



WSET

葡萄酒与烈酒
教育基金会

WSET® 第二级烈酒认证

**说
明
书**



WSET

葡萄酒与烈酒
教育基金会

说明书

WSET® 第二级烈酒认证

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

© Wine & Spirit Education Trust 2017
Issue 1 in English 2017
Issue 1.1 in English (minor amendments) 2018

Simplified Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1.1 translated into Simplified Chinese 2018

英文版 © Wine & Spirit Education Trust 2017 版权所有
英文版 2017 年第 1 版
第 1.1 版英文修正附录于 2018 发布

简体中文译本 © Wine & Spirit Education Trust 2018 版权所有
简体中文译本 2018 年第 1.1 版

保留所有权利。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。

翻译: Ian Dai DipWSET
语言编辑: 刘丁 (Danielle Liu)
技术编辑: 王琪 (Leona Chi Wang) DipWSET
编审: 陈焯莹 (Jaycee Chan) DipWSET
美工设计: Peter Dolton
排版: David Tsai 与英国剑桥 First Edition Translations Ltd 公司联合完成

目 录

| | |
|----------------|----|
| 简介 | 5 |
| WSET 第二级烈酒认证简介 | 7 |
| 学习成果 | 8 |
| 推荐品尝样酒 | 16 |
| 考试指导 | 18 |
| 考试样题 | 19 |
| 考试规则 | 20 |
| WSET 资格认证课程 | 23 |
| WSET Awards | 24 |

简介

这份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 第二级烈酒认证的重要信息。

说明书详细说明了第二级烈酒认证课程的学习成果。APP 需要按照这些要点准备教学课程, 考生需要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。

说明书还提供了一份推荐的品尝样酒清单、考试指导 (包括课程纲要的权重)、考试样题和考试规则。

在说明书的最后附有 WSET 其他资格认证课程和 WSET Awards 的信息。

WSET 第二级烈酒认证简介

认证课程的目标

WSET 第二级烈酒认证课程是为对烈酒有一些或者几乎没有了解的人群设立。这个认证为提升工作技巧和能力提供了全面的重点产品知识，这些工作包括酒吧服务、在零售和批发领域的相关工作岗位。

获得二级认证的学员需要能够描述主要的烈酒和增香葡萄酒的特点以及生产方法。还需要自信地为顾客提供烈酒使用和饮用的指导、提供有理有据的建议、在他们选择烈酒的时候推荐符合口味和价格需求的产品。

认证课程的结构

学习成果

为了实现本认证目标，课程分为四个学习成果。

| | |
|--------|--|
| 学习成果 1 | 理解决定烈酒类型的主要生产因素。 |
| 学习成果 2 | 理解主要种类的烈酒的生产方法、酒标词汇，并描述它们的主要特征。 |
| 学习成果 3 | 理解主要的调味烈酒、利口酒、增香葡萄酒是如何制作的，理解酒标词汇，并描述它们的主要特征。 |
| 学习成果 4 | 认识烈酒服务需要的常见工具，并了解烈酒服务准则。 |

报 名

WSET 第二级烈酒认证课程的报考要求没有限制。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选择不品酒的学员，不能在课程期间品饮任何酒样。但这并不影响他们完成 WSET 第二级烈酒认证。

Total Qualification Time (TQT, 认证课程的总学时) 与 Guided Learning Hours (GLH, 授课总学时)

认证课程的总学时是要能成功取得认证的学员所需要的学习时间，以小时计算，当中包含课堂上的授课学时，以及个人复习时间。授课总学时包含课堂指导与考试。

第二级烈酒的认证课程总学时是 26 个小时。其中包括 15 小时的授课总学时（涵盖 1 小时的考试时间）和 11 小时的个人复习时间。

学习成果

学习成果 1

理解决定烈酒类型的主要生产因素。

评估标准

1. 概述烈酒生产的主要阶段。
2. 指出原料为蒸馏师所提供的物质，辨认哪些碳水化合物需要在发酵前转化为糖。
3. 概述酒精发酵的步骤，以及发酵产生的物质。
4. 列举蒸馏流程的一般产物并描述其产生过程。
5. 列举壶式蒸馏器的部件、描述其功能、二次蒸馏的典型步骤与壶式蒸馏器制作的烈酒风格。
6. 列举柱式蒸馏器的部件、描述其功能、连续蒸馏的典型步骤与柱式蒸馏器制作的烈酒风格。
7. 列举、描述并说明蒸馏后处理的目的。

