

“博学美酒”



WSET第二级说明书葡萄酒与烈酒中级证书

第十一期*2010年6月

www.wsetglobal.com

WSET二级葡萄酒与烈酒证书

此说明书包括了学员和教课者所需的关于WSET二级葡萄酒与烈酒证书的必要信息。

此文件主要详细描述了学习的成果。教课者应该根据此成果准备课程，学员也应据此规划学习，因为最后的考试测试的正是这些内容。

此说明书还提供了考试各部分内容所占的比重，学习和考试指导，还包括了考试准则。

目录

1 - 6	简介
7	WSET二级葡萄酒与烈酒证书
8 - 19	第一章 —— 世界各地的葡萄酒与烈酒
20 - 21	第一章 —— 推荐品酒实例
22 - 24	考试指导
25 - 27	考试准则
28	笔录

英国葡萄酒烈酒基金会资格证明

WSET证书是葡萄酒烈酒基金会的资格证明之一分支。

我们提供有质量保障的认证，以帮助人们更加了解酒精性饮料且提高他们品酒技能。我们通过以下方式达到此目标：

- 和饮料行业合作从而制定合适的教学大纲
- 批准认可可能为我们提供认证的数学者
- 安排考试
- 为完成学业的学员发放证书

WSET认证的发展和奖励全部由WSET认证机构负责，它是葡萄酒烈酒基金会的奖励机构。

认证机制

英国政府教育管理权威机构——教学大纲和学历管理委员会（QCA）创建了国家认证机制（NQF）。设置该机制是为了显示所有由国家认可的不同等级的资格认证，使您能设定自己的进阶计划。认证等级从第1级（初级）至第8级（博士级）。WSET认证目前以NQF为标准分级如下表所示。

英国政府创立了新的管理机制，学历和考试调节办公室（OfQual）正在为单位和认证机构创建一个新的以信用为基础的机制，即资格认证与课程管理机制（QCF）。所有的WSET第三级以内的认证都被包括在新机制内。

国家认证机制

全称：WSET第一级葡萄酒初级证书

NQF等级： 1

介绍：

此认证提供了第一线人员在从事葡萄酒服务时能接触到的主要的葡萄酒风格的基础介绍。此认证的目的是为在酒店管理或零售行业刚入行的人员提供葡萄酒储存与服务的基本产品知识和技能。

全称：WSET第一级烈酒初级证书

NQF等级： 1

介绍：

此认证提供了第一线人员进行烈酒服务或销售时能接触到的主要烈酒规格的基础介绍。此证书的目的是为准备进入酒店管理或者烈酒行业的人提供基础的产品知识。

全称：WSET第二级烈酒专业证书

NQF等级： 2

介绍：

此证书与第二级葡萄酒与烈酒证书中的内容相比，提供了更广泛和深入的烈酒与利口烈酒知识。此证书涵盖了烈酒领域所有产品类型的知识，以及如何运用品酒技能理论来鉴别产品。

全称：WSET第二级葡萄酒与烈酒中级证书

NQF等级： 2

介绍：

此证书提供了所有酒精饮料产品类型的广泛知识，以及品酒技能的理论知识。适合于有一定相关经验的人学习。

全称：WSET葡萄酒与烈酒国际高级证书

介绍：

国际高级证书提供了更全面的葡萄酒与烈酒知识，并且更着重于品酒技能。

全称：WSET第三级葡萄酒与烈酒高级证书

NQF等级： 3

介绍：

第三级证书提供更全面的世界葡萄酒与烈酒知识，并且更着重于品酒技能。

国家认证机制 续

全称：WSET第四级葡萄酒与烈酒学位证书

NQF等级： 4

介绍：

这是将商业因素和全面的葡萄酒与烈酒专业评估的详细内容完美融合的专家证书。该证书由葡萄酒大师机构推荐，用于评估希望获得成员资格的候选人。

全称：WSET第五级葡萄酒与烈酒荣誉学位证书

NQF等级： 5

介绍：

这属于个人研究项目，学生可以通过在自己选择的葡萄酒与烈酒专门领域中获取更高等级的研究、评估和分析技能。

BS EN ISO 9001:2008

WSET认证拥有与BS EN ISO

9001:2008产品知识和酒精饮料品饮技能的认证管理相一致的管理系统。



BS EN ISO 9001:2008
FS 66504

如何准备第二级证书

WSET证书只能由WSET认证批准的机构提供，这些机构称为被认可的项目提供者（APPs），并且想获得WSET证书的学员必须加入一个APP。学员和APP建立关系，并且APP负责实施由WSET制定的课程和监考。

加入一个APP进行小组学习是学习如何品酒的最佳途径，但是有些APP会也为学员提供远程教育。英国和海外被认可的项目提供者（APPs）的名单在WSET网站（www.wsetglobal.com）上公布。请直接与这些APP联系并了解他们的项目。

关键技能的发展

英国政府通过资格认证与考试管理机构制定了获得证书的六个关键技能：交流、数学能力、信息、技术、团队合作、提高自学和执行能力以及解决问题。

WSET第二级证书并不专门针对任何一个关键技能进行评测。但是学生有机会培养特定的关键技能，并且为品酒笔录文件夹展示积累参考资料。

为方便教师和学生，我们做了一个针对六个关键技能的概要。

在学习WSET第二级证书的过程中，当有机会练习和积累系列的关键技能时，概要会给出恰当的例子。

应当注意的是，获得关键技能和积累系列产品知识的机会有可能受所使用的学习模式的影响。

WSET第二级中级证书并没有涵盖所有要求的关键技能。我们因此建议任何想要获得全面的关键技能的学生，都要联系能给出完成全部学习任务的合适建议的关键技能专家，进行相关咨询。

