



WSET

葡萄酒與烈酒
教育基金會

WSET® 葡萄酒第一級認證

章程



WSET

葡萄酒與烈酒
教育基金會

章程

WSET® 葡萄酒第一級認證

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 版權所有
英文版 2018 年第一版

繁體中文譯本 © Wine & Spirit Education Trust 2018 版權所有
繁體中文譯本 2018 年第一版

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。

翻譯：王琪 (Leona Chi Wang) DipWSET
編審：郭芷雯 (Sharon Kwok)
美工設計：Paul Barret
排版：David Tsai in association with First Edition Translations Ltd, Cambridge

目錄

簡介	1
1 WSET 葡萄酒第一級認證課程簡介	2
2 WSET 葡萄酒第一級認證學習成果	3
3 建議品酒樣本	6
4 考試指導	7
5 試題範例	8
6 考試規則	9
7 WSET 資格認證課程	12
8 WSET Awards	13

簡介

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

本章程最主要部份為詳細敘述「葡萄酒第一級認證課程」的學習成果。APP 應依據這些學習要素來準備課程，而學員則應該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單、考試指導（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 葡萄酒第一級認證 課程簡介

認證課程目標

WSET 葡萄酒第一級認證課程的對象是對葡萄酒了解甚少或零基礎的學員。課程目的是就葡萄酒提供全面而顯淺的基本介紹。這項課程有助於需要對葡萄酒主要風格和類別有基礎認識的人士，例如在零售和服務業界任職、在工作中接觸到葡萄酒的人士。

通過考試的學員將會了解葡萄種植與釀酒的主要過程，並能列舉葡萄酒的主要類別與風格，同時能夠列出用主要葡萄品種釀造酒款和其他葡萄酒範例的重要特徵，也了解儲存葡萄酒與侍酒的主要原則。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

為達到認證資格的目標，本課程有三項學習成果。

學習成果 1	了解葡萄種植和釀酒的主要過程。
學習成果 2	了解以主要葡萄品種釀造酒款和其他葡萄酒範例的類別、特徵及風格。
學習成果 3	了解葡萄酒儲存和侍酒的程序和原則。

報名

報讀 WSET 葡萄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。

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

TQT 以小時為單位計算，是學員要成功獲得資格所需的大約總時間。認證總時數是 GLH 及私人學習時間的總和。GLH 包括導師指導時數及專業評估（考試）。

葡萄酒第一級認證的 TQT 是 6 小時，這包括 45 分鐘的考試時間。

建議進階途徑

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

2

WSET 葡萄酒第一級認證 學習成果

學習成果 1

了解葡萄種植和釀酒的主要過程

評核要點

- 1 列舉葡萄的主要構造及其成分。
- 2 列舉葡萄生長週期的主要階段，以及葡萄在成熟期會出現的改變。
- 3 列舉和界定不同葡萄所需的種植氣候，並說明氣候如何影響葡萄的特徵。
- 4 列舉達成酒精發酵所需的條件和發酵的產物。
- 5 以正確順序列出並說明靜態白酒、紅酒、粉紅酒的主要釀造過程。

範圍 1: 葡萄的構造

葡萄的構造	果皮 — 顏色、單寧 果肉 — 水分、糖分、酸性物質
-------	-------------------------------

範圍 2: 葡萄的種植

葡萄生長週期的主要階段	開花期、葡萄成熟期
-------------	-----------

範圍 3: 氣候

氣候的影響	涼爽氣候、溫暖氣候
-------	-----------

範圍 4: 酒精發酵

酒精發酵的所需條件	糖分、酵母
酒精發酵的產物	酒精、二氧化碳

範圍 5: 靜態白酒、紅酒、桃紅酒的釀造過程

白酒的釀造過程	葡萄 — 白色 過程 — 破皮、榨汁、發酵、陳年、裝瓶
紅酒的釀造過程	葡萄 — 黑色 過程 — 破皮、發酵、排汁、榨汁、陳年、裝瓶
粉紅酒的釀造過程	葡萄 — 黑色 過程 — 破皮、發酵、排汁、陳年、裝瓶

學習成果 2

了解以主要葡萄品種釀造的酒款和其他葡萄酒範例的類別、特徵及風格。

評核要點

- 1 列舉和說明葡萄酒的類別，以及形成其風格的特徵。
- 2 列舉主要葡萄品種，並指出用該品種釀製酒款的特徵與風格。
- 3 列出並說明在主要葡萄品種的葡萄酒範例中，各個品酒樣本的葡萄品種、類別、特徵與風格。
- 4 列出並說明在其他葡萄酒範例中，各個品酒樣本的類別、特徵與風格。

範圍 1: 葡萄酒的主要類別與風格	
葡萄酒的類別	靜態酒、氣泡酒、強化酒
葡萄酒的特徵	顏色 — 白、紅、粉紅 明顯的結構特徵 — 甜度、酸度、單寧、酒精度、酒體 典型的香氣與味道 — 水果、橡木、其他
葡萄酒的風格	由以上特徵所組成

