



WSET

葡萄酒與烈酒
教育基金會

WSET® 烈酒第一級認證

章程



WSET

葡萄酒與烈酒
教育基金會

章程

WSET® 烈酒第一級認證

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

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

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

繁體中文譯本 © Wine & Spirit Education Trust 2017，版權所有
繁體中文譯本 2017 年第 1.1 版

保留所有權利。在未取得出版人事前書面許可下，不得以任何電子或機械形式及方法（包括影印、錄影和錄音）或透過任何資訊存取系統複製或傳送本刊物的任何內容。

中文翻譯：Muk Chung
中文排版：David Tsai 與英國劍橋 First Edition Translations Ltd 公司聯合完成
編審：郭芷雯（Sharon Kwok）
技術編輯：Shelly Lee 及 Micky Chan

設計：Paul Barrett
編輯及校對：Muk Chung、郭芷雯（Sharon Kwok）、陳綽瑩（Jaycee Chan）
製作：Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

目錄

簡介	1
1 WSET 烈酒第一級認證課程簡介	2
2 學習成果	3
3 建議品酒樣本	7
4 考試指引	8
5 試題範例	9
6 考試規則	10
7 WSET 資格認證課程	13
8 WSET Awards	14

簡介

本章程為學員及 Approved Programme Provider (APPs, 授權培訓機構) 提供有關 WSET 烈酒第一級認證課程的重要資料。

本章程的主要部份詳細敘述「烈酒第一級認證課程」的學習成果。APPs 應依據這些學習要素來準備課程，而學員則應該根據此安排自己的學習進度，因為資格考試內容就是要測驗這些學習成果。

本章程亦包含建議品酒樣本、考試指引 (包括課程內容比重)、試題範例以及考試規則。

本文件最後還附有 WSET 其他資格認證課程和 WSET Awards 的資料。

1

WSET 烈酒第一級認證 課程簡介

認證課程目標

WSET 烈酒第一級認證課程的對象是對烈酒了解甚少或一無所知的學員。課程目的是就烈酒提供全面而顯淺的基本介紹。這項課程有助於需要對烈酒主要風格和類別有基礎認識的人，例如在零售和餐飲服務業界任職、在工作中接觸到烈酒的人士。

通過考試的學員將能夠列舉烈酒的主要類別，並且描述各類別的特色，同時明瞭烈酒貯存和侍酒的主要原則。因此他們將能解答客戶的疑問，以及在侍酒時提供建議。

課程架構

學習成果

為達到認證課程的目標，本課程有三項學習成果。

學習成果 1	列舉並說明在製造烈酒的過程中，各項主要生產步驟的目的和常用的蒸餾器。
學習成果 2	列出烈酒的主要類別和種類並說明其主要特色。
學習成果 3	了解並掌握有關貯存烈酒和侍酒時常用的工具和原則。

報名

報讀 WSET 烈酒第一級認證課程並無任何限制。若學員年紀未滿其參加考試國家地區法律規定購買酒精飲料的最低年齡，或因個人健康或宗教信仰理由而選擇不品酒的學員，在課程期間就不會被允許品試任何酒精飲料，但這樣並不會阻礙該學員成功完成課程。

認證總時數（Total Qualification Time, TQT）及授課學習時數（Guided Learning Hours, GLH）

認證總時數（TQT）以小時作單位計算，是學員需要成功獲得資格的大約總時間。認證總時數是授課學習時數（GLH）及私人學習時間的總和。其中，授課學習時數包括導師指導時數及專業評估（考試）。

烈酒第一級認證的認證總時數（TQT）是六小時，這包括 45 分鐘的考試。

建議進階途徑

我們建議先取得 WSET 烈酒第一級認證或同等程度後，再考慮報名參加 WSET 烈酒第二級認證課程。

2

學習成果

學習成果 1

列舉並說明在製造烈酒的過程中，主要生產步驟的目的和常用的蒸餾器。

評核要點

- 1 列舉並說明製造烈酒的四個主要步驟的目的。
- 2 辨識兩種蒸餾器並說明它們如何操作，以及所製烈酒的風格。
- 3 辨識能影響烈酒味道、甜度及顏色的製造過程。

