

ワインとスピリッツの
世界を探究する



WSET®ワイン&スピリッツ国際上級認定資格 規定

WSET® ワイン&スピリッツ国際上級認定資格

WSET® ワイン&スピリッツ国際上級認定資格は、WSET® ワイン&スピリッツ レベル 2 資格を英語以外の言語で学び、その言語で更に学び続けたいという生徒のために設けられた資格です。この資格はワイン&スピリッツ レベル 2 資格より広範囲な世界のワインとスピリッツを取り扱っており、またテースティング技術にもより重点を置いています。

国際上級認定資格は WSET® 認定校 (APP) でのみ取得が可能となっています。認定校および受験可能な言語に関する一覧は WSET® のウェブサイト www.wsetglobal.com を参照して下さい。

目次

1-5	はじめに
6-7	WSET® ワイン&スピリッツ国際上級認定資格について
8-15	ユニット 1 – 世界のワイン&スピリッツ
16-21	ユニット 2 – ワイン・テースティング
22-23	試験ガイダンス
24-25	ユニット 1 – 四択問題
26	ユニット 2 – テースティング試験
27-29	試験規定
30-32	メモ欄

ワイン&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ースティング技術を実践的に高め、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。

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。

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。

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

国際上級認定資格受験のための準備

受験準備としてコースを受講することが望まれます。テーキング方法を学ぶには、資格のある講師によるグループ・スタディーが最適です。英国ならびに海外の WSET® 認定プログラム・プロバイダー (APP) のリストは WSET® のウェブ・サイト (www.wsetglobal.com) を参照して下さい。プログラムの詳細については各 APP に直接確認して下さい。

通信教育による、より自由度の高い受講も可能です。ただし、この場合においても受験を希望する APP に登録することが必要です。最寄りの APP に連絡して下さい。

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、自己学力能力と実行能力の向上、問題解決能力。

WSET® 国際上級認定資格はこれらの技能を直接は査定しないものの、生徒が特定の主要技能を伸ばし、個人の技能ポートフォリオを築く機会はあると考えています。

講師と生徒のために、6 つの技能を割り振るための要点が用意されており、その中で WSET® 国際上級認定資格を受講するにあたって、主要技能を実践し、個人技能ポートフォリオを築くことが可能な例が示されています。ただし、こうした機会は採用した勉強方法により影響を受ける点に留意しなければなりません。

必要とされるすべての主要技能が WSET® 国際上級認定資格でカバーされているわけではありません。従って必要とされるすべての主要技能の修得を希望する生徒には、適切なアドバイスができる専門主要技能指導者に連絡することを勧めます。

しかし、下記の 2 つの主要技能については、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
- ・ 自己学力能力と実行能力の向上

講師と生徒のために、APP 用ハンドブックおよび WSET® のウェブサイト (www.wsetglobal.com) において、生徒が WSET® 国際上級認定刺客コースを受講することにより鍛錬できる主要技能毎の履修ガイドを用意しています。

このガイドは WSET® ワイン&スピリッツ国際上級認定資格コースの受講に際し国際上級認定資格スタディー・パックと WSET® 推薦講師用ガイドに従うことで得られる主要技能習得機会を明示しています。これとは別の指導方法を採用する講師の場合は、技能習得機会の内容が異なる場合もあります。

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 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す。

資格目的

国際上級認定資格では、世界の主要なワイン&スピリッツと、世界市場におけるそれらの商業的な重要性を十分理解することを目的としています。この資格は、ワイン&スピリッツの品質や商業的価値をプロフェッショナルとして査定する必要のある人々をサポートします。当資格は、小売業やサービス業での仕入れ商品のセレクト等、業務スキルや能力の土台を作る上で必要とされる深い商品知識を提供します。

WSET®ワイン&スピリッツ国際上級認定資格の有資格者は、世界の主要なワイン&スピリッツの特徴を表現し、そのスタイル、品質、価値に影響を及ぼす事柄について説明することができるようになります。従って、経営に対するアドバイスを与えたり、顧客からの質問に毅然と対応でき、また様々な場面で適切なワイン&スピリッツの選択をすることができるようになります。

資格構成	WSET®ワイン&スピリッツ国際上級認定資格
構成ユニット	ユニット1 — 世界のワイン&スピリッツ
	ユニット2 — ワイン・テースティング

WSET®ワイン&スピリッツ国際上級認定資格を得るためには両方のユニットに合格しなければなりません。

資格の目指すところ

この資格を修了すると：

- 世界の主要なワイン&スピリッツの生産に影響を及ぼす要素、そしてそれらの要素がスタイル、品質、価格どのように影響するかを説明できるようになる
- 世界の主要なワイン&スピリッツの特徴を詳細に亘って表現できるようになる
- 世界の主要なワイン&スピリッツの知識を用い、様々な場面顧客に対し、ワインを推薦することができるようになる
- 取り扱いワインの代表的なスタイルに料理とワインの組み合わせの原則を理解できるようになる
- WSET®式系統的ワイン・テースティング方法を用い、ワインを分析し、ワイン&スピリッツのスタイル、品質、価格帯を見極めることができるようになる
- 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ようになる
- ワイン&スピリッツの正しい貯蔵法や供し方について、顧客や従業員に情報およびアドバイスを提供することができるようになる

2つのユニットは下記の構成項目に分けられます。

ユニット名	項目番号	項目内容
ユニット1 世界のワイン&スピリッツ (6単位)	1.1	ワイン生産
	1.2	世界のライト・ワイン
	1.3	世界の発泡性ワイン
	1.4	世界の酒精強化ワイン (リキュール・ワイン)
	1.5	世界のスピリッツとリキュール
	1.6	知っておくと便利な知識
ユニット2 ワイン・テースティング (2単位)	2.1	世界の主要ワインの特徴、品質、商業的価値の見極めと査定

登録

WSET®ワイン&スピリッツ国際上級認定資格コース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や、健康、宗教上の理由でアルコール飲料の試飲をしない受験者は、その学習過程でアルコール飲料を試飲することが許されません。これらの受験者は、WSET®ワイン&スピリッツ国際上級認定資格のユニット2の査定を修了することができません。この場合受験者は、ユニット1の修了合格証を受けることはできますが、WSET®ワイン&スピリッツ国際上級認定資格を受けることはできません。受験希望者は、その時点での知識の水準がこの資格の受験に相応しいかどうかを確認するために、登録前に最寄りの認定校 (APP) と相談して下さい。

