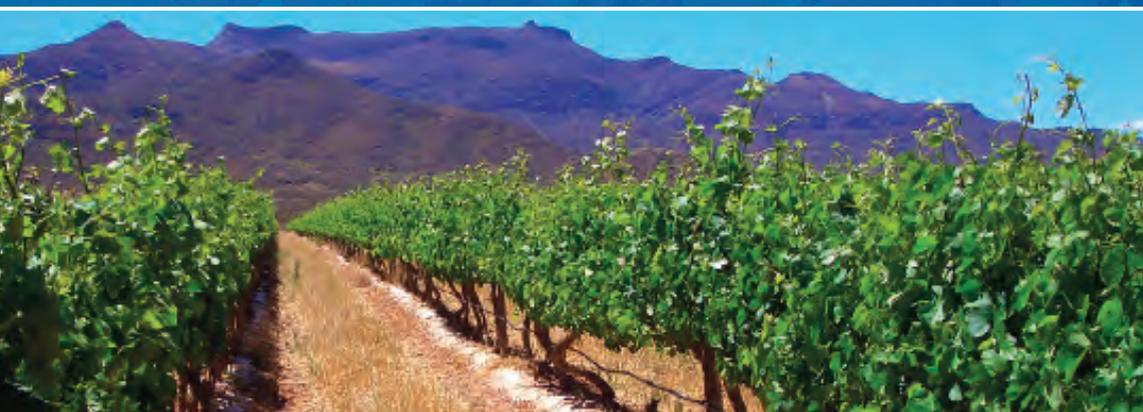


WSET® ワイン&スピリッツ レベル 2 資格



EB75;8;53F;A@

#&1.1



www.WSETglobal.com

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
Eメール : wset@wset.co.uk
ホームページ : www.WSETglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2014
Issue 14 in English 2014
Issue 14.1 in English 2017 (update with minor amendments)

Japanese translation © Wine & Spirit Education Trust 2014
Issue 14 translated into Japanese 2014
Issue 14.1.1 translated into Japanese (update with minor amendments) 2018

© Wine & Spirit Education Trust 2014
英語版第14版 2014年
英語版第14.1版（改訂）2017年

日本語翻訳 © Wine & Spirit Education Trust 2014
英語版第14版の日本語翻訳（第14版）2014年
英語版第14.1版の日本語翻訳改訂（第14.1.1版）2018年

無断転載を禁じます。本書のいかなる部分も、発行者の書面による事前の許可なしに、電子的か機械的かを問わず、コピー、記録、情報保存・検索システムを含む何らかの形態または手段により複製・転載、転送を行うことは禁じられています。

表紙写真

背景 : Victoria Clare

上 : Michael Buriak

中 : Antony Moss

下 : The Dalmore Distillery

日本語版翻訳 : Kumi Unno in association with First Edition Translations Ltd, Cambridge

デザイン : Peter Dolton

制作 : Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

目次

はじめに	3
ワイン & スピリッツ・エデュケーション・トラスト (WSET) の資格	4
WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格について	7
WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格の学習項目	9
WSET レベル 2 系統的テースティング・アプローチ: ワイン®	19
テースティング推奨例	20
試験ガイダンス	22
試験問題例	24
試験規定	25

はじめに

この規定は、WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格について、受験者と認定プログラム・プロバイダー (APP) にとって必要な情報を記載したものです。

規定の大部分には、WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格の学習要項と学習項目についての詳細が記されています。認定試験はこの内容に沿って作成されるため、APP が学習プログラムを準備する際や、受験者が学習計画を立てる際には、これを活用するようにしてください。

規定はさらに、テースティング推奨例のリスト、試験に関するガイダンス (学習項目出題比率や試験問題例を含む)、試験規定も提供します。

ワイン & スピリッツ・エデュケーション・トラスト (WSET) の資格

WSET® Awards

WSET® Awards は、ワイン & スピリッツ・エデュケーション・トラスト (WSET) の資格認定部門で、アルコール飲料に関する知識やテースティング技術を確実に高め、身につけるための品質保証された資格を提供しており、そのために、以下のことを実施しています。

- 飲料業界と連携した適切な規定の作成。
- WSET の資格を取得するためのプログラム提供校の認定。
- 資格試験の実施。
- 試験合格者への資格証書の発行。

ワイン & スピリッツ・エデュケーション・トラストの資格認定団体である WSET® Awards は、WSET® 認定資格の開発とその授与に関するすべての責任を負います。

英国政府の規制機関である **Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual)** が、資格を授与する認定団体を監督しています。以下に、WSET が提供する資格の抜粋を記載しています。

正式名称 : WSET® ワイン レベル 1 資格

Ofqual 番号 600/1504/4

内容 : ワインのサービスや販売に従事する人が扱うワインの主なスタイルについて学ぶ入門編となる資格です。ワインのサービス業または小売業に初めて従事する人に求められる基礎的な製品知識ならびにワインの保管・サービス技術を提供することを目的としています。

正式名称 : WSET® ワイン・サービス レベル 1 資格

内容 : ワインレベル 1 資格で学んだ知識とスキルをさらに発展させ、それをレストランなどのサービス現場でどのように活かせるかを学ぶ資格です。ワインのサービス業における基本スキルを必要とする人、また、ソムリエを目指す人の最初のステップとして最適です。

正式名称 : WSET® スピリッツ レベル 1 資格

Ofqual 番号 600/1501/9

内容 : スピリッツのサービスや販売に従事する人が扱う主なスピリッツのカテゴリーについて学ぶ入門編となる資格です。スピリッツを扱うサービス業やスピリッツ業界で働く人に基礎的な製品知識ならびにサービス技術を提供することを目的としています。