涵蓋範圍

範圍 1：四個主要步驟

四個主要步驟	1 原料的處理
	2 發酵
	3 蒸餾
	4 蒸餾後的處理

範圍 2：蒸餾器種類

壺式蒸餾器	批次性蒸餾
	較低酒精度烈酒 = 味道濃度：濃烈
柱式蒸餾器	連續式蒸餾
	較低酒精度烈酒 = 味道濃度：濃烈
	較高酒精度烈酒 = 味道濃度：淡或中性

範圍 3：影響烈酒味道、甜度及顏色的釀造過程

味道	原料、發酵、蒸餾強度、不經陳年、橡木桶陳年（新及舊橡木桶）、調和（一致性及複雜性）、再次蒸餾、浸漬、添加天然或人工香料、純水稀釋
甜度	加糖
顏色	橡木桶、焦糖調色、其他天然及人工色素

學習成果 2

列出烈酒的主要類別和種類並說明其主要特色。

評核要點

- 1 列出烈酒的主要類別和種類並說明其主要味道特色
- 2 列出製造烈酒主要類別和種類的原料
- 3 指出對烈酒主要類別和種類的風格有決定性影響的關鍵製造過程
- 4 說明一些烈酒主要類別和種類的標籤用語

涵蓋範圍

範圍 1-4：烈酒的主要類別和種類	
白蘭地	
種類	Cognac (干邑)
原料	葡萄
關鍵製造過程	葡萄必須來自一個特定區域、兩次壺式蒸餾、最少陳年兩年、通常被加甜
主要標籤用語	VS (最少陳年兩年)、VSOP (最少陳年四年)、XO
伏特加	
原料	可採用任何原料 (傳統使用穀物及馬鈴薯)
關鍵製造過程	蒸餾至 95% 或 96% abv 酒精度、不經陳年
威士忌	
關鍵製造過程	大麥轉化、發芽
蘇格蘭	
種類	Single Malt Scotch Whisky (單一麥芽蘇格蘭威士忌)
原料	大麥
關鍵製造過程	壺式蒸餾、最少陳年三年、必須在蘇格蘭蒸餾及陳年、泥煤 (選擇性使用)
主要標籤用語	Single (單一)、Malt Whisky (麥芽威士忌)
種類	Blended Scotch Whisky (調和蘇格蘭威士忌)
原料	大麥及其他穀物
關鍵製造過程	將麥芽及穀物威士忌調和、最少陳年三年、必須在蘇格蘭蒸餾及陳年
主要標籤用語	Blended Whisky (調和威士忌)

美國	
種類	Bourbon Whiskey (波本威士忌)
原料	至少 51% 玉米及其他穀物
關鍵製造過程	新橡木桶、可於美國任何地方生產、肯塔基州產量第一
主要標籤用語	Bourbon
種類	Tennessee Whiskey (田納西威士忌)
原料	至少 51% 玉米及其他穀物
關鍵製造過程	只可在田納西州蒸餾及陳年、新橡木桶、木炭過濾
主要標籤用語	Tennessee
種類	Rye Whiskey (黑麥威士忌)
原料	至少 51% 黑麥及其他穀物
關鍵製造過程	新橡木桶、可於美國任何地方生產
主要標籤用語	Rye
其他威士忌	
種類	愛爾蘭威士忌、加拿大威士忌、日本威士忌
加勒比海蘭姆酒	
種類	白色蘭姆酒、金色蘭姆酒、深色蘭姆酒
原料	甘蔗汁、甘蔗糖蜜
關鍵製造過程	發酵、壺式蒸餾蘭姆酒、柱式蒸餾蘭姆酒、調和、調色、加甜
TEQUILA	
原料	Blue agave (藍色龍舌蘭)
關鍵製造過程	藍色龍舌蘭必須來自一個特定區域、以蒸煮完成轉化過程，通常蒸餾至低酒精濃度
主要標籤用語	Tequila、Tequila 100% agave、blanco/silver (白色/銀色)、oro/joven/gold (金色)、reposado (短暫陳年)、añejo (陳年)
調味烈酒	
種類	香料蘭姆酒、調味伏特加、琴酒 (gin)、利口酒
關鍵製造過程	杜松子必須為琴酒的主要味道 利口酒必須加甜、亦經常被調色 無論中性或有特色的烈酒均可以用來製造利口酒

