



ワイン

規定

ワインレベル2 資格

WSETGLOBAL.COM

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023, 2026

Issue 1, 2019

Issue 1.1, 2022

Issue 2, 2023

Issue 2.1 (rebranded), 2026

Japanese translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023, 2026

Issue 1 translated into Japanese, 2019

Issue 1.1 translated into Japanese, 2022

Issue 2 translated into Japanese, 2023

Issue 2.1 (rebranded) translated into Japanese, 2026

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023, 2026

英語版第1版2019年

英語版第1.1版2022年

英語版第2版2023年

英語版第2.1版（リブランド版）2026年

日本語翻訳© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023, 2026

英語版第1版の日本語翻訳2019年

英語版第1.1版の日本語翻訳2022年

英語版第2版の日本語翻訳2023年

英語版第2.1版（リブランド版）の日本語翻訳2026年

無断転載を禁じます。本書のいかなる部分も、発行者の書面による事前の許可なしに、電子的か機械的かを問わず、コピー、記録、情報保存・検索システムを含む何らかの形態または手段により複製・転載、転送を行うことは禁じられています。

表紙写真

Owen Franken/The Image Bank Unreleased via Getty Images

目次

はじめに	4
1 WSETワイン レベル2 資格について	5
2 学習要項	7
3 テイスティング推奨例	16
4 試験ガイダンス	18
5 試験問題例	19
6 試験規定	21
7 WSETの資格	25

はじめに

本規定は、WSETワインレベル2資格に関して、受講者とApproved Programme Providers (以下、APP) (認定校) に対して必要な情報を記載したものです。

本規定には、ワインレベル2資格の学習要項の詳細が記載されています。認定試験はこの内容に沿って作成されますので、APPが学習プログラムを準備する際や、受講者が学習計画を立てる際には、本規定を活用して下さい。

さらに、本規定にはテイスティング推奨例のリスト、試験に関するガイダンス (各学習要項毎の出題比率を含む)、試験問題例、試験規定も含まれています。

巻末には、WSETのその他の資格に関する情報が掲載されています。

1

WSETワインレベル2 資格について

資格のねらい

WSETワインレベル2資格は、ワインについての知識がわずか、または全くない方々を対象としています。例えば、接客業界、小売および卸売業界などで、適切なワインの知識が求められるサービスや販売に従事する方々が、職業のスキルと能力を向上させるために適した資格です。さらに、一般的にワインについて興味があり、知識の幅を広げたい方々にも役立ちます。

本コースの受講を通じて、受講者は、国際的および各地域で主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルを述べ、比較することができるようになります。さらに、ワインのテイastingと評価の原則を理解できるようになるだけでなく、世界の代表的なワイン産地で造られたワインのラベルを理解し、適切なワインの選択と提供方法について基本的な助言を与えることができるようになります。

資格の構成

学習要項

資格のねらいに沿って、6つの学習要項が定められています。

学習要項1	ブドウ畑における環境の影響、ブドウ栽培の選択肢、およびこれらがワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを理解する。
学習要項2	ワイン醸造と瓶内熟成が、ワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを理解する。
学習要項3	環境による影響、ブドウ栽培の選択肢、ワイン醸造、瓶内熟成が、主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを理解する。
学習要項4	各地域で重要な黒ブドウと白ブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質を理解する。
学習要項5	発泡性ワインと酒精強化ワインの生産工程が、各々のワインのスタイルにどのように影響を与えるかを理解する。
学習要項6	ワインの品質管理と提供方法、および料理とワインの組み合わせに関わる主な原則と手順を理解する。

受講登録

WSET ワインレベル2 資格コースを受講するにあたり制約はありません。

受験資格の詳細については、第6章第1節をご参照下さい。

Total Qualification Time (TQT) (資格取得に必要な合計学習時間) 及び Guided Learning Hours (GLH) (資格取得に必要な指導学習時間)

TQTとは、GLHと自習時間から構成され、受講者が資格試験に合格する為に必要とされる学習時間の目安を示しています。GLHには講師の指導による学習時間と試験時間が含まれます。

ワインレベル2資格の資格取得に必要な合計学習時間(TQT)は28時間です。内訳は、1時間の試験時間を含む17時間の、資格取得に必要な指導学習時間(GLH)、および11時間の自習時間です。

推奨される次のコース

WSET ワインレベル3資格コースを受講するには、WSET ワインレベル2資格を取得しているか、同等レベルの知識を有していることが推奨されます。

2

学習要項

学習要項1

ブドウ畑における環境の影響、ブドウ栽培の選択肢、およびこれらがワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを理解する。

評価基準

1. ブドウの**各構成部分**が、ワイン生産者に何を与えるかを識別できる。
2. ブドウの樹が、**ブドウの成長に必要とする条件**を特定する。
3. **ブドウの形成および成熟における主な段階**を特定する。
4. ブドウが成熟するにつれて、**ブドウの構成部分、香りと風味**がどのように変化するかを述べる。
5. ブドウ畑における**環境の影響**が、ブドウの成熟と品質にどのように影響を及ぼすかを述べる。
6. ブドウの成熟度が、ワインのスタイルと品質にどのように影響を及ぼすかを述べる。
7. ブドウ畑における**ブドウ栽培の選択肢**を特定する。
8. **産地および規定を示すために使われる最も重要なラベル表示用語**の意味を述べる。
9. **ブドウの樹の樹齢およびブドウ栽培の選択肢に関するラベル表示用語**の意味を述べる。