但是，有两个关键技能被归为可以学习和练习的关键技能：

- 交流
 - 提高自学和执行能力
- 为帮助关键技能学习的教员与学员，我们为学员创建了应该在WSET第二级中级证书中获得的关键技能的追踪指南，这些内容在WSET网站（www.wsetglobal.com）的APP手册中可以查询到。

此指南将会指出在使用所推荐的WSET教师指南和学习作为WSET第二级葡萄酒与烈酒中级证书的一部分内容的第二级中级证书学习资料时可能会出现的关键技能。用其他教学方法的教师可能会创造出不同的学习和展现关键技能的机会。

机会均等政策

WSET证书完全支持机会均等原则，并且有责任保证所有参加此证书学习的学员同等对待、原则一致。

机会均等政策的复件可以从WSET证书中心的协调官和质量保障经理处获得。

客户服务声明

WSET证书能够提供的客户服务质量和范围在我们的客户服务声明中可以查到。复件可以从WSET证书中心的协调官和质量保障经理处获得。

如果您遇到任何不满意的服务，尽管这不大可能发生，请在第一时间联系您注册的APP。如果问题仍未得到解决，请联系WSET证书中心的协调官和质量保障经理。

奖学金计划

对于那些在英国饮料行业的受雇人员，和有限的其他民众及海外人士，WSET证书制定了由业内赞助商提供的，依据学员考试成绩设定的奖学金计划。

奖励是到典型的葡萄酒或烈酒产区参观。在许多情况下，将会采取进一步的采访来决定合适的候选人。若要获取更多信息和最新的奖学金列表请联系

awards@wset.co.uk

遗憾的是，WSET证书并不能保证想追求我们品质的候选人能完全如愿。

证书目标

第二级中级证书是为那些对于葡萄酒与烈酒广泛知识只有很少或者几乎没有了解的人设计的。该证书适合任何需要全面而基础的产品知识来巩固其职业技能的认。例如，在顾客服务和酒店的销售部门、零售业和批发业的工作人员。

该证书对那些在此领域有广泛兴趣的人们也有帮助。WSET第二级证书持有者将能够认知世界主要葡萄酒与烈酒的酒标并能在选择适合的酒与服务上作基础指导，同时能了解葡萄酒品饮和评价的原则。

证书结构：WSET第二级葡萄酒与烈酒中级证书

核心卷 第一卷

世界葡萄酒与烈酒

1.1 影响风格的因素

1.2 葡萄品种

1.3 世界上主要的葡萄酒产区

1.4 起泡酒

1.5 甜酒和加强葡萄酒

1.6 烈酒和利口烈酒（甜烈酒）

1.7 对购买者与葡萄酒行业工作人员的相关信息与建议

1.8 描述世界上主要葡萄酒的特征

证书目标

完成此证书的学员将能够：

- 描述影响葡萄酒主要风格的因素
- 描述主要葡萄品种的特征
- 根据酒瓶上的关键酒标术语来推测关键产区的葡萄酒风格和风味以及酿酒的主要葡萄品种
- 运用美食与美酒搭配的原理对手头主要的葡萄酒风格进行搭配
- 用WSET系统品饮方法描述葡萄酒
- 阐述和葡萄酒与烈酒消费相关的社会、健康、安全和法律问题
- 针对葡萄酒与烈酒的正确储存和服务提供信息和建议

录取

参加WSET第二级葡萄酒与烈酒证书的学习并没有严格限制。在举行考试的国家中若学生未达到消费酒精饮料的法定年龄，他们在课程中将不能品饮任何样品酒，但是这并不是成功取得证书的屏障。与此类似，因为健康、宗教或其他原因而不选择品酒的学生也不会因此觉得成功取得证书会有障碍。

建议学习时间

为完成整个证书项目，建议学生应至少保障28小时的学习时间。这些时间通常由课堂教学时间和自学时间组成。同时还建议项目中教师教学的时间不少于16小时。

第一章节 - 影响风格的因素

学习成果

1. 描述一棵葡萄树产出一个健康果实所需要的条件，以及影响满足这些条件的环境因素。
2. 描述葡萄栽培对于葡萄酒酿制成本和葡萄酒风格的影响。
3. 描述酿酒过程对于葡萄酒酿制成本和葡萄酒风格的影响。
4. 描述熟化过程对于葡萄酒酿制成本和葡萄酒风格的影响。

A类	条件
条件	热度、阳光、养分、水分
B类	环境因素
气候和气候条件	气候和气候条件：炎热、适中、凉爽 天气：年份，天气对年份情况的影响，天气对葡萄酒风格的影响
土壤和斜坡	排水、养分、水分、朝向
C类	葡萄树的栽培
葡萄园	害虫、有害动物虫及疾病，收获
D类	葡萄酒酿制
酿制	破碎、压榨、发酵、发酵器的类型、温度
风格	红葡萄酒、桃红葡萄酒、白葡萄酒、起泡酒、加强酒、甜酒、半甜、干
E类	熟化
熟化	熟化器的类型，氧气的影响，熟化风格对风味的影响

