

# ラベルを読み解く



WSET® レベル 2 ワイン & スピリッツ 初級認定資格規定

# WSET® レベル 2 ワイン & スピリッツ 初級認定資格規定

この規定は、WSET®レベル2 ワイン&スピリッツ初級認定資格について、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

---

1 - 6	はじめに
7	WSET® レベル 2 ワイン & スピリッツ 初級認定資格
8 - 19	ユニット 1 - 世界のワインとスピリッツ
20 - 21	ユニット 1 - テースティング推奨例
22 - 24	試験ガイダンス
25 - 27	試験規定

---

## WSET® レベル 2 ワイン &amp; スピリッツ 初級認定資格規定

**WSET® Awards は、WSET® の資格部門です。**

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。

- ・ 適切な学習要綱を設置するために、飲料業界と提携。
- ・ WSET® の資格プログラム提供者の認定。
- ・ 資格試験の実施。
- ・ 試験合格者に対する認定証の発行。

ワイン & スピリッツ教育協会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う。

**資格の枠組み**

英国政府の教育監督機関である資格・カリキュラム局 (Qualification and Curriculum Authority: QCA) は、国家認定資格体制 (National Qualifications Framework: NQF) を定めています。この枠組みでは、段階に沿って学習計画が立てられるように異なるレベルの国家認定資格が示されています。レベルは、1 (基礎) から 8 (博士課程相当) までに分類されています。WSET® の認定資格は現在、以下の表が示すように NQF として認められています。

英国政府は新しい調整機関である資格試験調整局 (OfQual) を設置し、資格のための新たな単位ベースの枠組みである資格・単位体制 (QCF) の構築を進めています。レベル 3 までの WSET のすべての資格は、この新体制の中に含まれるように申請されています。

**国家認定資格体制**

---

**WSET® レベル 1 ワイン 基礎認定資格**

---

**NQF レベル: 1**

---

内容: この認定資格は、ワインのサービス業に携わる人達のための基礎認定資格です。ワインのサービス業または小売業で初めて働くための準備に必要な、ワインの基礎知識とワインの保管・サービス技術を提供することを目的としています。

---

**WSET® レベル 1 スピリッツ 基礎認定資格**

---

**NQF レベル: 1**

---

内容: この認定資格は、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ています。

---

国家認定資格体制 続き

---

**WSET® レベル2 スピリッツ プロフェッショナル認定資格**

---

NQFレベル: **2**

---

内容: この認定資格は、ワインとスピリッツを広くカバーするレベル2 初級認定資格に比べ、特にスピリッツとリキュールの分野についてより深く幅広い知識を提供します。スピリッツ分野のすべての製品分類について焦点を合わせ、また、個々の製品の最終使用方法や、テースティング技術の理論に関する知識を提供します。

---

**WSET® レベル2 ワイン&スピリッツ 初級認定資格**

---

NQFレベル: **2**

---

内容: この認定資格は、アルコール飲料に関するすべての分野について、テースティング技術とともに、広くカバーしています。この資格は、ワイン業界で多少の経験がある人に適しています。

---

**WSET® ワイン&スピリッツ国際中級認定資格**

---

内容: この認定資格では、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。

---

**WSET® レベル3 ワイン&スピリッツ 中級認定資格**

---

NQFレベル: **3**

---

内容: この認定資格では、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。

---

国家認定資格体制 続き

---

WSET® レベル4 ワイン&スピリッツ ディプロマ資格

---

NQFレベル: **4**

---

内容: スペシャリストのための認定資格で、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。

---

WSET® レベル5 ワイン&スピリッツ 名譽ディプロマ資格

---

NQFレベル: **5**

---

内容: この認定資格は、個人リサーチ・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課題について、より高いレベルのリサーチ、評価、分析の技術を開発す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

## レベル2初級認定資格のための準備

WSET®資格は、認定プログラム提供者 Approved Programme Providers ( APPs ) 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、テストイング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提供者 ( APPs ) 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。