ブドウの構成部分	果皮:色、タンニン、風味 果肉:糖分、酸味、水分、風味 種子と果梗:タンニン
ブドウの樹に必要な条件	暖かさ、日照、水、栄養、二酸化炭素(CO ₂)
ブドウの形成および成熟の段階	ブドウの形成:開花、結実、色づき(ヴェレゾン, véraison) 成熟度:未熟のブドウ、熟したブドウ、非常に熟したブドウ(遅摘み、干しブドウ化)
ブドウが成熟するにつれて起こる変化	一般的な構成部分の変化:色、糖分、酸味、タンニン 一般的な香りおよび風味の変化:白ブドウ、黒ブドウ
ブドウ畑における環境の影響	一般的な気候の影響:冷涼、温和、温暖 その他の気候による影響:緯度、標高、山地、傾斜地、方角、土壌、海洋、川、大気、霧、雲、もや 天候による影響:干ばつ、霜、雹、雨、日照、気温
ブドウ栽培における選択肢	ブドウ畑における 選択肢 :仕立て、剪定、灌漑、雑草と病虫害の管理、有機栽培、収量、収穫 ブドウの糖分を濃縮させる方法 :非常に熟したブドウ、貴腐(botrytis/noble rot)ブドウ、凍結したブドウ

産地と規定を示すラベル表示用語	地理的表示(Geographical Indication, GI) 欧州連合(EU): 保護原産地呼称(Protected Designation of Origin, PDO)、保護地理的表示(Protected Geographical Indication, PGI) フランス: Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)、Appellation d'Origine Protégée (AOP)、Indication Géographique Protégée (IGP) イタリア: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)、Denominazione di Origine Controllata (DOC)、Indicazione Geografica Tipica (IGT) スペイン: Denominación de Origen Calificada (DOCa)、Denominación de Origen (DO)、Vino de la Tierra ドイツ: Qualitätswein、Prädikatswein、Landwein EU以外: 地理的表示(GI)
ブドウの樹の樹齢とブドウ栽培の選択肢に関するラベル表示用語	樹齢: 樹齢の高い樹／ヴィエイユ・ヴィーニュ(Old Vine/Vieilles vignes) ブドウ栽培の選択肢: 収穫年、遅摘み／ヴァンダンジュ・タルディーヴ(Late Harvest/Vendages tardives)、貴腐(Botrytis/Noble Rot)、アイスワイン(Icewine)／アイスヴァイン(Eiswein)

学習要項2

ワイン醸造と瓶内熟成が、ワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを理解する。

評価基準

1. **アルコール発酵**の工程における主な段階を述べる。
2. 赤ワイン、ロゼワイン、および白ワインの主な**醸造工程**を特定する。
3. **ワイン醸造における選択肢**が、生産されるワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを述べる。
4. **瓶内熟成**中にワインに生じる主な変化を特定する。

アルコール発酵の工程	酵母が糖をアルコールと二酸化炭素に転化させる
ワインの醸造工程	ワインの醸造工程: 破碎、発酵、压榨、貯蔵および／または熟成、ブレンド、パッケージング
ワイン醸造における選択肢	調整: 補糖、酸度の調整 発酵温度: 低温、高温 赤ワイン: 抽出方法 ロゼワイン: 短期間のマセレーション(醸しまたは浸漬)、ブレンド 甘口ワイン: 発酵の中断、甘味成分の添加 容器の種類: ステンレス、コンクリート、オーク オーク樽の種類: 小樽、大樽、新樽、旧樽、焼き加減 マロラクティック発酵 澱 ブレンド: 一貫性、複雑さ、スタイル
瓶内熟成	赤ワイン: 色、タンニン、香りと風味 ロゼワイン: 色、香りと風味

学習要項3

環境による影響、ブドウ栽培の選択肢、ワイン醸造、瓶内熟成が、主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを理解する。

評価基準

1. 主要なブドウ品種の特徴を述べる。
2. 環境による影響とブドウ栽培の選択肢が、主要なブドウ品種の特徴にどのように影響を及ぼすかを述べる。
3. ワイン醸造の選択肢が、主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルにどのように影響を及ぼすかを述べる。
4. 瓶内熟成が、主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルにどのように影響を及ぼすかを述べる。
5. 特定の地理的表示(GI)において、主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質を述べる。
6. 特定の地域内および特定の地域間の双方において、主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質をそれぞれ比較する。
7. 主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質を示す、各地域で重要なラベル表示用語の意味を述べる。

主要なブドウ品種	<p>黒ブドウ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ブドウ品種:メルロー(Merlot)、カベルネ・ソーヴィニオン(Cabernet Sauvignon)、シラー(Syrah)／シラーズ(Shiraz)、ピノ・ノワール(Pinot Noir) • 特徴:色、タンニンのレベル、糖分(アルコール度に影響)、酸味、香りと風味 <p>白ブドウ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ブドウ品種:シャルドネ(Chardonnay)、ピノ・グリージョ(Pinot Grigio)／ピノ・グリ(Pinot Gris)、リースリング(Riesling)、ソーヴィニオン・ブラン(Sauvignon Blanc) • 特徴:色、糖分(アルコール度に影響)、酸味、香りと風味
環境による影響およびブドウ栽培における選択肢	<p>気候:冷涼、温和、温暖</p> <p>収穫:早摘みのブドウ、成熟したブドウ、非常に成熟したブドウ</p> <p>ブドウの糖分を濃縮させる方法:非常に熟したブドウ、貴腐(botrytis/noble rot)ブドウ、凍結したブドウ</p>
ワイン醸造における選択肢	<p>容器の種類:ステンレス、コンクリート、オーク</p> <p>オーク樽の種類:小樽、大樽、新樽、旧樽、焼き加減</p> <p>マロラクティック発酵</p> <p>澱</p> <p>ブレンド:一貫性、複雑さ、スタイル</p>
瓶内熟成	<p>赤ワイン:色、タンニン、香りと風味</p> <p>ロゼワイン:色、香りと風味</p>