学習時間の目安

この2つのユニット・プログラムを成功裏に履修するために必要な学習時間の目安は最低80 (自習時間と講義の時間の組み合わせ) です。また、このユニット・プログラムのための講義時間は28時間以上を推奨します。

WSET®レベル4・ワイン&スピリッツ・ディプロマ資格へ進むために

国際上級認定資格の有資格者がディプロマ資格課程へ進むためには、英語またはドイツ語によるWSET®ディプロマ・エントリー試験に合格しなくてはなりません。

当該試験の申し込み等に関しては、各APPへ直接連絡・確認して下さい。

構成項目 1

– ワイン生産

学習要項

1. **ロケーション**による影響を理解し、**ブドウ栽培**に影響を与える主な要素を説明する；造られたワインのスタイル、品質、価格に及ぼす影響を説明する。
2. **ワイン醸造、熟成、瓶詰め**に用いられる主なオプションを覚える；造られたワインのスタイル、品質、価格に及ぼす影響を説明する。
3. 国内市場におけるワイン**価格の内訳**をリストする。

項目 A	ロケーション
気候	一般的な気候、微気候、年間の天候状況
土壌	土壌の種類による影響、ブドウ畑の向き、テロワール
項目 B	ブドウ栽培
ブドウの樹	種の定義、ブドウ品種、クロッシング、ハイブリッド、クローン、フィロクセラ、台木、接ぎ木とブドウの樹の選択、ブドウ樹に関する問題点
ブドウ畑	ブドウ畑の年間サイクル、収量（イールド）、整樹、剪定、畑に関する問題点、収穫
項目 C	ワイン醸造
発酵	アルコール発酵の原理、発酵前に行う調整
生産、設備、作業の流れ	赤ワイン、ロゼ・ワイン、白ワイン、甘口ワイン 圧搾、発酵のための設備
項目 D	熟成ならびに瓶詰め
熟成	熟成の効果、熟成に適したワインの特質、熟成槽、熟成の短縮
清澄	清澄の定義、清澄剤
ろ過	ろ過の定義、ろ過のタイプ
安定化	化学物質と微生物の安定化と救済法、低温殺菌と高温瓶詰め
容器と栓	ガラス製ボトル、プラスチック製ボトル、バッグ・イン・ボックス 天然コルク、人工コルク、スクリュウ・キャップ

構成項目2

- 世界のライト・ワイン

学習要項

1. 世界の主要なライト・ワイン生産国の主な**生産地域ならびに地区**、ところによっては重要なコミューン（村）を覚える。
2. 主要な**地域**ならびに**地区**で造られるワインのスタイル、品質、価格に影響を及ぼす**主要な要素**を覚える。
3. 主要な**地域**ならびに**地区**の主要なワインの特徴を説明する。

項目 A	地域ならびに地区
フランス 一般	ヴァン・ドゥ・フランス
ボルドー地方	ボルドー、ボルドー・シュペリユール、メドック地区、オー・メドック地区（サン・テステフ、ポイヤック、サン・ジュリアン、マルゴー）、グラヴ地区（ペサック・レオニアン）、ソーテルヌ地区（バルサック）、サン・テミリオン（サン・テミリオン周辺地区）、ボムロル、フロンサック、コート・ドゥ・ボルドー、アントル・ドゥー・メール
フランス南西部	ベルジェラック、モンバジャック、カホール、マディラン、コート・ドゥ・ガスコニュ IGP、ジュランソン
ブルゴーニュ地方	ブルゴーニュ、シャブリ（シャブリ・プルミエ・クリュ、シャブリ・グラン・クリュ）、コート・ドゥ・ニューイ（ジュヴレ・シャンベルタン、ヴジョー、ヴォーヌ・ロマネ、ニューイ・サン・ジョルジュ）、コート・ドゥ・ボヌ（アロース・コルトン、ボヌ、ボマル、ヴォルネ、ムルソー、ピュリニ・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェ）、コート・シャロネーズ（リュリ、メルキュレ、ジヴリ、モンタニー）、マコネ（プイイ・フュイッセ、マコン・ヴィラージュ）、ボージョレ（ボージョレ・ヴィラージュ、ボージョレ・クリュ）
ロワール川流域	ヴァル・ドゥ・ロワール IGP、ミユスカデ、ミユスカデ・セーヴル・エ・メヌ（シュール・リーを含む）、アンジュー、サヴニエール、コトー・デュ・レイヨン、ソミュール、トゥーレーヌ、シノン、ブルグアイユ、ヴァーヴレ、サンセール、プイイ・フュメ、ムヌトウー・サロン
アルザス地方	アルザス、アルザス・グラン・クリュ
ローヌ川流域	コート・ロティ、コンドリュユ、サン・ジョゼフ、エルミタージュ、クローズ・エルミタージュ、コルナス、コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ、シャトヌフ・デュ・パプ、ジゴンダス、ヴァケラス、リラック、タヴェル、ローヌ周辺地区
ラングドック ルシヨン地方 プロヴァンス地方	ペイ・ドック IGP、ラングドック（ピック・サン・ルー、ラ・クラブ）、ミネルヴォワ、コート・デュ・ルシヨン（コート・デュ・ルシヨン・ヴィラージュ）、フィトゥー、コルビエール、バンドル、コート・ドゥ・プロヴァンス
イタリア ピエモンテ州	パローロ、バルバレスコ、バルベラ・ダスティ、ドルチェット・ダルバ、ガヴィ、ランゲ、ドリャーニ、ロエロ
トレンティーノ・ アルト・アディジェ州	トレンティーノ、アルト・アディジェ
フリウリ・ヴェネツィア・ ジュリア州	コッリオ、フリウリ・グラヴ