## 主要スキルの開発

英国政府は、資格試験調整局を通して、学習達成レベルを6つの主要スキルによって示しています：コミュニケーション、数字の適用、情報と技術、他人との協力、自己学習と成績の向上、問題の解決。

WSET®レベル2初級認定資格では、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® レベル2初級認定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®レベル2初級認定資格では、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、開発、実行可能な機会が確認されています：

- ・ コミュニケーション
- ・ 自己学習能力と実行能力の向上

講師、生徒のために、WSET®レベル2初級認定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初級認定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。

#### **機会均等方針**

WSET® Awards は、機会均等の原則を完全支持し、すべての資格候補者が公平に、平等な立場で扱われることを保障する責任を負います。機会均等方針のコピーは、センター・コーディネーターと品質保証マネージャーから入手することができます。

#### **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 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。

#### **奨学金制度**

WSET® Awards は、試験で優秀な成績を修めた、UK で飲料関連ビジネスに従事している受験者、ならびに限られた数の一般及び海外からの受験者のために、企業スポンサーによる奨学金を提供しています。この主な例としては、ワインあるいはスピリッツ生産地域への訪問等が挙げられます。多くのケースでは、相応しい候補者を選ぶために、さらに面接を行います。より詳細な情報と実施されている奨学金制度のリストの入手に関しては、[awards@wset.co.uk](mailto:awards@wset.co.uk) までお問い合わせ下さい。

残念ながら、WSET® Awards は、資格取得をめざす受験者に対して、奨学金を提供する立場にはありません。

**資格のねらい**

レベル2初級認定資格は、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®レベル2ワイン&スピリッツ初級認定資格の取得者は、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®レベル2ワイン&スピリッツ初級認定資格**

主要ユニット	ユニット1：世界のワインとスピリッツ
	第1節 ワインのスタイルに影響を与える要素
	第2節 ブドウ品種
	第3節 ワインの主要生産地域
	第4節 発泡性ワイン
	第5節 甘口ワインと酒精強化ワイン
	第6節 スピリッツとリキュール
	第7節 消費者とスタッフのための情報とアドバイス
	第8節 主要ワインの特徴の表現：WSET®系統的テースティング・アプローチ

**資格の目標**

この資格の修了者は、

- ワインのスタイルに影響を与える要素を説明できる。
- 主要なブドウ品種の特徴を説明できる。
- 主要生産地域、主要ブドウ品種から生産されたワインのボトルに書かれたラベル用語から、そのスタイルと風味を推測することができる。
- 主要なスタイルのワインに、料理とワインの組み合わせの原則を適用することができる。
- WSET®系統的テースティング・アプローチを使って、ワインについての記述ができる。
- ワインとスピリッツの摂取に関連した社会、健康、安全、法律上の問題を説明できる。
- ワインとスピリッツの正しい保管方法やサービスについて、情報やアドバイスを提供できる。

**登録**

WSET® レベル 2 ワイン&スピリッツ初級認定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**

初級認定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&スピリッツの認定資格の推奨受験順序**

WSET® レベル 2 初級認定資格の取得、あるいは同等レベルの経験が、WSET® レベル 3 中級認定資格受験の推奨条件になっています。

**国家職業資格 National Vocational**

**Qualifications ( NVQ s ) を含む他の資格**

レベル 2 初級認定資格は、NVQ ユニットののために必要な多くの知識を提供します。サービスと流通業における NVQ ユニットに関するガイドは、APP ハンドブックと WSET® ウェブサイト ( [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com) ) から入手できます。

**第 1 節 . スタイルに影響を与える要素**

**学習項目**

- 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と、それらの条件が整うかどうかに影響を与える **環境の要素** を説明する。
- 2 . **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。
- 3 . **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。
- 4 . **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、压榨、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

第2節 . ブドウ品種

学習項目

- 1 . ワイン生産に使用される**主要なブドウ品種**を説明する。
- 2 . 大量生産の低価格ワインと上質ワインの両方について、これら各ブドウ品種の最も**重要な生産地域**を選ぶ。
- 3 . これら主要生産地域で、主要ブドウ品種から造られるワインの**スタイル**を説明する。
- 4 . 主要ブドウ品種を**多種類ブレンド**したワインで、最も一般的なものとそのスタイルを説明する。