範圍 2: 主要的葡萄品種	
白色葡萄品種	Chardonnay、Sauvignon Blanc、Pinot Grigio、Riesling
黑色葡萄品種	Cabernet Sauvignon、Merlot、Pinot Noir、Syrah/Shiraz

範圍 3: 主要葡萄品種的葡萄酒範例	
白酒	Sancerre、Chablis、Burgundy (白酒)
紅酒	Burgundy (紅酒)、Bordeaux
氣泡酒	Champagne

範圍 4: 其他葡萄酒範例	
白酒	Sauternes
粉紅酒	White Zinfandel
紅酒	Beaujolais、Côte du Rhône、Chianti、Rioja、Châteauneuf-du-Pape
氣泡酒	Prosecco、Cava
強化酒	Sherry、Port

學習成果 3

了解葡萄酒儲存和侍酒的原則和程序。

評核要點

- 1 列出並說明儲存葡萄酒的理想狀態，以及葡萄酒的保鮮方法
- 2 說明主要類別和風格葡萄酒的建議侍酒溫度
- 3 列出葡萄酒開瓶與侍酒的正確程序
- 4 說明食物與葡萄酒在口腔中的主要交互作用，並識別這些交互作用對葡萄酒的影響。

範圍 1：儲存葡萄酒

理想的貯存環境	溫度、光線、酒瓶的放置方式
葡萄酒的保鮮	真空法、覆蓋法

範圍 2：建議侍酒溫度

白酒和粉紅酒	氣泡酒 — 充分冷藏 甜酒 — 充分冷藏 輕盈至中等酒體的白酒和粉紅酒 — 冷藏 飽滿酒體的白酒 — 略為冷藏
紅酒	中等至飽滿酒體的紅酒 — 室溫 輕盈酒體的紅酒 — 略為冷藏

範圍 3：侍酒

開瓶	靜態酒、氣泡酒
侍酒	適合的酒杯、檢查葡萄酒的外觀與並嗅聞酒液

範圍 4：食物與葡萄酒在口腔中的主要交互作用

食物中影響葡萄酒的元素	甜、鮮、鹹、酸、味道濃郁度、油膩、辛辣
葡萄酒中受食物影響的元素	甜、酸、苦（單寧、橡木）、果味、酒精

3

建議品酒樣本

我們建議學員在學習期間品試下列一些精選樣本。這些樣本應該要能代表所屬葡萄品種的風格。

從主要葡萄品種中選擇能夠表現出明顯特徵差異的至少三款紅酒和兩款白酒。

從學習成果 2 中選擇至少一款甜酒或一款粉紅酒。

建議酒款組合：

- 輕盈或中等酒體，高酸度，未經橡木桶陳年的 Sauvignon Blanc
- 飽滿酒體，中酸度，經橡木桶陳年的 Chardonnay
- 輕盈酒體，未經橡木桶陳年的 Pinot Noir
- 中等酒體，經橡木桶陳年的 Merlot
- 飽滿酒體，經橡木桶長時間陳年的 Cabernet Sauvignon
- Sauternes

WSET 葡萄酒第一級系統化品鑑技巧®

視覺	
顏色	白色 — 紅色 — 粉紅色
嗅覺	
香味特徵	例如：水果、橡木、其他
味覺	
重要的結構特徵	甜度、酸度、單寧、酒精、酒體
味道特徵	例如：水果、橡木、其他

Wine & Spirit Education Trust 2018 版權所有

WSET 葡萄酒第一級系統化品鑑技巧® 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。其他詳情請洽 wset@wsetglobal.com。

4

考試指導

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, APP 必須遵守 Operating Handbook (操作手冊) 中明定的條件和規則。

評核方法

WSET 葡萄酒第一級認證會通過閉卷考試進行評核。考試含 30 題單選題, 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 葡萄酒第一級認證考試

WSET 葡萄酒第一級認證考試含 30 題選擇題。每題只有一個正確答案, 考生必須清楚地在可由電腦讀取的答案卷上填入答案。在考試當天, 監考員會詳細指示如何填答案卷。每題答對可得一分, 而答錯不會扣分。

WSET 葡萄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	試卷內所佔選擇題數 (每題 1 分)
1	6
2	18
3	6
	總分 30 分

考試結果通知

考試結果會由 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 APP, 再由各 APP 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 APP, 由各 APP 負責將文件交予學員。