正式名称 : WSET® スピリッツ レベル 2 資格

Ofqual 番号 600/1507/X

内容 : スピリッツとリキュールの分野に特化した資格で、一般的な内容をカバーするワイン & スピリッツレベル 2 資格に比べて、より深く幅広い知識を提供します。あらゆるカテゴリーのスピリッツについて掘り下げるとともに、個々の最終的な使用方法やテースティング技術の理論について学びます。

正式名称 : WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格

Ofqual 番号 600/1508/1

内容 : この資格は、テースティング技術の理論とともに、アルコール飲料全般を広くカバーしています。アルコール飲料業界での経験があまりない人に適しています。

正式名称 : WSET® ワイン & スピリッツ レベル 4 ディプロマ資格

内容 : 商業的な要因および専門家としてワインとスピリッツを評価するための充実したシステムと組み合わせて、詳細な知識を提供するスペシャリストのための資格です。マスター・オブ・ワイン協会は、メンバーシップを目指す人にディプロマ資格の取得を推奨しています。

BS EN ISO 9001:2008



WSET® Awards は、アルコール飲料の製品知識とテースティング能力についての認定資格と試験の取り扱いに関する BS EN ISO 9001:2008 に準ずる品質管理システムを実施しています。

WSET®資格の受験準備

WSET®資格は、認定プログラム・プロバイダー (APP) と呼ばれる WSET® Awards が承認する組織のみが提供しています。WSET®資格の取得を目指して学習するには、いずれかの APP に登録しなければなりません。受験者との関係は各 APP にあり、APP は WSET® Awards が定めるコースを提供して試験を実施する責任があります。

APP のもとでのグループ・スタディーが、テースティング技術を学ぶ最良の方法です。しかし、一部の APP は通信学習による WSET 資格の受験準備も提供しています。

認定プログラム・プロバイダー (APP) のリストが、WSET のウェブサイト www.WSETglobal.com に掲載されています。個々のプログラムについては、各 APP に直接お問い合わせください。

APP として活動することにご興味がおありでしたら、APP アドミネストレーション・チーム appadmin@wset.co.uk までご連絡ください。

多様性・平等性方針

WSET® Awards は、多様性・平等性の原則を支持し、その資格を受験するすべての人が平等かつ公平に扱われることを保証します。多様性・平等性方針は、APP アドミネストレーション・チーム appadmin@wset.co.uk から入手可能です。

カスタマー・サービス・ステートメント

WSET® Awards が提供できるカスタマー・サービスの質と範囲については、APP アドミネストレーション・チーム appadmin@wset.co.uk から入手可能なカスタマー・サービス・ステートメントに掲載されています。

万一、サービスに関して満足できない点がある場合は、まず登録認定校 (APP) にご連絡ください。それでも問題が解決しない場合は、APP アドミネストレーション・チーム appadmin@wset.co.uk までご連絡ください。

奨学制度

奨学賞は、8月1日から7月31日まで開講される各年度について授与されます。試

験において優れた成績を収めた受講者は、奨学賞授与の対象者となる場合があります。奨学制度は WSET® Awards が管理運営を行っており、各年度の終了後に適格者選抜試験のあらゆる結果がまとまった時点で、対象者は WSET® Awards より連絡を受けます。

実施されている奨学賞には様々なものがあります。詳細は、WSET ウェブサイトの奨学制度のページ wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries をご覧ください。

この奨学制度は受講費用を支援する奨学基金ではなく、優れた試験成果を表彰するものです。

WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格について

資格のねらい

WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格は、幅広い範囲のワインとスピリッツに関する予備知識があまりないか全くない人のための資格です。サービス業や小売業、卸売業における顧客サービスやセールス部門などで技術や能力を養うために、基本的ながらも正しい製品知識が必要となるような職業に向いています。また、一般的にこの分野に興味を持っている人にも役立ちます。

この資格の取得者は、世界の主要なワインとスピリッツのラベルを理解し、ワインの適切な選択とサービスについて基本的な指導ができ、また、ワインのテースティングと評価の原則を理解できるようになります。

資格の構成

資格が目標とするところを達成できるように、学習要項が定められています。

学習要項

ワインのタイプとスタイルに及ぶ主な影響を明確にする；特定された非発泡性、発泡性、酒精強化ワインの特徴を明確にして説明する；非発泡性、発泡性、酒精強化ワインの保管、選択、サービスの仕方を述べる；国際的なスピリッツの主な生産方法を明確にし、特定されたスピリッツのスタイルを説明する。

- 第 1 節： ワインのスタイルに影響を及ぼす要素に関する基本事項を理解していることを示す。
- 第 2 節： 非発泡性ワインの生産に使われる主要なブドウ品種の特徴と、世界の主要なワイン生産国や生産地域でこれらのブドウから製造されるワインのスタイルと品質を説明する。
- 第 3 節： 地域的に重要なブドウ品種から造られる非発泡性ワインと、それ以外に世界の主要なワイン生産国で製造される地域的に重要な有名ワインの両方について、スタイルと品質を説明する。
- 第 4 節： 発泡性ワインの生産に使われる方法の概要を述べ、世界の主要なワイン生産国で製造されるこれらのワインのスタイルを説明する。
- 第 5 節： 甘口ワインと酒精強化ワインの生産に使われる方法の概要を述べ、世界の主要なワイン生産国で製造されるこれらのワインのスタイルを説明する。
- 第 6 節： 主要なカテゴリーの国際的なスピリッツの生産で用いられる重要な原則と方法の概要を述べ、製造されるスピリッツのスタイルを説明する。
- 第 7 節： ワインの保管、選択、サービスに関するプロセスや原則を理解していることを示す。

登録

WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格に登録するのに制限はありません。資格試験が実施される国において、アルコール飲料の購入が許可される法定最低年齢に達していない受験者は、その学習過程でアルコール飲料を試飲することは認められませんが、これは資格を取得する上で支障にはなりません。同様に、健康、宗教、その他の理由でアルコール飲料の試飲をしない受験者も、これが資格を取得する上で支障になることはありません。

