



WSET

葡萄酒与烈酒
教育基金会

WSET® 第一级葡萄酒认证

说明书



WSET

葡萄酒与烈酒
教育基金会

说明书

WSET® 第一级葡萄酒认证

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

© Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1, 2018

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

© Wine & Spirit Education Trust 2018 版权所有
英文版 2018 年第一版

简体中文译本 © Wine & Spirit Education Trust 2018 版权所有
简体中文译本 2018 年第一版

保留所有权利。在未取得出版人事前书面许可下，不得以任何电子或机械形式及方法（包括影印、录影和录音）或透过任何资讯存取系统复制或传送本刊物的任何内容。

翻译：王琪 (Leona Chi Wang) DipWSET
编辑：Jingyi Zhang
美工设计：Paul Barret
排版：David Tsai in association with First Edition Translations Ltd, Cambridge

目录

简介	1
1 WSET 第一级葡萄酒认证简介	2
2 WSET 第一级葡萄酒认证: 学习成果	3
3 推荐的品酒酒款	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 Awards	13

简介

本说明书包含了学员和 Approved Programme Providers (APPs, 特许授权培训机构) 所需的关于 WSET 第一级葡萄酒认证的必要信息。

本说明书详细说明了第一级葡萄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, 因为考题就是专门为检验学习成果而设置的。

说明书还提供了推荐的品酒酒款、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 Awards 的信息。

1

WSET 第一级葡萄酒认证简介

资格认证的目标

WSET 第一级葡萄酒认证的对象是对葡萄酒所知极少以及零基础的人士。此课程的目的是对葡萄酒提供可靠但简洁的基本介绍。这项课程适合需要对葡萄酒主要风格和类别有基础了解的人士，例如在零售和酒店行业任职，以及从事包括葡萄酒在内的各类饮品工作的人们。

获得该证书的学员将会清楚葡萄种植与酿酒的主要过程，能够列举葡萄酒的主要类别与风格，可以描述出用主要葡萄品种以及其他葡萄品种酿造的葡萄酒的主要特征，并且了解储存葡萄酒与侍酒的主要原则，从而能够回答消费者的疑问，并能对葡萄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	明白葡萄种植与酿酒的主要步骤。
学习成果 2	了解以主要葡萄品种以及其他葡萄品种酿造的葡萄酒的类别、特征以及风格。
学习成果 3	清楚葡萄酒储存和侍酒的程序和原则。

报名

WSET 第一级葡萄酒认证的报考要求没有限制。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款，但这并不妨碍其成功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 第一级葡萄酒认证的 TQT 共为 6 小时，当中包含 45 分钟的考试时间。

学习进阶建议

建议获得 WSET 第一级葡萄酒认证或具有同等知识水平的人士，学习 WSET 第二级葡萄酒与烈酒认证。

2

WSET 第一级葡萄酒认证： 学习成果

学习成果 1

明白葡萄种植与酿酒的主要步骤

评估标准

- 1 列出葡萄的组成部分以及各部分所含有的物质。
- 2 列出葡萄在一年的生长过程中的重要阶段，并知道成熟期会出现哪些改变。
- 3 列出和说明葡萄种植产区不同的气候，并说出气候如何影响葡萄的特征。
- 4 列出酒精发酵所需要的条件以及酒精发酵产生的物质。
- 5 说出静止白葡萄酒、红葡萄酒和桃红葡萄酒各自的发酵流程。

范围 1：葡萄的构造

葡萄的构造	果皮 — 颜色、单宁 果肉 — 水分、糖分、酸类物质
-------	-------------------------------

范围 2：葡萄的种植

葡萄生长周期中的重要阶段	开花期、成熟期
--------------	---------

范围 3：气候

气候的影响	凉爽气候、温暖气候
-------	-----------

范围 4：酒精发酵

酒精发酵所需的条件	糖分、酵母
酒精发酵的产物	酒精、二氧化碳

范围 5：静态白、红、桃红葡萄酒的酿造过程

白葡萄酒的酿造过程	葡萄 — 白色 过程 — 破碎、压榨、发酵、陈年、装瓶
红葡萄酒的酿造过程	葡萄 — 黑色 过程 — 破碎、发酵、榨汁、压榨、陈年、装瓶
桃红葡萄酒的酿造过程	葡萄 — 黑色 过程 — 破碎、发酵、榨汁、陈年、装瓶