范围

范围 1: 烈酒生产的关键步骤

| | |
|------|------------------|
| 关键步骤 | 处理原料、发酵、蒸馏、蒸馏后处理 |
|------|------------------|

范围 2: 原料

| | |
|------|-----------------------|
| 原料提供 | 碳水化合物、风味物质 (congener) |
|------|-----------------------|

| | |
|------------|-------|
| 需要转化的碳水化合物 | 淀粉、菊粉 |
|------------|-------|

范围 3: 发酵

| | |
|----|--------------------|
| 步骤 | 糖 + 酵母 → 酒精 + 二氧化碳 |
|----|--------------------|

| | |
|----|---------|
| 产生 | 酒精、风味物质 |
|----|---------|

范围 4: 蒸馏

共同要素

| | |
|-------|----------------|
| 蒸馏的产出 | 浓缩酒精、挑选和浓缩风味物质 |
|-------|----------------|

| | |
|-----------|--|
| 用于实现产出的步骤 | 加热、冷凝、分离 (酒头、酒心、酒尾、液体废弃物) 蒸馏强度对于香气浓度的影响 |
|-----------|--|

范围 5: 壶式蒸馏

| | |
|----|-------------------------------------|
| 部件 | 热源、壶、下水管、天鹅颈、蒸馏头、林恩臂 (lyne arm)、冷凝器 |
|----|-------------------------------------|

| | |
|---------------|--|
| 典型的二次 壶式蒸馏 | 第一次蒸馏 |
| | 蒸馏发酵过的带酒精的液体 低度酒 (low wines) 丢弃液体废弃物 |

| |
|--|
| 第二次蒸馏 |
| 将低度酒连同前一批蒸馏的酒头与酒尾一起蒸馏 分离酒头、酒心、酒尾 丢弃液体废弃物 |

| | |
|----------|------------|
| 生产出的烈酒类型 | 中性到浓郁的香气浓度 |
|----------|------------|

范围 6：柱式蒸馏

| | |
|----------|--|
| 部 件 | 热源、精馏板、下水管、泡状盖 |
| 典型的连续蒸馏 | 柱式蒸馏里多次和同时蒸馏的步骤 连续运作柱式蒸馏的步骤，分离出酒头、酒心、酒尾、液体废弃物 |
| 生产出的烈酒类型 | 中性到浓郁的香气浓度 |

范围 7：蒸馏后处理

| | |
|---------|---|
| 陈 年 | 橡木桶或者惰性容器对烈酒特性的影响 容器的主要选择 橡木桶 – 桶龄、木桶之前存放的液体、酒窖的温度 惰性容器 – 不锈钢、玻璃 |
| 添加其他的风味 | 再次蒸馏、浸泡、添加天然 / 人工合成调味剂 |
| 调配的目的 | 风格一致性和复杂度 |
| 最后整饰 | 用水稀释、添加或者移除颜色、增加甜度、过滤 |

学习成果 2

理解主要种类的烈酒的生产方法、酒标词汇，并描述它们的主要特点。

评估标准

1. 识别生产主要种类的烈酒原料。
2. 说出主要的烈酒种类，及其在生产上的法律要求。
3. 说出主要种类的烈酒的生产工艺。
4. 说出主要种类的烈酒使用的最重要的酒标词汇。
5. 描述主要种类的烈酒的主要特点。

范围

| 范围 1: 水果烈酒 | | |
|------------|------|--|
| 处理原料 | | 葡萄、苹果、梨、葡萄酒酒渣 (pomace) 葡萄、苹果、梨 – 破碎、压榨、发酵 白葡萄果皮 – 向葡萄酒酒渣加水，溶解糖分、发酵 黑葡萄果皮 – 葡萄酒酒渣里含有酒精、直接蒸馏 |
| 法国 | | |
| Cognac | 生产选择 | 来自法国一个限定区域的葡萄 (Ugni Blanc) 二次壶式蒸馏 最短两年的橡木桶陈年 加糖 (可选) 加颜色 (可选) |
| | 酒标词汇 | Grande Champagne、Petite Champagne、Fine Champagne、Borderies VS、VSOP、XO、 <i>Hors d'âge</i> |
| Armagnac | 生产选择 | 来自法国一个限定区域的葡萄 (Ugni Blanc、Folle Blanche、Baco) 连续柱式蒸馏或者二次壶式蒸馏 最短一年的橡木桶陈年或者最短三个月的惰性容器陈年 加糖 (可选) 加颜色 (可选) |
| | 酒标词汇 | Bas-Armagnac、Ténarèze <i>Blanche</i> 、VS、VSOP、XO、 <i>Hors d'âge</i> 、Vintage |
| Calvados | 生产选择 | 来自法国一个限定区域的苹果和梨 二次壶式蒸馏或者连续柱式蒸馏 橡木陈年 |
| 意大利 | | |
| Grappa | 生产选择 | 来自意大利的红或白葡萄酒酒渣 通常不陈年 |
| 智利和秘鲁 | | |
| Pisco | 生产选择 | 芳香型葡萄品种 通常不陈年 |

