



WSET

葡萄酒与烈酒
教育基金会

WSET® 第一级清酒认证

说明书



WSET

葡萄酒与烈酒
教育基金会

说明书

WSET® 第一级清酒认证

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017
Issue 1 in English 2016
Issue 2 in English 2017 (update with minor amendments)
Issue 2.1 in English 2017 (update with minor amendments)

Simplified Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2017
Issue 2 translated into Simplified Chinese 2017
Issue 2.1 translated into Simplified Chinese 2017

英文版 © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 版权所有
英文版 2016 年第一版
英文版 2017 年第二版 (修正更新版)

简体中文版 © Wine & Spirit Education Trust 2017, 版权所有
简体中文版 2017 年第二版
简体中文版 2017 年第 2.1 版

保留所有版权。未事先征得出版商的书面许可，不得以任何形式或任何方式（电子或机械方式，包括影印、录制或任何信息储存或检索系统）复制或传播本出版物的任何内容。

中文翻译：葛宁宁，译审：马骋
中文排版：David Tsai
委托单位：First Edition Translations Ltd, Cambridge

设计：Paul Barrett
编辑：Editing by Cambridge Editorial Ltd
技术编辑：马钊，Micky Chan

目录

简介	1
1 WSET 第一级清酒认证简介	2
2 学习成果	3
3 推荐的品酒酒样	6
4 考试指导	7
5 试卷样题	8
6 考试规则	9
7 WSET 认证资格证书	12
8 WSET 颁证部	13

简介

这份说明书中包含了学员和特许授权培训机构（APP）所需的关于 WSET 第一级清酒认证的必要信息。

说明书中详细说明了第一级清酒认证课程的学习成果。APP 应该根据这些学习成果准备教学课程，学员也应据此安排自己的学习计划，因为考卷的出题目的就是为了检验学习成果。

说明书中还提供了推荐的品酒酒样、考试指导（包括课程纲要的权重）、试卷样题以及考试规则。

这份说明书的后面附有 WSET 认证的其他资格证书以及 WSET 资格证书的颁发部门 WSET 颁证部的信息。

1

WSET 第一级清酒认证简介

资格认证的目标

WSET 第一级清酒认证面向对清酒了解甚少或此前对清酒一无所知的人士。认证课程旨在对清酒做一个全面而简洁的介绍。认证课程针对需要基本熟悉清酒的主要风格和类别的人们，例如，在零售业和酒店行业从事包括清酒在内的各类饮品工作的人们。

获得该证书的学员将能够列出清酒的主要类别，说出其重要特征，并且了解有关清酒的储存与侍酒服务的主要原则，从而能够回答消费者的疑问并能对清酒的侍酒服务提出建议。

认证课程的结构

学习成果

为达到认证目标，认证课程设有 3 个学习成果。

学习成果 1	列出并说出用于酿造清酒的主要成分的作用以及主要酿造步骤。
学习成果 2	说出清酒的主要类别和等级以及清酒的一些特殊风格，并指出其主要特征。
学习成果 3	了解并掌握有关清酒的储存与侍酒服务的方法和原则。

报名

WSET 第一级清酒认证的报考要求没有限制。未达到考试举办国家规定的购买酒精类饮品法定年龄的学员，或由于健康或宗教原因而不选择品酒的学员，不能在课程期间品饮任何酒样，但这并不妨碍其成功地完成认证课程的学习。

Total Qualification Time (TQT, 认证课程的总学时) 与 Guided Learning Hours (GLH, 授课总学时)

TQT 是要能成功取得认证所需要的学习时间，当中包含 GLH 以及个人复习时间。GLH 包含课堂指导与考试总学时。

WSET 一级葡萄酒与烈酒认证的课程总学时为 6 小时，包含 45 分钟的考试时间。

建议的学习进阶

学员应已获得 WSET 第一级清酒认证或具有同等学习经历，才应参加 WSET 第三级清酒认证课程。

2

学习成果

学习成果 1

列出并说出用于酿造清酒的主要成分的作用以及主要酿造步骤。

评估标准

- 1 列出并说出法规允许用于酿造清酒的主要成分的作用。
- 2 列出并说出酿造清酒的主要步骤。

范围

范围 1: 酿造清酒的主要成分

成分	大米、曲米 (<i>kōji</i>)、酵母、水、高强度酿造用蒸馏酒精 (可选)
----	--

范围 2: 酿造清酒的主要步骤

准备蒸米	研磨 (影响风格)、淘洗、浸泡和蒸煮
制作酒麴	晾凉蒸米、撒上曲霉孢子、曲霉开始生长、控制并终止曲霉的生长
发酵	酒母、主发酵 较高的发酵温度、较低的发酵温度 (影响风格)
过滤和装瓶	添加高强度酿造用蒸馏酒精 (可选)、过滤、用水稀释 (可选)、装瓶、巴氏杀菌 (可选)