項目 A	地域および地区 (続き)
イタリア 続き	
ヴェネト州	ヴァルポリチェッラ、アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ、レチオート・デッラ・ヴァルポリチェッラ、ソアーヴェ、バルドリーノ、ヴェネト IGT (地理的表示)
トスカーナ州	ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ、キアンティ、キアンティ・クラッシコ、ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ、ボルゲリ、ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチャーノ、トスカーナ IGT
マルケ州	ロッソ・コネロ、ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ
ウンブリア州	オルヴィエート
ラツィオ州	フラスカーティ
アブルッツォ州	モンテプルチャーノ・ダブルッツォ、トレッピアーノ・ダブルッツォ
カンパーニア州	タウラージ
プーリア州	コペルティーノ、サリス・サレンティーノ、IGT
バジリカータ州	アリヤーニコ・デル・ヴルトウレ
シチリア州	シチリア IGT
スペイン	
一般	デノミナシオン・デ・オリヘン、デ・パゴ カタラユ、カリニェナ、ナバーラ、リオハ、カタルーニャ、ペネデス、プリオラート、リベラ・デル・ドゥエロ、ルエダ、トロ、ピノ・デ・ラ・ティエラ・カスティーリャ・イ・レオン、ビエルゾ、リアス・バイシャス、フーミリャ、バレンシア、イエクラ、ラ・マンチャ、ヴァルデペーニャス、ピノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ
ポルトガル	ヴィーニョ・レジョナル・ドゥリエンセ (ドウロ)、ヴィーニョ・レジョナル・ミーニョ (ヴィーニョ・ヴェルデ)、ヴィーニョ・レジョナル・ベイラス (バイラーダ、ダン)、ヴィーニョ・レジョナル・リスボア、ヴィーニョ・レジョナル・テージョ、ヴィーニョ・レジョナル・ペニンスラ・デ・セトウーバル、ヴィーニョ・レジョナル・アレンテージョ (アレンテージョ)
ドイツ	
モーゼル地域	ベルンカステル、ピースポート、ルーヴァー、ザール
ナーエ地域	シュロスベッケルハイム
ラインガウ地域	ガイゼンハイム、ヨハニスベルク、リュエデスハイム
ラインヘッセン地域	ニーアシュタイン
プファルツ地域	フォルスト、ダイデスハイム
バーデン地域	カイザーシュトゥール・トゥーニベルク
フランケン地域	
中央ならびに南東ヨーロッパ	
オーストリア	ヴァッハウ、ニーダーエステライヒ州 (ヴァインフィアテル)、ブルゲンラント州 (ノイジードラーゼー、ノイジードラーゼー・ヒューゲルラント、ミッテルブルゲンラント)
ギリシャ	リージョナル・ワイン、ナウサ、ネメア、サントリーニ、
ハンガリー	トカイ

項目 A	地域および地区 (続き)
南アフリカ	沿岸地域 (ステレンボッシュ)、ウェスタン・ケープ、パール、コンスタンシア、ダーバンヴィル、ブリード川流域 (ウスター、ロバートソン)、ウォーカー・ベイ、エリム、エルギン
オーストラリア 幾つかの州を合わせた地方	サウス・イースタン・オーストラリア
サウス・オーストラリア州	バロッサ地域 (バロッサ・ヴァレー、エデン・ヴァレー)、マウント・ロフティ・レンジ地域 (アデレード・ヒルズ、クリア・ヴァレー) フルーリウ地域 (マクラレン・ヴェイル)、ライムストーン・コースト地域 (クーナワラ、パザウエイ)、ローワー・マレー地域 (リヴァーランド)
ニュー・サウス・ウェールズ州	ハンター・ヴァレー、リヴェリナ
ヴィクトリア州	ポート・フィリップ地域 (ヤラ・ヴァレー、ジロング、モーニングトン半島)、セントラル・ヴィクトリア地域 (ヒースコート)
タスマニア州	
ウェスタン・オーストラリア州	サウス・ウェスタン・オーストラリア地域 (マーガレット・リヴァー)、グレート・サザン地区 (マウント・パーカー、フラン克蘭ド・リヴァー)
ニュージーランド	
北島	オークランド、ギスボーン、ホークス・ベイ、マーティンバラ
南島	カンタベリー、モールバラ、ネルソン、セントラル・オタゴ
北アメリカ アメリカ合衆国	
カリフォルニア州	ナパ郡 (ナパ・ヴァレーAVA、ラザフォードAVA、オークヴィルAVA、マウント・ヴィンダーAVA、ロス・カーネロスAVA)、ソノマ郡 (ラシアン・リヴァー・ヴァレーAVA、アレキサンダー・ヴァレーAVA、ドライ・クリーク・ヴァレーAVA)、メンドーシノ郡、モンテレー郡、サンタ・バーバラ郡 (サンタ・マリア・ヴァレーAVA)、サン・ルイス・オビスポ郡 (パソ・ロブレスAVA)
オレゴン州	ウィラメット・ヴァレーAVA
ワシントン州	コロンビア・ヴァレーAVA (ヤキマ・ヴァレーAVA)
ニューヨーク州	フィンガー・レイクスAVA
カナダ	オンタリオ州 (ナイアガラ半島)、ブリティッシュ・コロンビア州 (オカナガン・ヴァレー)
南アメリカ	
チリ	
コキンボ	エルキー、リマリ
アコンカグア	カサブランカ、レイダ、サン・アントニオ、アコンカグア
中央渓谷	クリコ、マイボ、ラペル (カチャポアル、コルカグア)
南部地域	ピオビオ、イタタ
アルゼンチン	メンドーサ州 (ウコ渓谷、ルハン・デ・クージョ、マイブ)、サルタ州 (カファジャテ)、サンファン州、ネウケン州、リオ・ネグロ州
項目 B	ワインのスタイル、品質、価格に影響する主な要素
価格と品質	
分類	安価、中価格、高価格、プレミアム (高級)
価格の内訳	蔵出し/FOB 価格、エージェント・コミッション、為替相場、輸送、貯蔵と配送、税金、利ザヤ
影響	
スタイル	気候、土壌、ブドウ、ブドウ栽培、ワイン醸造、熟成、ワイン生産、規則、市場価値
品質	微気候、ヴィンテージによる違い、土壌、ブドウ、ブドウ栽培、ワイン醸造、ブレンディング、熟成、ワイン生産規則
他	市場の圧力、生産量、ブランド、文化的・政治的影響、外圧と投資