学习成果 2

了解以主要葡萄品种酿造的葡萄酒以及其他葡萄酒的类别、特征以及风格。

评估标准

- 1 列举和说明葡萄酒的类别、特征及风格。
- 2 列举主要葡萄品种并能指出用该品种所酿造葡萄酒的特征与风格。
- 3 能辨认出用主要葡萄品种酿造的葡萄酒的品种、类别、特征与风格。
- 4 能辨认出用其他葡萄酒酒样的类别、特征与风格。

范围 1: 葡萄酒的主要类别与风格	
葡萄酒的类别	静止酒、起泡酒、加强葡萄酒
葡萄酒的特征	颜色 — 白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒 显著的结构特征 — 甜度、酸度、单宁、酒精、酒体 典型的香气与风味 — 果香、橡木、其他
葡萄酒的风格	由以上特征所组成

范围 2: 主要的葡萄品种	
白葡萄品种	Chardonnay、Sauvignon Blanc、Pinot Grigio、Riesling
红葡萄品种	Cabernet Sauvignon、Merlot、Pinot Noir、Syrah/Shiraz

范围 3: 用主要葡萄品种酿造的葡萄酒	
白葡萄酒	Sancerre、Chablis、Burgundy (白葡萄酒)
红葡萄酒	Burgundy (红葡萄酒)、Bordeaux
起泡葡萄酒	Champagne

范围 4: 其他葡萄酒酒样	
白葡萄酒	Sauternes
桃红葡萄酒	White Zinfandel
红葡萄酒	Beaujolais、Côte du Rhône、Chianti、Rioja、Châteauneuf-du-Pape
起泡葡萄酒	Prosecco、Cava
加强葡萄酒	Sherry、Port

学习成果 3

清楚葡萄酒储存和侍酒的程序和原则。

评估标准

- 1 说明并解释储存葡萄酒的理想状态以及让葡萄酒保持新鲜的方法。
- 2 说明适合葡萄酒主要类别与风格的建议侍酒温度。
- 3 说出开启葡萄酒与侍酒的正确程序。
- 4 说明食物与葡萄酒在口腔内的相互影响并了解这会对葡萄酒起什么作用。

范围 1：储存葡萄酒

理想的储存环境	温度、光线、酒瓶存放方式
葡萄酒的保鲜	真空法、覆盖法

范围 2：建议的侍酒温度

白葡萄酒与桃红葡萄酒	起泡葡萄酒 — 充分冰镇 甜酒 — 充分冰镇 轻盈到中度酒体的白葡萄酒与桃红葡萄酒 — 冰镇 酒体饱满的白葡萄酒 — 轻微冰镇
红葡萄酒	中度至饱满酒体的红葡萄酒 — 室温 酒体轻盈的红葡萄酒 — 轻微冰镇

范围 3：侍酒

开瓶	静止葡萄酒、起泡葡萄酒
侍酒	预备酒杯。检查葡萄酒的外观和香气是否正常

范围 4：食物与葡萄酒在口腔内的相互影响

食物中会影响葡萄酒口感的成分	甜、鲜、咸、酸、味道浓重、油腻、辛辣
葡萄酒中会影响食物口感的成分	甜、酸、苦（单宁、橡木）、果味、酒精

3

推荐的品酒酒样

建议学员在课程学习中选择以下酒样。所有的酒样皆须表现出葡萄品种和风格的典型性。

从主要葡萄品种中至少选择三款红葡萄酒和两款白葡萄酒，对照型地呈现它们的显著特征。

另外再从学习成果 2 中选择至少一款甜酒或一款桃红葡萄酒。

推荐酒样组合：

- 轻盈或中度酒体，高酸度，没有经橡木桶陈年的 Sauvignon Blanc
- 酒体饱满，中等酸度，带橡木味的 Chardonnay
- 酒体轻盈，没有经过橡木桶陈年的 Pinot Noir
- 中度酒体，带橡木味的 Merlot
- 酒体饱满，橡木味浓郁的 Cabernet Sauvignon
- Sauternes

WSET 第一级系统的葡萄酒品尝方法®

视觉的观	
颜色	白葡萄酒 — 红葡萄酒 — 桃红葡萄酒
嗅觉的闻	
香气特征	例如：水果、橡木、其他
味觉的尝	
显著的结构特征	甜度、酸度、单宁、酒精、酒体
味道特征	例如：水果、橡木、其他