葡萄酒与烈酒等级证书建议学习进程

具有WSET第二级葡萄酒与烈酒证书或者同等学力的学习经验的学员，建议进修WSET第三级葡萄酒与烈酒证书。

其他相关的资格证明

国家职业资格证书 (NVQs)

WSET第二级葡萄酒与烈酒证书为许多国家职业资格证书打下了基础。针对服务和销售部门的、适合的国家职业资格证书的追踪指南可以在APP手册和WSET官网website (www.wsetglobal.com)上获取。

第二章节
- 葡萄品种

第二章节 - 葡萄品种

1. 描述酿制葡萄酒的最主要葡萄品种。
2. 为每个最主要葡萄品种选出其最重要的产区, 不论是廉价大批量生产还是优质葡萄酒产区。
3. 描述用这些产区的葡萄品种酿制出的葡萄酒的风格。
4. 描述用这些葡萄品种进行品种间混酿的葡萄酒风格。

最主要的白葡萄品种

A类	最重要的产区
霞多丽	
法国	勃艮第: 勃艮第Bourgogne、夏布利Chablis、皮里尼蒙哈榭Puligny-Montrachet、默尔索Meursault、马孔Mâcon、普伊富塞Pouilly-Fuissé
澳大利亚	猎人谷Hunter Valley、维多利亚州、石灰石海岸Limestone Coast、阿德莱德山区Adelaide Hills、玛格丽特河Margaret River
新西兰	霍克湾Hawkes Bay、吉斯伯恩Gisborne、马尔堡Marlborough
加利福尼亚	沿海地区、索诺玛Sonoma、卡内罗斯Carneros
智利	中央山谷、卡萨布兰卡Casablanca
阿根廷	门多萨Mendoza
南非	沿海地区
大批量/便宜酒	东南澳大利亚、西开普省Western Cape、加利福尼亚、中央山谷(智利)、奥克Pays d'Oc地区餐酒、卢瓦尔河谷Val de Loire地区餐酒、意大利南部、阿根廷
混酿品种	霞多丽+赛美蓉Semillon、霞多丽+本地品种、霞多丽+黑比诺(起泡酒)
长相思	
法国	桑塞尔Sancerre、普伊芙美Pouilly-Fumé、白波尔多
新西兰	马尔堡
加利福尼亚	纳帕谷白芙美Napa Fumé Blanc
智利	卡萨布兰卡
南非	沿海地区
大批量酒/便宜酒	卢瓦尔河地区餐酒、奥克地区餐酒、加利福尼亚、中央山谷(智利)
混酿品种	长相思+赛美蓉

最主要的白葡萄酒品种续

A	最重要的产区
雷司令	
德国	摩泽尔Mosel、莱茵高Rheingau、法尔茨Pfalz
法国	阿尔萨斯Alsace
澳大利亚	克来尔谷Clare Valley、伊顿谷Eden Valley
新西兰	马尔堡
大批量酒/便宜酒	德国(混酿酒)
混酿品种	雷司令和其他芳香的品种混酿

最主要的红葡萄酒品种

A	最重要的产区
黑比诺	
法国	勃艮第:勃艮第、热夫雷尚坦、尼伊圣乔治、博内、波马尔
新西兰	马丁堡、马尔堡、中奥塔哥
美国	加利福尼亚:沿海地区、索诺玛、卡耶罗斯 俄勒冈
智利	中央山谷、卡萨布兰卡
南非	沿海地区
大批量酒/便宜酒	智利
混酿品种	黑比诺+嘉美,黑比诺+霞多丽(起泡酒)
赤霞珠和美乐	
法国	波尔多:梅多克,上梅多克,波亚克、玛歌、格拉夫、佩萨克雷奥良、圣埃米利永、波美侯
加利福尼亚	纳帕谷、索诺玛
智利	中央山谷、迈皮山谷、拉瓦尔山谷
阿根廷	门多萨、卡法亚特
澳大利亚	库拉瓦拉、玛格丽特河
新西兰	霍克湾
南非	斯泰伦博斯
大批量酒/便宜酒	奥克地区餐酒、加利福尼亚、中央山谷(智利)、门多萨、东南澳大利亚、西开普省、北意大利
混酿品种	赤霞珠+美乐,赤霞珠+西拉

最主要的红葡萄品种续

A	最重要的产区
西拉设拉子 歌海娜	
法国	北罗讷河：克罗兹·埃米塔日、埃米塔日、罗第 南罗讷河（混酿酒）：罗讷河谷区、罗讷河谷村庄区（+ 村庄名）、教皇新堡
西班牙	里奥哈、纳瓦拉
澳大利亚	南澳大利亚：布萨、麦拉伦维尔 维多利亚西部和中部 新南威尔士：猎人谷、 西澳大利亚
大批量酒便宜酒	东南澳大利亚、罗讷河谷区、 法国南部（菲图、科比埃、鲁西荣区、朗格多克、米内瓦）、 西班牙（拉曼查、巴尔德纳瓦斯）
混酿品种	歌海娜-西拉，西拉-赤霞珠，西拉-维欧尼

第三章-世界上最主要的葡萄酒产区

学习成果

1. 针对每一个葡萄酒产区，描述所酿制的葡萄酒的风格，识别所酿葡萄酒的最主要葡萄品种以及一般的产区酒标术语的意义。
2. 描述一般酒标术语中有关质量和风格的信息。

