



WSET

ワイン & スピリッツ・
エデュケーション・トラスト

WSET® ワイン レベル1 資格

Specification 規定



WSET

ワイン & スピリッツ・
エデュケーション・トラスト

Specification 規定

WSET® ワイン レベル1資格

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

© Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1, 2018

Japanese translation © Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1 translated into Japanese 2018

© Wine & Spirit Education Trust 2018
英語版第 1 版 2018 年

日本語翻訳 © Wine & Spirit Education Trust 2018
英語版第 1 版の日本語翻訳 2018 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。

日本語版翻訳 : Motoko Soeda in association with First Edition Translations Ltd, Cambridge
日本語版専門編集 : Rie Matsuki
デザイン : Paul Barrett

目次

はじめに	1
1 WSET ワイン レベル1 資格について	2
2 WSET ワイン レベル1 資格：学習要項	3
3 テイスティング推奨例	6
4 試験ガイダンス	7
5 試験問題例	8
6 試験規定	9
7 WSET Awards の資格	12
8 WSET Awards	13

はじめに

本規定は、WSET ワイン レベル1 資格に関して、受験者と Approved Programme Providers (APPs) (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1 資格の学習要項の詳細が記載されており、認定試験はこの内容に沿って作成されます。APP が学習プログラムを準備する際や、受験者が学習計画を立てる際には、本規定を活用して下さい。

更に、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 (学習項目出題比率を含む)、試験問題例、及び試験規定も含まれています。

巻末には、WSET のその他の資格、並びに WSET の資格認定部門である WSET Awards に関する情報が掲載されています。

1

WSET ワインレベル1 資格について

資格のねらい

WSET ワインレベル1 資格は、ワインについての知識がわずか、または全くない初心者の方々を対象としており、ワイン入門として十分かつ平易な知識を提供することを目的としています。同時に、このコースは、ワインの基本的な種類とスタイルに関する知識が必要となる業界で働く方々（取扱い飲料品の一部としてワインを扱う小売業界や接客業界で働く方々等）にも役立つことを目的としています。

本コースの受講を通じて、受講者は、ブドウ栽培とワイン醸造に関する主要な工程を学びます。また、受講者はワインの基本的な種類とスタイルを挙げ、主要なブドウの品種から造られたワイン及びその他のワインの重要な特徴を述べるできるようになります。同時に、ワインの品質管理と提供方法に関する重要な原則を理解することで、顧客の質問に答え、ワインの提供に当たり推奨ができるようになります。

資格の構成

学習要項

この資格の目標を達成できるように、3つの学習要項が定められています。

学習要項 1	ブドウ栽培とワイン醸造に関する主要な段階を理解する。
学習要項 2	主要なブドウ品種から造られたワイン及びその他のワインの種類と特徴、スタイルを理解する。
学習要項 3	ワインの品質管理と提供方法に関する原則と実際の手順を理解する。

受講登録

WSET ワインレベル1 資格コースを受講するにあたり制約はありません。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、健康上もしくは宗教上の理由でアルコール飲料の試飲をしない受講者は、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ませんが、これはコースを受講する上での支障にはなりません。

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おります。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1 資格の取得に必要な TQT は、45 分の試験時間を含む GLH のみの 6 時間です。

推奨される次のコース

WSET ワイン&スピリッツレベル2 資格コースを受講するには、WSET ワイン レベル 1 資格を取得しているか、同等レベルの経験を有していることが推奨されます。

2

WSET ワインレベル 1 資格：学習要項

学習要項 1

ブドウ栽培とワイン醸造に関する主要な段階を理解する。

評価基準

- 1 ブドウの主な構成部分を挙げ、各部分に何が含まれているかを述べる。
- 2 ブドウ栽培の一年のサイクルにおける主要な成長過程を挙げ、成熟期に何が起こるかを理解する。
- 3 ブドウ栽培が行われている異なる気候を挙げて明確にし、それらの気候がブドウの特徴にどう影響を与えるかを述べる。
- 4 アルコール発酵に必要な条件とそれによる生成物を挙げる。
- 5 非発泡性の白・赤・ロゼワインの醸造における主要な工程を挙げ、正しく順序づける。