構成項目 3

－ 世界の発泡性ワイン

学習要項

1. 世界の主要な発泡性ワイン生産国の主な**生産地域ならびに地区**、ところによっては重要なコミューン（村）を覚える。
2. 発泡性ワインに用いられる**生産方法**を説明する。
3. 主要な**地域ならびに地区**で造られる発泡性ワインの**スタイル、品質、価格に影響を及ぼす要素**を覚える。
4. 主要な**地域ならびに地区**の主要な発泡性ワインの特徴を説明する。

項目 A	地域および地区
フランス	アルザス、ブルゴーニュ、シャンパーニュ、リムー、ロワール（ソミュール、ヴァーヴレ）
スペイン	カバ
イタリア	アスティ
ドイツ	ゼクト
ニュー・ワールド	オーストラリア、カリフォルニア、ニュージーランド、南アフリカ
項目 B	生産方法
方法	伝統方式、トランスファー方式、密閉タンク方式、炭酸ガス注入方式
項目 C	ワインのスタイル、品質、価格に影響する主な要素
価格と品質	
分類	安価、中価格、高価格、プレミアム（高級）
品質	ノン・ヴィンテージ、ヴィンテージ、プレスティージ・キュヴェ
価格の内訳	蔵出し価格/FOB 価格、エージェント・コミッション、為替相場、輸送、貯蔵と配送、税金、利ザヤ
影響	
スタイル	気候、ブドウ、ブレンド、生産方法、熟成、スタイルの定義、法的定義、市場価格、ブランドの認識
品質	微気候、ヴィンテージによる違い、土壌、ブドウ、ブドウ栽培、ワイン醸造、ブレンディング、熟成、ワイン生産規則
他	市場の圧力、生産量、ブランド、文化的・政治的な影響、外圧と投資

構成項目 4

– 世界の酒精強化ワイン（リキュール・ワイン）

学習要項

1. 世界の主要な酒精強化ワイン生産国の主な**生産地域**ならびに**地区**を覚える。
2. 酒精強化ワインに用いられる**生産方法**を説明する。
3. 主要な**地域**ならびに**地区**で造られる酒精強化ワインの**スタイル、品質、価格に影響を及ぼす主要な要素**を覚える。
4. 主要な**地域**ならびに**地区**の主要な酒精強化ワインの特徴を説明する。

項目 A	地域および地区
ポルトガル	マデイラ、ポート（ドウロ川流域）
スペイン	シェリー
フランス	ヴァン・ドゥー・ナチュレル：ラングドック・ルシヨン、ローヌ川流域
オーストラリア	ラザグレン
項目 B	生産方法
方法	ポート方式、シェリー方式
項目 C	ワインのスタイル、品質、価格に影響する主な要素
価格と品質	
分類	安価、中価格、高価格、プレミアム（高級）
価格の内訳	蔵出し価格／FOB 価格、エイジェント・コミッション、為替相場、輸送、貯蔵と配送、税金、利ザヤ
影響	
スタイル	気候、ブドウ、ブレンド、生産方法、熟成、スタイルの定義、法的定義、市場価格、ブランドの認識
品質	微気候、ヴィンテージによる違い、土壌、ブドウ、ブドウ栽培、ワイン醸造、ブレンディング、熟成、ワイン生産規則
他	市場の圧力、生産量、ブランド、文化的・政治的な影響、外圧と投資

構成項目 5

- 世界のスピリッツならびにリキュール

学習要項

1. 世界のスピリッツならびにリキュールの生産過程を選ぶ。
2. 世界の主なスピリッツならびにリキュールを分類する。
3. 主要なスピリッツならびにリキュールの生産方法とベースとなるアルコールを述べる。
4. 大量生産の低価格品と上質スピリッツならびにリキュールについて、最も重要なラベル用語を定義する。
5. 主要なスピリッツならびにリキュールの特徴を説明する。

項目 A	生産過程
製造方法	転化、発酵、蒸留、熟成、ブレンド
蒸留器	ポット・スティル、連続式スティル
項目 B	スピリッツならびにリキュール
ブランデーおよび ブドウから造られる 他のスピリッツ	ブドウ：コニャック、アルマニャック、グレープ・ブランデー、マール、 グラッパ、スパニッシュ・ブランデー
ウイスキー	スコッチ、アイリッシュ、カナディアン、バーボン、テネシー
ラムおよびサトウキビ から造られる他の スピリッツ	スタイル：ホワイト、ゴールデン、ダーク
テキーラとメズカル	シルバー、ゴールド、レボサド、アニエホ
ウォッカ	スタンダード、プレミアム、スーパープレミアム
ジンと他の香味付けし たスピリッツ	ジン、アニスで香味付けしたスピリッツ
リキュール	ハーブ、柑橘類、核果類、種子、仁および豆、乳製品
項目 C	最も重要なラベル用語
ブランデー	コニャック、アルマニャック、ブランデー・デ・ヘレス、スパニッシュ、VS、VSOP、 XO、ナポレオン、オールダージュ
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	ホワイト、ゴールデン、ダーク
テキーラ	シルバー、ゴールド、レボサド、アニエホ、100%アガーベ
ヴォッカ	プレミアム
ジン	ディスティルド（蒸留した）、ロンドン・ドライ
リキュール	

構成項目 6

– 知っておくと便利な知識

学習要項

1. 世界の主要なワイン&スピリッツの持つ**スタイルの特徴**について情報を提供する。
2. ワインやスピリッツの購入に際し、顧客が求める**スタイル、品質、価格**を理解し、適したものを勧められるよう、商品知識を活用する。
3. **料理とワインの組み合わせの原則**を活用する。
4. 顧客や従業員に、ワインやスピリッツの**販売方法や供し方**に関して提言する。
5. ワイン起こりうる**欠陥**を認識し、考えられる原因を伝える。
6. ワインやスピリッツの消費に絡む**社会的、健康、安全、法律上の問題**といった事柄を述べる。