学习成果 2

说出清酒的主要类别和等级以及清酒的一些特殊风格，并指出这些清酒的主要特征。

评估标准

- 1 说出清酒的主要类别和等级，并指出这些清酒的主要特征。
- 2 说出清酒的一些特殊风格，并指出这些清酒的主要特征。
- 3 说出法规对主要类别和一些特殊风格的清酒所规定的酿造步骤。
- 4 掌握一些主要类别的清酒所使用的日本酒标术语。

范围

范围 1: 清酒的主要类别和等级	
清酒的主要类别	普通酒 (<i>Futsū-shu</i>)、特定名称酒
特定名称酒的等级	本酿造 (<i>Honjōzō</i>)、吟酿 (<i>ginjō</i>)、大吟酿 (<i>daiginjō</i>) 纯米 (<i>Junmai</i>)、纯米吟酿 (<i>junmai ginjō</i>)、纯米大吟酿 (<i>junmai daiginjō</i>)

范围 2: 特殊风格的清酒	
特殊风格的清酒	浊酒 (<i>Nigori</i>)、起泡清酒、古酒 (<i>koshu</i>) 生酒 (<i>Nama</i>)

范围 3: 酿造步骤的控制	
不添加高强度酿造用蒸馏酒精	纯米 (<i>Junmai</i>)
原料米的精米步合	纯米 (<i>Junmai</i>) 为 100% 或更少 (用于酿造纯米 (<i>Junmai</i>) 的大米通常研磨至 70% 或更少) 本酿造 (<i>Honjōzō</i>) 为 70% 或更少 吟酿 (<i>Ginjō</i>)、纯米吟酿 (<i>junmai ginjō</i>) 为 60% 或更少 大吟酿 (<i>Daiginjō</i>)、纯米大吟酿 (<i>Junmai daiginjō</i>) 为 50% 或更少
未经巴氏杀菌	生酒 (<i>Nama</i>)
陈年	古酒 (<i>koshu</i>)

范围 4: 日本酒标术语	
<i>Junmai</i>	純米
<i>Honjōzō</i>	本醸造
<i>Ginjō</i>	吟醸
<i>Daiginjō</i>	大吟醸

学习成果 3

了解并掌握有关清酒的储存与侍酒服务的方法和原则。

评估标准

- 1 说出清酒的储存与侍酒服务的正确步骤。
- 2 描述清酒的常见缺陷。
- 3 给出食物与清酒搭配建议时的关键因素。
- 4 指出因过度饮用清酒而引起的社会和健康问题。

范围

范围 1: 储存与侍酒服务	
储存	低温保存、尽早饮用、将酒瓶直立放置、避免强光照射
侍酒服务	饮用温度 (冰镇、室温、温 / 热)、温热清酒 (水浴、微波炉)、饮用容器 (葡萄酒杯、猪口 (<i>o-choko</i>)、德利 (<i>tokkuri</i>)、枡 (<i>masu</i>))
范围 2: 常见缺陷	
缺陷	氧化、变质、存放过久的生酒 (<i>nama-hine</i>)
范围 3: 食物与清酒搭配的原则	
关键因素	个人偏好、味道浓度、甜度
范围 4: 健康问题	
健康问题	过度饮用清酒

3

推荐的品酒酒样

建议学员在课程学习中选择以下酒样。所有的酒样皆须具有可供衡量的风格。

- 普通酒 (*Futsū-shu*) 或本酿造 (*honjōzō*)
- 纯米 (*Junmai*)
- 吟酿 (*Ginjō*) 或纯米吟酿 (*junmai ginjō*)
- 大吟酿 (*Daiginjō*) 或纯米大吟酿 (*junmai daiginjō*)