Total Qualification Time (TQT) (資格取得に必要な合計学習時間) 及び Guided Learning Hours (GLH) (資格取得に必要な指導学習時間)

TQTとは、GLHと自習時間から構成され、受講者が資格試験に合格する為に必要とされる学習時間の目安を示しております。GLHには講師の指導による学習時間と試験時間が含まれます。

ワイン & スピリッツ レベル 2 資格の取得に必要な TQT は 28 時間で、17 時間の GLH (1 時間の試験時間を含む) 及び 11 時間の自習時間で構成されます。

推奨される受験順序

WSET® ワイン レベル 3 資格の受験には、WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格を取得しているか、同等レベルの経験を有していることが推奨条件となっています。

WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格の学習項目

第 1 節

ワインのスタイルに影響を及ぼす要素に関する基本事項を理解していることを示す。

評価基準

1. ブドウの樹が健康な果実を実らせるために必要な条件を定義する。
2. 栽培環境がブドウ果実に及ぼす影響を説明する。
3. 健康なブドウ果実を栽培するために行われる畑作業の概要を述べる。
4. 特定されたワインのタイプで使われるワイン醸造プロセスの概要を述べ、ワインのスタイルに及ぶ影響を説明する。
5. 特定されたワインのタイプで使われる熟成プロセスの概要を述べ、ワインのスタイルに及ぶ影響を説明する。

項目

項目 1: 条件	
条件	暖かさ、日照、栄養分、水
項目 2: 栽培環境	
気候	高温、温暖、冷涼
天候	ヴィンテージの変化
土壌と傾斜	水はけ、栄養分、水、畑の向き
項目 3: 畑作業	
ブドウ畑の作業	剪定、収穫高、害虫と病害、収穫
項目 4: ワイン醸造	
プロセス	破碎、压榨、発酵、容器のタイプ、温度
スタイル	赤、ロゼ、白
項目 5: 熟成	
熟成	容器のタイプ、酸素の影響

第 2 節

非発泡性ワインの生産に使われる主要なブドウ品種の特徴と、世界の主要なワイン生産国や生産地域でこれらのブドウから製造されるワインのスタイルと品質を説明する。

評価基準

1. 主要なブドウ品種の特徴を説明する。
2. 主要なブドウ品種から造られる非発泡性ワインのスタイルと品質に対して気候および関連性がある場合は醸造技術が与える影響を説明する。
3. 主要なブドウ品種から造られる非発泡性ワインの生産に関して、世界の主要なワイン生産国や生産地域を明確にする。WSET レベル 2 系統的テースティング・アプローチ: ワイン® を使って、これらのワインのスタイルと品質を説明する。
4. 主要なブドウ品種から造られる非発泡性ワインのスタイルと品質を表すのに一般に使用される地域的に重要なものを含めたラベル用語の意味を定義する。

項目

項目 1: 主要なブドウ品種	
白ブドウ	シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング
黒ブドウ	ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー/シラズ、グルナッシュ/ガルナッチャ

項目 2: 気候と醸造技術の影響	
気候	高温、温暖、冷涼
醸造技術 (関連性がある場合)	マロラクティック発酵、澱、オーク、熟成

項目 3: 最も重要な生産国と生産地域		
シャルドネ 上質ワイン	フランス アメリカ合衆国 アルゼンチン チリ オーストラリア ニュージーランド 南アフリカ	ブルゴーニュ: ブルゴーニュ、シャブリ、ピュリニー・モンラッシェ、ムルソー、マコン、プイイ・フェイッセ カリフォルニア: ソノマ、カーネロス メンドーサ カサブランカ・ヴァレー ヤラ・ヴァレー、アデレード・ヒルズ、マーガレット・リヴァー マールボロ ウォーカー・ベイ
大量/低価格	ペイ・ドック、イタリア南部、カリフォルニア、アルゼンチン、セントラル・ヴァレー (チリ)、サウス・イースタン・オーストラリア、ウェスタン・ケープ	
ブレンド	シャルドネ+セミヨン、シャルドネ+地元ブドウ品種	
ソーヴィニヨン・ブラン 上質ワイン	フランス アメリカ合衆国 チリ ニュージーランド 南アフリカ	ロワール: サンセール、プイイ・フェメ ボルドー: ボルドー白 カリフォルニア: ナパ・ヴァレー カサブランカ・ヴァレー マールボロ エルギン、コンスタンシア

大量／低価格	ペイ・ドック、ヴァル・ドゥ・ロワール、カリフォルニア、セントラル・ヴァレー (チリ)	
ブレンド	ソーヴィニヨン・ブラン+セミヨン	
リースリング 上質ワイン	フランス ドイツ オーストリア オーストラリア	アルザス モーゼル、ラインガウ、ファルツ クレア・ヴァレー、イーデン・ヴァレー
大量／低価格	ドイツ	
ピノ・ノワール 上質ワイン	フランス ドイツ アメリカ合衆国 チリ オーストラリア ニュージーランド 南アフリカ	ブルゴーニュ:ブルゴーニュ、ジュヴレ・シャンベルタン、ニュイ・サン・ジョルジュ、ボヌ、ポマール ファルツ、バーデン カリフォルニア:ソノマ、カーネロス、サンタ・バーバラ郡 オレゴン カザブランカ・ヴァレー ヤラ・ヴァレー、モーニングトン半島 マールボロ、セントラル・オタゴ ウォーカー・ベイ
大量／低価格	チリ	
カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロー 上質ワイン	フランス アメリカ合衆国 アルゼンチン チリ オーストラリア ニュージーランド 南アフリカ	ボルドー:メドック、オー・メドック、ポイヤック、マルゴー、グラヴ、ペサック・レオニャン、サン・テミリオン、ポムロール、ボルドー カリフォルニア:ナパ・ヴァレー、オークヴィル、ラザフォード、アレクサンダー・ヴァレー メンドーサ マイポ・ヴァレー、コルチャグア・ヴァレー、カチャポアル・ヴァレー マーガレット・リヴァー、クーナワラ ホークス・ベイ ステレンボッシュ
大量／低価格	ペイ・ドック、カリフォルニア、セントラル・ヴァレー (チリ)、メンドーサ、サウス・イースタン・オーストラリア、ウェスタン・ケープ、イタリア北部	
ブレンド	カベルネ+メルロー、カベルネ+シラーズ	
シラー／シラーズとグルナッシュ／ガルナツチャ 上質ワイン	フランス スペイン オーストラリア	ローヌ北部:クローズ・エルミタージュ、エルミタージュ、コート・ロティ ローヌ南部:コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ (+村名)、シャトーヌフ・デュ・パプ ラングドック・ルシヨン:ミネルヴォワ リオハ、ナバラ、プリオラート バロッサ・ヴァレー、マクラレン・ヴェール、ハンター・ヴァレー
大量／低価格	サウス・イースタン・オーストラリア、コート・デュ・ローヌ、ラングドック、ペイ・ドック、スペイン	
ブレンド	グルナッシュ+シラーズ、シラーズ+カベルネ、グルナッシュ+地元ブドウ品種、シラーズ/シラー+地元ブドウ品種	