A	葡萄酒产区
法国	<p>勃艮第Burgundy：勃艮第Bourgogne、夏布利Chablis、热夫雷尚贝坦Gevrey-Chambertin、尼伊圣乔治Nuits-Saint-Georges、皮里尼蒙哈榭Puligny-Montrachet、默尔索Meursault、博内Beaune、波马尔Pommard、马孔区Mâcon、普伊富塞Pouilly-Fuissé、博若莱 Beaujolais、弗勒里Fleurie、布鲁伊Brouilly、莫尔贡Morgon、风车磨坊Moulin-à-Vent</p> <p>波尔多Bordeaux：波尔多、梅多克Médoc、上梅多克Haut-Médoc、波亚克Pauillac、玛歌Margaux、圣埃米利永Saint-Emilion、波美侯Pomerol、格拉夫Graves、佩萨克雷奥良Pessac-Léognan、索泰纳纳Sauternes</p> <p>罗纳河Rhône：罗第Côte-Rôtie、埃米塔日Hermitage、克罗兹埃米塔日Crozes-Hermitage、教皇新堡Châteauneuf-du-Pape、罗纳河谷Côtes du Rhône</p> <p>卢瓦尔河：密思卡得Muscadet、武弗雷Vouvray、桑塞尔Sancerre、普伊芙美Pouilly-Fumé</p> <p>阿尔萨斯Alsace</p> <p>产区重要的葡萄品种： 红葡萄：嘉美Gamay 白葡萄：密思卡得Muscadet、赛美蓉Sémillon、琼瑶浆Gewurztraminer、白诗南Chenin Blanc、灰比诺Pinot Gris</p>
德国	<p>摩泽尔Mosel、莱茵高Rheingau、法尔茨Pfalz</p>
意大利	<p>皮埃蒙特Piedmont 和西北部：巴罗洛Barolo、巴尔巴莱斯克Barbaresco</p> <p>威尼托Veneto和东北部：瓦波利切拉Valpolicella、博维Soave</p> <p>托斯卡纳Tuscany和意大利中部：古典奇昂第Chianti Classico、奇昂第鲁芬娜Chianti Rufina、弗拉斯卡蒂Frascati、奥尔维耶托Orvieto</p> <p>意大利南部：普利亚Puglia、西西里Sicily</p> <p>产区重要的葡萄品种： 红葡萄：桑娇维塞Sangiovese、内比奥洛Nebbiolo、蒙特普尔齐亚诺Montepulciano、巴贝拉Barbera、普米蒂沃Primitivo 白葡萄：灰比诺Pinot Grigio、棠比内洛Trebiano、维蒂奇诺Verdicchio</p>
西班牙	<p>里奥哈Rioja、纳瓦拉Navarra、杜罗河畔Ribera del Duero、加泰罗尼亚Catalunya、拉曼查La Mancha、巴尔德那巴斯Valdepeñas</p> <p>产区重要的葡萄品种： 红葡萄：添普兰尼洛Tempranillo、歌海娜Garnacha</p>
美国	<p>加利福尼亚：沿海地区Coastal、纳帕谷Napa、索诺马Sonoma、卡耶罗斯Carneros</p> <p>俄勒冈Oregon</p> <p>产区重要的葡萄品种： 红葡萄：增芳德Zinfandel</p>

A	类 葡萄酒产区 (续)
阿根廷	门多萨Mendoza、卡法亚特Cafayate <hr/> 产区重要的葡萄品种： 红葡萄：马尔贝克Malbec 白葡萄：安伦特斯Torrontés
智利	中央山谷Central Valley、迈皮山谷Maipo、拉佩尔山谷Rapel、 卡萨布兰卡Casablanca <hr/> 产区重要的葡萄品种： 红葡萄：佳美娜Carmenère
澳大利亚	南澳大利亚、阿德莱德山Adelaide Hills、布洛萨谷Barossa Valley、 伊顿谷Eden Valley、克莱尔谷Clare Valley、麦拉伦维尔McLaren Vale、石灰岩沿岸Limestone Coast、库拉瓦拉Coonawarra、 维多利亚西部和南部Western and Southern Victoria、猎人谷Hunter Valley、西奥、玛格丽特河Margaret River <hr/> 产区重要的葡萄品种： 白葡萄：赛美蓉Semillon
新西兰	霍克湾 Hawkes Bay、斯伯恩Gisborne、马丁堡Martinborough、 马尔堡Marlborough、中奥塔哥Central Otago
南非	西开普省Western Cape、斯泰伦博斯Stellenbosch <hr/> 产区重要的葡萄品种： 红葡萄：皮诺塔基Pinotage 白葡萄：白诗南Chenin Blanc