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・フュイツセ
オーストラリア	ハンター・ヴァレー、ヴィクトリア州、ライムストーン・コースト、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)、ヴァン・ドゥ・ベイ・ドック、ヴァン・ドゥ・ベイ・デュ・ヴァル・ドゥ・ロワール、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)
<b>ソーヴィニヨン・ブラン</b>	
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	ヴァン・ドゥ・ベイ・デュ・ヴァル・ドゥ・ロワール、ヴァン・ドゥ・ベイ・ドック、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
<b>リースリング</b>	
ドイツ	モーゼル、ラインガウ、ファルツ
フランス	アルザス
オーストラリア	クレア・ヴァレー、イーデン・ヴァレー
ニュージーランド	マールボロ
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
<b>ピノ・ノワール</b>	
フランス	ブルゴーニュ : ブルゴーニュ、ジュヴレ・シャンベルタン、ニュイ・サン・ジョルジュ、ボヌ、ポマール
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 : 沿岸地域、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)
<b>カベルネ・ソーヴィニヨン</b>	
<b>メルロー</b>	
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、ソノマ
チリ	セントラル・ヴァレー、マイポ、ラベル
アルゼンチン	メンドーサ、カファジャテ
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	ヴァン・ドゥ・ベイ・ドック、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 グルナツシュ / ガルナツチャ	
フランス	<p><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</p> <p><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</p>
スペイン	リオハ、ナバーラ
オーストラリア	<p><b>サウス・オーストラリア州</b> : バロッサ、マクラレン・ヴェール</p> <p>ヴィクトリア州の西部と中央部</p> <p><b>ニュー・サウス・ウェールズ州</b> : ハンター・ヴァレー</p> <p>ウェスタン・オーストラリア州</p>
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 (フィトゥー、コルビエール、コート・デュ・ルシヨン、ラングドック、ミネルヴォワ)、スペイン (ラ・マンチャ、バルデペーニャス)
ブレンド	グルナツシュ + シラーズ、シラーズ + カベルネ、シラーズ + ヴィオニエ

第3節 . 主要ワイン生産地域

学習項目

- 1 . 各**ワイン生産地域**について、造られるワインのスタイル、主に使用されるブドウ品種、一般的な**地域的ラベル用語**を覚える。
- 2 . **品質やスタイルを表す一般的なラベル用語**の意味を説明する。

A	ワイン生産地域
<b>フランス</b>	<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・フュイツセ、ボージョレ、フルーリ、ブルイイ、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、シャトーヌフ・デュ・パブ、コート・デュ・ローヌ
	<b>ロワール</b> : ミュスカデ、ヴーヴレ、サンセール、プイイ・フュメ
	<b>アルザス</b> <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 : ミュスカデ、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
<b>ドイツ</b>	モーゼル、ラインガウ、ファルツ
<b>イタリア</b>	<b>ピエモンテ、北西部</b> : バローロ、バルバレスコ
	<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・クラッシコ、キアンティ・ルフィーナ、フラスカティ、オルヴィエート
	<b>イタリア南部</b> : プーリア、シチリア <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 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
<b>スペイン</b>	リオハ、ナバーラ、リベラ・デル・ドウエロ、カタルーニャ、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、ガルナツチャ
<b>アメリカ合衆国</b>	<b>カリフォルニア</b> : 沿岸地域、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、ラベル、カサブランカ  <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、ライムストーン・コースト、クーナワラ、ヴィクトリア州西部及び南部、ハンター・ヴァレ 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	ウェスタン・ケープ、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・ドリジューヌ・コントロレ (AC)、ヴァン・ドゥ・ペイ、ヴァン・ドゥ・ターブル</p> <hr/> <p>一般的用語：ルージュ、ブラン、セック、ドゥミ・セック、モワフルー、ドゥー、ヴィラージュ</p> <hr/> <p><b>ブルゴーニュとボージョレ</b>：プルミエ・クリュ、グラン・クリュ、ヌーヴォー</p> <hr/> <p><b>ボルドー</b>：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><b>ロワール</b>：シュール・リー</p> <hr/> <p><b>アルザス</b>：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、トロツケン、ハルプトロツケン、キャビネット、シュベトレーゼ、アウスレーゼ、ベーレンアウスレーゼ、トロツケンベ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、ヴィーノ・ダ・ターヴォラ、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、ピノ・デ・メサ、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><b>カリフォルニア</b>：コースタル・リジョン (沿岸地域)</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>コースタル (沿岸地域)</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>