从下列清酒中选择三种：

- 生酒 (*Nama-zake*)
- 浊酒 (*Nigori*)
- 起泡清酒
- 古酒 (*koshu*)

WSET 第一级系统的清酒品尝方法®

视觉的观	
澄清度	清澈——浑浊
其他观察	例如：气泡、颜色
嗅觉的闻	
香味特征	例如：果味 / 花香、麦片 / 谷物 / 坚果、乳酸 / 乳制品、其他
其他观察	例如：香气浓度、缺陷
味觉的尝	
味道浓度	淡——中——浓郁
味道特征	例如：果味 / 花香、麦片 / 谷物 / 坚果、乳酸 / 乳制品、其他
其他观察	例如：甜度、酸度、口感、旨味 (鲜味)、米渣、气泡、余味长度

葡萄酒与烈酒教育基金会 2016, 版权所有

WSET 第一级系统的清酒品尝方法仅可在征得 WSET 的书面许可并遵守其条款和条件的情形下复制。更多信息请联系: wset@wset.co.uk。

4

考试指导

考试管理

考试由 WSET 的特许授权培训机构 (APP) 举办。在行政管理上, 所有的 APP 都必须遵守《运作手册》所规定的准则和考试规程。

评估方法

WSET 第一级清酒认证采用闭卷考试方式进行评估, 试卷由 30 道选择题组成, 须在 45 分钟内完成。

试卷完全按照已公布的学习成果出题, 建议的学习资料中包含了回答试题所需的全部信息。

考生必须至少取得 70% 的分数, 方可通过考试。

关于 WSET 第一级清酒认证课程的考试

WSET 第一级清酒认证考试的试卷包括 30 道选择题。每道选择题仅有一个正确答案, 必须将答案填涂在可机读的答题纸上。在考试当天, 监考人员会具体指导如何在答题纸上作答。每道选择题的分值为 1 分, 答对可得 1 分, 答错不倒扣分。

WSET 第一级清酒认证考试所有的试卷均按照课程纲要精心组题。下表给出了试卷的详细出题权重。

学习成果	选择题 (每题 1 分)
1	10
2	15
3	5
	30 分

考试成绩的公布

考试成绩由 WSET 颁证部按以下形式公布:

- WSET 颁证部将一份包含所有学员的电子成绩单发送至各 APP 授课考点, 各授课考点再将考试成绩通知到每个学员。WSET 颁证部必须在收到考生答卷后的 2 周内公布成绩。
- 随后, WSET 颁证部将学员的成绩报告和资格证书发送至各 APP 授课考点, 再由这些授课考点将其转发给每位学员。

5

试卷样题

葡萄酒与烈酒教育基金会并不公布以往考过的WSET第一级清酒认证试卷。为了让学员大致了解可能会被问到的考题类型，我们在这一节列出5道样题。试卷由30道类似于这里所列的考题组成。

1. 大米是产生.....的原料。

- a 酶
- b 淀粉
- c 酒精
- d 水

2. 较低的发醇温度有助于产生水果香味。

- a 正确
- b 错误

3. 下列哪个是日文“純米”的拉丁字母拼写？

- a *Ginjō*
- b *Honjōzō*
- c *Daiginjō*
- d *Junmai*

4. 下列哪个酒标术语表明一款清酒是未经巴氏杀菌的？

- a 古酒 (*koshu*)
- b 起泡酒
- c 生酒 (*Nama-zake*)
- d 浊酒 (*Nigori*)

5. 对于吟酿 (*ginjō*) 系列的清酒，建议的饮用温度是多少？

- a 冰镇
- b 室温
- c 温
- d 热

6

考试规则

1 报考要求

1.1 需要符合的条件

1.1.1 报名参加考试的考生必须达到举办考试国家规定的购买酒精类饮品的最低法定年龄，或者正在为一门全日制课程所要求的考试做准备，或者已经得到其父母或法定监护人的同意。

1.1.2 WSET 第一级清酒认证的报考要求没有限制，不需要已经获得其他资格认证或部分资格认证。

1.1.3 未达到举办考试国家规定的购买酒精类饮品法定年龄的学员，或由于健康或宗教原因而不选择品酒的学员，不能在课程期间品饮任何酒样，但是这并不妨碍其成功地完成认证课程的学习。