B	类 酒标术语中有关质量和风格的信息
法国	<p>Appellation d'Origine Contrôlée (AC) 、地区餐酒 Vin de Pays 、餐酒 Vin de Table</p> <p>常见术语: 红rouge、桃红rosé、白blanc、干sec、半干demi-sec、甜moelleux、doux、村庄</p> <p>勃艮第和博若莱: 一级葡萄园Premier Cru、特级葡萄园Grand Cru、新酒Nouveau</p> <p>波尔多: 优级Supérieur、优秀酒Grand Vin、中级酒庄Cru Bourgeois、特级酒庄Grand Cru Classé</p> <p>卢瓦尔河: 酒尼(酒查)陈酿去Sur Lie</p> <p>阿尔萨斯: 特级葡萄园Grand Cru</p>
德国	<p>餐酒Tafelwein、地区餐酒Landwein、高级葡萄酒QbA、优秀高级葡萄Prädikatswein、干Trocken、半干Halbtrocken、Kabinett、晚收Spätlese、精选葡萄酒Auslese、逐粒精选葡萄酒Beerenauslese、逐粒精选葡萄干葡萄酒Trockenbeerenauslese、冰酒Eiswein</p>
意大利	<p>DOCG、DOC、地区餐酒IGT、餐酒Vino da Tavola、桃红rosato、红rosso、白Bianco 干secco、古典Classico、珍藏Riserva 西班牙</p>
西班牙	<p>DOCa、DO、地区餐酒Vino da la Tierra、餐酒Vino de Mesa、红tinto、桃红rosado、白blanco、干seco、年轻酒Vino Joven、培养的Crianza、珍藏Reserva、特选珍藏Gran Reserva</p>
美国	<p>加利福尼亚: 沿海地区</p>
澳大利亚	<p>澳大利亚东南部</p>
南非	<p>沿海</p>
一般术语	<p>混合酒cuvée、受橡木影响oaked, 橡木桶橡木桶陈酿发酵barrel/barrique-fermented/aged、贵腐botrytis/noble rot、有机organic、未下胶未过滤unfined/unfiltered</p>

第四章 - 起泡酒

学习成果

1. 指出酿造起泡酒的最重要的国家产区。
2. 描述酿造起泡酒的最重要的葡萄品种。
3. 识别起泡酒最重要的酒标术语，不论是廉价大批量产品还是优质葡萄酒。
4. 根据酒标术语描述葡萄酒的风格
5. 描述一般起泡酒的酿制方法。

A	最重要的国家/产区
法国	香槟、法国起泡酒Crémant、索瑟J Saumur
西班牙	卡瓦Cava
德国	塞克特Sekt
意大利	阿斯蒂Asti、普罗塞克Prosecco
澳大利亚	
新西兰	
加利福尼亚	

B	最重要的葡萄品种
葡萄	霞多丽、黑比诺、麝香

C	常见的表示质量或风格的酒标术语
常见	天然型(起泡酒) Brut、无年份Non-Vintage、年份Vintage、传统方法瓶中发酵Traditional Method/Méthode Traditionelle/Bottle-fermented

D	酿制方法
方法	瓶中发酵、罐中发酵

第五章-甜酒和加强酒

学习成果

1. 识别甜酒和加强酒的最重要的酒标术语，不论是廉价大批量产品还是优质葡萄酒。
2. 根据这些酒标术语描述所酿制的葡萄酒的风格。
3. 描述酿制甜酒和加强酒的最重要的葡萄品种。
4. 阐述一般甜酒和加强酒的酿制方法。

A	最重要的酒标术语
法国	索泰尔讷Sauternes、威尼斯-彭德-麝香Muscat de Beaumes-de-Venise
西班牙	巴伦西亚麝香甜酒 Moscatel de Valencia、雪莉酒 Sherry (菲奴雪莉 Fino、阿蒙提拉多雪莉 Amontillado、奥罗露索雪莉 Oloroso)
德国	逐粒精选葡萄酒 Beerenauslese、逐粒精选葡萄干葡萄酒 Trockenbeerenauslese、冰酒Eiswein
葡萄牙	波特酒 (茶色波特酒 Tawny、年份波特酒 Vintage、晚装瓶年份波特酒 LBV、红宝石波特酒 Ruby)
匈牙利	托卡伊Tokaji
澳大利亚	贵腐赛美蓉 Botrytis Semillon、路斯格兰利口麝香 Rutherglen Muscat
大批量/便宜	红宝石波特酒 Ruby Port、奶油雪莉酒 Cream Sherries、巴伦西亚 Valencia

B	最重要的葡萄品种
葡萄	赛美蓉 Semillon、麝香 Muscat、雷司令 Riesling

C	酿制方法
雪莉酒	发酵后加强，熟化
波特酒、天然甜葡萄酒VdNs	发酵中加强并打断发酵，熟化
无加强全部为优质	贵腐、冰酒、皱缩的葡萄
大批量/便宜	过滤酵母、添加未发酵的葡萄汁/浓缩汁

第六章- 烈酒和利口烈酒

学习成果

1. 识别烈酒与利口烈酒的重要的酒标术语，不论是廉价大批量产品还是优质烈酒。
2. 根据这些酒标术语描述所酿制的烈酒和利口烈酒的风格。
3. 阐述一般烈酒和利口烈酒的酿制方法和所用的基料。

A	最重要的酒标术语
白兰地	干邑 Cognac、阿尔马涅克 Armagnac、赫雷斯白兰地 Brandy de Jerez、西班牙 Spanish、VS、VSOP、XO、拿破仑 Napoleon
威士忌	苏格兰：混合、大麦芽
	爱尔兰
	美国威士忌：波本Bourbon、田纳西Tennessee、加拿大Canadian
朗姆酒	白朗姆酒、金朗姆酒、深色朗姆酒
特基拉	银色特基拉酒 silver/plata、金黄色特基拉酒 golden、经过短暂的保存 Reposado、熟化的 Añejo
金酒	蒸馏金酒 Distilled、伦敦干金 London Dry
伏特加	
利口烈酒	