項目 A	スタイルの特徴
WSET®式系統的ワイン・テースティング方法を用いて表現する	外観、香り、味、結論
項目 B	品質と価格
分類	安価、中価格、高価格、プレミアム（高級）
項目 C	料理とワインの組み合わせの原則
ワインについて考慮する点	重さ、風味の強さと果実風味の特徴、酸味、口当り／タンニン、甘さ
料理について考慮する点	風味の強さ、酸味、うま味、甘味、塩味、香料、重厚度（重さ）、脂肪と油分
項目 D	販売方法と供し方
貯蔵	最適な状態、長期および短期熟成、在庫管理
供し方	サービスの手順、供する温度、開栓とデカンティング、グラスや小道具、おつまみ
ワイン	顧客の嗜好、価格、オケーション、企画側の要求
項目 E	起こりうる欠陥
欠陥	酸化、コルク汚染、亜硫酸の過剰使用、再発酵、酢酸による欠陥、硫化水素、酒石酸塩の結晶
項目 F	社会的、健康、安全、法律上の問題
社会的責任	安全なアルコール消費

構成項目1

－ 世界の主要ワインの特徴、品質、商業的価値の見極めと査定

学習要項

1. WSET® 系統的テースティング・アプローチ（レベル3）を使って、ワインの主要な特徴を説明する。
2. 主要ワインの品質、出所、小売価格を推断する。
3. WSET® 系統的テースティング・アプローチ（レベル3）を用いてワインをテースティングする際に、正確な記録を残すことができる。

WSET® 系統的テースティング・アプローチ：ワイン（レベル3）

外観				
清澄さ	澄んでいる — 濁っている (欠陥?)			
色の濃さ	淡い — やや淡い — 中程度 — やや濃い — 濃い			
色	白	緑がかったレモン色 — レモン色 — 黄金色 — 琥珀色 — 褐色		
	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 — トーニー色 — 褐色		
他の観察事項	例：周縁部と中心部、脚／涙、沈殿物、発泡			
香り				
状態	良好な香り — 不快な臭い (欠陥：酸化臭 — 不良な状態 — コルク汚染 — その他)			
香りの強さ	弱い — やや弱い — 中程度 — やや強い — 強い			
発達段階	若い — 発達中 — 発達した — 新鮮さを失った／ピークを過ぎた 故意に酸化?			
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 — 極甘口			
酸味	低い — やや低い — 中程度 — やや高い — 高い			
タンニン	少ない — やや少ない — 中程度 — やや多い — 多い			
アルコール	弱い — やや弱い — 中程度 — やや強い — 強い 酒精強化ワイン : レベル (弱い/中程度/強い?)			
ボディ	ライト — ミディアム(-) — ミディアム — ミディアム(+) — フル			
風味の強さ	弱い — やや弱い — 中程度 — やや強い — 強い			
風味の特徴	例：果実、花、香辛料、野菜、オーク香、その他			
他の観察事項	例：バランス、舌触り 発泡性ワイン : 泡 (繊細 — クリーム状 — 強い?)			
余韻	短い — やや短い — 中程度 — やや長い — 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			
熟成度／熟成の可能性	若すぎる	今飲んでもよいが熟成の可能性がある	今が飲み頃で熟成は見込めない	古すぎる
ワインの素性	例：産地 (国、地域) 例：ブドウ品種			
価格帯	安価 — 中価格 — 高価格 — プレミアム (高級)			

他の観察事項：バランスと舌触り

バランス	
甘味	厳しい、少ない? 甘すぎる、しつこい?
酸味	酸っぱい、爽やか? 締めがない、重い?
タンニン	うまく溶け込んでいる、柔らかい? 粗い、苦い?
アルコール	ほのか、軽い? 熱い、ひりつく?
果実風味	ぼんやりした、希薄な、特徴のない? 果汁たっぷりの、果実が目立っている?
全体	上品な、調和のとれた? まとまりのない、ぎこちない?
舌触り	
タンニンの「きめ」	絹のように滑らか、きめが細かい、ベルベットのように滑らか、成熟している? きつい、きめが粗い、乾いた?
タンニン(白ワイン)	粘性のある、苦い、乾いた、粗い?
粘性	水っぽい、希薄な? クリーミー、口をおおう感じ?
炭酸ガス	発泡、刺激がある? 繊細な泡、クリーム状の泡、強い泡

香りと風味の特徴

果実/花	
花	アカシア、カモミール、エルダーフラワー、果樹の花、バラ、スミレ (ほのかな香り? 強い香り?)
緑色系果実	リンゴ(青? 赤?), 西洋スグリ、洋ナシ、ブドウ (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)
柑橘類	グレープフルーツ、レモン、ライム(果汁? 皮?) (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)
有核果実	モモ、アプリコット、ネクタリン(生果? 乾燥果実?) (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)
トロピカルフルーツ	バナナ、キウイ、ライチ、マンゴー、メロン、パッションフルーツ、パイナップル (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)
赤系果実	赤スグリ、クランベリー、ラズベリー、イチゴ、レッドチェリー、プラム (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)
黒系果実	黒スグリ、ブラックベリー、ブルーベリー、ブラックチェリー (単純、一般的? 独特?) (新鮮? 調理した?) (熟れた? 未熟?)
ドライフルーツ	イチジク、プルーン、レーズン、スルタナ、キルシュ、ジャムのような、調理した、焼いた、煮込んだ、缶詰・瓶詰等

香りと風味の特徴 続き

香辛料／野菜	
未熟な味	青ピーマン(トウガラシ)、芝、白コショウ、葉、トマト、ポテト
草	芝、アスパラガス、黒スグリの葉
ハーブ	ユーカリ、ミント、葉、ラベンダー、フェンネル、ディル
野菜	キャベツ、エンドウ、豆類、オリーブ(黒?青?) (新鮮?調理した?)
甘い香りの香辛料	シナモン、クローヴ、生姜、ナツメグ、ヴァニラ
刺激のある香辛料	黒/白コショウ、リコリス、ジュニパー
オーク／その他	
単純／中性	シンプル、ニュートラル、特徴のない
酵母類	酵母、ビスケット、パン、トースト、澱
乳製品	バター、チーズ、クリーム、ヨーグルト
オーク	ヴァニラ、トースト、スギ、焦がした木、燻製、松ヤニ
木の実	アーモンド、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、クルミ、チョコレート、コーヒー
成熟した味	植物、キノコ、干し草、湿った葉、林床、猟鳥類、調味料、タバコ、スギ、ハチミツ、シリアル
動物	皮革、肉類、農家の庭
鉱物	土、ガソリン、ゴム、タール、石/鉄、湿った羊毛

