



**WSET**

葡萄酒与烈酒  
教育基金会

**WSET® 第一级烈酒认证**

# 说明书





**WSET**

葡萄酒与烈酒  
教育基金会

# 说明书

---

**WSET® 第一级烈酒认证**

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016  
Issue 1 in English 2016  
Issue 1.1 in English (minor amendments) 2017

Simplified Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2017  
Issue 1.1 translated into Simplified Chinese 2017

英文版 © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 版权所有  
英文版 2016 年第 1 版  
英文版 2017 年第 1.1 版 (更新版包含少量修正)

简体中文版 © Wine & Spirit Education Trust 2017, 版权所有  
简体中文版 2017 年第 1.1 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: Muk Chung  
中文排版: David Tsai 与英国剑桥 First Edition Translations Ltd 公司联合完成  
编审: 孙婧巍 (Jingwei Sun)  
技术编辑: Ian Dai

设计: Paul Barrett  
编辑及校对: Muk Chung, 郭芷雯 (Sharon Kwok), 陈焯莹 (Jaycee Chan)  
制作: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

# 目录

简介	1
<b>1 WSET 第一级烈酒认证简介</b>	<b>2</b>
<b>2 学习成果</b>	<b>3</b>
<b>3 推荐的品酒酒样</b>	<b>7</b>
<b>4 考试指引</b>	<b>8</b>
<b>5 模拟试题</b>	<b>9</b>
<b>6 考试规则</b>	<b>10</b>
<b>7 WSET 资格认证课程</b>	<b>13</b>
<b>8 WSET Awards</b>	<b>14</b>



# 简介

这份说明书中包含了学员和 Approved Programme Provider (APPs, 特许授权培训机构) 所需的关于 WSET 第一级烈酒认证的重要信息。

说明书中详细说明了第一级烈酒认证课程的学习成果。APPs 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、考试指引 (包括课程纲要的权重)、模拟试题以及考试规则。

这份说明书的后面附有 WSET 其他的资格认证课程和 WSET Awards 的信息。

# 1

## WSET 第一级烈酒认证简介

### 认证课程的目标

WSET 第一级烈酒课程是为对烈酒只有少量、甚至没有认知的人群设立。课程为提供扎实但简单的烈酒入门而设计。这个认证将会帮助到那些需要对主要烈酒风格及类别有一定基本认识的群体，例如在零售及餐饮业界中需要处理大量不同饮品而同时亦要兼顾烈酒的从业人员。

获得该证书的学员将能够列举烈酒的主要类别、说明其主要特征、并且了解有关烈酒的储存与服务的主要原则，从而能够回答消费者的疑问并能对烈酒的侍酒服务提出建议。

### 认证课程的结构

#### 学习成果

为达到课程目标，认证课程设有 3 个学习成果。

学习成果 1	列举并陈述主要生产过程的目​​的及常用制作烈酒的蒸馏器。
学习成果 2	指出烈酒的主要类别和种类，并说明其主要特征。
学习成果 3	了解并掌握有关烈酒的储存与服务的常用工具和原则。

### 入学

WSET 第一级烈酒认证对入学要求没有限制。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，课程期间将不被允许品尝任何酒样，但这并不妨碍其成功地完成认证课程的学习。

### 认证总时数（Total Qualification Time, TQT）及授课学习时数（Guided Learning Hours, GLH）

认证总时数（TQT）以小时作单位计算，是学员需要成功获得资格的大约总时间。认证总时数是授课学习时数（GLH）及私人学习时间的总和。其中，授课学习时数包括导师指导时数及专业评估（考试）。

第一级烈酒认证的认证总时数（TQT）是六小时，这包括 45 分钟的考试。

### 建议的进阶课程

报读 WSET 第二级烈酒认证课程前，建议先取得 WSET 第一级烈酒认证或具备同等资历。



# 2

## 学习成果

### 学习成果 1

列举并陈述主要生产过程的目​​的及常用制作烈酒的蒸馏器。

#### 评估标准

- 1 列举并说明烈酒制作的四个主要步骤的目的。
- 2 辨识两种蒸馏器，陈述它们如何操作，以及它们制作的烈酒的风格。
- 3 辨识影响烈酒风味、甜度及颜色的制作步骤。