B	酿制方法和基料
常见	壶式蒸馏器pot still、连续（科菲）蒸馏器continuous still
白兰地 Brandy	葡萄、葡萄酒、蒸馏、熟化
威士忌 Whisk(e)y	大麦芽、其他谷物、转化、发酵、蒸馏、熟化
朗姆酒 Rum	甘蔗、糖浆、熟化、上色
特基拉 Tequila	蓝龙舌兰、转化、熟化
金酒 Gin	植物香料：杜松子、香菜籽、当归、陈皮 增加风味的方法：低温混合，蒸馏
伏特加 Vodka	谷物、其他基料（“任何”）、过滤
利口烈酒 Liqueurs	水果、药草、豆类/果核/坚果、蛋奶类 增加甜度，增加风味，增加颜色

第七章节 - 给消费者和员工的信息和建议

学习成果

1. 描述世界主要葡萄酒与烈酒的风格特征。
2. 运用产品知识向顾客进行推荐，包括选择相似风格的其他可选葡萄酒，满足其对风格、质量和购买葡萄酒与烈酒时的价格要求。
3. 美食与美酒搭配原则的运用。
4. 向顾客和员工提供葡萄酒与烈酒储存与服务的建议。
5. 描述葡萄酒的常见缺陷。
6. 阐述与葡萄酒和烈酒消费相关的社会、健康、安全和法律问题。

A	风格特征
用WSET系统品饮方法描述	视觉的观、 嗅觉的闻、 味觉的尝、 评估
B	美食与美酒搭配的原则
葡萄酒的注意事项	味道强度、 味道特征、 酒体、 酸度、 单宁、 甜度
食物的注意事项	味道强度、 味道特征、 酸、 甜、 咸、 辣、 烟熏、 浓郁程度、 油腻程度
C	储存与服务
储存	最佳状态， 储存不当的影响
服务	服务的顺序， 饮用温度， 开瓶和醒酒， 玻璃器皿和设备
葡萄酒的选择	顾客口味、 价格、 场合， 组织者的要求
D	常见缺陷
缺陷	软木塞缺陷、 氧化、 状况不好
E	社会、健康、安全和法律问题
社会责任	酒精的安全饮用

第八章 - 描述世界主要葡萄酒的特征学习成果

学习成果

1. 运用WSET系统品饮方法（中级），根据产区、品种、风格和表示质量的酒标术语描述葡萄酒的风格。

WSET第二级中级系统品饮方法		
视觉的观	澄清度	清澈——混浊
	颜色深度	淡——中——深
	颜色	白葡萄酒：柠檬色——金色——琥珀色 桃红葡萄酒：粉色——橙色 红葡萄酒：紫红色——宝石红色——石榴红色—— 红茶色
嗅觉的闻	纯净性	纯净——有缺陷
	气味浓度	淡——中——浓
	香味特征	果香——花香——香料——植物——橡木——其他的
味觉的尝	甜度	干——半干——半甜——甜
	酸度	低——中——高
	单宁	低——中——高
	酒体	轻——中——饱满
	味道特征	果味——花卉——香料——植物——橡木——其他的
	回味长度	短——中——长
评估	质量	差——可接受——好——很好——特好

葡萄酒与烈酒		
常见	红葡萄酒	任何便宜、容量大的品牌红葡萄酒 任何优质、酒体饱满、经过橡木桶熟化的新世界红葡萄酒 (不是第二章节列出的葡萄品种, 例如增芳德Zinfandel) 任何新世界的优质赤霞珠 任何新世界的黑比诺 任何便宜、容量大的新世界美乐
	桃红葡萄酒	任何干型桃红葡萄酒 (例如纳瓦拉 Navarra Rosado 或塔维勒 Tavel)
	白葡萄酒	任何未经橡木桶熟化的没有芳香的白葡萄酒 (例如嫂阿维 Soave、意大利灰比诺Pinot Grigio) 任何未经橡木桶熟化的具有芳香的白葡萄酒 (例如琼瑶浆 Gewurztraminer、妥伦特斯Torrontés) 任何廉价、容量大的霞多丽 任何经过橡木桶发酵的新世界霞多丽 任何干型、经过橡木桶熟化的白葡萄酒, 霞多丽除外 (例如普伊芙美 Fumé Blanc、经橡木桶熟化的白诗南Chenin blanc) 任何非贵腐的甜酒 (例如天然甜葡萄酒) 任何半甜或甜白葡萄酒 (例如甜武弗雷 Vouvray或托卡伊 Tokaji)
产区葡萄酒与烈酒		
波尔多 Bordeaux	红葡萄酒	圣埃米利永特级葡萄园 特级酒庄 (上梅多克 Haut-Médoc/波亚克 Pauillac/玛歌 Margaux)
	红葡萄酒	索泰尔讷 Sauternes
勃艮第 Burgundy	红葡萄酒	科多尔村庄 Côte d'Or Commune 或一级葡萄园 Premier Cru 博若莱或博若莱村庄区
	红葡萄酒	夏布利一级葡萄园 科多尔村庄或一级葡萄园
卢瓦尔河 Loire	红葡萄酒	桑塞尔 Sancerre或普伊芙美 Pouilly-Fumé 酒泥 (酒渣) 陈酿法酿制的密思卡得-塞维曼尼
罗纳河谷 Rhône	红葡萄酒	罗纳河谷区Côtes du Rhône 或罗纳河谷村庄区Côtes du Rhône Villages 教皇新堡 Châteauneuf-du-Pape 南罗纳河 Northern Rhône 西拉 Syrah
德国	红葡萄酒	摩泽尔 Einzellige 雷司令珍藏型 Mosel Einzellige Riesling Kabinett 或晚收型Spätlese
意大利	红葡萄酒	巴罗洛 Barolo 瓦波利切拉 Valpolicella 奇昂第古典珍藏 Chianti Classico Riserva
西班牙	红葡萄酒	便宜的西班牙红葡萄酒 (例如基本的里奥哈年轻酒) 里奥哈珍藏Reserva或特选珍藏Gran Reserva