**第 4 節 . 発泡性ワイン**

**学習項目**

- 1 . 発泡性ワインの**最も重要な生産国 / 生産地域**を選ぶ。
- 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 . 大量生産の低価格ワイン及び上質ワインについて、発泡性ワインの**最も重要なラベル用語**を定義する。
- 4 . これらの用語が使用されているワインの**スタイル**を覚える。
- 5 . 一般的な発泡性ワインの**生産方法**を覚える。

<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>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 / メトード・トラディシヨネル / ボトル・ファーメンティッド
<b>D</b>	<b>生産方法</b>
方法	瓶内二次発酵方式、密閉タンク方式

第5節 . 甘口ワインと酒精強化ワイン

学習項目

1. 大量生産の低価格ワイン及び上質ワインについて、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。
2. 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。
3. 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。
4. 一般的な甘口ワイン、酒精強化ワインの**生産方法**を述べる。

A	最も重要なラベル用語
フランス	ソーテルヌ、ミュスカ・ドウ・ボーム・ドウ・ヴニーズ
スペイン	モスカテル・デ・バレンシア、シェリー（フィノ、アモンティリャード、オロロソ）
ドイツ	ベーレンアウスレーゼ、トロツ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

  

B	最重要ブドウ品種
ブドウ品種	セミヨン、マスカット、リースリング

  

C	生産方法
シェリー	発酵後に酒精強化、熟成
ポート、 ヴァン・ドウ・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

第6節 . スピリッツとリキュール

学習項目

1. 大量生産で低価格及び上質のスピリッツとリキュールについて、最も重要なラベル用語を定義する。
2. 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覚える。
3. 一般的なスピリッツとリキュールの原料と生産方法を述べる。

A	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	<b>スコッチ</b> ：ブレンド、モルト <b>アイリッシュ</b> <b>アメリカン・ウイスキー</b> ：バーボン、テネシー、カナディアン
ラム	ホワイト、ゴールド、ダーク
テキーラ	シルバー / プラタ、ゴールド、レポサト、アニエホ
ジン	ディスティルド ( 蒸留した )、ロンドン・ドライ
ウォッカ	
リキュール	

B	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	<b>植物</b> ：ジュニパー、コリアンダー、アンジェリカ、柑橘類の果皮 <b>風味付けの方法</b> ：低温合成、蒸留
ウォッカ	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

第7節 . 消費者とスタッフのための情報とアドバイス

学習項目

- 1 . ワインとスピリッツの**スタイルの特徴**を説明する。
- 2 . 顧客がワインあるいはスピリッツを購入する際に、製品知識を生かして、スタイル、品質、価格が顧客の要望に合うものを推奨する。また、スタイルが類似した他のワインを選ぶことができる。
- 3 . **ワインと料理の組み合わせの原則**を活用する。
- 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**社会的、健康、安全、法律上の問題**について述べる。

<b>A</b>	<b>スタイルの特徴</b>
<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</b>	外観、香り、味覚、結論
<b>B</b>	<b>ワインと料理の組み合わせの原則</b>
<b>ワインの考慮事項</b>	風味の強さ、風味の特徴、ボディ、酸味、タンニン、甘味
<b>料理の考慮事項</b>	風味の強さ、風味の特徴、酸味、甘味、塩味、香辛料、燻製、重量感、脂分と油分
<b>C</b>	<b>保管とサービス</b>
<b>保管</b>	最適の条件、不適切な保管による影響
<b>サービス</b>	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
<b>ワインの選択</b>	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>
<b>欠陥</b>	コルク不良、酸化、その他の不良な状態
<b>E</b>	<b>社会的、健康、安全、法律上の問題</b>
<b>社会的責任</b>	アルコールの安全な消費