Wine & Spirit Education Trust 2018 版權所有

WSET 第一级系统的葡萄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@wsetglobal.com。

4

考试指导

考试管理

考试由 WSET 的 Approved Programme Providers (APPs, 特许授权培训机构) 举办。在行政管理上, 所有的 APP 都必须遵守 Operating Handbook (运作手册) 所规定的准则和考试规程。

评估方法

WSET 第一级葡萄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 第一级葡萄酒认证课程的考试

WSET 第一级葡萄酒认证考试包含 30 道选择题。每道选择题仅有一个正确答案, 必须将答案填涂在机读答题纸上。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 葡萄酒第一级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	6
2	18
3	6
	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 APP 授课考点, 各授课考点再将考试成绩通知到每位学员。WSET Awards 必须在收到考生答卷后的两周内公布成绩。
- 随后, WSET Awards 将学员的成绩报告和资格证书发送至各 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

葡萄酒及烈酒教育基金不会公布以往考过的 WSET 第一级葡萄酒认证试卷。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 道类似的考题组成。

1 下列哪个葡萄品种可以用来酿造红葡萄酒？

- a Cabernet Sauvignon
- b Sauvignon Blanc
- c Riesling
- d Chardonnay

2 Chablis 是：

- a 干型白葡萄酒
- b 干型红葡萄酒
- c 甜型白葡萄酒
- d 甜型红葡萄酒

3 红葡萄酒最好储存在阳光得以直射的地方。

- a 是
- b 非

4 鲜味可以让酒的甜味与果味变得更明显。

- a 是
- b 非

5 下列哪个酒款是加强葡萄酒？

- a Cava
- b Beaujolais
- c Prosecco
- d Port

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 葡萄酒第一级认证考试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选择不品酒的学员，不能在课程期间品饮任何酒款，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 本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 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 第一级葡萄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 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。
- 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。
- 手机不得放在桌上，必须关机并收在视线范围之外。
- 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，但到达考场时已有考生交卷并离开考场，则此迟到的考生不得进入考场。
- 迟到的考生只能在监考员允许，而且只有在不影响其他考生的情况下方可进入试场。一般在公布考试开始时间已届 30 分钟后才到达的考生将不会获准参加考试。
- 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 Examination Panel（考试委员会）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 Awards 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 Enquiry and Feedback Form（成绩复核及查分申请表）。该表格必须填写完整，必须在考试结束后六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两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 Appeal against Enquiry Application Form（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 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 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 qa@wsetglobal.com 与我们的 Quality Assurance Team（质量监督团队）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 的规则

- 8.1** WSET Awards 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 Awards 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 第一级烈酒认证 (600/1501/9)

WSET 第一级清酒认证 (603/2051/5)

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 (603/2066/7)

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 Awards 批准的机构提供，这些机构被称为 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 Awards 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。

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 qa@wsetglobal.com，与 APP Quality Assurance Team（质量监督团队）联系。

8

WSET Awards

关于 WSET Awards

WSET Awards 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课程的培训机构。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 Awards 具有与 **BS EN ISO 9001** 相一致的 Quality Management System（品质管理系统），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 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 qa@wsetglobal.com，向 Quality Assurance Team（质量监督团队）索取一份有关多元化和平等政策的文件。

Customer Service Statement（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 qa@wsetglobal.com 向 Quality Assurance Team（质量监督团队）索取这份文件。

如果遇到任何令你不满意的服务（尽管这种情况发生的概率很低），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 qa@wsetglobal.com，与 Quality Assurance Team（质量监督团队）联系。

WSET 奖励项目

WSET 奖励项目是为了使葡萄酒从业人士或有意进入此行业的学员能继续在专业上有所进步。奖励项目的主要目标在于支持葡萄酒从业人员，但在适当时机也可能颁发给非业界人士。每学年在 8 月 1 日起至次年的 7 月 31 日止，本会都会将奖项颁发给符合资格且考试成绩优异的学员。WSET 会与符合奖励条件的学员联系。各项奖励项目的详细内容可登录 WSET 网站，但奖项也可能在不经事先通知的情况下做修改：

wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/。

请注意：奖励项目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@wsetglobal.com
wsetglobal.com

第 1 版