黒ブドウ品種の地理的表示

メルロー(Merlot)

EU内の地理的表示:	PGI
	・ フランス : ペイ・ドック
	PDO
	・ フランス : ボルドー(Bordeaux)、サンテミリオン(Saint-Émilion)、ポムロール(Pomerol)

その他ワイン生産国の地理的表示:	アメリカ合衆国 : カリフォルニア(California)、ナパ・ヴァレー(Napa Valley)、ソノマ(Sonoma)
	チリ : セントラル・ヴァレー(Central Valley)
	南アフリカ : ステレンボッシュ(Stellenbosch)
	オーストラリア : マーガレット・リヴァー(Margaret River)
	ニュージーランド : ホークス・ベイ(Hawke's Bay)

カベルネ・ソーヴィニヨン(Cabernet Sauvignon)

EU内の地理的表示:	PGI
	・ フランス : ペイ・ドック
	PDO
	・ フランス : ボルドー(Bordeaux)、オー・メドック(Haut-Médoc)、ポイヤック(Pauillac)、マルゴー(Margaux)、グラヴ(Graves)、ペサック・レオニャン(Pessac-Léognan)

その他ワイン生産国の地理的表示:	アメリカ合衆国 : カリフォルニア(California)、ナパ・ヴァレー(Napa Valley) (オークヴィル(Oakville)、ラザフォード(Rutherford)、カリスタガ(Calistoga))、ソノマ(Sonoma)
	チリ : セントラル・ヴァレー(Central Valley)、マイポ・ヴァレー(Maipo Valley)、コルチャグア・ヴァレー(Colchagua Valley)
	南アフリカ : ステレンボッシュ(Stellenbosch)
	オーストラリア : クナワラ(Coonawarra)、マーガレット・リヴァー(Margaret River)
	ニュージーランド : ホークス・ベイ(Hawke's Bay)

シラー(SYRAH)／シラーズ(SHIRAZ)

EU内の地理的表示:	PGI
	・ フランス : ペイ・ドック
	PDO
	・ フランス :
	- ローヌ北部(Northern Rhône): クローズ・エルミタージュ(Crozes-Hermitage)、エルミタージュ(Hermitage)、コート・ロティ(Côte Rôtie)
	- ラングドック・ルシヨン(Languedoc-Roussillon): ミネルヴォワ(Minervois)

その他ワイン生産国の地理的表示:	オーストラリア : サウス・イースタン・オーストラリア(South Eastern Australia)、バロッサ・ヴァレー(Barossa Valley)、ハンター・ヴァレー(Hunter Valley)
------------------	--

ピノ・ノワール(PINOT NOIR)

EU内の地理的表示:	PDO
	・ フランス : ブルゴーニュ(Bourgogne)、ジュヴレ・シャンベルタン(Gevrey-Chambertin)、ニュイ・サン・ジョルジュ(Nuits-Saint-Georges)、ボーヌ(Beaune)、ポマール(Pommard)

その他ワイン生産国の地理的表示:	アメリカ合衆国 : ソノマ(Sonoma)、ロス・カーネロス(Los Carneros)、サンタ・バーバラ・カウンティ(Santa Barbara County)、オレゴン(Oregon)
	チリ : カサブランカ・ヴァレー(Casablanca Valley)
	南アフリカ : ウォーカー・ベイ(Walker Bay)
	オーストラリア : ヤラ・ヴァレー(Yarra Valley)、モーニングトン・ペニンシュラ(Mornington Peninsula)
	ニュージーランド : マーティンボロ(Martinborough)、マールボロ(Marlborough)、セントラル・オタゴ(Central Otago)

白ブドウ品種の地理的表示

シャルドネ(CHARDONNAY)

EU内の地理的表示:

PGI

- ・ **フランス**: ペイ・ドック

PDO

- ・ **フランス**: ブルゴーニュ(Bourgogne)、シャブリ(Chablis)、
ピュリニー・モンラッシェ(Puligny- Montrachet)、ムルソー(Meursault)、
マコン(Mâcon)、プイイ・フュイツセ(Pouilly-Fuissé)

その他ワイン生産国の地理的表示:

アメリカ合衆国: カリフォルニア(California)、ソノマ(Sonoma)、
ロス・カーネロス(Los Carneros)、ナパ・ヴァレー(Napa Valley)、
サンタ・バーバラ・カウンティ(Santa Barbara County)、オレゴン(Oregon)
チリ: セントラル・ヴァレー(Central Valley)、カサブランカ・ヴァレー
(Casablanca Valley)
南アフリカ: ウェスタン・ケープ(Western Cape)、
ウォーカー・ベイ(Walker Bay)
オーストラリア: サウス・イースタン・オーストラリア(South Eastern
Australia)、ヤラ・ヴァレー(Yarra Valley)、アデレード・ヒルズ(Adelaide
Hills)、マーガレット・リヴァー(Margaret River)
ニュージーランド: マールボロ(Marlborough)、ホークス・ベイ(Hawke's Bay)

リースリング(RIESLING)

EU内の地理的表示:

PDO

- ・ **フランス**: アルザス(Alsace)
- ・ **ドイツ**: モーゼル(Mosel)、ラインガウ(Rheingau)、ファルツ(Pfalz)

その他ワイン生産国の地理的表示:

オーストラリア: クレア・ヴァレー(Clare Valley)、イーデン・ヴァレー
(Eden Valley)

ソーヴィニオン・ブラン(SAUVIGNON BLANC)

EU内の地理的表示:

PGI

- ・ **フランス**: ペイ・ドック

PDO

- ・ **フランス**:
 - ロワール(Loire): サンセール(Sancerre)、
プイイ・フュメ(Pouilly-Fumé)、トゥーレーヌ(Touraine)
 - ボルドー(Bordeaux): ボルドー(Bordeaux)、グラヴ(Graves)、
ペサック・レオニャン(Pessac-Léognan)

その他ワイン生産国の地理的表示:

アメリカ合衆国: ナパ・ヴァレー(Napa Valley)
チリ: セントラル・ヴァレー(Central Valley)、カサブランカ・ヴァレー
(Casablanca Valley)
南アフリカ: エルギン(Elgin)、コンスタンシア(Constantia)
オーストラリア: アデレード・ヒルズ(Adelaide Hills)、マーガレット・リヴァー
(Margaret River)
ニュージーランド: マールボロ(Marlborough)

ピノ・グリ(PINOT GRIS) / ピノ・グリージョ(PINOT GRIGIO)

EU内の地理的表示:

PGI

- ・ **イタリア**: ヴェネト(Veneto)

PDO

- ・ **フランス**: アルザス(Alsace)
- ・ **イタリア**: デッレ・ヴェネツィエ(Delle Venezie)、フリウリ・ヴェネツィア・
ジューリア(Friuli-Venezia Giulia)

主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質を示す、各地域で重要なラベル表示用語

フランス	ブルゴーニュ(Bourgogne) : プルミエ・クリュ(Premier Cru)、グラン・クリュ(Grand Cru) ボルドー(Bordeaux) : ボルドー(Bordeaux)、ボルドー・シュペリール(Bordeaux Supérieur)、クリュ・ブルジョワ(Cru Bourgeois)、グラン・クリュ・クラッセ(Grand Cru Classé) アルザス(Alsace) : グラン・クリュ(Grand Cru)
ドイツ	プレディカーツヴァイン(Prädikatswein)、カビネット(Kabinett)、シュペートレーゼ(Spätlese)、アウスレーゼ(Auslese)、ベーレンアウスレーゼ(Beerenauslese) (BA)、トロッケンベーレンアウスレーゼ(Trockenbeerenauslese) (TBA)、アイスヴァイン(Eiswein) トロッケン(Trocken)、ハルプトロッケン(Halbtrocken)

学習要項4

各地域で重要な黒ブドウと白ブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質を理解する。

評価基準

1. 各地域で重要な黒ブドウと白ブドウ品種の**特徴**を述べる。
2. 特定の**地理的表示(GI)**において、各地域で重要な黒ブドウと白ブドウ品種から造られたワインのスタイルおよび品質を理解する。
3. 各地域で重要な黒ブドウと白ブドウ品種から造られるワインのスタイルと品質に関する**ラベル表示用語**の意味を述べる。

黒ブドウ品種

特徴 色、タンニンのレベル、糖分(アルコール度に影響)、酸味、香り、風味

ガメイ(GAMAY)

地理的表示 **フランス**: ボージョレ(Beaujolais)、ボージョレ・ヴィラージュ(Beaujolais Villages)、ボージョレ・クリュ(Beaujolais Cru) (フルーリ(Fleurie))

グルナッシュ(GRENACHE) / ガルナッチャ(GARNACHA)

地理的表示 **フランス**:
 • **ローヌ南部(Southern Rhône)**: コート・デュ・ローヌ(Côtes du Rhône)、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ(Côtes du Rhône Villages)、シャトーヌフ・デュ・パプ(Châteauneuf-du-Pape)
 • **ラングドック・ルシヨン(Languedoc-Roussillon)およびプロヴァンス(Provence)**: ミネルヴォワ(Minervois)、コート・ドゥ・プロヴァンス(Côtes de Provence)
スペイン: リオハ(Rioja)、ナバーラ(Navarra)、プリオラート(Priorat)
オーストラリア: バロッサ・ヴァレー(Barossa Valley)、マクラーレン・ヴェール(McLaren Vale)

テンプラニーリョ(TEMPRANILLO)

地理的表示 **スペイン**: リオハ(Rioja)、リベラ・デル・ドゥエロ(Ribera del Duero)、カタルーニャ(Catalunya)

ラベル表示用語 ホーベン(Joven)/ヘネリコ(Genérico)、クリアンサ(Crianza)、レセルバ(Reserva)、グラン・レセルバ(Gran Reserva)

ネッビオーロ(NEBBIOLO)

地理的表示 **イタリア**: バローロ(Barolo)、バルバレスコ(Barbaresco)

バルベーラ(BARBERA)

地理的表示 **イタリア**: バルベーラ・ダスティ(Barbera d'Asti)

サンジョヴェーゼ(SANGIOVESE)

地理的表示 **イタリア**:キアンティ(Chianti)、キアンティ・クラッシコ(Chianti Classico)、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ(Brunello di Montalcino)

ラベル表示用語 リゼルヴァ(Riserva)

コルヴィーナ(CORVINA)

地理的表示 **イタリア**:ヴァルポリチェッラ(Valpolicella)、アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ(Amarone della Valpolicella)、レチオート・デッラ・ヴァルポリチェッラ(Recioto della Valpolicella)

ラベル表示用語 クラッシコ(Classico)

モンテプルチャーノ(MONTEPULCIANO)

地理的表示 **イタリア**:モンテプルチャーノ・ダブルッツォ(Montepulciano d'Abruzzo)