項目 4: スタイルや品質を表す一般的なラベル用語	
フランス	アペラシオン・ドリジーヌ・コントロレ (AOC)、IGP、ヴァン・ドゥ・ペイ (VdP) 一般的用語: ルージュ、ロゼ、ブラン、セック、ドゥミ・セック、モワルー、ドゥー ブルゴーニュ: プルミエ・クリュ、グラン・クリュ ボルドー: シュペリユール、グラン・ヴァン、クリュ・ブルジョワ、グラン・クリュ・クラッセ アルザス: グラン・クリュ
ドイツ	クヴァリテーツヴァイン、プレディカーツヴァイン、トロッケン、ハルプトロッケン、カビネット、シュペトレーゼ、アウスレーゼ
スペイン	DOPa、DO、ピノ・デ・ラ・ティエラ、ティント、ロサド、ブランコ、セコ、ホーベン、クリアンサ、レセルバ、グラン・レセルバ
アメリカ合衆国	フュメ・ブラン
一般的用語	キュヴェ、オークを使用した／オークを使用していない、オーク樽／バリックで発酵された／熟成された、有機栽培、清澄していない／濾過していない、ヴィエイユ・ヴィーニュ／オールド・ヴァイン (古いブドウの樹)、ヴィンテージ (収穫年)、アルコール含有量

第 3 節

地域的に重要なブドウ品種から造られる非発泡性ワインと、それ以外に世界の主要なワイン生産国で製造される地域的に重要な有名ワインの両方について、スタイルと品質を説明する。

評価基準

1. 世界の主要なワイン生産国で使用される地域的に重要なブドウ品種を明確にし、これらのブドウから造られる非発泡性ワインのスタイルと品質を説明する。
2. 世界の主要なワイン生産国における地域的に重要な有名ワインを明確にし、WSET レベル 2 系統的テースティング・アプローチ: ワイン® を使って、これらのワインのスタイルと品質を説明する。
3. 地域的に重要な非発泡性ワインの品質とスタイルを表すのに一般に使用される地域的に重要なものを含めたラベル用語の意味を定義する。

項目

項目 1 & 2 : 地域的に重要なブドウ品種と有名ワイン	
フランス ブドウ品種	白ブドウ: シュナン・ブラン、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、ヴィオニエ 黒ブドウ: ガメイ
有名ワイン	ロワール: ミュスカデ、ヴーヴレ アルザス ボージョレ: ボージョレ、ボージョレ・ヴィラージュ、フルーリ
イタリア ブドウ品種	白ブドウ: ピノ・グリージョ、トレッピアーノ、ヴェルディッキオ 黒ブドウ: ネッピオーロ、バルベラ、サンジョヴェーゼ、モンテプルチャーノ、プリミティーヴォ、アリヤーニコ
有名ワイン	ピエモンテ: パローロ、バルバレスコ、ガヴィ ヴェネト: ヴァルポリチェッラ、ソアーヴェ トスカーナ: キアンティ、ブルネッコ・ディ・モンタルチャーノ
スペイン ブドウ品種	白ブドウ: アルバリーニョ 黒ブドウ: テンプラニーリョ
有名ワイン	リアス・バイシャス、リオハ、リベラ・デル・ドウエロ、カタルーニャ
ポルトガル 有名ワイン	ドウロ
アメリカ合衆国 ブドウ品種	黒ブドウ: ジンファンデル
アルゼンチン ブドウ品種	白ブドウ: トロンテス 黒ブドウ: マルベック
有名ワイン	カファジャテ、メンドーサ
チリ ブドウ品種	黒ブドウ: カルメネール
オーストラリア ブドウ品種	白ブドウ: セミヨン Semillon
有名ワイン	ハンター・ヴァレー
南アフリカ ブドウ品種	白ブドウ: シュナン・ブラン 黒ブドウ: ピノタージュ

項目 3: スタイルや品質を表す一般的なラベル用語	
フランス	<p>アペラシオン・ドリジーヌ・コントロレ (AOC)、IGP、ヴァン・ドゥ・ペイ (VdP)</p> <p>一般的用語：ルージュ、ロゼ、ブラン、セック、ドウミ・セック、モワルー、ドゥー</p> <p>ボージョレ：ヌーヴォー</p> <p>ロワール：シュール・リー</p> <p>アルザス：グラン・クリュ</p>
イタリア	<p>DOCG、DOC、IGT、ロザート、ロツソ、ビアンコ、セッコ、クラッシコ、リゼルヴァ、アマローネ</p>
スペイン	<p>DOCa、DO、ビノ・デ・ラ・ティエラ、ティント、ロサド、ブランコ、セコ、ホーベン、クリアンサ、レセルバ、グラン・レセルバ</p>
アメリカ合衆国	<p>フュメ・ブラン</p>
一般的用語	<p>キュヴェ、オークを使用した／オークを使用していない、オーク樽／バリックで発酵された／熟成された、有機栽培、清澄していない／濾過していない、ヴィエイユ・ヴィーニュ／オールド・ヴァイン (古いブドウの樹)、ヴィンテージ (収穫年)、アルコール含有量</p>