#### 范围

##### 范围 1: 四个主要步骤

四个主要步骤	1 原材料的处理
	2 发酵
	3 蒸馏
	4 蒸馏后的处理

##### 范围 2: 蒸馏器种类

壶式蒸馏器	批次蒸馏 较低酒精强度烈酒 = 浓烈的风味浓度
柱式蒸馏器	连续式蒸馏 较低酒精强度烈酒 = 浓烈的风味浓度 较高酒精强度烈酒 = 淡、中性的风味浓度

##### 范围 3: 影响烈酒风味、甜度及颜色的制作步骤

风味	原料、发酵、蒸馏强度、不经陈年、橡木桶陈年（新及旧橡木桶）、调配（一致性及复杂性）、再次蒸馏、浸泡、添加天然或人工香精、纯水稀释
甜度	加糖
颜色	橡木桶、焦糖调色、其他天然及人造色素

## 学习成果 2

说出烈酒的主要类别和种类并指出其主要特征。

### 评估标准

- 1 指出烈酒主要种类并描述其味道特征
- 2 说明制作这些主要烈酒种类的原材料
- 3 指出对这些主要烈酒种类的风格有决定性影响的关键制作过程
- 4 说明在主要烈酒种类酒标上出现的重要术语的意义

### 范围

范围 1–4: 主要烈酒种类	
<b>白兰地</b>	
种类	Cognac (干邑)
原料	葡萄
关键制作过程	葡萄必须来自一个限定区域、两次壶式蒸馏、至少陈年两年、通常被加甜
主要酒标术语	VS (最少陈年两年), VSOP (最少陈年四年), XO
<b>伏特加</b>	
原料	可采用任何原材料 (传统使用谷物及土豆)
关键制作过程	蒸馏至 95% 或 96% abv 酒精度、不经陈年
<b>威士忌</b>	
关键制作过程	大麦转化、发芽
<b>苏格兰</b>	
种类	Single Malt Scotch Whisky (单一麦芽苏格兰威士忌)
原料	大麦
关键制作过程	壶式蒸馏、至少陈年三年、必须在苏格兰蒸馏及陈年、泥媒 (选择性使用)
主要酒标术语	Single (单一)、Malt Whisky (麦芽威士忌)
种类	Blended Scotch Whisky (调配苏格兰威士忌)
原料	大麦及其他谷物
关键制作过程	将麦芽及谷物威士忌调配、至少陈年三年、必须在苏格兰蒸馏及陈年
主要酒标术语	Blended Whisky (调配威士忌)

美国	
种类	Bourbon Whiskey (波本威士忌)
原料	至少 51% 玉米及其他谷物
关键制作过程	新橡木桶、可于美国任何地方生产、肯塔基州是产量第一的州
主要酒标术语	Bourbon
种类	Tennessee Whiskey (田纳西威士忌)
原料	至少 51% 玉米及其他谷物
关键制作过程	只可在田纳西州蒸馏及陈年、新橡木桶、木炭过滤
主要酒标术语	Tennessee
种类	Rye Whiskey (黑麦威士忌)
原料	至少 51% Rye (黑麦) 及其他谷物
关键制作过程	新橡木桶、可于美国任何地方生产
主要酒标术语	Rye
其他威士忌	
种类	爱尔兰威士忌、加拿大威士忌、日本威士忌
加勒比海朗姆酒	
种类	白色朗姆酒、金色朗姆酒、深色朗姆酒
原料	甘蔗汁、糖蜜
关键制作过程	发酵、壶式蒸馏朗姆酒、柱式蒸馏朗姆酒、调配、调色、加甜
TEQUILA	
原料	Blue agave (蓝龙舌兰)
关键制作过程	蓝龙舌兰必须来自一个限定区域、蒸煮以实现转化过程、通常蒸馏至较低酒精浓度
主要酒标术语	Tequila、Tequila 100% agave、blanco (白色) /silver (银色)、oro/joven/gold (金色)、reposado、añejo
调味烈酒	
种类	香料味朗姆酒、调味伏特加、金酒 (gin)、利口酒
关键制作过程	杜松子 (Juniper) 必须为金酒的主要味道, 利口酒必须被加甜、亦经常会被调色, 无论中性或有特色的烈酒均可以用来制作利口酒