範囲 1：ブドウの構成部分

ブドウの構成部分	果皮 - 色、タンニン 果肉 - 水分、糖分、酸
----------	-----------------------------

範囲 2：ブドウ栽培

ブドウ栽培の一年のサイクルにおける主要過程	開花、ブドウの成熟
-----------------------	-----------

範囲 3：気候

気候の影響	冷涼な気候、温暖な気候
-------	-------------

範囲 4：アルコール発酵

アルコール発酵に必要な条件	糖、酵母
アルコール発酵による生成物	アルコール、二酸化炭素

範囲 5：非発泡性の白、赤、ロゼワインの醸造方法

白ワインの醸造	ブドウ - 白 段階 - 破碎、压榨、発酵、熟成、瓶詰め
赤ワインの醸造	ブドウ - 黒 段階 - 破碎、発酵、抜き出し、压榨、熟成、瓶詰め
ロゼワインの醸造	ブドウ - 黒 段階 - 破碎、発酵、抜き出し、熟成、瓶詰め

学習要項 2

主要なブドウ品種から造られたワイン及びその他のワインの種類と特徴、スタイルを理解する。

評価基準

- 1 ワインの種類およびワインのスタイルに寄与する特徴を挙げて明確にする。
- 2 主要なブドウの品種を挙げ、それから造られるワインの特徴とスタイルを特定する。
- 3 主要なブドウの品種から造られるワインを特定し、各ワインのブドウ品種、種類、特徴とスタイルを関連づける。
- 4 その他のワインを特定し、各ワインの種類、特徴とスタイルを関連づける。

範囲 1：ワインの基本的な種類とスタイル

ワインの種類	非発泡性、発泡性、酒精強化
ワインの特徴	色 – 白、赤、ロゼ 味わいの骨格を形成する特徴 – 甘味、酸味、タンニン、アルコール、ボディ 一般的な香りと風味 – 果実、オーク、その他
ワインのスタイル	上記の特徴の組み合わせ

範囲 2：主要なブドウの品種

白ブドウ品種	シャルドネ (Chardonnay)、ソーヴィニオン・ブラン (Sauvignon Blanc)、ピノ・グリージョ (Pinot Grigio)、リースリング (Riesling)
黒ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン (Cabernet Sauvignon)、メルロー (Merlot)、ピノ・ノワール (Pinot Noir)、シラー/シラーズ (Syrah/Shiraz)

範囲 3：主要なブドウの品種から造られるワインの例

白	サンセール (Sancerre)、シャブリ (Chablis)、ブルゴーニュ (Bourgogne) (白)
赤	ブルゴーニュ (Bourgogne) (赤)、ボルドー (Bordeaux)
発泡性	シャンパーニュ (Champagne)

範囲 4：その他のワインの例

白	ソーテルヌ (Sauternes)
ロゼ	ホワイト・ジンファンデル (White Zinfandel)
赤	ボージョレ (Beaujolais)、コート・デュ・ローヌ (Côtes du Rhône)、キアンティ (Chianti)、リオハ (Rioja)、シャトーヌフ・デュ・パプ (Châteauneuf-du-Pape)
発泡性	プロセッコ (Prosecco)、カバ (Cava)
酒精強化	シェリー (Sherry)、ポート (Port)

学習要項 3

ワインの品質管理と提供方法に関する原則と実際の手順を理解する。

評価基準

- 1 ワインの理想的な保管条件とワインを新鮮に保つ方法を特定し、明確にする。
- 2 ワインの基本的な種類とスタイルごとの推奨サービス温度に関する記述を理解する。
- 3 ワインを開栓し、正しい提供方法の手順を述べる。
- 4 料理とワインの基本的な相互作用を特定し、それらがワインに一般的に及ぼす影響を理解する。

範囲 1：ワインの品質管理

理想的な保管条件	温度、光、ボトルの置き方
ワインの保存	バキューム方式、ブランケット方式

範囲 2：サービス温度の説明

白ワインとロゼワイン	発泡性ワイン – よく冷やす 甘口ワイン – よく冷やす ライト/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	ミディアム/フルボディの赤ワイン – 室温 ライトボディの赤ワイン – 軽く冷やす

範囲 3：ワインの提供方法

開栓	非発泡性ワイン、発泡性ワイン
ワインのサービス	グラス、ワインの外観と香りの確認

範囲 4：料理とワインの基本的な相互作用

ワインに影響を与える料理の成分	甘味、旨味、塩味、酸味、強い風味、脂質、トウガラシの辛味
料理に影響を受けるワインの成分	甘味、酸味、苦味（タンニン、オーク）、果実風味、アルコール