区域葡萄酒与烈酒 续		
澳大利亚	红葡萄酒	优质 Premium 布诺萨 Barossa 西拉 Shiraz
	白葡萄酒	克莱尔谷 Clare Valley 或伊顿谷 Eden Valley 雷司令
新西兰	白葡萄酒	马尔堡长相思
起泡酒		无年份香槟 卡瓦 Cava 普罗塞克 Prosecco 或阿斯蒂 Asti 任何新世界的瓶中发酵的起泡酒
加强酒	波特酒	晚装瓶年份波特酒
	雪莉酒	菲奴雪莉
烈酒		中性白朗姆酒 Neutral White Rum 或伏特加Vodka 伦敦千金 London Dry Gin 干邑VSOP Cognac VSOP 苏格兰威士忌 Scotch Whisky

1. 考察方式

WSET第二级证书的考核将通过WSET认证设置的闭卷书面考试来进行。该考卷由50道单选题构成，需在一个小时内完成。

所有测试的问题都是依据已出版的学习成果和推荐的包含正确答题信息的自学材料而制定的。参考者需要取得总成绩55%以上的成绩才能通过考试。

WSET资格认证不能为持有疾病诊断书而不能参加考试的学员提供普通学位，报名的学员必须符合所有关于资格考试的要求。

2. 考试中心

考试由WSET被认可的项目提供者（APPs）实施。APPs制定的标准和答案必须与执行手册的习题中的一致。

3. 测试结果与资格证书

测试结果由WSET认证公布如下：

一份包含所有学员成绩的名单和学生的信件将会发到APP处，用以和每个学员沟通考试结果。

考试通过的学员的资格证书的颁发由APP完成。

完成考卷以后一周内将公布考试结果和颁发证书。

4. 关于WSET第二级资格考试

WSET第二级资格考试由50道单项选择题构成。每个问题只有一个正确答案，必须在一份机读的答题纸上作答。在考试当天监考官将会充分演示如何在答题纸上作答。每个选择题的分值为一分，错误答案不扣分。

所有WSET第二级资格考试的试卷都是按照课程大纲的比重仔细设计的。在大纲23页有一份关于考试比重的详细图表。

第一单元 - 单项选择测试

单项选择测试题都是精心设计的，完全可以反映所给的各部分比重。下面的图表展示了各类问题的比例。

考题组成元素	分项说明	问题数量
风格的影响因素	条件	6
	环境因素	
	葡萄的栽培	
	酿酒工艺	
	熟化	
葡萄品种	霞多丽	8
	长相思	
	雷司令	
	黑比诺	
	赤霞珠和美乐	
	西拉和歌海娜	
世界主要的葡萄酒产区	法国	16
	德国	
	意大利	
	西班牙	
	美国	
	阿根廷	
	智利	
	澳大利亚	
	新西兰	
	南非	
	显示酒的品质和风格的日常酒标	
起泡酒	最重要的酒标术语	3
	生产方式	
甜葡萄酒和加强葡萄酒	最重要的酒标术语	3
	生产方式	
烈酒和利口酒	最重要的酒标术语	4
	生产方式和原料	
提供给顾客和员工的信息与建议	风格特征、销售、服务以及常见缺陷 食品与葡萄酒配搭的原则 社会、健康、安全以及法律问题	4
关于世界上基本的葡萄酒特点的描述	葡萄酒品鉴的系统方法	6
道完整的问题		50

WSET第二级资格考试可答样卷

英国葡萄酒烈酒基金会资格证明并不会泄露考过的WSET第二级资格考试考卷。为了让学员大致了解什么样的试题可能会被问到，在末尾附上了一份精选的样题和答案。样卷由50道类似的考题组成。

1. 与红葡萄酒相比，白葡萄酒的发酵条件通常是：
 - a) 更高或更低的温度
 - b) 一样的温度
 - c) 更高的温度
 - d) 更低的温度

2. 以下哪种葡萄品种在德国和澳大利亚都被认为能生产高品质的白葡萄酒：
 - a) 美乐
 - b) 赛美蓉
 - c) 西拉
 - d) 雷司令

3. Pinotage 是以下哪种葡萄酒的基本酿造品种：
 - a) 南非红葡萄酒
 - b) 葡萄牙加强葡萄酒
 - c) 澳大利亚白葡萄酒
 - d) 雷司令

4. 以下哪个词能显示出葡萄酒已在橡木桶中陈年了一段时间？
 - a) Chenin Blanc
 - b) Classico
 - c) Côtes du Rhône
 - d) Crianza