范围 2: 威士忌

| | | |
|--------------|------|---|
| 处理原料 | | 大麦（发芽 / 未发芽）、黑麦、小麦、玉米 将淀粉转化为糖的方法 大麦 – 发芽、碾磨、混合热水、发酵 其他谷物 – 碾磨、混合热水、蒸煮、混入发芽的大麦、发酵 |
| 美国 | | |
| Bourbon | 生产选择 | 美国各地都有生产、以 Kentucky 为中心 最少 51% 的玉米、大麦、小麦、黑麦 低蒸馏酒精度 在烤过的新橡木桶中陈年 |
| Tennessee | 生产选择 | 在 Tennessee 制作 最少 51% 的玉米 低蒸馏酒精度 林肯郡过程 (Lincoln County Process)、在烤过的新橡木桶中陈年 |
| 黑麦威士忌 | 生产选择 | 美国各地都有生产 最少 51% 的黑麦 低蒸馏酒精度 在烤过的新橡木桶中陈年 |
| 常见酒标词汇 | | Straight、proof Sour mash、single barrel、small batch |
| 苏格兰 | | |
| 常规的生产步骤 | | 威士忌必须在苏格兰蒸馏和陈年，需要最短三年的橡木桶陈年 |
| Malt Whisky | 生产选择 | 100% 发芽的大麦、泥煤（可选） 壶式蒸馏 木桶陈年、用过的波本木桶、用过的雪莉木桶、木桶整饰 (wood finishing) 添加颜色（可选） |
| 混合 苏格兰威士忌 | 生产选择 | 混合麦芽和谷物威士忌 谷物威士忌 – 发芽的大麦、其他谷物、柱式蒸馏、木桶陈年、添加颜色（可选） |
| 常见酒标词汇 | | Single、年份、non-chilled-filtered、cask strength Islay、Campbeltown、Highland、Speyside、Lowland |
| 其他国家 | | |
| 加拿大 | | 玉米威士忌和调味威士忌调配的混合威士忌 Canadian Rye Whisky、Rye Whiskey |
| 爱尔兰 | | 混合威士忌、麦芽威士忌 三次壶式蒸馏 |
| 日本 | | 麦芽威士忌（壶式蒸馏） 谷物威士忌（柱式蒸馏） 混合威士忌 |

范围 3: 朗姆酒

| | |
|--------|--|
| 处理原料 | 甘蔗 步骤选择 甘蔗汁 – 压榨甘蔗、发酵 糖蜜 – 调水稀释、发酵 |
| 常见生产选择 | 壶式蒸馏、柱式蒸馏、淡原酒 (light marks)、浓原酒 (heavy marks) 木桶陈年、不经陈年 调配 加颜色 (可选) 活性炭过滤 (可选) 加糖 (可选) |
| 朗姆酒风格 | 颜色 白色、金色或者琥珀色、深色 |
| | 生产传统 西班牙风格 (古巴风格) – Cuba (古巴)、Panama (巴拿马)、Guatemala (危地马拉)、Venezuela (委内瑞拉) 法式风格 – Martinique (马提尼克)、Guadeloupe (瓜德罗佩) 英式风格 – Barbados (巴巴多斯)、Jamaica (牙买加)、Guyana (圭亚那) Brazil (巴西) |
| 酒标词汇 | 年份, <i>rum agricole</i> , <i>cachaça</i> , overproof |