## 学习成果 3

了解并掌握有关烈酒的储存与侍酒服务的常用工具和原则。

### 评估标准

- 1 知道储存烈酒的正确步骤
- 2 列举制作鸡尾酒的重要成分
- 3 识别侍用烈酒的常见工具及酒杯
- 4 说明制作一款平衡鸡尾酒的四个考虑因素

### 范围

#### 范围 1：储存

储存	理想环境、储存不善的后果
----	--------------

#### 范围 2：重要的鸡尾酒成分

重要的鸡尾酒元素	鲜果汁、糖浆、鸡尾酒苦精
----------	--------------

#### 范围 3：常见工具及酒杯

工具	量酒器 (Jigger)、倒酒嘴 (bottle pourer)、捣棒 (muddler)、波士顿摇壶 (Boston shaker)、霍桑滤冰器 (Hawthorne strainer)、细眼筛 (fine sieve)、搅拌杯 (mixing glass)、酒吧匙 (bar spoon)、Julep 滤网 (julep strainer)
----	--

酒杯	鸡尾酒杯 (Cocktail) 或马丁尼杯 (Martini)、玛格丽特杯 (Margarita)、Tumbler (不倒翁杯) 或古典杯 (Old Fashioned)、Highball (高球杯) 或 Collins (柯林杯)、小型烈酒杯 (shot)
----	---

#### 范围 4：平衡的鸡尾酒

四个因素	强, 弱, 酸 / 苦, 甜
------	----------------

# 3

## 推荐的品酒酒样

我们建议学员在学习过程中品尝至少 9 款烈酒。所有列出的酒样皆须准确表现出他们所属的类别与风格。下列的酒单是根据课堂的先后次序排列。

- Vodka (伏特加)
- VS Cognac
- VSOP Cognac (陈年至所属级别) 或者 XO Cognac
- Blended Scotch Whisky (调配苏格兰威士忌)
- Bourbon (波本威士忌)
- 白色朗姆酒
- 金色朗姆酒
- Blanco Tequila 100% agave
- London Dry Gin (也可以选择另一款金酒)
- 利口酒 (并非必须)

### WSET 第一级系统的烈酒品尝方法®

视觉的观	
颜色	无色——柠檬色——金黄色——琥珀色——棕色 粉红色——红色——橙色——黄色——绿色——蓝色——紫色——黑色
嗅觉的闻	
香味浓度	中性——淡——中——浓
香味特征	例如：果味、花香、蔬菜、谷物、香料、草药、橡木
味觉的尝	
味道特征	例如：果味、花香、蔬菜、谷物、香料、草药、橡木
其他观察	例如：糖分高低、口感
余味	短——中——长 中性——简单——少许复杂——非常复杂

Wine & Spirit Education Trust 2017, 版权所有

WSET 第一级系统的烈酒品尝方法® 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。

1S 版本 2.0

# 4

## 考试指引

### 考试管理

考试由 WSET Approved Programme Provider (APPs, 特许授权培训机构) 举办。在行政管理上, 所有的 APPs 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 第一级烈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 第一级烈酒认证课程的考试

WSET 第一级烈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 第一级烈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比例。

学习成果	选择题 (每题 1 分)
1	5
2	20
3	5
	总分 30 分

### 考试成绩的公布

考试成绩由 WSET Awards 按以下形式公布:

- WSET Awards 将一份包含所有学员的电子成绩单发送至各 APPs, 各 APPs 再将考试成绩通知每个学员。WSET Awards 在收到批改好的试卷后 2 周内公布成绩。
- 随后, WSET Awards 将学员的成绩报告和资格证书发送至各 APPs, APPs 将其转发给每位学员。

# 5

## 模拟试题

WSET 不会公开过往第一级烈酒考试的试题。为了令考生对考试的题目有一个概念，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 以下哪个步骤可用来制作酒精？

- a 蒸馏
- b 发酵
- c 转化
- d 橡木桶陈年

2 Cognac 最少要陈年多久？

- a 两年
- b 四年
- c 六年
- d 八年

3 制作 Tequila 的原料是？

- a 土豆
- b 大麦
- c 龙舌兰
- d 甘蔗

4 以下哪个是制作威士忌享誉盛名的国家或地区？

- a 墨西哥
- b 法国
- c 加勒比海
- d 日本

5 下图中的工具叫什么名字？

- a 霍桑滤冰器 (Hawthorne strainer)
- b 细眼筛 (Fine sieve)
- c Julep 滤网 (Julep strainer)
- d 量酒器 (Jigger)