5. 茶色波特酒是指：
 - a) 色泽金黄，有酵母味
 - b) 高单宁和酸度
 - c) 味甜，富含坚果香气
 - d) 有气泡，风格为干性

样卷答案

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

1. 报考要求

1.1 需符合的条件

1.1.1 报名参加考试的考生需要超过报考地所在国购买零售酒的最低年限，或者将此项考试作为其全职工作的学习项目的一部分，再或者应得到父母的允许。

1.1.2 WSET第二级葡萄酒与烈酒中级证书资格考试的报考要求与其他资格证书的考试要求一致或部分重合，没有严格的限制。

1.1.3 未达到报考地所在国购买零售酒的最低年限的学员，他们在课程中将不能品饮任何样品酒，但是这并不是成功取得证书的屏障。与此类似，因为健康、宗教或其他原因而

不选择品酒的学生也不会因此觉得成功取得证书会有障碍。

1.2 推荐的先期学习

1.2.1 不要求学员之前具备任何关于酒精性饮品的知识和经验。

1.2.2 参加考试的考生的读写和计算能力要求如下：

读写水平：英国国家二级基础知识水平或者同等水平

计算能力：英国国家二级基础能力水平或者同等水平

2. 考试形式和结果

2.1 WSET第二级中级证书资格考试采取闭卷考试，考生需要在60分钟内完成50道单项选择题，每题一分。

结果按下列划分等级：

总分在85%及以上者	为优秀
总分在70%到84%为	良好
总分在55%到69%为	通过
总分在45%到54%为	不通过
总分为44%及以下者	不予评级

2.2 成功通过考试的考生的结果和证书将在考卷上交一周内通知到APPs处。

3. 合理的评判

有特殊的考试要求（需符合独立笔试的规定）的考生，需要在报名的时候就向主考官汇报。

针对考试官员和考生的进一步的指导资料可以通过WSET认证机构获取。不使这样的考生在考试中处于不利的情况是WSET认证机构的原则。

学员如果有任何类似的要求都应在报名的第一时间就汇报给他所在的APP..

4. 重考

考生如果没有通过考试可以申请重考。对于参考的次数没有任何规定。

通过考试的考生不允许再提升考试的等级。

5. 考试的要求和程序

5.1 以下是参加考试的具体要求：

- 考试时间最长为一小时
- 除了试卷和答题纸外不得携带任何形式的参考资料
- 禁止相互交流
- 禁止使用任何种类的电子设备

- 禁止使用任何种类的词典

- 禁止开启闹钟或者手表上的语音闹铃功能

- 在考试开始以后入场的考生在监考官允许以及不影响其他考生的前提下方可入场。

- 考试开始半个小时后考生才准许离场

- 提前完成考试的考生可以提前离场，但不允许影响其他考生，并且不能再次入场

- 监考官无权评论、解释或者对任何考题表述观点

- 任何违反规定的考生将被要求立即离开考场，他们的考卷将被交给考试评判小组，以判定其合法性以及以后是否禁止发表其相关考试。

- 考卷不能带出考场，没有将考卷和答题纸一起上交的考生将被认为违反规定

5.2 考生还应遵守监考官的指示。不执行指示的考生的考试结果可能会被认定为无效。

6. 考试复议

任何关于WSET第二级中级证书资格考试成绩的复议都要在考试结束5周内用书面的形式提交给WSET执行经理。凡有正式的反馈调查和申诉程序的有关文件都将被提交。

任何超过此时间段的请求将不给予考虑。

7. WSET资格认证规定

WSET资格认证有权利添加、更改任何其认为恰当的规定

英国葡萄酒烈酒基金会
39-45 Bermondsey Street, London SE1
3XF United Kingdom

邮箱: wset@wset.co.uk

网址: www.wsetglobal.com

© 葡萄酒与烈酒基金会 2010

所有的权利都享有法律保护。本出版物在没有得到出版社事先的文字认可的情况下,不得以任何形式、任何方式(无论是电子的或机械的,包括摄影、录音、任何信息储存方式或恢复系统)来进行复制或传播。

由Design Study有限公司设计、生产
电话: 020 8763 2582

如何联系WSET®

Wine & Spirit Education
Trust葡萄酒与烈酒基金会
International Wine & Spirit Centre • 39-45
Bermondsey Street • London • SE1 3XF •
England

如果您想了解离您最近的WSET(英国葡萄酒烈酒基金会)授权的培训机构名单,以便就近入学或参加考试,请浏览WSET官方网站www.wsetglobal.com中的“Where to Study”页面。

想获取授权教育中心的登记信息、机会均等政策、及客户服务声明:

请联系John Townley

电话: +44 (0) 20 7089 3843

邮件: jtownley@wset.co.uk

其它信息咨询,

请联系WSET® Awards

电话: +44(0)20 7089 3840

传真: +44(0)20 7089 3846

邮件: awards@wset.co.uk

网页: www.wsetglobal.com

WSET

对下列所有帮助我们提升教育品质、再创卓越的公司表示诚挚的感谢:

Gold Patrons 金牌赞助商

Silver Patrons 银牌赞助商

Bronze Patrons 铜牌赞助商

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39-45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

电话: +44 (0)20 7089 3800

传真: +44 (0)20 7089 3847

电子邮件: wset@wset.co.uk

网站: www.wsetglobal.com