范围 4: 龙舌兰烈酒

| | |
|---------|---|
| 处理龙舌兰 | 龙舌兰 将菊粉转化为糖的方法 蒸煮果心 (piña) } 压榨、加水稀释、发酵 烤果心 |
| Tequila | 生产选择 <i>Agave tequilana</i> Weber (<i>var. azul</i>)、来自墨西哥限定州——Jalisco 的蓝龙舌兰 (Blue Agave) 蒸汽蒸煮 加果心纤维一起发酵 (可选) 壶式或者柱式蒸馏 橡木陈年、不经陈年 Abocado (可选) |
| | 酒标词汇 Tequila, Tequila 100% Agave <i>Blanco</i> (Silver), <i>Joven / Oro</i> (Gold), <i>Reposado</i> , <i>Añejo</i> , <i>Extra Añejo</i> |
| Mezcal | 生产选择 <i>Agave angustifolia</i> Haw (<i>var. espadín</i>)、 <i>Agave espadín</i> 、其他来自墨西哥限定州——Oaxaca 的龙舌兰品种 蒸煮或烘烤 加果心纤维一起发酵 (可选) 壶式或者柱式蒸馏 加果心纤维一起蒸馏 (可选) 橡木陈年、不经陈年 |
| | 酒标词汇 100% Agave <i>Blanco</i> , <i>Reposado</i> , <i>Añejo</i> <i>Mezcal</i> , <i>Artisanal Mezcal</i> , <i>Ancestral Mezcal</i> |

范围 5: 伏特加

| | |
|----------|---|
| 原料处理 | 可以使用任何原料 将淀粉转化为糖的方法 大麦、小麦、黑麦 – 使用购买的酶或者发芽的大麦、发酵 土豆 – 捣碎、蒸煮、使用购买的酶转化淀粉、发酵 |
| 常见的生产步骤 | 在柱式蒸馏器里, 将烈酒蒸馏到 95% abv (美国标准) 或者 96% abv (欧盟标准) (中性烈酒) 活性炭过滤 (可选) 添加剂 (可选) |
| 主要风格 | 中性、有个性 |
| 传统伏特加生产国 | 波兰、俄罗斯、瑞典、芬兰 |

学习成果 3

理解主要的调味烈酒、利口酒、增香葡萄酒是如何制作的，理解酒标词汇，并描述它们的主要特征。

评估标准

1. 辨识主要的调味烈酒和增香葡萄酒类型，描述这些酒的主要特点。
2. 描述制作主要类别的调味烈酒、利口酒和增香葡萄酒的生产步骤。
3. 陈述最重要的金酒相关酒标词汇的意思。

范围

| 范围 1: 调味烈酒 | | |
|-----------------|------|---|
| 常规生产步骤 | | 调味 天然 – 浸泡、再次蒸馏、加入购买的调味剂 人工合成 – 加入购买的人工合成调味剂 调色 天然 – 浸泡 人工合成 – 加入购买的人工合成色素 |
| 香料朗姆酒 | 生产选择 | 浸泡、添加调味剂、调色 |
| 调味伏特加 | 生产选择 | 浸泡、再次蒸馏、添加风味 |
| | 主要风格 | 传统、现代 |
| 金酒 | 生产选择 | 常见植物 – 杜松子（主要风味）、莞荜籽、柑橘皮、当归、鸢尾根 基酒 欧盟 – 中性烈酒 美国 – 任何蒸馏的烈酒或者发酵过的液体 通过再次蒸馏添加风味的选择 1. 混合所有植物于稀释过的中性烈酒 2. 将所有的植物放在篮子里，篮子放在稀释的烈酒上方 3. 单独蒸馏植物，而后混合 |
| | 酒标词汇 | 欧盟 – London Dry Gin (Dry Gin)、Distilled Gin 美国 – Distilled Gin 其他 – Old Tom |
| 茴香烈酒 | 生产选择 | 含有茴香脑的主要植物 – 茴香籽、八角、茴香 其他植物 – 甘草、苦艾 通过再次蒸馏、或者浸泡添加风味 加糖（视法律而定） |
| | 主要风格 | 茴香酒 (Pastis)、苦艾酒 (Absinthe) |
| 苦精 (Bitters) 生产 | | 主要的苦精植物 – 奎宁、龙胆根、苦桔 |
| | 主要风格 | Aperitif (餐前苦精)、Digestif (消化苦精)、Cocktail (鸡尾酒苦精) |
| 利口酒 | 生产选择 | 基酒 – 中性烈酒、有个性的烈酒 调味 – 没有限制、奶油 增甜 – 利口酒必须增甜 增香 (任意方法) 增色 (可选) 加糖 |