# 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，或者正准备为一个认可全职学习课程的个别单元作考试准备，或者已经得到其父母或法定监护人的同意。

**1.1.2** 第一级烈酒认证与考生其他资历课程有重叠，也不会影响入学资格。

**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，无须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语言中与此同等的语文水平。

**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 形式及成绩

**2.1** WSET 第一级烈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** 考试合格的考生成绩将在收到批改好的试卷后 2 周内送至各个 Approved Programme Providers (APPs, 特许授权培训机构)。

**2.3** 考试成绩分为以下等级：

70% 或以上	合格
69% 或以下	不合格

### 3 合理的特殊安排

**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 APPs 的考务人员。如有需要，可以从 WSET Awards 获取为考务人员及考生提供的更多指导信息。

**3.2** WSET Awards 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 APPs。



## 4 补考

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

## 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。
- 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 考生并且同意遵守监考员的指示。违者有可能会被吊销考试结果。

### 5.3 试题卷与答案卷皆属 WSET Awards 所有，并不会发还予考生。

## 6 考试反馈、成绩复核及考试成绩申诉

- 6.1 要求成绩复核和 / 或考试反馈的考生必须与报名的 APP 联系，索取「成绩反馈及考试复核申请表」(Enquiry and Feedback Form)。该表格必须填写完整，并须在考试结束后 6 周内连同相关费用提交至 WSET Awards。逾期不予受理。WSET Awards 会在收到申请表后的 2 周内给出成绩复核和考试反馈结果。
- 6.2 对于成绩复核结果不满意的考生应当与 APP 联系，索取「考试成绩申诉申请表」(Appeal against Enquiry Application Form)。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 Awards。逾期不予受理。WSET Awards 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 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 提出。如果未能得到满意的解决，可发送电邮至 [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk)，与我们的 APP 管理团队 (APP Administration Team) 联系。请注意，所有投诉将会以保密形式处理，但 WSET Awards 不接受匿名投诉。

## 8 WSET Awards 规定

- 8.1 WSET Awards 保留可酌情添加或更改上述考试规则的权利。

# 7

## WEST 资格认证课程

### WEST 资格认证课程

WSET 提供一系列资格认证课程包括葡萄酒、烈酒和清酒。这些资格认证课程由 WSET Awards 开发和维护（更多信息详见第 8 章）。各种资格认证课程的全称为：

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

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认证课程的资讯，可登录 WSET 网站：[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com) 或 [wset-china.com](http://wset-china.com)。

### 谁可以提供 WSET 认证课程？

WSET 认证课程只能由获得 WSET Awards 批准的机构提供，这些机构被称为 Approved Programme Providers (APPs, 特许授权培训机构)。想要获得 WSET 资格认证的学员必须在某个 APP 报名。这样学员就与该 APP 建立了联系，之后由该 APP 提供由 WSET Awards 设定的课程和考试。

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

Approved Programme Providers (APPs, 特许授权培训机构) 的名单在 WSET 网站上公布，网址：[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)。请直接与这些 APPs 联系，了解他们的课程安排。

如果您有兴趣成为一个 APP，请发送电邮至 [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk)，与 APP 管理团队 (APP Administration Team) 联系。

## 关于 WSET Awards

WSET Awards 是 WSET 资格认证的颁发部门，能够提供有质量保障的资格认证课程，以帮助人们对酒精类饮品有进一步了解，提高他们的品酒技能。WSET Awards 专门负责开发和颁授 WSET 资格认证证书。

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课程的培训机构。一些 WSET 资格认证证书已通过 OfQual 的认证，认证编号已在第 7 章中列出。

WSET Awards 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。



## 多元化及公平政策

WSET Awards 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](mailto:appadmin@wset.co.uk)，向 APP 管理团队 (APP Administration Team) 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 Awards 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](mailto: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，请首先联系你注册的 Approved Programme Providers (APPs, 特许授权培训机构)。如果问题得不到解决，请发送电邮至 [appadmin@wset.co.uk](mailto: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获取奖学金。奖学金由 WSET Awards 管理，每个学年结束时，在核对了所有的考试成绩之后，WSET Awards 会与符合奖学金条件的学员联系。

WSET 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。

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 1.1 版