ジンファンデル(ZINFANDEL)／プリミティーヴォ(PRIMITIVO)

地理的表示 **アメリカ合衆国**:カリフォルニア(California)
イタリア:プーリア(Puglia)

ピノタージュ(PINOTAGE)

地理的表示 **南アフリカ**:ウェスタン・ケープ(Western Cape)

ラベル表示用語 ケープ・ブレンド(Cape Blend)

カルメネール(CARMENÈRE)

地理的表示 **チリ**:セントラル・ヴァレー(Central Valley)

マルベック(MALBEC)

地理的表示 **アルゼンチン**:メンドーサ(Mendoza)

白ブドウ品種

特徴 色、糖分(アルコール度に影響)、酸味、香りと風味

シュナン・ブラン(CHENIN BLANC)

地理的表示 **フランス**:ヴーヴレ(Vouvray)
南アフリカ:ウェスタン・ケープ(Western Cape)

セミヨン(SÉMILLON/SEMILLON)

地理的表示 **フランス**:ソーテルヌ(Sauternes)
オーストラリア:ハンター・ヴァレー(Hunter Valley)、バロッサ・ヴァレー(Barossa Valley)

ヴィオニエ(VIOGNIER)

地理的表示 **フランス**:
・ローヌ北部(Northern Rhône):コンドリュウ(Condrieu)

ゲヴュルトトラミネール(GEWURZTRAMINER)

地理的表示 **フランス**:アルザス(Alsace)、アルザス・グラン・クリュ(Alsace Grand Cru)

ヴェルディッキオ(VERDICCHIO)

地理的表示 **イタリア**:ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・デイ・イエージ(Verdicchio dei Castelli di Jesi)

コルテーゼ(CORTESE)

地理的表示 **イタリア**:ガヴィ(Gavi)

ガルガネーガ(GARGANEGA)

地理的表示 **イタリア**:ソアーヴェ(Soave)、レチオート・ディ・ソアーヴェ(Recioto di Soave)

ラベル表示用語 クラッシコ(Classico)

フィアーノ(FIANO)	
地理的表示	イタリア:フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ(Fiano di Avellino)
アルバリーニョ(ALBARIÑO)	
地理的表示	スペイン:リアス・バイシャス(Rías Baixas)
フルミント(FURMINT)	
地理的表示	ハンガリー:トカイ(Tokaj)
ラベル表示用語	アスー(Aszú)

学習要項5

発泡性ワインと酒精強化ワインの生産工程が、各々のワインのスタイルにどのように影響を与えるかを理解する。

評価基準

1. 基本的なスタイルの発泡性ワインを造るために使われる主要な**ブドウ品種**を特定する。
2. 発泡性ワインと酒精強化ワインの主な**醸造工程**を特定する。
3. 発泡性ワインと酒精強化ワインの主な**地理的表示(GI)**を特定する。
4. 特定の発泡性ワインと酒精強化ワインの**スタイル**を述べる。
5. **発泡性ワインと酒精強化ワインのスタイルと品質に関連するラベル表示用語**の意味を述べる。

ブドウ品種	発泡性ワイン: シャルドネ(Chardonnay)、ピノ・ノワール(Pinot Noir)、ムーニエ(Meunier)、モスカート(Moscato) (マスカット(Muscat)、グセラ(Glera)
醸造工程	発泡性ワイン: <ul style="list-style-type: none"> • フランス: シャンパーニュ(Champagne) • イタリア: アスティ(Asti)、プロセッコ(Prosecco) • スペイン: カバ(Cava) • その他の国: 南アフリカ、アメリカ合衆国、オーストラリア、ニュージーランド 酒精強化ワイン: <ul style="list-style-type: none"> • スペイン: シェリー(Sherry) • ポルトガル: ポート(Port)
地理的表示	発泡性ワイン: <ul style="list-style-type: none"> • 瓶内発酵の方式: 伝統的方式(Traditional method) • タンク方式(Tank method): 辛口スタイル、甘口スタイル 酒精強化ワイン: <ul style="list-style-type: none"> • シェリー(Sherry): 発酵後の酒精強化、フロール(flor)と接触した状態で熟成、酸素と接触した状態で熟成 • ポート(Port): 発酵を中断するための酒精強化、熟成
スタイルおよび品質を示す、発泡性ワインと酒精強化ワインに関連するラベル表示用語	発泡性ワイン: ブリュット(Brut)、ドゥミ・セック(Demi-Sec)、ヴィンテージ(Vintage) / ノン・ヴィンテージ(Non-Vintage)、伝統的方式(Traditional Method)、キャップ・クラシック(Cap Classique) 酒精強化ワイン: <ul style="list-style-type: none"> • シェリー(Sherry): フィノ(Fino)、アモンティリャード(Amontillado)、オロロソ(Oloroso)、ペール・クリーム(Pale Cream)、ミディアム(Medium)、クリーム(Cream)、ペドロ・ヒメネス(Pedro Ximénez, PX) • ポート(Port): ルビー(Ruby)、リザーヴ・ルビー(Reserve Ruby)、レイト・ボトルド・ヴィンテージ(Late Bottled Vintage) (LBV)、ヴィンテージ(Vintage)、トーニー(Tawny)

学習要項6

ワインの品質管理と提供方法、および料理とワインの組み合わせに関わる主な原則と手順を理解する。

評価基準

1. ワインの理想的な**品質管理条件**とワインの**保存方法**を特定する。
2. ワインの種類とスタイルごとの推奨**サービス温度**を述べる。
3. **ワインの開栓と提供方法**の正しい手順を述べる。
4. **一般的な欠陥**がワインの香りと風味にどのように影響を与えるかを述べる。
5. 基本的な**料理とワインの相互作用**を特定する。