學習成果 3

了解並掌握有關貯存烈酒和侍酒時常用的工具和原則。

評核要點

- 1 知道貯存烈酒的正確步驟
- 2 列舉製作雞尾酒的重要材料
- 3 識別侍用烈酒的常見工具及酒杯
- 4 列出調製一杯平衡雞尾酒的四個考慮因素

涵蓋範圍

範圍 1：貯存

貯存	理想環境、貯存不善的後果
----	--------------

範圍 2：重要的雞尾酒材料

重要的雞尾酒材料	鮮果汁、簡單糖漿、雞尾酒苦精
----------	----------------

範圍 3：常見工具及酒杯

工具	量酒器 (Jigger)、酒嘴 (bottle pourer)、搗棒 (muddler)、波士頓搖酒器 (Boston shaker)、霍桑濾冰器 (Hawthorne strainer)、細濾網 (fine sieve)、攪拌杯 (mixing glass)、吧勺 (bar spoon)、濾冰匙 (julep strainer)
----	--

玻璃器具	雞尾酒杯 (Cocktail) 或馬丁尼杯 (Martini)、瑪格麗特杯 (Margarita)、不倒翁杯 (Tumbler) 或古典杯 (Old Fashioned)、高球杯 (Highball) 或科林杯 (Collins)、小型烈酒杯 (Shot)
------	--

範圍 4：平衡的雞尾酒

四個元素	強、弱、酸 / 苦、甜
------	-------------

3

建議品酒樣本

我們建議學員在學習期間品試至少九款烈酒，所有樣本的特質應是最能代表其所屬類別和風格的標準。下列酒單是根據課堂的先後次序排列。

- Vodka (伏特加)
- VS Cognac (干邑)
- VSOP Cognac (陳年至所屬級別) 或 XO Cognac
- Blended Scotch Whisky (調和蘇格蘭威士忌)
- Bourbon (波本)
- 白色蘭姆酒
- 金色蘭姆酒
- Blanco Tequila 100% agave
- London Dry Gin (亦可選擇另一款琴酒)
- 利口酒 (並非必需)

WSET 烈酒第一級系統化品鑑技巧®

視覺：外觀	
顏色	無色——檸檬色——金黃色——琥珀色——棕色 粉紅色——紅色——橙色——黃色——綠色——藍色——紫色——黑色
嗅覺：氣味	
強度	中性——淡——中——濃
香氣特徵	例如：水果味、花卉、蔬菜、穀物、香料、草藥、橡木
味覺：味道	
味道特徵	例如：水果味、花卉、蔬菜、穀物、香料、草藥、橡木
其他觀察	例如：糖分高低、口感
餘味	短——中——長 中性——簡單——少許複雜——非常複雜

Wine & Spirit Education Trust 2017 版權所有

WSET 烈酒第一級系統化品酒技巧® 只有在取得 WSET 書面許可，並遵守該機構所定條款及條件之下方可複製。如需更多詳情請接洽 wset@wset.co.uk。

1S 版本 2.0

4

考試指引

考試管理

考試由 WSET Approved Programme Providers (APPs, 授權培訓機構) 安排進行。在行政上, APPs 必須遵守《操作手冊》中定明的條件和守則。