香りの問題

酸化／不良な状態	カラメル、トフィー、古臭い、シェリーのようなおい
コルク汚染	かび臭い、湿ったボール紙、TCA
揮発性の酸	酢、除光液
還元	キャベツ、卵、汗、ゴム、詰まった排水管

地域および地区の代表的ワイン		
項目 B	ワイン・スタイル	テースティング用ワイン名
ライト・ワイン		
ボルドー地方	赤ワイン	一般的なボルドーAC メドックかオー・メドックのクリュ・クラッセ サン・テミリオン のグラン・クリュ
	白ワイン	ボルドーAC、グラヴカベサック・レオニャン
	甘口ワイン	バルサックかソーテルヌ
フランス南西部	赤ワイン	カオール、マディラン
ブルゴーニュ地方	赤ワイン	ボージョレとボージョレ・ヴィラージュあるいはボージョレ・クリュ 一般的なブルゴーニュ ACの赤 コート・ドールのコミューンかブルミエ・クリュのレベルのワイン
	白ワイン	シャブリ (コミューンかブルミエ・クリュ) シャサーニュ・モンラッシェ、ムルソーあるいはピュリニー・モンラッシェ (コミューンかブルミエ・クリュ)
ロース川流域	赤ワイン	コート・デュ・ロースかコート・デュ・ロース・ヴィラージュ シャトヌーフ・デュ・パプあるいはジゴンドス コルナス、サン・ジョセフ、コート・ロティあるいはエルミタージュ
フランス南部	赤ワイン	コルビエール、フィトゥーあるいはミネルヴォワ 国際的品種の IGP
ロワール川流域	白ワイン	ミュスカデ・シュル・リ ヴーヴレ・セック、ヴーヴレ・ドゥミ・セック サヴァニエールか他のシュナン・ブランをベースにしたワイン ブイイ・フュメかサンセール
アルザス	白ワイン	リースリング ゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリあるいはピノ・ブラン
ドイツ	白ワイン	リースリング QbA かカビネット リースリングシュペートレーゼかアウスレーゼ 低価格あるいは中程度の辛ロリースリング エルステス・ゲヴェクス (か同等に高品質の) 辛ロリースリング
オーストリア	白ワイン	ヴァッハウのグリュナー・フェルトリナー
ハンガリー	白ワイン	トカイ・アスー
イタリア	赤ワイン	バローロかバルバレスコ ヴァルポリチェッラかアマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ キャンティ・クラッシコ・リセルヴァ イタリア南部の赤ワイン
スペイン	白ワイン	ソアーヴェかピノ・グリージョ 現代的なブドウ品種による IGT 白ワイン
	赤ワイン	カタロニアかナバーラの現代的な赤ワイン リベラ・デル・ドウエロ リオハ・レセルバかگران・レセルバ
	白ワイン	リアス・バイシャスカルエダ
ポルトガル	赤ワイン	ドウロ、ダンあるいはアレンテージョ
ギリシャ	赤ワイン	ナウサカネメア
南アフリカ	赤ワイン	高品質のカベルネ・ソーヴィニヨン ベースのブレンド ピノタージュ
	白ワイン	シュナン・ブラン

項目 B		地域および地区の代表的ワイン 続き	
国/地域	ワイン・スタイル	テースティング用ワイン名	
ライト・ワイン			
オーストラリア	赤ワイン	バロッサのシラーズ クーナワラのカベルネ・ソーヴィニオン 低価格、大量生産のブランド・ワイン	
	白ワイン	オーク樽を使った高品質シャルドネ クレア・ヴァレー・カイーデン・ヴァレーのリースリング ハンター・ヴァレーのセミヨン	
ニュージーランド	赤ワイン	ピノ・ノワール	
	白ワイン	ソーヴィニオン・ブラン シャルドネ	
アメリカ合衆国	赤ワイン	カリフォルニア（あるいはサブ・ゾーンの）カベルネ・ソーヴィニオン 高品質ピノ・ノワール（例、カーネロス、ロシアン・リヴァー、サンタ・バーバラ、オレゴン）	
	白ワイン	オーク樽を使用した高品質のシャルドネ オーク樽を使用した高品質のソーヴィニオン・ブラン（フュメ・ブラン）	
チリ	赤ワイン	カルムネール カベルネ・ソーヴィニオン	
	白ワイン	中程度のソーヴィニオン・ブラン	
アルゼンチン	赤ワイン	カベルネ・ソーヴィニオン マルベック	
	白ワイン	トロンテス	
発泡性ワイン			
一般	密閉タンク方式による低価格のブリュット		
フランス	ノン・ヴィンテージのシャンパーニュ		
シャンパーニュ	ノン・ヴィンテージ		
フランス	クレマン AC、ヴーヴレあるいはソーミュール		
イタリア	アステイ		
スペイン	カバ		
ニュー・ワールド	高品質のニュー・ワールド産発泡性ワイン		
酒精強化ワイン			
スペイン	フィノ・カマンサニーヤ		
	辛口アモンティヤードまたは辛口オロロソ		
	ミディアムまたは甘口のブレンドのシェリー		
ポルトガル	LBV ポート		
	10年トニー・ポート		
ニュー・ワールド	オーストラリア産マスカット		
スピリッツとリキュールはユニット2の査定の一部ではありませんが、 WSET® は以下のスピリッツのテースティングを行う機会が生徒に与えられることを強く推奨します。			
スピリッツとリキュール			
スコッチ・ウイスキー	シングル・モルト・スコッチ・ウイスキー		
他のウイスキー	ブレンド・スコッチ・ウイスキー、アイリッシュ・ウイスキー、 バーボン・ウイスキー、カナディアン・ウイスキー		
コニャック	VSOP, XO		
他のブランデー	アルマニャック、グラッパ、マール、スパニッシュ・ブランデー		
他のスピリッツ	ラム、テキーラ、ウォッカ、ジン		

1 査定方法

ユニット1

- WSET® Awards により用意された、事前開封禁止の試験問題にて査定されます。合格するためには55%以上正答しなければなりません。

試験は50問の四択問題から成り、制限時間は45分。

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。

ユニット2

- ユニット2は、1つのワインのブラインド・テースティングで、各学校にて用意し、採点します。テースティング試験は、受験生の学習要項の実践的応用力を査定します。査定概要はWSET® Awards が用意します。テースティング試験の制限時間は15分。ユニット2はWSET®認定レベル3内部査定官によってのみ実施および採点が認められます。