3

テイスティング推奨例

受講者は、受講中に以下の各種サンプルを試飲することが推奨されます。全てのサンプルは、各ブドウ品種とスタイルの代表的な特徴を持っている必要があります。

最低 3 種類の赤ワインと 2 種類の白ワインで、主要なブドウの品種から造られた対照的かつ顕著な特徴があるもの。

学習要項 2 で挙げられた最低 1 種類の甘口ワイン、または 1 種類のロゼワイン。

サンプル用ワインの例：

- ライトまたはミディアムボディで、酸味が高く、オークを使用していないソーヴィニオン・ブラン
- フルボディで中程度の酸味がある、オークを使用したシャルドネ
- ライトボディで、オークを使用していないピノ・ノワール
- ミディアムボディで、オークを使用したメルロー
- フルボディで、オークを多用したカベルネ・ソーヴィニオン
- ソーテルヌ

WSET レベル1 系統的テイスティング・アプローチ：ワイン®

外 観	
色	白 - 赤 - ロゼ
香 り	
香りの特徴	例：果実、オーク、その他の香り
味 覚	
味わいの骨格を形成する特徴	甘味、酸味、タンニン、アルコール、ボディ
風味の特徴	例：果実、オーク、その他の風味

© Wine & Spirit Education Trust 2018

WSET レベル 1 系統的テイスティング・アプローチ：ワイン® は、ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストの書面による許可を得て、その定める条件に従ってのみ使用が可能となります。詳細については wset@wsetglobal.com までお問い合わせ下さい。

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 Operating Handbook (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実施します。

査定方法

WSET ワインレベル 1 資格の可否判定は、テキストその他の持ち込み不可の試験で行われます。試験は 30 問の多肢選択式問題から成り、試験時間は 45 分です。

全ての試験問題は公表されている学習要項に基づき、解答に必要な情報を記載した推奨学習資料から出題されます。

合格するには、試験で 70% 以上の正解率を得点する必要があります。

WSET ワインレベル 1 資格試験について

WSET ワインレベル 1 資格試験は、多肢選択式問題 30 問で構成されます。各質問とも正解は 1 つで、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、間違いに対して減点されることはありません。

WSET ワインレベル 1 資格の試験問題は全て、シラバスを反映するように留意して作成されます。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	6
2	18
3	6
	30 点

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。

- WSET Awards は試験答案を受領してから 2 週間以内に、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 Awards 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。

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1 資格の過去の試験問題を公表していませんが、模範例として以下 5 問を掲載します。試験問題は、下記と同様な質問 30 問で構成されます。

- 1 以下のブドウ品種のうち、赤ワインを造るのはどれか？
 - a カベルネ・ソーヴィニオン
 - b ソーヴィニオン・ブラン
 - c リースリング
 - d シャルドネ
- 2 シャブリの説明として正しいものはどれか？
 - a 辛口の白ワイン
 - b 辛口の赤ワイン
 - c 甘口の白ワイン
 - d 甘口の赤ワイン
- 3 赤ワインは直射日光の当たる所に保管するのがよい。
 - a 正しい
 - b 誤り
- 4 旨味はワインの甘味と果実風味を強めるように感じさせる。
 - a 正しい
 - b 誤り
- 5 以下のうち酒精強化ワインはどれか？
 - a カバ
 - b ボージョレ
 - c プロセッコ
 - d ポート

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、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、親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 1 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、健康上もしくは宗教上の理由でアルコール飲料の試飲をしない受講者は、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 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：英国基礎スキル基準のレベル 1 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：英国基礎スキル基準のレベル 1 または同等レベルの能力。

2 試験の構成と結果

- 2.1 WSET ワインレベル 1 資格の合否判定は、テキストその他の持ち込み不可の 45 分間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 30 問の多肢選択式問題から成ります。
- 2.2 成績結果は、試験答案を受領後 2 週間以内に、当該 APP に送付されます。
- 2.3 成績評価は次の通りです。

正解率 70% 以上	合格
正解率 69% 以下	不合格

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 Awards から入手できます。
- 3.2 WSET Awards 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ような方針を採っています。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 に通知するようにして下さい。