評核方法

WSET 烈酒第一級認證會通過閉卷考試進行評核。考試含 30 題多項選擇題, 作答時間為 45 分鐘。

全部試題均以本機構發表的學習成果為基礎, 而且所建議的學習教材內已涵蓋正確作答所需的資料。

考生必須取得至少 70% 分數才算及格。

關於 WSET 烈酒第一級認證考試

WSET 烈酒第一級認證考試含 30 題多項選擇題, 每題只有一個正確答案, 考生須清楚地在電腦讀取的答題紙填上答案。在考試當天, 監考員會詳細指示如何填答題紙。每道正確作答的題目可得一分, 而答錯不會倒扣分數。

WSET 烈酒第一級認證考試的所有試卷均經過精心編寫, 以反映課程內容。下列表格顯示考試中每項內容的比重:

學習成果	試卷內所佔多項選擇題數 (每題一分)
1	5
2	20
3	5
	總分 30 分

考試結果通知

考試結果將會由 WSET Awards 透過以下方式通知:

- WSET Awards 將一份包含全部學員的成績單電郵至 APPs, 再由各 APPs 通知學員。WSET Awards 在收回批改好的試卷後兩星期內發出成績單。
- 隨後, WSET Awards 會郵寄學員的信函和證書給 APPs, 由各 APPs 負責將文件交予學員。

5

試題範例

本機構並不會發表 WSET 烈酒第一級認證過往考試的試題。為了讓學員大致了解考試的題目形式和內容，本部份列舉五道例題。考試包含 30 道類似題目。

1 以下哪個步驟用來製造酒精？

- a 蒸餾
- b 發酵
- c 轉化
- d 橡木桶陳年

2 Cognac (干邑) 最少要陳年多久？

- a 兩年
- b 四年
- c 六年
- d 八年

3 釀造 Tequila 的原料是？

- a 馬鈴薯
- b 大麥
- c 龍舌蘭
- d 甘蔗

4 以下哪個是釀造威士忌享負盛名的國家或地區？

- a 墨西哥
- b 法國
- c 加勒比海
- d 日本

5 下圖中的工具叫什麼名字？

- a 霍桑濾冰器 (Hawthorne strainer)
- b 細濾網 (Fine sieve)
- c 濾冰匙 (Julep strainer)
- d 量酒器 (Jigger)



6

考試規則

1 報考條件

1.1 資格

- 1.1.1 考生必須年滿其參加考試的國家地區所定購買酒精飲料的最低合法年齡，或正就讀認可的全日制課程，而其中包括這項考試，又或已取得家長或法定監護人同意。
- 1.1.2 報考 WSET 烈酒第一級認證考試並無資格限制，即使考生有其他資格課程或部份資格課程重疊，也不在此限。
- 1.1.3 若學員年紀未滿其參加考試所有國家地區所定購買酒精飲料的最低合法年齡，或因個人健康或宗教信仰理由而選擇不品試酒類的學員，在課程期間就不可品試任何酒精飲料，但這樣並不會阻礙該學員成功完成課程。

1.2 建議事前應具備的知識

- 1.2.1 考生事前毋須對酒精飲料具備任何知識或經驗。
- 1.2.2 參加考試所須具備的語文和算術能力為：
 - 語文：英國國家基礎能力第一級標準，或在考試所用語言中與此同等的語文能力
 - 算術：英國國家基礎能力第一級標準，或同等程度

2 考試形式及成績

- 2.1 WSET 烈酒第一級認證考試為閉卷考試，時間為 45 分鐘，試卷包含 30 題多項選擇題，每題 1 分。
- 2.2 及格的考試結果將於我們收到批改好的試卷後兩星期內發送至 WSET Approved Programme Providers (APPs, 授權培訓機構)
- 2.3 成績及評級如下：