受験者は、二つのユニットを受験しなければなりません。以前に一つのユニットだけ合格した再受験者に限り、一つのユニットを受験することができます。

WSET® Awards は、病気などの理由による不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 試験の運営

試験はWSET®認定校（APP）によって実施されます。認定校は、WSET®が発行する運営ハンドブックに定められた業務規則と基準に則って試験を運営管理しなければなりません。

3 試験結果の通知

試験結果の通知はWSET® Awards によって下記のように行われます：

すべての受験生の試験結果は、受験生宛の手紙と共に認定校に送付され、認定校が各受験生に連絡します。試験結果の通知は、試験答案の受領後4~5週間が目安です。

合格者には、認定校を通じて資格証書が与えられます。

4 WSET®国際上級認定資格試験について

ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストは、WSET®国際上級認定資格試験の過去の試験問題を公表しません。

ユニット1・四択問題

四択問題は、ユニット1に含まれる各構成項目に割り当てられた配分比率に従って慎重に構成されています。下の表にユニット1の各構成項目から出題される問題数の内訳が示されています。

四択問題の試験仕様 項目表	ユニット	構成項目	1試験当たりの出 題数
1.1 ワイン生産		ロケーション	7
		ブドウ栽培	
		ワイン醸造	
		熟成ならびに瓶詰め	
		コストの内訳	
1.2 世界のライト・ワイン		フランス	26
		イタリア	
		スペイン	
		ポルトガル	
		ドイツ	
		中央ならびに南東ヨーロッパ	
		オーストラリア	
		ニュージーランド	
		南アフリカ	
		北アメリカ	
		南ならびに中央アメリカ	
		ワインのスタイル、品質、価格に影響する要素	
		1.3 世界の発泡性ワイン	
生産方法			
ワインのスタイル、品質、価格に影響する要素			
1.4 酒精強化ワイン（リキュール・ワイン）		地域や地区	4
		生産方法	
		ワインのスタイル、品質、価格に影響する要素	
1.5 スピリッツとリキュール		生産過程	6
		スピリッツとリキュール	
		スピリッツのスタイル、品質、価格に影響する要素	
1.6 知っておくと便利な知識		スタイルの特徴	3
		品質と価格	
		料理とワインの組み合わせの原則	
		販売方法と供し方	
		起こりうる欠陥	
		社会的、健康、安全、法律上の問題	
合計問題数			50

ユニット1・四択問題

出題される問題のイメージをつかんでもらうために例題を用意しました。解答は問題の最後にあります。実際の試験は以下の例題と同様の問題 50 問から成ります。

1. アルザス・リースリングのスタイルを最もよく表現しているのは次のどれか？
 - a) 高い酸味と石油のような臭いをもつ辛口ワイン
 - b) 高い酸味と石油のような臭いをもつ中甘口ワイン
 - c) 低い酸味とハチミツの香りをもつ辛口ワイン
 - d) 低い酸味とハチミツの香りをもつ中甘口ワイン
2. 「ルモンタージュ」とは何か？
 - a) 発酵中に木樽内の沈殿物をかき混ぜること
 - b) 発酵中にマストを果皮に散布すること
 - c) 発酵を促すためにマストに加熱すること
 - d) 瓶内発酵させて造る発泡性ワインの沈殿物をボトルの首に集める作業のこと
3. ロゼ・ダンジュールのブレンドに用いられる主要なブドウ品種は？
 - a) ガメ
 - b) グロロー
 - c) マルベック
 - d) カベルネ・フラン
4. ブドウの樹を低く整枝する熟梢更新法は次のどれか？
 - a) シングル・ギュイヨ
 - b) ゴブレット
 - c) レンツ・モーザー
 - d) クルゼータ
5. 次のどのシャンパーニュが最も辛口か？
 - a) ドライ
 - b) ブリュット
 - c) エクストラ・ドライ
 - d) エクストラ・ブリュット
6. ドイツ・ワインのラベルに「アツオオイガーアプフェルング」と明記される場合は、何を意味するか？
 - a) 地方の品評会で受賞したワインである
 - b) 生産者によって瓶詰めされたワインである
 - c) 有機栽培のワインである
 - d) 糖尿病の人にも適したワインである
7. ガヴィ DOCG はイタリアのどの地域か？
 - a) ピエモンテ
 - b) ロンバルディア
 - c) ヴェネト
 - d) トスカーナ
8. 次のうち正しい組み合わせはどれか？
 - a) コンドリュエとマルサンヌ
 - b) サン・ペレとグルナッシュ
 - c) サン・ジョセフとシラー
 - d) コート・ロティとサンソー
9. 熟成した赤ワインのタンニンはどのように知覚するか？
 - a) 舌の脇から唾液が出る
 - b) 口内の奥が熱くなる
 - c) 口内が乾くような感覚
 - d) 木の臭い
10. ポートのボトルに明記される「キンタ」とは？
 - a) ヴィンテージ
 - b) ブドウ園
 - c) ブドウ品種
 - d) スタイル
11. グラン・マルニエに使われるベースのスピリッツは次のどれか？
 - a) ブランデー
 - b) ウォッカ
 - c) ラム
 - d) ジン

