています。
- 指定された試験開始時刻の後で会場に到着した受験者は、試験監督者の判断により入室を許可されることもありますが、他の受験者に迷惑が及ばない場合に限りです。
- 受験者は、受験開始から 15 分が経過するまでは、受験室を出ることはできません。
- 試験を早く完了した受験者は、終了時間 10 分前までは受験室を出ることができますが、他の受験者の邪魔にならないこと。再度入室することはできません。
- 試験監督者は、試験問題に関して注釈、解説したり、意見を述べる権限を持ちません。
- 不正な行為をしたと疑われる受験者は、直ちに受験会場を出るよう勧告されます。また、その試験解答用紙は、試験審査委員会に提出され、その妥当性と将来の受験禁止に関する決定が行われます。
- 試験問題用紙の試験会場からの持ち出しは禁止されています。解答用紙と共に試験問題用紙を返却しない受験者は、不正行為をしたとみなされます。

5.2 受験中は試験監督者の指示に従って下さい。指示に従わなかった場合は、その受験者の試験結果が無効となる場合があります。

5.3 採点用に提出された試験用紙は WSET® Awards の所有物となり、受験者には返却されません。

## 6. 試験結果に関する問い合わせ

試験結果に関するフィードバックおよび／または問い合わせ（再審査）を求める受験生は、各自の認定校に連絡してフィードバックおよび問い合わせ手続きのための書類を入手して下さい。記入済みの書類は、試験日から6週間以内に適切な手数料とともに WSET® Awards に提出する必要があります。この期間を過ぎた問い合わせに対しては、回答されません。フィードバックおよび問い合わせに対する回答は、WSET® Awards が書類を受領してから 1-2 週間以内に出します。

試験結果の問い合わせに対する回答に納得できない受験者は、認定校に連絡して再審査要求手続きのための書類を入手して下さい。記入済みの書類は、回答の通知から 10 就業日以内に適切な手数料とともに WSET® Awards に提出する必要があります。この期間を過ぎた再審査要請にはお応えできません。再審査結果は、WSET® Awards が書類を受領してから 1-2 週間以内に出します。

## 7. 生徒の満足

認定校（APP）が学生の期待するサービスを提供していない、また事務・講義・試験に関して必要な基準に一貫性がないなどの懸念を持つ場合は、まず各自の認定校に相談して下さい。それでも満足行く結果が得られない場合は、WSET の品質保証担当者 John Townley まで Eメール [jtownley@wset.co.uk](mailto:jtownley@wset.co.uk) にて連絡して下さい。すべての苦情は秘密厳守で対処されますが、WSET® Awards では匿名の苦情に対しては行動を起こすことはできませんのでご了承下さい。

## 8. WSET® Awards 試験規定

WSET® Awards は、適当と考えられる場合、その規則に追加や変更を加える権利を有します。