第 4 節

発泡性ワインの生産に使われる方法の概要を述べ、世界の主要なワイン生産国で製造されるこれらのワインのスタイルを説明する。

評価基準

1. 発泡性ワインを造るのに使用される重要な生産方法の概要を述べる。
2. 発泡性ワインの生産で最も重要な国と地域および関連性がある場合は使用されるブドウ品種を明確にする。WSET レベル 2 系統的テースティング・アプローチ：ワイン® を使って、これらのワインのスタイルを説明する。
3. 発泡性ワインのスタイルと品質を表すのに一般に使用される地域的に重要なものを含めたラベル用語の意味を定義する。

項目

項目 1: 生産方法	
方法	瓶内二次発酵方式 (伝統的、トランスファー)、密閉タンク方式 (辛口、甘口)

項目 2: 最も重要な国、地域、ブドウ品種	
国と地域	
フランス	シャンパーニュ、クレマン、ソミュール
ドイツ	ゼクト
イタリア	アスティ、プロセッコ
スペイン	カバ
南アフリカ	
カリフォルニア	
オーストラリア	
ニュージーランド	
ブドウ品種	
ブドウ	シャルドネ、ピノ・ノワール、ミュスカノモスカート

項目 3: スタイルや品質を表す一般的なラベル用語	
一般的用語	ブリュット、ヴィンテージ／ノン・ヴィンテージ トラディショナル・メソッド／メソッド・トラディショナル ボトル・ファーメンティッド、メソッド・キャップ・クラシック

第 5 節

甘口ワインと酒精強化ワインの生産に使われる方法の概要を述べ、世界の主要なワイン生産国で製造されるこれらのワインのスタイルを説明する。

評価基準

1. 甘口ワインと酒精強化ワインを造るのに使用される重要な生産方法の概要を述べる。
2. 甘口ワインと酒精強化ワインの生産で最も重要な国と地域および関連性がある場合は使用されるブドウ品種を明確にする。WSET レベル 2 系統的テースティング・アプローチ: ワイン® を使って、これらのワインのスタイルを説明する。
3. 甘口ワインと酒精強化ワインのスタイルと品質を表すのに一般に使用される地域的に重要なものを含めたラベル用語の意味を定義する。

項目

項目 1: 生産方法	
甘口ワイン 方法	酵母の濾過、発酵していない果汁／濃縮果汁の添加、乾燥したブドウ、貴腐菌、凍ったブドウ
酒精強化ワイン シェリー	発酵後に酒精強化、熟成
ポート、ヴァン・ドゥー・ナチュレル	発酵を中断させるために酒精強化、熟成

項目 2: 最も重要な国、地域、ブドウ品種	
国と地域 フランス ドイツ イタリア スペイン ポルトガル ハンガリー	ソーテルヌ、ミュスカ・ドウ・ボーム・ドウ・ヴニーズ シェリー ポート トカイ
ブドウ品種 ブドウ	セミヨン、マスカット(ミュスカ)、リースリング

項目 3: スタイルや品質を表す一般的なラベル用語	
ドイツ	アウスレーゼ、ベーレンアウスレーゼ、トロッケンベーレンアウスレーゼ、アイスヴァイン
イタリア	レチオート
スペイン	シェリー(フィノ、アモンティリヤード、オロロソ、PX(ペドロ・ヒメネス)、クリーム)
ポルトガル	ポート(ルビー、LBV、ヴィンテージ、トーニー)
一般的用語	ボトリティス・シネレア菌／貴腐菌

第 6 節

主要なカテゴリーの国際的なスピリッツの生産で用いられる重要な原則と方法の概要を述べ、製造されるスピリッツのスタイルを説明する。

評価基準

1. スピリッツの生産で用いられる原則と方法の概要を述べる。
2. 主要なカテゴリーの国際的なスピリッツで用いられる生産方法の概要を述べ、製造されるスピリッツのスタイルを説明する。
3. 国際的なスピリッツの品質とスタイルを表すのに一般に使用される地域的に重要なものを含めたラベル用語の意味を定義する。

項目

項目 1: 原則と方法	
蒸留の原理	アルコールを含む液体を加熱、蒸発 (エタノールと水の沸点の違い)、凝縮
蒸留器の種類	ポット・スティル (一回ごとの蒸留処理)、コラム・スティル (連続的な蒸留処理)
蒸留後	熟成、着色、濾過、瓶詰め時のアルコール度に薄める

項目 2: 主要なカテゴリーの国際的なスピリッツ	
ブランデー	
原料	ブドウ
生産	発酵、蒸留、オーク樽で熟成
ウイスキー	
原料	穀物 (大麦、ライ麦、トウモロコシ)
生産	転換、発酵、蒸留、オーク樽で熟成
ラム	
原料	サトウキビ (糖蜜)
生産	発酵、蒸留、オーク樽で熟成 (任意)
テキーラ	
原料	アガヴェ
生産	転換、発酵、蒸留、オーク樽で熟成 (任意)
ウォッカ	
原料	特定されない
生産	発酵、蒸留、木炭で濾過 (任意)
風味付けしたウォッカ / ジン / リキュール	
成分	ベースは中性スピリッツまたは、ボタニカル (草根木皮)、エッセンス、着色、糖分
風味の添加方法	マセラシオン (浸漬法)、再蒸留、エッセンス