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、より高い試験結果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 受験者は、以下の条件に同意することを前提として、テキストその他の持ち込み不可の試験を受けることができます。
 - 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、45分以内に終了させて下さい。
 - 問題用紙と解答用紙以外は、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、個人的な身の回り品以外は入っていない小さなハンドバッグやショルダーバッグ。
 - 受験者が試験会場や試験用紙の写真を撮ること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。
 - 携帯電話は電源を切って見えない所にしまっておく必要があり、試験会場の机の上に置くことは禁じられています。
 - 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。
 - 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、他の受験者に迷惑が及ば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。また、その試験用紙はExamination Panel（試験審査委員会）に提出され、その有効性と将来の受験禁止に関して協議されます。
 - 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。
 - 受験者が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。
- 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 問題用紙と解答用紙はWSET Awards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。記入済みの書類は、試験日から 6 週間以内に適切な手数料を添えて WSET Awards に提出して下さい。尚、この期間を過ぎた場合には、回答に応じられません。回答は、WSET Awards が書類を受領してから 2 週間以内に送付されます。
- 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 Awards 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。結果は WSET Awards が書類を受領してから 2 週間以内に送付されます。

7 受講者の満足

- 7.1 登録認定校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、まずは当該 APP にご相談下さい。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）(qa@wsetglobal.com) までご連絡下さい。全ての苦情処理は秘密厳守で行われますが、WSET Awards では匿名の苦情には対処できませんのでご了承下さい。

8 WSET Awards の規定

- 8.1 WSET Awards 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 Awards の資格

WSET Awards の資格

WSET は、ワインと日本酒、及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 Awards によって開発・管理されています（詳細は第 8 章を参照）。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 スピリッツレベル 1 資格 (600/1501/9)

WSET 日本酒レベル 1 資格 (603/2051/5)

WSET スピリッツレベル 2 資格 (600/1507/X)

WSET ワイン&スピリッツレベル 2 資格 (600/1508/1)

WSET ワインレベル 3 資格 (601/6352/5)

WSET 日本酒レベル 3 資格 (6203/2066/7)

WSET ワイン&スピリッツレベル 4 ディプロマ資格

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。

WSET Awards の資格提供者

WSET Awards の資格は、WSET Awards が承認する Approved Programme Providers (APPs) のみが提供することができ、WSET Awards の資格取得を目指す学習者は、いずれかの APP に登録しなければなりません。受講者との直接的なつながりは各 APP にあり、APP は WSET Awards が定めるコースを提供し、試験を実施する責任があります。

APP のもとでのグループ・スタディーが、テイスティングの方法を学ぶ最良の方法ですが、一部の APP は、通信講座による WSET 資格の受験準備も提供しています。

APP の一覧は、WSET のウェブサイト 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。

APP として活動することに関心がある場合には、Quality Assurance Team (qa@wsetglobal.com) までご連絡下さい。

8

WSET Awards

WSET Awards について

WSET Awards は、ワイン & スピリッツ・エデュケーション・トラスト の資格認定を行う部門で、アルコール飲料に関する知識を高め、テイasting技術を発展させるための品質保証された資格を提供しています。WSET Awards は、WSET 認定資格の開発とその授与に関する一切の責任を負います。

英国政府の規制機関である The Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual) は、資格を授与する認定団体を監督しています。WSET Awards の資格の一部は Ofqual の規制を受けており、それらの認証番号は第 7 章に記載されています。

WSET Awards は、アルコール飲料の製品知識とテイasting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** に準ずる Quality Management System (品質管理システム) を実施しています。



多様性・平等性方針

WSET Awards は、多様性・平等性の原則を支持し、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、Quality Assurance Team (qa@wsetglobal.com) から入手できます。

Customer Service Statement (カスタマー・サービス・ステートメント)

WSET Awards が提供する顧客サービスの質と範囲については、Quality Assurance Team (qa@wsetglobal.com) から入手可能な Customer Service Statement に掲載されています。

万一、サービスに関して満足できない点がある場合は、まず各 APP にご連絡下さい。それでも問題が解決しない場合は、Quality Assurance Team (qa@wsetglobal.com) までご連絡下さい。

WSET Prizes (WSET 賞)

WSET Prizes プログラムはワインやスピリッツ業界で働きたい、若しくは既に働いている方々を対象としたキャリアアップを支援するためのものです。場合によっては、業界で働いていない受講者にも与えられる場合がありますが、WSET Prizes の意図するものではありません。WSET Prizes は審査基準に従い、8月1日から7月31日まで開講される各年度ごとに授与されます。結果はWSET Awardsより授与者に通知されます。現在授与されているWSET Prizesは以下のウェブサイトに掲載されていますが、その内容は予告なく変更される場合があります。

wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries

WSET Prizes は奨学金を贈与するものではなく、優れた試験成果を表彰するものです。



WSET

ワイン & スピリッツ・
エデュケーション・トラスト

ワインやスピリッツの奥深い知識の世界へ

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

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

第 1 版