12. ワインが EU 圏内で販売される場合、ワイン・ラベルに記述しては**ならない**のは次のどれか？
- カタルーニャ・カベルネ・ソーヴィニオン
 - クーナワラ・シラーズ
 - ナバ・ヴァレー・ジンファンデル
 - ニュージーランド・シャブリ
13. 次のどのスタイルがアントゥール・ドゥ・メール AC と名乗ることのできるワインか？
- 白ワインのみ
 - 赤ワインのみ
 - 白ならびに赤ワインのみ
 - 白、ロゼ、赤ワイン
14. 正しい記述は次のどれか？
- バーボンはアメリカ合衆国のどこでも造られる
 - バーボンは麦芽化した大麦からのみ造られる
 - カナディアン・ウイスキーはライ麦からのみ造られる
 - カナディアン・ウイスキーには通常ポット・スティルが用いられる
15. 「クリアデラ」とは何か？
- ソレラ・システムの段階
 - シェリーを熟成させる倉庫
 - シェリー輸送用容器
 - ブドウを乾燥させるためのマット
16. グランド・シャンパーニュ地区に含まれるのは次のどの村か？
- ブージー村
 - クラマン村
 - スゴンザック村
 - アイ村
17. マーガレット・リヴァーはオーストラリアのどの州にあるか？
- ニュー・サウス・ウェールズ州
 - ヴィクトリア州
 - サウス・オーストラリア州
 - ウェスタン・オーストラリア州
18. シャンパーニュのボトルから沈殿物を放出する作業を何と呼ぶか？
- デボバージュ
 - ルミュアージュ
 - ブタージュ
 - デゴルジュマン
19. スペイン北東部の下層土とは？
- 玄武岩
 - 花崗岩
 - 石灰岩
 - 砂岩
20. アコンカグア地域はどこにあるか？
- スペイン
 - チリ
 - アルゼンチン
 - ウルグアイ

国際上級認定資格試験問題例の解答

1.	a	11.	a
2.	b	12.	d
3.	b	13.	a
4.	a	14.	a
5.	d	15.	a
6.	b	16.	c
7.	a	17.	d
8.	c	18.	d
9.	c	19.	c
10.	b	20.	b

ユニット 2・テースティング試験

この問題では、各人が1つのワインをブラインドでテースティングし、WSET® 系統的テースティング・アプローチレベル3を用いた分析を筆記回答することが求められます。

受験生はワインを見分け、ワインの価格帯を示すことが求められます。

25 点満点。

1 受験必要条件

1.1 受験資格

1.1.1 受験生は、試験が実施される国でアルコール飲料を購入できる法的最低年齢を超えていること、もしくは認定された全日制学習プログラムの一部として試験が含まれていること、もしくは親からの同意を得ていなければなりません。

1.1.2 試験が実施される国でアルコール飲料を購入できる法的最低年齢に達していない受験者、健康や宗教上の理由でアルコールを試飲しない受験者は、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。よって、国際上級認定資格試験のユニット2の査定試験を修了することができません。この場合、受験者はユニット1の修了証を受領することはできますが、国際上級認定資格は取得することができません。

1.1.3 他の資格または資格の一部と重複して、この WSET®国際上級認定資格試験を受けることには何ら制約がありません。

1.2 推奨される事前学習

1.2.1 受験生は事前に WSET®ワイン&スピリッツレベル2資格を修了していることが望まれます。レベル2の学習要項がカバーする知識を既に十分理解していると思う生徒は、コースを申し込む前にその知識で十分かどうかレベル3の講師からアドバイスをもらうことが望まれます。

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 受験生は2つのユニットによって構成される持込禁止の試験に合格しなければなりません。

ユニット1：筆記試験による査定。50問の四択問題から成り、制限時間は45分。このユニットに合格するには、55%以上正答しなければなりません。

ユニット2：1つのワインのブラインド・テースティングの制限時間は15分。このユニットに合格するには55%以上正答しなければなりません。WSET®ワイン&スピリッツ国際上級認定資格を得るには、両方のユニットに合格しなければなりません。

2.2 2つのユニットに合格した受験生には WSET®ワイン&スピリッツ国際上級認定資格証書が発行されると共に、両方のユニットを通じた全体スコア・グレードが通知されます。

合格したユニット毎に記録が発行され、すべてのユニットに合格した際に最終的なグレードが発行されます。

試験結果は、試験答案受領後4~5週間で、認定校（APP）に通知されます。

試験結果のグレードについて：	
両ユニットにおいて65%以上得点し、総計が80%以上の場合	Pass with Distinction (優)
総計が65%~79%の場合	Pass with Merit (良)
総計が55%~64%の場合	Pass (可)
総計が45%~54%の場合	Fail (不可)
総計が44%以下の場合	Fail unclassified (分類外不可)

3 調整の必要な場合

試験に際し特別な調整を必要とする受験生は、第3者による書面での評価結果を用意して、登録時に認定校（APP）の試験官に申し出る必要があります。試験官ならびに受験生への更なるガイダンスは WSET® Awards から受けられます。こうした処置は、WSET® Awards としてそのような受験者が試験に際し不利とならないようにとの方針に基づいています。

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

4 再受験

すべてのユニットに合格しなかった生徒は、合格しなかったユニットの再試を何度でも受けることができます。

合格しなかったユニットの再試を受ける生徒は、WSET® ワイン&スピリッツ国際上級認定資格に Pass with Merit 以上のグレードを得ることはできません。

一度ユニットに合格すると、更に上のグレードを取得するために再試を受けることはできません。

5 更なる学習

ワイン&スピリッツ国際上級認定資格の合格者で、WSET® ディプロマ資格に進みたい受験者は、WSET® ディプロマ・エントリー試験を受けなければなりません。筆記試験は、短い筆記解答をする4つの理論問題と4つの解答選択式（マークシート式）問題から成り、制限時間は1時間です。実技試験は2つのワインのブラインド・テースティングで、制限時間は30分です。どちらも英語かドイツ語（適宜）で記述しなければなりません。

この試験に合格するには、両方の試験で55%以上を得点する必要があります。この試験の合格者は、WSET® ディプロマ資格課程に申し込むことができます。

6 試験条件と試験中の注意事項

6.1 受験生は下記の条件に同意することが受験の条件です。

- 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。
- 各ユニットに定められた時間内に試験終了すること。
- 試験問題と解答用紙以外、その仕様にかかわらず一切の持ち込みは認められていません。
- 試験中、受験者同士のいかなる私語も許されません。
- 一切の電子機器の使用は禁止されています。
- いかなる辞書の使用も禁止されています。
- 時計や腕時計の音の出るアラームは使用してはなりません。
- 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。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。
- 試験会場から試験問題を持ち出してはなりません。解答用紙と共に試験問題を返却しない受験者は、不正行為をしたとみなされます。

6.2 試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。

6.3 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。

7 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9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4-5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4-5週間以内に出します。

8 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 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。

9 WSET® Awards 試験規定

WSET® Awards は、正当だと判断した場合にはこれらの規則に新規追加、もしくは変更を加える権利を有します。