項目 3: スタイルや品質を表す一般的なラベル用語	
ウォッカ	(風味付け)
ジン	ディスティルド (蒸留した)、ロンドン・ドライ
ブランデー	コニャック、アルマニャック、VS、VSOP、XO、ナポレオン
ウイスキー	シングル・モルト・スコッチ・ウイスキー、ブレンド・スコッチ・ウイスキー アイリッシュ バーボン、テネシー
ラム	ホワイト、ゴールド、ダーク、スパイスト
テキーラ	シルバー / ブランコ、ゴールド / ホーベン / オロ、レポサド、アニエホ

第7節

ワインの保管、選択、サービスに関するプロセスや原則を理解していることを示す。

評価基準

1. ワインの保管、選択、サービスについて正しい手順の概要を述べる。
2. ワインに見られる一般的な欠陥を明確にする。
3. 料理とワインの組み合わせを推奨する際に配慮すべき重要事項を明確にする。
4. ワインとスピリッツの摂取に関連する社会面、健康面、安全面の問題について述べる。

項目

項目 1: 保管とサービス	
保管	最適な条件、不適切な保管による影響
ワインの選択基準	ワインのスタイル、ワインの品質、個人的な好み、価格、オケーション
サービス	サービス順序、適切なサービス温度、抜栓とデカンティング、グラスと備品
項目 2: 一般的な欠陥	
欠陥	コルク汚染、酸化、その他の不良な状態
項目 3: 料理とワインの組み合わせの原則	
ワインの考慮事項	甘味、酸味、タンニン／オーク香、複雑さ、果実味、アルコールの強さ
料理の考慮事項	甘味、酸味、うま味、塩味、苦味、トウガラシの辛味、脂分、風味の強さ
項目 4: 社会面、健康面、安全面の問題	
社会的責任	アルコールの安全な摂取

WSET レベル 2 系統的テースティング・アプローチ：ワイン®

WSET レベル 2 系統的テースティング・アプローチ：ワイン®	
外観	
清澄	澄んでいる－濁っている
色の濃さ	淡い－中程度－濃い
色	白： レモン色－黄金色－琥珀色 ロゼ： ピンク色－サーモン色－オレンジ色 赤： 紫色－ルビー色－ガーネット色－トニー色
香り	
状態	良好な香り－不快な臭い
香りの強さ	弱い－中程度－強い
香りの特徴	例：果実、花、香辛料、野菜、オーク香、その他
味覚	
甘味	辛口－オフドライ－半辛口・半甘口－甘口
酸味	低い－中程度－高い
タンニン	少ない－中程度－多い
ボディ	ライト－ミディアム－フル
風味の特徴	例：果実、花、香辛料、野菜、オーク香、その他
後味	短い－中程度－長い
結論	
品質	欠陥品－悪い－妥当－良い－非常に良い－素晴らしい

テースティング推奨例

生徒は学習過程において、次のテースティングを行うことが推奨されます。以下の推奨例は、教室での講義と関連させて活用できるように構成されています。

テースティングの技法
イタリアの低価格のピノ・グリージョ ゲヴェルツトラミネール オークが使用されていてアロマを持たない白ワイン (例: リオハのクリアンサ白) 果実風味を持つ低価格のヴァルポリチェッラ バローロ 貴腐菌の影響を受けた甘口ワイン (例: トカイ、ベーレンアウスレーゼ)
ブドウの栽培とワイン醸造
ヴーヴレのドウミ・セック オークを使用した南アフリカのシュナン・ブラン 辛口のロゼ・ワイン (例: ナバラのロサド) カリフォルニアのホワイト・ジンファンデル ボージョレまたはボージョレ・ヴィラージュ オークを使用したカリフォルニアの上質ジンファンデル
主要なブドウ品種
シャルドネ シャブリのプルミエ・クリュ コート・ドールのコミューンまたはプルミエ・クリュ ニューワールドの低価格、大量生産シャルドネ ニューワールドの上質シャルドネ ソーヴィニオン・ブラン サンセールまたはプイイ・フュメ ニューージーランドのソーヴィニオン・ブラン リースリング ドイツの上質カビネットまたはシュペトレーゼ (例: アインツェルラーゲ) クレア・ヴァレーまたはイーデン・ヴァレーのリースリング ピノ・ノワール コート・ドールのコミューンまたはプルミエ・クリュ ニューワールドの上質ピノ・ノワール カベルネ・ソーヴィニオンとメルロー 果実風味を持つ低価格、大量生産のメルロー サン・テミリオン・グラン・クリュ グラン・クリュ・クラッセ (例: オー・メドック／ポイヤック／マルゴー) ニューワールドの上質カベルネ・ソーヴィニオン シラーズとグルナッシュ コート・デュ・ローヌまたはコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シャトーヌフ・デュ・パプ ローヌ北部のシラー バロッサの上質シラーズ

地域的に重要なブドウ品種と有名ワイン
<p>一般 ヴィオニエ</p> <p>イタリア キアンティ・クラッシコまたはキアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ ソアーヴェまたはガヴィ</p> <p>スペイン スペインの低価格の赤ワイン (例: リオハのホーベン) リオハのレセルバまたはグラン・レセルバ リアス・バイシャスのアルバリーニョ</p> <p>アルゼンチンとチリ アルゼンチンの上質マルベックまたはチリの上質カルメネール アルゼンチンのトロンテス</p> <p>南アフリカ 南アフリカの上質ピノタージュ</p>
発泡性ワイン
<p>ノン・ヴィンテージのシャンパーニュ カバ プロセッコまたはアステイ 瓶内二次発酵方式で造られたニューワールドの発泡性ワイン</p>
甘口ワインと酒精強化ワイン
<p>ソーテルヌ 貴腐菌の影響を受けていないデザート・ワイン (例: ヴァン・ドゥー・ナチュレル) LBV (レイト・ボトルド・ヴィンテージ) ポート フィノ・シェリー</p>
スピリッツ
<p>ニュートラルなホワイト・ラムまたはウォッカ ロンドン・ドライ・ジン コニャック VSOP スコッチ・ウイスキー</p>