分數達 70% 及以上	及格
分數在 69% 及以下	不及格

3 合理調整

- 3.1 考生如有特殊考試需要、並附有獨立書面證明，須在報名時通知所屬的 APP 考試官。必要時 WSET Awards 可向考試官和考生提供進一步指引。
- 3.2 WSET Awards 的政策原則是不要讓有特殊需要的考生在考試時處於不利的情況。考生有責任在報名時通知 APP 任何特殊需要。

4 重考

- 4.1 不及格的考生可以申請重考。重考次數不限。
- 4.2 已及格的考生不可為了獲取更高成績而重考。

5 考試條件及操守

5.1 考生必須同意以下特定條件方可參加此閉卷考試：

- 在考試開始前考生必須向監考員出示有相片的身份證明文件。
- 所有考試中，都必須以試卷所用的語文作答。
- 考試須於 45 分鐘之內完成。
- 除了考試卷和答案卷以外，不得參考其他任何形式的資料。
- 當監考員宣布考試開始，考生之間就不得有任何形式的交流，直至考生已離開試場或由監考員宣布考試結束為止。
- 在考試進行期間，考生只准許攜帶以下物品：原子筆、鉛筆、橡皮膠、飲用水以及只裝有個人物品的小型手提袋或側背袋。
- 嚴禁拍攝試場或考試資料和材料。
- 嚴禁使用任何電子器材。
- 嚴禁使用任何字典、辭典。
- 嚴禁使用任何時鐘和手錶的聲鬧功能。
- 考生在考試開始後 15 分鐘之內不准離開試場。
- 若已有考生離開試場，則在公定考試開始時間後才到達的考生將不准參加考試。
- 遲到的考生只能在監考員允許、而且只有在不影響其他考生的情況下方可進入試場。在一般情況下，在公布考試開始時間已屆 30 分鐘後才到達的考生將不會獲准參加考試。
- 考試一旦開始，考生不得離開試場室再折返，除非考生在離開試場室期間有監考員全程陪同。
- 若考生提早完成考試，直至考試結束前十分鐘為止，可在不干擾其他考生的情況下離開考場。一旦離開，就不可再返回試場。
- 監考員無權對任何試題評論、詮釋或表達意見。
- 任何涉嫌行為不當的考生都會被要求立即離場。其試卷會呈交考試委員會以裁定其是否有效，以及在未來是否禁止該考生應試。
- 試題卷不得帶出試場，考生若不將試題卷與答案卷一起交出，就可被視為不當行為。
- 嚴禁考生向他人披露試卷內容，或將試卷和內容以任何形式複製。

5.2 考生同意遵守監考員的指示。違者有可能會被吊銷考試結果。

5.3 試題卷與答案卷皆屬 WSET Awards 所有，並不會發還予考生。

6 考試評語、成績覆核及上訴

- 6.1 需要成績覆核以及/或評語的考生應聯絡所屬 APP，並索取「評語及成績覆核申請表」(Enquiry and Feedback Form)。表格必須在考試日期後六周內填妥，連同適當費用送到 WSET Awards。在此期限後接到的要求概不受理。評語以及成績覆核結果將在 WSET Awards 接到要求後兩星期內發出。
- 6.2 對成績覆核的回覆未感滿意的考生應聯絡所屬 APP，並索取「考試結果上訴申請表」(Appeal against Enquiry Application Form)，並必須在發出成績覆核結果後十個工作天之內填妥，連同適當費用送到 WSET Awards。在此期限後接到的上訴要求概不受理。上訴結果將在 WSET Awards 接到要求後兩星期內發出。

7 學員滿意度

- 7.1 學員若認為 APP 所提供的服務未能滿足要求、或有任何做法與既定管理、授課或考試條款所定標準不符，應先向 APP 提出。若未能達到滿意的處理結果，請學員以電子郵件與本會 APP 管理組 (APP Administration Team) 聯絡，電子郵址為：appadmin@wset.co.uk。請注意，一切投訴將絕對保密，但 WSET Awards 無法處理匿名投訴。