第 8 節 . 主要ワインの特徴の表現 : WSET® 系統的テースティング・アプローチ

学習項目

- 1 . WSET® 系統的テースティング・アプローチ ( 初級 ) 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® レベル 2 系統的テースティング・アプローチ ( 初級 )		
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 - 黄金 - 琥珀 口ゼ : ピンク - オレンジ 赤 : 紫 - ルビー - ガーネット - トーニー
香り	状態	良好な香り - 不快なおい
	香りの強さ	弱い - 中程度 - 強い
	香りの特徴	果実 - 花 - 香辛料 - 青野菜 / 草木 - オーク - その他
味覚	甘さ	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	果実 - 花 - 香辛料 - 青野菜 / 草木 - オーク - その他
	余韻	短い - 中程度 - 長い
結論	品質	低い - 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・ボディー、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、ゲヴェルツトラミネール、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・ナテウレル ) 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・テミリオンのグラン・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プルミエ・クリュ ボージョレかボージョレ・ヴィラージュ
	白	シャブリのプルミエ・クリュ コート・ドールのコミューンかプルミエ・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 シャトーヌフ・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・クラッシコ・リセルヴァ
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	上質のパロツサ産シラーズ
	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・ラムカヴォッカ 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

レベル2初級認定資格は、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。

受験者の成績表と受験者宛手紙がAPPに送付され、APPが個々の受験者に通知します。

APPを通して、合格者への認定証が配布されます。

試験結果と認定証発行までの期間は、試験答案の受領後1週間です。

### 4. WSET®レベル2初級認定試験について

レベル2初級認定試験は、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。

項目	内容	問題数
スタイルに影響を与える要因	条件	6
	環境による要因	
	ブドウの栽培	
	ワイン醸造	
	熟成	
ブドウ品種	シャルドネ	8
	ソーヴィニオン・ブラン	
	リースリング	
	ピノ・ノワール	
	カベルネ・ソーヴィニオンとメルロー	
	シラー / シラーズとグルナッシュ / ガルナツチャ	
ワインの主要生産地域	フランス	16
	ドイツ	
	イタリア	
	スペイン	
	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	
発泡性ワイン	最も重要なラベル用語	3
	生産方法	
甘口ワインと酒糟強化ワイン	最も重要なラベル用語	3
	生産方法	
スピリッツとリキュール	最も重要なラベル用語	4
	原料と生産方法	
消費者とスタッフのための情報とアドバイス	スタイルの特徴、販売、サービス、一般的な欠陥	4
	料理とワインの組み合わせの基本	
	社会的、健康、安全、法律上の問題	
主要ワインの特徴の表現	系統的テースティング・アプローチ	6
合計問題数		50

## レベル2 初級認定試験問題例

WSET®レベル2 初級認定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 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®レベル2ワイン&スピリッツ初級認定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か、同等。

計算：UK基礎スキル基準のレベル2か、同等。

2. 試験の構成と結果

2.1 レベル2認定資格は、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 試験結果と認定証は、試験答案受領後1週間以内に、APPに通知、配布されます。

### 3 . 調整の必要な場合

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。

- ・ 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、受験時間の半分か経過するまでは、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、制限時間前に受験室を出ることはできませんが、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警告されます。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。

#### **6 . 試験結果に関する問い合わせ**

試験結果に関する問い合わせは、試験日から5週間以内に、WSET®の試験運営管理マネージャーに対して、書式によって行って下さい。問い合わせの内容により、正式なフィードバック、照会、再審査要求手続きのための書類を送付します。

この期間を過ぎた問い合わせに対しては、再審査は行われません。

#### **7 . WSET® Awards 試験規定**

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