5

試題範例

本機構並不會發表 WSET 葡萄酒第一級認證的考古題（歷年考畢試題）。為了讓學員大致了解題目型式和內容，本部份列舉五道例題。實際考試中會包含 30 道類似題目。

- 1 以下哪一個葡萄品種可以用來釀造紅酒？
 - a Cabernet Sauvignon
 - b Sauvignon Blanc
 - c Riesling
 - d Chardonnay
- 2 Chablis 是一種：
 - a 干型白酒
 - b 干型紅酒
 - c 甜型白酒
 - d 甜型紅酒
- 3 紅酒最好儲存在日光得以直接照射的地方。
 - a 是
 - b 非
- 4 鮮味可以讓酒的甜味與果味變得較為明顯。
 - a 是
 - b 非
- 5 以下哪一款是強化酒？
 - a Cava
 - b Beaujolais
 - c Prosecco
 - d Port

6

考試規定

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購買酒精飲料的最低合法年齡；或正就讀被認可，且內容涵蓋這項考試的全日制課程，同時已取得家長或法定監護人同意。
- 1.1.2 報考 WSET 葡萄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的國家地區所定購買酒精飲料的最低合法年齡，或因為個人健康或宗教信仰而選擇不品酒的學員，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 考試型式及結果

- 2.1 WSET 葡萄酒第一級認證考試為閉卷考試，時間為 45 分鐘，試卷包含 30 題選擇題，每題一分。
- 2.2 考試結果將於我們收到批改好的試卷後兩星期內發送至 APP。
- 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、並附有第三方開立的書面證明，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 的政策是不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 個人任何特殊需要。

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** 已及格通過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。
 - 考試最長要在 45 分鐘內完成。
 - 除了考卷和答案卷以外，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。
 - 在考試進行間，考生只准攜帶下列物品：原子筆、鉛筆、橡皮擦、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。
 - 不得將手機放在桌上，手機必須關掉並收放在非視線範圍處。
 - 嚴禁使用任何字典、辭典。
 - 嚴禁使用任何時鐘和手錶的鬧鈴功能。
 - 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，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。一般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，除非在考生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 10 分鐘為止，可在不干擾其他考生的情況下離開試場。一旦離開，就不可再返回試場。
 - 監考員無權對任何試題做評論、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 Examination Panel（考試委員會）以裁定是否有效，以及在未來是否禁止該考生應試。
 - 考卷不得帶離試場，考生若不將考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考卷內容，或將考卷和內容以任何形式複製。
- 5.2** 考生並且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** 需要成績覆核與 / 或評語的考生應聯絡所屬 APP，並索取 Enquiry and Feedback Form (評語及成績覆核申請表)。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。評語以及成績覆核將在 WSET Awards 接到要求後兩星期內發出。
- 6.2** 對成績覆核結果未感滿意的考生應聯絡所屬 APP，並索取 Appeal against Enquiry Application Form (考試結果上訴申請表)，並必須在發出質疑結果後十個工作日之內填妥，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，請學員以電郵與 Quality Assurance Team (質量監督團隊) 聯絡，電郵地址為：qa@wsetglobal.com。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、清酒及烈酒的資格認證課程。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 烈酒第一級認證 (600/1501/9)

WSET 清酒第一級認證 (603/2051/5)

WSET 烈酒第二級認證 (600/1507/X)

WSET 葡萄酒與烈酒第二級認證 (600/1508/1)

WSET 葡萄酒第三級認證 (601/6352/5)

WSET 清酒第三級認證 (603/2066/7)

WSET 葡萄酒與烈酒第四級文憑

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 APP 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 APP 安排的小組研習是學習品酒的最佳途徑，不過有些 APP 亦以遠距教學方式指導考生應考本機構的考試。

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

若有意成為 APP，請聯絡 Quality Assurance Team（質量監督團隊）電子郵件為：qa@wsetglobal.com。

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，提供具有品質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** 的 Quality Management System (品質管理系統)，管理針對酒精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 Quality Assurance Team (質量監督團隊) 索取我們的多元及平等政策資料，電子郵址為：
qa@wsetglobal.com。

Customer Service Statement (客戶服務聲明)

我們發表的 Customer Service Statement 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 Quality Assurance Team (質量監督團隊) 索取，電子郵址為：qa@wsetglobal.com。

若您對我們的服務有任何不滿，請立即聯絡註冊的 WSET APP。若問題仍未獲得解決，請聯絡 Quality Assurance Team (質量監督團隊)，電子郵址為：qa@wsetglobal.com。

WSET 獎學金計劃

WSET 獎學金計劃旨在支持葡萄酒從業人員，或有意進入此產業的學員，讓他們得以繼續在專業上有所精進。在適當情況也可能頒發獎項給非業界學員，但這並非此計劃主要目標。每一學年 (即 8 月 1 日至翌年 7 月 31 日)，本會都會將獎項頒發給符合資格且考試成績傑出的學員。WSET 將會聯絡符合資格的學員。本會設有多個獎學金計劃，詳情請參閱以下網頁：<https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>。獎學金計劃可能會有所修改，事前並不會做出通知。

請注意：這些獎學金計劃只是對考試成績的一種肯定，而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@wsetglobal.com
wsetglobal.com

第 1 版