范围 2: 增香葡萄酒

| | |
|--------|--|
| 常规生产步骤 | 原料 – 干型葡萄酒、蒸馏酒精、蒸馏液和 / 或酊剂、糖、焦糖调色 调色 (可选) 混合原料 |
| 主要风格 | Vermouth (味美思) |

学习成果 4

认识烈酒服务需要的常见工具，并了解烈酒服务准则。

评估标准

1. 列举和描述烈酒服务中所需常见的工具与酒杯的目的。
2. 列举用于制作鸡尾酒的重要原料。
3. 陈述制作一款平衡的鸡尾酒时需要考虑的四个元素。
4. 列举主要的鸡尾酒家族与适合的场合并陈述知名的例子。

范围

| 范围 1: 常用的工具与酒杯 | |
|--------------------------|--|
| 酒吧工作台 | 冰块池 (ice well)、速取酒架 (speed rail)、水池 (sink)、吧垫 (drip mat) |
| 工具 | 捣棒 (muddler)、酒吧勺 (bar spoon)、沟槽刀 (channel knife)、刀 (knife)、砧板 (cutting board)、量酒器 (jigger)、调酒杯 (mixing glass)、冰勺 (ice scoop)、冰夹 (ice tongs)、打火机 (lighter)、霍桑滤冰器 (Hawthorne strainer)、朱丽普滤网 (Julep strainer)、细眼筛 (fine sieve)、开瓶器 (waiter's friend)、摇酒壶 (shaker)、榨汁器 (juicer)、快速开瓶器 (bar blade)、倒酒嘴 (bottle pourer) |
| 酒杯 | 球形杯 (Balloon)、不倒翁杯 / 古典杯 (tumbler / Old Fashioned)、小型烈酒杯 (shot)、马天尼 (Martini)、碟形杯 (coupe)、玛格丽特 (Margarita)、司令杯 (sling)、高球杯 / 柯林杯 (highball / Collins)、飓风杯 (hurricane)、骡子杯 (Mule mug)、朱丽普杯 (Julep cup)、托蒂杯 (toddy)、提基杯 (tiki mug)、香槟杯 (champagne glass) |
| 范围 2: 重要的鸡尾酒原料 | |
| 重要的鸡尾酒原料 | 新鲜果汁、单糖浆、调味糖浆、Cocktail bitters (鸡尾酒苦精)、鸡尾酒装饰、冰块、碎冰 |
| 范围 3: 均衡的鸡尾酒 | |
| 四个元素 | 强、弱、酸 / 苦、甜 |
| 范围 4: 鸡尾酒家族 | |
| 高球鸡尾酒 (Highball) | 例子 – 自由古巴 (Cuba Libre)、莫斯科骡子 (Moscow Mule) |
| 酸鸡尾酒 (Sour) | 例子 – 皮斯科酸鸡尾酒 (Pisco Sour)、威士忌酸鸡尾酒 (Whisky Sour)、得其力 (Daiquiri)、汤米 (Tommy's)、简款玛格丽特 (simplified Margarita) 其他形式 – 边车 (Sidecar)、玛格丽特 (Margarita)、大都会 (Cosmopolitan) |
| 柯林 (Collins) | 例子 – 汤姆柯林斯 (Tom Collins)、伏特加柯林斯 (Vodka Collins)、皮埃尔柯林斯 (Pierre Collins) 其他形式 – 莫吉托 (Mojito)、帕洛玛 (Paloma) |
| 高酒精度鸡尾酒 (Spirit-forward) | 例子 – 曼哈顿 (Manhattan)、马天尼 (Martini)、伏特加马天尼 (Vodka Martini)、古典 (Old Fashioned)、萨泽拉克 (Sazerac)、尼克罗尼 (Negroni) 其他形式 – 罗伯罗伊 (Rob Roy)、湿马天尼 (Wet Martini)、浑浊马天尼 (Dirty Martini) |