8 WSET Awards 規定

- 8.1 WSET Awards 保留一切權利，可視情況需要而增添或修改這些規定。

7

WSET 資格認證課程

WSET 資格認證課程

WSET 提供一系列涵蓋葡萄酒、烈酒及清酒的資格認證課程。這些課程均是由 WSET Awards 設計和管理（詳情請參閱第 8 章）。下列是我們提供的所有課程：

WSET 葡萄酒第一級認證 (600/1504/4)

WSET 侍酒第一級認證

WSET 烈酒第一級認證

WSET 清酒第一級認證

WSET 烈酒第二級認證 (600/1507/X)

WSET 葡萄酒及烈酒第二級認證 ((600/1508/1)

WSET 葡萄酒第三級認證 (601/6352/5)

WSET 清酒第三級認證

WSET 葡萄酒及烈酒第四級文憑

如需了解更多以上資格認證課程的詳情，請瀏覽 WSET 網站：wsetglobal.com

誰能提供 WSET 資格認證課程？

WSET 資格認證課程只能由 WSET Awards 核准的 Approved Programme Providers (APPs, 授權培訓機構) 提供。有意學習以考取 WSET 資格認證的學員必須向 APP 報名。學員與 APP 建立直接關係，而 APP 有責任教授課程，以及安排由 WSET Awards 出題的考試。

參加由 APPs 安排的小組研習是學習品酒的最佳途徑，不過有些 APPs 亦以函授方式指導考生應考本機構的考試。

WSET 網站 (wsetglobal.com) 詳列出 Approved Programme Providers (APPs) 名單，請直接與 APPs 接洽了解他們提供的課程。

若有意成為 APP，請聯絡 APP 管理組 (APP Administration Team)，電子郵址為：appadmin@wset.co.uk。

8

WSET Awards

關於 WSET Awards

WSET Awards 為 Wine & Spirit Education Trust (葡萄酒與烈酒教育基金會) 的頒證部門，提供具有質素保證的資格認證課程，讓學員進一步了解酒精類飲料，並且培養其品酒技巧。WSET 資格認證的設計和頒發由 WSET Awards 單獨負責。

英國政府設立了監管機構——The Office of Qualifications and Examinations Regulation，簡稱 OfQual (資格與考試監管處)，專責管理頒發認證的機構。在第 7 章列有一些獲 OfQual 授予認證編號的 WSET 資格認證課程。

WSET Awards 採用了國際標準 **BS EN ISO 9001:2008** 的品質管理系統，管理針對酒類飲料的產品知識及品酒技能的認證頒發和考試。



多元及平等政策

WSET Awards 全力支持多元及平等原則，並且有責任確保所有報考資格認證的考生都受到公平及平等待遇。詳情可向 APP 管理組 (APP Administration Team) 索取我們的多元及平等政策資料，電子郵件為：appadmin@wset.co.uk。

客戶服務聲明

我們發表的客戶服務聲明內說明了 WSET Awards 客戶應享有的服務品質和範圍。如有需要可向 APP 管理組索取，電子郵件為：appadmin@wset.co.uk。

萬一你對我們的服務有任何不滿，請立即聯絡註冊的 WSET Approved Programme Providers (APPs，授權培訓機構)。若問題仍未獲得解決，請聯絡 APP 管理組，電子郵件為：appadmin@wset.co.uk。

獎學金計劃

本會於每一學年 (即 8 月 1 日至翌年 7 月 31 日) 都會頒發獎學金，考試成績傑出的考生可能有資格獲取。獎學金由 WSET Awards 負責管理。在學年結束、所有資格認證考試成績經仔細檢查之後，WSET Awards 將會聯絡符合資格的考生。

本會設有多項獎學金，詳情請參閱 WSET 網站裏有關獎學金的網頁。

請注意，這些獎學金只是對考試成績的一種肯定，而並非以資助學習進修的形式頒授。



WSET

葡萄酒與烈酒
教育基金會

知而後品 識而後嘗

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