理想的な品質管理条件	温度、照明、ボトルの位置
保存方法	バキューム方式、ブランケット方式
サービス温度	白ワインとロゼワイン: <ul style="list-style-type: none"> • 発泡性ワイン – よく冷やす • 甘口ワイン – よく冷やす • ライトからミディアムボディの白ワインとロゼワイン – 冷やす • フルボディの白ワイン – 軽く冷やす 赤ワイン: <ul style="list-style-type: none"> • ミディアムからフルボディの赤ワイン – 室温 • ライトボディの赤ワイン – 室温、または軽く冷やす
ワインの提供方法	開栓の方法: 非発泡性ワイン、発泡性ワイン デカンティング ワインの提供方法: グラス、ワインの外観および香りの確認
一般的な欠陥	コルク汚染、栓の欠陥、熱による損傷
基本的な料理とワインの相互作用	ワインに影響を与える料理の成分: 甘味、うま味、酸味、塩味、風味の強さ、脂質、トウガラシの辛味 料理に影響されるワインの成分: 甘味、酸味、渋味(タンニン、オークによる)、果実味、アルコール

3

テイスティング推奨例

各受講セッションの推奨例は、下記の通りです。

セッション1

- ピノ・グリージョ(Pinot Grigio)
- オーク樽で熟成されたシュナン・ブラン(Chenin Blanc)、またはオーク樽で熟成されたセミヨン(Semillon)、またはオーク樽で熟成されたシャルドネ(Chardonnay)
- ゲヴュルトトラミネール(Gewurztraminer)から造られたアルザス・グラン・クリュ(Alsace Grand Cru)
- ボージョレ・ヴィラージュ(Beaujolais Villages)
- バローロ(Barolo)

セッション2

- ジュヴレ・シャンベルタン(Gevrey-Chambertin)、またはニューイ・サン・ジョルジュ(Nuits-Saint-Georges)、またはボーヌ(Beaune)、またはポマール(Pommard)
- アメリカ合衆国、チリ、南アフリカ、オーストラリアまたはニュージーランド産のピノ・ノワール(Pinot Noir) (Specification規定に記載されている地域からのものが望ましい)
- レッド・ジンファデル(Red Zinfandel)

セッション3

- ホワイト・ジンファンデル(White Zinfandel)
- 辛口のオーストラリアのリースリング(Riesling)
- リースリング(Riesling)から造られたドイツ産のシュペートレーゼ(Spätlese)
- 辛口または半辛口のシュナン・ブラン(Chenin Blanc)、または辛口のセミヨン(Semillon)
- トカイ(Tokaji)またはソーテルヌ(Sauternes)

セッション4

- シャブリ(Chablis)産のプルミエ・クリュ(Premier Cru)
- ピュリニー・モンラッシェ(Puligny-Montrachet)、またはムルソー(Meursault)、またはプイイ・フュイッセ(Pouilly-Fuissé)
- アメリカ合衆国、チリ、南アフリカ、オーストラリアまたはニュージーランド産のシャルドネ(Chardonnay) (Specification規定に記載されている地域からのものが望ましい)
- サンセール(Sancerre)、またはプイイ・フュメ(Pouilly-Fumé)
- マールボロ(Marlborough)産のソーヴィニオン・ブラン(Sauvignon Blanc)
- アルバリーニョ(Albariño)、またはピノ・グリ(Pinot Gris)、またはヴィオニエ(Viognier)

セッション5

- IGPまたは大量生産用のメルロー(Merlot)
- サンテミリオン(Saint-Émilion)産のグラン・クリュ(Grand Cru)
- オー・メドック(Haut-Médoc)産のクリュ・クラッセ(Cru Classé)
- アメリカ合衆国、チリ、南アフリカ、オーストラリアまたはニュージーランド産のカベルネ・ソーヴィニオン(Cabernet Sauvignon)(Specification 規定に記載されている地域からのものが望ましい)
- ローヌ北部(Northern Rhône)産のシラー(Syrah)
- バロッサ・ヴァレー(Barossa Valley)産のシラーズ(Shiraz)

セッション6

- 一般的なコート・デュ・ローヌ(Côtes du Rhône)
- シャトーヌフ・デュ・パプ(Châteauneuf-du-Pape)
- フランス産またはスペイン産のロゼワイン、またはリオハ・ヘネリコ(Rioja Genérico)
- リオハ(Rioja)産のレセルバ(Reserva)
- メンドーサ(Mendoza)産のマルベック(Malbec)、またはチリ産のカルメネール(Carmenère)
- 南アフリカ産のピノタージュ(Pinotage)

セッション7

- ガヴィ(Gavi)、またはソアーヴェ(Soave)、またはヴェルディッキオ(Verdicchio)
- フィアーノ(Fiano)、またはソアーヴェ(Soave)、またはヴェルディッキオ(Verdicchio)
- バルベーラ・ダスティ(Barbera d'Asti)
- ヴァルポリチェッラ・クラッシコ(Valpolicella Classico)
- キアンティ・クラッシコ(Chianti Classico)のリゼルヴァ(Riserva)
- ソーテルヌ(Sauternes)またはトカイ(Tokaji) (セッション3で選択されなかった方のワイン)

セッション8

- プロセッコ(Prosecco)
- カバ(Cava)
- シャンパーニュ(Champagne)
- アスティ(Asti)
- フィノ(Fino)、またはオロロソ・シェリー(Oloroso Sherry)
- レイト・ボトルド・ヴィンテージ(LBV)、またはトーニー(Tawny)ポート