1.2 建议预先具备的学识水平

1.2.1 该认证课程不设任何报考要求，无需具备对酒精类饮品的了解和体验。

1.2.2 对考生的读写和计算能力要求如下：

读写水平：英国国家标准的一级基本技能或考试所需的同等语言和识字水平。

计算能力：英国国家标准的一级基本技能或同等的计算能力。

2 考试形式和成绩

2.1 WSET 第一级清酒认证以闭卷考试形式来评估，考试时长为 45 分钟，试卷由 30 道选择题组成，每题分值为 1 分。

2.2 考生成绩将在收到考生答卷之后的两周内送至各个 APP 考点。

2.3 考试成绩分为以下等级：

70% 分及以上	及格
69% 分及以下	不及格

3 合理调整

3.1 有特殊考试需求（须提交第三方出具的书面证明）的考生必须在报名时将相关需求告知 APP 考点的考务人员。如有需要，可以从 WSET 颁证部获取为考务人员及考生提供的更多指导信息。

3.2 WSET 颁证部的政策明确规定：不应当让这类考生在考试中处于不利的情形。考生应该在报名时将此类需求告知 APP 考点。

4 重考

- 4.1 未能顺利通过考试的学员可以申请重考。申请重考的次数没有限制。
- 4.2 不允许考试合格的考生为了提高分数而重考。

5 考试规定和考场纪律

5.1 考生必须遵守下列闭卷考试的具体规定。

- 在考试开始之前，所有考生必须向监考人员提供带有照片的身份证明。
- 对于所有的考试，必须使用与试卷相同的语言作答。
- 考试必须在 45 分钟内完成。
- 除试卷和答题纸外，不得携带任何形式的参考资料。
- 监考人员宣布考试开始之后，考生不得进行任何形式的讨论，直至考生离开考场或监考人员宣布考试结束。
- 考生仅可携带以下物品进入考场：钢笔、铅笔、橡皮、饮用水和一只仅装有个人物品的小手提包或肩包。
- 考生不得拍摄考场或考试材料的照片。
- 禁止使用任何类型的电子设备。
- 禁止使用任何类型的词典。
- 禁止使用时钟或者手表上的声音提示。
- 考生不得在考试开始后的 15 分钟之内离开考场。
- 在规定的开考时间之后到达考场并在其到达考场时已有考生交卷并离开考场的迟到考生不会被允许进入考场。
- 如果考生在规定的开考时间之后到达考场，监考人员可在不影响其他考生的前提下酌情允许其进入考场。在正常情况下，如果考生晚于规定的开考时间 30 分钟到达考场，将不允许其参加考试。
- 考生不得在开考之后离开再返回考场，除非考生在离开考场的全过程中有监考人员陪同。
- 做完试卷的考生在不影响其他考生的情形下，可以在离考试结束至少还有 10 分钟之前提前交卷；交卷后不得再次进入考场。
- 监考人员无权对任何考题加以评论、解释或发表自己的观点。
- 任何有作弊嫌疑的考生将被要求立即离开考场，并将其考卷提交给考试监察小组来确定其考卷的有效性以及是否禁止其再次报考。
- 不得将试卷带出考场；没有将试卷及答题纸一同交回的考生将被视为违反考试规定。
- 禁止考生将试卷内容泄露给他人，或以任何方式复制试卷内容。

5.2 考生还应听从监考人员的安排。不服从安排可能会造成其考试成绩无效。

5.3 试卷及答题纸均属于 WSET 颁证部的财产，这些材料不再发回给考生。

6 考试查分、成绩复核及考试成绩申诉

- 6.1** 要求成绩复核（复议）和 / 或查分的考生必须与报名的 APP 考点联系，索取成绩复核及查分申请表。该表格必须填写完整，必须在考试结束后 6 周内连同相关费用提交至 WSET 颁证部。逾期不予受理。WSET 颁证部会在收到申请表后的 2 周内给出成绩复核和查分结果。
- 6.2** 对于成绩复核结果不满意的考生应当与 APP 考点联系，索取考试成绩申诉申请表。此表须填写完整，并须在成绩复核结果通知送达之日起 10 个工作日内连同相关费用提交至 WSET 颁证部。逾期不予受理。WSET 颁证部会在收到申诉申请后的 2 周内作出答复。