推荐品尝样酒

WSET 推荐学员在课程过程中品尝最少 29 种样酒。以下酒单是按照课程进度设计的。

水果烈酒

三种 Cognac（最好来自同一个生产商）

- VS
- VSOP
- XO

从以下选择两种：

- Armagnac
- Grappa
- Pisco

威士忌

美 国

- Tennessee Whiskey
- Bourbon
- Rye Whiskey

苏格兰

- 两款 Single Malt Whisky
- Blended Scotch Whisky

至少从以下选择一种：

- 第二款 Bourbon
- 第三款 Scottish Single Malt Whisky
- Irish whiskey
- Canadian whisky
- Japanese whisky

朗姆酒

- 古巴风格白朗姆酒
- 有个性的白朗姆酒（英式或法式风格）
- 便宜、大量调色的深色朗姆酒（比如自有品牌）
- 陈年的西班牙风格朗姆酒
- 陈年的英式风格朗姆酒（其中一种陈年风格需要展现老熟）

Tequila 和 Mezcal

两款 Tequilas 100% agave

- Blanco
- Reposado 或 añejo

Mezcal

- Blanco Artisanal Mezcal

伏特加

- 中性风格的伏特加
- 两款有个性的伏特加

调味烈酒和 Vermouth (味美思)

至少两款金酒

- 经典的 London Dry Gin
- 现代风格的金酒或者 Old Tom

从以下选择两种:

- 第三款金酒
- 茴香烈酒
- Bitters (苦精)
- Vermouth (味美思)

两款利口酒

- 对比采用相近原料的一款简单和一款复杂的利口酒。

考试指导

考试管理

考试由 WSET 的 APP（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《运作手册》所规定的准则和考试规程。

评估方法

WSET 第二级烈酒认证考试以闭卷形式进行。试卷由 50 道选择题构成，考试时间为一小时。

试卷均依据已出版的学习成果来拟定，建议的学习资料中包含了正确回答这些题目所需的全部信息。

学员须取得 55% 以上的分数才能通过考试。

关于 WSET 第二级烈酒认证考试

WSET 第二级烈酒认证考试的试卷由 50 道选择题构成。每道题只有一个正确答案，答案须要填涂在可机读的答题纸上。在考试当天，监考人员会指导如何在答题纸上填涂答案。每道选择题的分值为一分，答错不扣分。

所有 WSET 第二级烈酒认证考试的试卷均照课程纲要的权重精心组成。下表给出了详细的出题权重。

| 学习成果 | 选择题 (每题 1 分) |
|------|-----------------|
| 1 | 14 |
| 2 | 23 |
| 3 | 7 |
| 4 | 6 |
| | 50 分 |

考试成绩的公布

考试成绩由 WSET Awards 用以下形式公布：

- WSET Awards 会将一份包含所有学员成绩的电子成绩单发送至 APP，各授课考点再将考试成绩通知到每个学员。WSET Awards 将在收到答卷后的两周内公布成绩。
- 而后，WSET Awards 会将学员成绩报告和资格证书发送至各个 APP，再由各授课考点将这些文件转发给每位学员。

考试样题

WSET 不会公布 WSET 第二级烈酒认证考试的过往试题。为了让学员大致了解考试中会出现的题目类型，这里提供了 5 道样题。考试由 50 道类似的题目组成。

1. 壶式蒸馏器在第一次蒸馏后产生的液体通常是

- a. 10–15% abv
- b. 25–30% abv
- c. 35–40% abv
- d. 45–50% abv

2. 以下的哪一项论述是正确的？

- a. 位于柱式蒸馏器底部的精馏板拥有更高浓度的乙醇。
- b. 柱式蒸馏器的液体是向上流的。
- c. 柱式蒸馏器可以拥有三个同时进行的取酒液点。
- d. 发酵过的酒精液体以室温进入蒸馏器。

3. 无色，带有浓郁的花与葡萄气味，最适合用于描述以下哪种烈酒？

- a. Pisco
- b. VS Cognac
- c. Calvados
- d. VSOP Armagnac

4. 以下哪个酒标词汇的定义是“在新烘烤的木桶里至少熟成两年”？

- a. Reposado
- b. Straight
- c. VSOP
- d. Single

5. 以下哪个是酸 (Sour) 类型的鸡尾酒？

- a. 莫吉托 (Mojito)
- b. 得其力 (Daiquiri)
- c. 曼哈顿 (Manhattan)
- d. 罗伯罗伊 (Rob Roy)

答案

1b, 2c, 3a, 4b, 5b

考试规则

1 报名要求

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 第二级烈酒认证的报考要求没有入门限制，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，不能在课程期间品饮任何酒样，但这样并不会影响学员通过考试。