4

試験ガイダンス

試験の管理

試験は、WSETのApproved Programme Providers (APPs) (認定校) によって実施されます。APPはAPP Handbook (APPハンドブック) に規定されたWSETの方針と手順に従って試験を実施します。

査定方法

WSET ワインレベル2 資格は参考書等持ち込み不可の理論の試験により合否が判定されます。試験は50問の多肢選択式問題から成り、試験時間は60分です。各質問とも正解は1つで、受験方法により、(a)コンピューターで読み取るマークシート式の解答用紙に答えを記入するか、(b)コンピューターまたは他のデバイスで答えを入力します。解答用紙の記入方法については、試験当日、試験監督官から詳しい説明があります。

多肢選択式問題では正解1つに対して1点が与えられ、誤答に対して減点されることはありません。合格するには、試験で55%以上の正答率が必要です。

WSETワインレベル2 資格試験について

WSET ワインレベル2 資格の全ての試験問題は、学習要項を反映するように留意して作成されます。解答に必要な情報は推奨学習教材「ワイン：ラベルを読み解く」に記載されています。

出題比率の内訳は下表に示す通りです。

学習要項	多肢選択式問題(各質問につき1点)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	50

5

試験問題例

ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストは、WSETワインレベル2 資格の過去の試験問題を公表していませんが、出題例として以下5問を掲載します。試験問題は、下記と同様な質問50問で構成されます。

1. 赤ワインと比較して、一般的に白ワインの発酵温度は、

- a. 高い、または低い温度
- b. 同じ温度
- c. 高い温度
- d. 低い温度

2. ドイツとオーストラリアの両国で、上質な白ワインを造ると考えられているブドウの品種はどれか？

- a. メルロー(Merlot)
- b. セミヨン(Semillon)
- c. シラーズ(Shiraz)
- d. リースリング(Riesling)

3. 以下のワイン生産地で、グラン・クリュ(Grand Cru)と表示ができるのはどれか？

- a. シャブリ(Chablis)
- b. ヴーヴレ(Vouvray)
- c. ミネルヴォワ(Minervois)
- d. エルミタージュ(Hermitage)

4. 甘口ワインの理想的なサービス温度はどれか？

- a. 室温
- b. 軽く冷やす
- c. 冷やす
- d. よく冷やす

5. 以下のうちトニー・ポート(Tawny Port)の記述として最も正しいのはどれか？

- a. 黄金色で酵母の風味を持つ
- b. 高いタンニンと酸味を持つ
- c. 甘口でドライフルーツとナッツの香りを持つ
- d. 辛口スタイルの発泡性ワイン

解答

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

6

試験規定

1 受験の必要条件

1.1 受験資格

1.1.1 この試験を受けるには、WSETワインレベル2 資格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法定最低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、保護者または法定後見人の同意を得ている必要があります。

1.1.2 他の資格や、他の資格の一部と重複して、WSETワインレベル2 資格を受験することに制限はありません。

1.1.3 試験の実施国においてアルコール飲料の購入が許可される法定最低年齢に達していない受講者、または、アルコール飲料の試飲をしないと決めている受講者(例:健康上もしくは宗教上の理由)は、コースの一環として行われるアルコール飲料の試飲はできない、または必要ありませんが、これは本資格を取得する上での支障にはなりません。

1.2 推奨される事前の知識

1.2.1 受講者が、アルコール飲料に関する事前の知識や経験を持つことは必要とされていません。

1.2.2 英語が母国語でない受講者が英語で受講する際には、IELTSのスコアが6以上であるか、または同等レベルの能力を有していることが推奨されます。

1.2.3 英語以外の言語で受験する受講者は、試験で使用される言語の読み書きにおいて同等レベルの能力を有している必要があります。

2 試験の構成と結果

2.1 WSETワインレベル2 資格の合否判定は、テキストその他の持ち込み不可の60分間の理論の試験で行われます。試験は、各質問に1点ずつ配点される50問の多肢選択式問題から成ります。

2.2 試験結果の通知は、WSETによって下記のように行われます。

- WSETは、該当APPに受験者全員の成績一覧表を電子的に送信します。APPはその情報に基づいて各受験者に試験結果を通知します。
- その後、WSETから各受験者宛の手紙と合格証書がAPPに郵送され、書類はAPPの責任において各受験者に転送されます。

2.3 成績評価は次の通りです。

成績	必要な正解率
Fail unclassified (不合格(分類外))	正解率44%以下
Fail (不合格)	正解率45%～54%
Pass (合格)	正解率55%～69%
Pass with merit (合格(良))	正解率70%～84%
Pass with distinction (合格(優))	正解率85%以上

2.4 WSETは、成績評価のアルゴリズムと上述の成績の閾値を変更する権利を有します。

3 調整が必要な場合

3.1 試験に際して特別な調整を必要とする受験者は、第三者による査定書を用意して、登録時にAPPの試験担当者に通知して下さい。試験担当者および受験者のためのガイダンスは、WSETから入手できます。