7 考生满意度

- 7.1** 任何考生如果认为报名的 APP 考点没有提供所期待的服务，或在管理、教学以及考试方面与必须遵循的标准不一致，应当首先向该 APP 考点提出。如果未能得到满意的解决，可发送电邮至 appadmin@wset.co.uk，与我们的 APP 管理团队联系。请注意，所有投诉将会以保密形式处理，但 WSET 颁证部不接受匿名投诉。

8 WSET 颁证部的规则

- 8.1** WSET 颁证部保留可酌情添加或更改上述考试规则的权利。

7

WSET 认证资格证书

WSET 认证资格证书

WSET 认证的一系列资格证书包括葡萄酒、清酒和烈酒。这些资格证书由 WSET 颁证部开发和维护（更多信息详见第 8 章）。各种资格证书的全称为：

WSET 第一级葡萄酒认证 (600/1504/4)

WSET 第一级葡萄酒侍酒服务认证

WSET 第一级烈酒认证 (600/1501/9)

WSET 第一级清酒认证

WSET 第二级烈酒认证 (600/1507/X)

WSET 第二级葡萄酒与烈酒认证 (600/1508/1)

WSET 第三级葡萄酒认证 (601/6352/5)

WSET 第三级清酒认证

WSET 第四级葡萄酒与烈酒文凭认证

如需更多有关这些资格证书的资讯，可登录 WSET 网站：wsetglobal.com。

谁可以提供 WSET 认证课程？

WSET 认证课程只能由获得 WSET 颁证部批准的机构提供，这些机构被称为特许授权培训机构（APP）。想要获得 WSET 认证资格证书的学员必须在某个 APP 授课点报名。这样学员就与该 APP 授课点建立了联系，之后由该授课点提供由 WSET 颁证部设定的课程和考试。

参加 APP 授课点的班级授课是学习如何品酒的最佳途径，但有些 APP 授课点也为学员提供远程课程。

特许授权培训机构（APP）的名单在 WSET 网站上公布，网址：wsetglobal.com。请直接与这些 APP 授课点联系，了解他们的课程安排。

如果您有兴趣成为一个特许授权培训机构（APP），请发送电邮至 appadmin@wset.co.uk，与 APP 管理团队联系。

关于 WSET 颁证部

WSET 颁证部是葡萄酒与烈酒教育基金会 (WSET) 资格证书的颁发部门, 能够提供有质量保障的资质认证, 以帮助人们对酒精类饮品有更多了解, 提高他们的品酒技能。WSET Awards 专门负责开发和颁授 WSET 认证资格证书。

英国政府设立了管理机构——The Office of Qualifications and Examinations Regulation (简称 Ofqual, 资格认证与考试管理办公室), 该机构负责监管提供资格认证的颁证机构。一些 WSET 认证资格证书已通过 Ofqual 的认证, 认证编号已在第 7 章中列出。

WSET 颁证部具有与 **BS EN ISO 9001:2008** 相一致的质量管理系统, 符合其对酒精类饮品知识及品酒技能的认证课程和考试管理的要求。



多元化和平等政策

WSET 颁证部完全支持多元化和平等原则, 并且有责任确保所有参加此认证课程学习的学员获得公平和平等的对待。可以发送电邮至 appadmin@wset.co.uk, 向 APP 管理团队索取一份有关多元化和平等政策的文件。

消费者服务声明

消费者对 WSET 颁证部所期望的服务质量和范围已在我们的消费者服务声明中公布。可以通过电子邮件 appadmin@wset.co.uk 向 APP 管理团队索取这份文件。

如果遇到任何令你不满意的服务, 尽管这不大可能发生, 请首先联系你注册的 APP 授课点。如果问题得不到解决, 请发送电邮至 appadmin@wset.co.uk, 与 APP 管理团队联系。

奖学金计划

奖学金按学年颁发, 学年的起止日期为: 8 月 1 日起至次年的 7 月 31 日止。考试成绩优异的学员可以 有资格申请奖学金。奖学金由 WSET 颁证部管理, 每个学年结束时, 在核对了所有的考试成绩之后, WSET 颁证部会与符合奖学金条件的学员联系。

设有多种奖学金; 如需查看更多信息, 请访问 WSET 网站的奖学金页面: wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries。

请注意, 这些奖学金并不是资助学习的资金, 而是对优异考试成绩的奖励。



WSET

葡萄酒与烈酒
教育基金会

知而后品 识而后尝

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

+44(0)20 7089 3800
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

第 2.1 版