試験ガイダンス

試験の管理

試験は、WSETの認定プログラム・プロバイダー (APP) によって実施されます。APPは、管理ハンドブックに規定された基準と実施規則に従って試験を管理します。

査定方法

WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格は、WSET® Awards が指定する解答選択式 (マークシート式) 問題 50 問からなる試験により査定します。試験時間は 60 分です。

すべての試験問題は公表されている学習要項と学習項目に基づいており、これらの問題に正解するのに必要な内容は推奨される学習資料に記載されています。

合格に必要な最低正解率は 55% です。WSET® Awards は、病気を理由とする不受験合格は提供しません。合格するには、この資格に必要なすべての査定項目を満たさなければなりません。

WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格試験について

WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格試験は、解答選択式 (マークシート式) の問題 50 問からなります。各問題の正解は 1 つで、コンピュータ読み取り式の解答用紙 (マークシート) に記入する形式になっています。解答用紙の記入方法の詳細は、試験当日に試験監督官から説明があります。各問題でマークできるのは 1 つで、正解すると点数が数えられ、不正解でも減点にはなりません。

WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格の全試験問題は、シラバスで配分されている出題比率を反映するように注意深く作成されます。出題比率の詳細は、次の表に示す通りです。

第 1 節～第 7 節	問題数
1. ワインのスタイルに影響を及ぼす要素に関する基本事項を理解していることを示す	6
2. 非発泡性ワインの生産に使われる主要なブドウ品種の特徴と、世界の主要なワイン生産国や生産地域でこれらのブドウから製造されるワインのスタイルと品質を説明する	19
3. 地域的に重要なブドウ品種から造られる非発泡性ワインと、それ以外に世界の主要なワイン生産国で製造される地域的に重要な有名ワインの両方について、スタイルと品質を説明する	10
4. 発泡性ワインの生産に使われる方法の概要を述べ、世界の主要なワイン生産国で製造されるこれらのワインのスタイルを説明する	4

5. 甘口ワインと酒精強化ワインの生産に使われる方法の概要を述べ、世界の主要なワイン生産国で製造されるこれらのワインのスタイルを説明する	4
6. 主要なカテゴリーの国際的なスピリッツの生産で用いられる重要な原則と方法の概要を述べ、製造されるスピリッツのスタイルを説明する	4
7. ワインの保管、選択、サービスに関するプロセスや原則を理解していることを示す	3
合計問題数	50

試験結果の通知

試験結果の通知は、WSET® Awards によって次のように行われます。

- WSET® Awards は、APP が個々の受験者に試験結果を通知できるように、全受験者の成績表を APP に送付します。この成績表は、WSET® Awards が試験答案を受領してから 2 週間以内に送付されます。
- WSET® Awards が受験者宛の手紙と合格証書を APP に送付し、書類は APP の責任において各受験者に転送されます。

試験問題例

ワイン & スピリッツ・エデュケーション・トラスト (WSET) は、WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格試験の過去の問題を公表していません。どのような質問が出題されるのか予想できるように、このセクションに 5 つの問題例を記載します。試験は、これらと同様の問題 50 問で構成されます。

1. 一般に白ワインの発酵は、赤ワインの発酵に比べて、
 - a) より高い温度またはより低い温度で行われる
 - b) 同じ温度で行われる
 - c) より高い温度で行われる
 - d) より低い温度で行われる
2. ドイツとオーストラリアで上質の白ワインを造るとされているブドウ品種は、次のうちどれか？
 - a) メルロー
 - b) セミヨン
 - c) シラーズ
 - d) リースリング
3. ピノタージュ種は、主に次のどれに使用されるか？
 - a) 南アフリカの赤ワイン
 - b) ポルトガルの酒精強化ワイン
 - c) オーストラリアの白ワイン
 - d) カリフォルニアのロゼ・ワイン
4. ある期間オーク樽で熟成されたワインである、ということを表す言葉は、次のうちどれか？
 - a) シュナン・ブラン
 - b) クラッシコ
 - c) コート・デュ・ローヌ
 - d) クリアンサ
5. トーニー・ポートは、
 - a) 黄金色で、酵母の風味を持つ
 - b) タンニンが多く、酸味も高い
 - c) 甘口で、ナッツのアロマを持つ
 - d) 発泡性で、辛口

正解

1-d, 2-d, 3-a, 4-d, 5-c

試験規定

1 受験の必要条件

1.1 受験資格

1.1.1 この試験を受けるには、試験が実施される国でアルコール飲料の購入が許可される法定最低年齢に達しているか、認可された専門プログラムの一環として試験準備をしているか、親または法定後見人の同意を得ている必要があります。

1.1.2 他の資格や、他の資格の一部と重複して、WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格を受験することに制限はありません。

1.1.3 試験が実施される国でアルコール飲料の購入が許可される法定最低年齢に達していない受験者は、コースの一環としてアルコール飲料を試飲することはできませんが、これは資格を取得する上で支障にはなりません。同様に、健康、宗教、その他の理由でアルコール飲料の試飲をしない受験者も、これが資格を取得する上で支障になることはありません。

1.2 予備学習

1.2.1 アルコール飲料に関する予備知識や経験は、特に必要ありません。

1.2.2 受験に必要な読み書き、計算能力の目安は次の通りです。

読み書き : UK 基礎スキル基準のレベル 2 または試験で使用される言語における同等レベルの能力。

計算 : UK 基礎スキル基準のレベル 2 または同等レベルの能力。

2 試験の構成と結果

2.1 WSET® ワイン & スピリッツ レベル 2 資格は、試験時間 60 分で、解答選択式 (マークシート式) 問題 50 問からなる試験により査定します。1 問につき、1 マークのみ有効です。

2.2 試験結果と資格証書は、試験答案受領後 2 週間以内に、APP に送付されます。

2.3 成績評価は次の通りです:

正解率85%以上	Pass with distinction 合格 (優)
正解率70%~84%	Pass with merit 合格 (良)
正解率55%~69%	Pass 合格 (可)
正解率45%~54%	Fail 不合格 (不可)
正解率44%以下	Fail unclassified 不合格 (分類外)

3 調整が必要な場合

3.1 試験に際して特別な調整を必要とする受験者は、第三者による査定書を用意して、登録時に APP の試験担当者に通知してください。試験担当者および受験者のためのガイドランスは、必要に応じて WSET® Awards から入手できます。

3.2 WSET® Awards では、このような受験者が受験に際して不利な立場に置かれるべきではないという方針を採っています。このような特別な調整については、受験者の責任において、登録時に APP に通知するようにしてください。

4 再受験

4.1 試験に合格しなかった場合は、再受験を申し込むことができます。受験回数に制限はありません。

4.2 一度試験に合格した受験者は、より高い成績評価を得るために再受験することはできません。

5 受験に際しての条件と注意事項

5.1 受験者は、以下の条件に従うことに同意した上で、試験を受けることができます。

- すべての受験者は、試験開始前に試験監督官に写真付きの身分証明書を提示しなければなりません。
- 試験は 60 分以内に終了させることになっています。
- 試験問題用紙と解答用紙以外は、いかなる形態の資料も参照することはできません。
- 試験監督官から試験の開始を伝えられたら、試験室を出るまで、あるいは試験監督官が試験の終了を伝えるまで、受験者同士の情報の交換や私語は一切禁止されています。
- 試験中に受験者が携帯を許可されるのは以下のものに限られます：ペン、鉛筆、消しゴム、飲料水、個人的な身の回り品以外は入っていない小さなハンドバッグやショルダーバッグ。
- 受験者が試験室や試験用紙の写真を撮ることは一切禁止されています。
- 電子機器の使用は一切禁止されています。
- 辞書類の使用は一切禁止されています。
- 時計や腕時計の音の出るアラームの使用は禁止されています。
- 受験者は、試験開始から 15 分が経過するまでは、試験室を出ることはできません。
- 指定された試験開始時刻を過ぎてから会場に到着した受験者は、すでに試験室を出た他の受験者がいる場合は、試験を受けることはできません。
- 遅刻した受験者は、試験監督官の判断により入室を許可されることがありますが、他の受験者に迷惑が及ばない場合に限りです。通常、遅刻した受験者が試験を受けられるのは、指定された試験開始時刻後 30 分までとします。
- 試験が開始されたら、受験者は、試験室の外にいる間ずっと試験監督官がそばにいられる場合を除き、試験室から出て、また試験室に戻ることはできません。
- 試験を早く終えた受験者は、他の受験者の邪魔にならないことを条件に、終了時間 10 分前までは試験室を出ることができます。再度入室することはできません。
- 試験監督官には、試験問題に関する注釈や説明、意見を述べる権限はありません。
- 不正な行為をしたと疑われる受験者は、直ちに試験室を出るよう勧告されます。また、その試験用紙は試験審査委員会に提出され、その有効性と将来の受験禁止に関する決定が行われます。

- 試験問題用紙の試験会場からの持ち出しは禁止されています。解答用紙とともに試験問題用紙を返却しない受験者は、不正行為をしたものとみなされます。
- 受験者が試験問題の内容を他の者に教えたり、方法を問わず複製することは一切禁止されています。

5.2 試験中は、試験監督官の指示に従ってください。指示に従わなかった場合、受験者の試験結果が無効となる場合があります。

5.3 試験問題用紙と解答用紙は WSET® Awards の所有物で、受験者には返却されません。

6 試験結果に関する問い合わせ

6.1 試験結果に関するフィードバックや問い合わせ(再審査)を求める受験者は、各自の認定校 (APP) に連絡して、フィードバックおよび問い合わせ手続きのための書類を入手してください。記入済みの書類は、試験日から 6 週間以内に適切な手数料とともに WSET® Awards に提出する必要があります。この期間を過ぎた請求には応じられません。フィードバックおよび問い合わせに対する回答は、WSET® Awards が書類を受領してから 2 週間以内に送付されます。

6.2 試験結果の問い合わせに対する回答に満足できない受験者は、該当する認定校 (APP) に連絡して、再審査請求手続きのための書類を入手してください。記入済みの書類は、問い合わせに対する回答が通知されてから 10 営業日以内に適切な手数料とともに WSET® Awards に提出する必要があります。この期間を過ぎた再審査請求には応じられません。再審査結果は、WSET® Awards が書類を受領してから 2 週間以内に送付されます。

7 生徒の満足

7.1 認定校 (APP) が生徒の期待するサービスを提供していない、あるいは、事務・講義・試験に関して求められる基準に合致しない点が見られるなどの懸念を持つ生徒は、まず各自の認定校にご相談ください。それでも満足できる結果が得られない場合は、APP アドミニストレーション・チーム appadmin@wset.co.uk にご連絡ください。すべての苦情処理は秘密厳守で行われますが、WSET® Awards では、匿名の苦情には対処できませんのでご了承ください。

8 WSET® Awards 試験規定

8.1 WSET® Awards は、適当と考えられる場合、その規定に追加や変更を加える権利を有します。

WSET® は、ワインとスピリッツに関する教育および認定資格の推奨支援者である以下の企業後援者に深く感謝いたします。



Wine & Spirit Education Trust
 International Wine & Spirit Centre
 39-45 Bermondsey Street
 London
 SE1 3XF

電話 : +44 (0)20 7089 3800
 ファックス : +44 (0)20 7089 3847
 Eメール : wset@wset.co.uk
 ホームページ : www.WSETglobal.com

for the facts
drinkaware.co.uk