3.2 WSETでは、このような受験者が受験に際して不利な立場とならない方針を定めています。受験者の特別な調整については、受験者の責任において、登録時にAPPに通知して下さい。

4 再受験

4.1 試験が不合格となった場合には、再受験を申し込むことができます。再受験の回数に制限はありません。

4.2 一度試験に合格した場合、より高い点数を得るために再受験することはできません。

5 受験に際しての条件と注意事項

5.1 試験登録をすることで、受験者は以下の特定の条件に同意するものと見なされます。

- 受験者は、試験中、いかなる不正行為にも関与してはなりません。違法行為や不正行為は、WSETの方針に従って調査が行われ、試験の失格も含めた制裁の対象となります。
- 全ての受験者は、試験開始時に試験監督官に写真付きの身分証明書を提示しなければなりません。
- 試験は、決められた時間内に終了させてください。
- いかなる形態の資料も参照することはできません。
- 試験監督官から試験の開始を伝えられたら、試験会場を出るまで、あるいは試験監督官が試験の終了を伝えるまで、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。
- 試験中に受験者が携帯を許可されるのは以下のものに限られます：ペン、鉛筆、消しゴム、飲料水。

- 受験者が試験用紙の写真を撮ったり、試験問題の内容を他の者に教えたり、方法を問わず複製することは一切禁止されています。受験で使用するコンピューターまたはモバイル機器を除き、電子機器の使用は一切禁止されています。
- 携帯電話(リモート監視試験で使用しないもの)は試験会場の机の上に置くことは禁じられています。携帯電話は電源を切り見えない所にしまって下さい。
- 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。

対面での試験

- 受験者は、試験開始から15分が経過するまでは、試験会場を退出することはできません。
- 指定された試験開始時刻を過ぎてから会場に到着した受験者は、すでに試験会場を出た他の受験者がいる場合は、試験を受けることはできません。
- 遅刻した受験者は、試験監督官の判断により入室を許可されることがありますが、他の受験者の迷惑とならない場合に限りです。通常、遅刻した受験者が試験を受けられるのは、指定された試験開始時刻後30分までとします。
- 試験開始後、受験者が試験会場を一旦退出して再入場することはできません。但し、試験会場を退出している間、試験監督官が常に付き添っている場合を除きます。
- 試験を早く終えた受験者は、他の受験者の邪魔にならないことを条件に、終了時間10分前までは試験会場を退出することができます。再度入室することはできません。
- 試験監督官には、試験問題に関する注釈や説明、意見を述べる権限はありません。
- 不正な行為をしたと疑われる受験者は、直ちに試験会場を出るよう勧告されます。
- 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。解答用紙とともに問題用紙を返却しない受験者は、不正行為をしたものとみなされます。

リモート監視試験

- リモート監視試験の管理方法と関連する規則についてのガイダンスは、試験前に該当する受験生に提示されます。

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

5.3 WSETは違反行為を行った受験者に対し、WSET資格を永久に排除する権利を有します。

5.4 問題用紙と解答用紙はWSETの所有物で、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

6.1 試験結果に関する問い合わせ(再審査)やフィードバックを求める受験者は、各自のAPPからEnquiry and Feedback Form(問い合わせとフィードバック手続きのための書類)を入手して下さい。

6.2 試験結果の問い合わせに対する回答に満足できない受験者は、各自のAPPよりAppeal Against Enquiry Application Form(再審査請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、問い合わせに対する回答が通知されてから10営業日以内に、適切な手数料を添えてWSETに提出して下さい。この期間を過ぎた場合には、再審査請求には応じられません。

7 受講者の満足

7.1 APPのサービスに満足できない、あるいは、事務・講義・試験に関して求められる基準に合致しない点が見られるなどの懸念がある場合には、まず当該APPにお申し立て下さい。それでも満足できる結果が得られない場合は、Quality Assurance Team (品質管理チーム) まで、qa@wsetglobal.com宛てにEmailにてご連絡下さい。全ての苦情処理は秘密厳守で行われますが、WSETでは匿名の苦情には対処できない旨ご了承下さい。

8 一般規範

8.1 WSETは、APPのスタッフやそのほかWSETを代表する者が、その業務の遂行にあたり、プロとして尊敬をもった扱いを受けるべきだと考えます。言葉や身体的な攻撃を含む不適切な行動、しつこい要求や非現実的な要求、スタッフにストレスを引き起こす脅威は、不正行為とみなされ、WSETの資格から恒久的に除外されることもあります。

9 試験の規定

9.1 WSETは、随時その規定に追加や変更を加える権利を有します。

7 WSETの資格

WSETの資格

WSETは、ワイン、日本酒、およびスピリッツの分野にわたる様々な資格を提供しており、それらは、WSETによって開発、管理されています。現在提供されている資格は以下の通りです。

WSET ワインレベル1 資格 (600/1504/4)

WSET ワインレベル2 資格 (603/4432/5)

WSET ワインレベル3 資格 (601/6352/5)

WSET ワインレベル4 ディプロマ資格

WSET スピリッツレベル1 資格 (600/1501/9)

WSET スピリッツレベル2 資格 (600/1507/X)

WSET スピリッツレベル3 資格

WSET 日本酒レベル1 資格 (603/2051/5)

WSET 日本酒レベル3 資格 (603/2066/7)

これらの資格に関する詳細は、WSETのウェブサイトwsetglobal.comに掲載されています。

規制

WSETは、資格・試験についての英国の監査機関である資格・試験規制局(Ofqual)により、資格を授与する認定団体として認められています。必要に応じ、上述の資格名称の横に、Ofqualの認定番号を記載しています。

多様性・平等性方針

WSETは、多様性・平等性の原則を支持し、その資格を受験する全ての人々が平等か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、メールにて品質保証チーム qa@wsetglobal.comから入手可能です。

WSET Prizes (WSET賞)

試験において優れた成績を収めた受講者は表彰の対象となり、その場合対象者は、WSETから連絡を受けます。各賞についての詳細は、<https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>をご覧ください。



世界基準の
酒類教育

wsetglobal.com
@wsetglobalをフォローしてください