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，无需具备对酒精类饮品的了解和品酒经验。

1.2.2 对考生的读写和计算能力要求如下：

读写水平：英国国家标准的二级基本技能或同等的语言和识字水平。

计算能力：英国国家标准的二级基本技能或同等的计算能力。

2 考试形式和成绩

2.1 WSET 第二级烈酒认证的考试以闭卷形式进行，考生须在 60 分钟内完成 50 道选择题，每题一分。

2.2 考生成绩将在 WSET Awards 收到批改后的考生答卷之后的两周内送至各 APP 授课考点。

2.3 成绩划分为下列等级：

| | |
|-----------------|---------|
| 85% 的分数及以上 | 优秀 |
| 70% 至 84% 之间的分数 | 良好 |
| 55% 至 69% 之间的分数 | 及格 |
| 45% 至 54% 之间的分数 | 不及格 |
| 44% 及以下的分数 | 不及格，无等级 |

3 合理调整

3.1 有特殊考试需求的考生（须提交第三方出具的书面证明）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，可以通过 WSET Awards 获取有关考点考务人员及考生的更多指导信息。

3.2 WSET Awards 的政策是不应当让这类考生在考试中处于不利的情形。考生应当在报名时将此需求告知所在的 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。
- 考试必须在一小时内完成。
- 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，考生不得相互讨论，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。
- 禁止使用任何种类的电子设备。
- 禁止使用任何种类的词典。
- 禁止使用带有闹铃的时钟或者手表。
- 考生不得在考试开始后的 15 分钟内离开考场。
- 如果考生在规定的开考时间之后到达考场，并且在到达考场时已有考生交卷并离开考场，则不得允许其进入考场。
- 如果考生在规定的开考时间之后到达考场，监考人员可以在不影响其他考生的前提下允许其进入考场。在正常情况下，如果考生在考试开始 30 分钟后到达考场，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，除非在考生走出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，其考卷将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，或者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 考生的试卷及答题纸均属于 WSET 认证机构所有，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 联系，索要成绩复核及查分申请表（Enquiry and Feedback Form）。该表填写完整后，必须在考试结束后 6 周内连同相关费用一并提交至 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 考点联系并且索要考试成绩申诉申请表（Enquiry Application Form），于成绩复核结果通知送达之日起 10 个工作日内填写完整，连同相关费用一并提交至 WSET Awards，逾期不予受理。WSET Awards 会在接到申诉申请后的 2 周内作出答复。

7 学员满意度

7.1 任何学员如果认为报名的 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, 可以与我们的 Quality Assurance Team (质量监督团队) 联系, 电邮: qa@wsetglobal.com。需要注意的是, 所有投诉将以保密形式处理, 但 WSET 认证中心不接受匿名投诉。

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。

WSET 资格认证课程

WSET 资格认证课程

WSET 提供一系列从葡萄酒、烈酒到清酒的资格认证课程。这些认证由 WSET Awards（更多信息，参见 WSET Awards 章节）开发和维护。全系列认证课程包括：

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

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

更多关于这些认证的信息可以在 WSET 网站 wsetglobal.com 或 wset-china.com 上找到。

谁可以提供 WSET 认证课程？

WSET 认证课程只能由经过 WSET Awards 批准的机构提供，这些机构被称为 APP（特许授权培训机构）。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 APP，请发送电邮至 qa@wsetglobal.com，与 Quality Assurance Team（质量监督团队）联系。

WSET Awards

关于 WSET Awards

WSET Awards 是 WSET 资格认证的颁发部门，能够提供有质量保证的资格认证课程，帮助人们对酒精饮品有更多了解，提高他们的品酒技能。WSET Awards 专门负责开发和颁授 WSET 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认证的培训机构。部分 WSET 认证的资格证书已被列入 Ofqual，认证号码参见 WSET 资格认证相关部分。

WSET Awards 具有与 **BS EN ISO 9001** 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。



多元化及平等政策

WSET Awards 完全支持有关多元化及平等的相关政策，并且有责任确保所有参加认证课程学习的学员获得公平与平等的待遇。您可以发送电邮至 qa@wsetglobal.com，向 Quality Assurance Team（质量监督团队）索取一份有关多元化与平等政策的文件。

消费者服务声明

消费者对 WSET Awards 所期望的消费者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，请首先联系您注册的 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，本项目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 1.1 版