

“在第一线的工作人员的必备宝典”



说明书

WSET® 第一级葡萄酒认证

WSET®第一级葡萄酒认证

此说明书包括了学员和教员所需要的关于 WSET®第一级烈酒认证的必要信息。

此文件主要描述了学习的成果。教员应根据此成果准备课程，学员也应据此计划学习，最后的考试正是根据这些内容来设定的。

此说明书还提供了考试各部分内容所占的比重，学习和考试指导，以及考试准则。

目录

1-6 简介

7-8 WSET®第一级葡萄酒认证

9-10 葡萄酒知识

12 样题和评估任务

13-15 考试准则

16 笔记

葡萄酒烈酒基金会资格证明

WSET®认证是葡萄酒烈酒基金会的资格证明部门。

我们提供有质量保障的认证，以帮助人们更好地了解酒精类饮品并且提高他们品酒技能。我们通过以下方式达到此目标：

- 通过与饮料行业合作从而制定合适的教学大纲
- 批准认可可能为我们提供认证的资格培训师
- 安排考试
- 为通过考试的考生发放证书

WSET®认证的发展和颁发全部由 WSET®认证机构负责，它是葡萄酒烈酒基金会的认证颁发机构。

认证机制

英国政府创立了新的“**管理机制，学历和考试调节办公室**”（OfQual），正在为单位和认证机构创建一个新的以信用为基础的机制，即资格认证与课程管理机制（QCF）。如下表所示，WSET®的认证被包括在 QCF 之中。

资格认证与课程管理机制

全称：WSET®第一级葡萄酒认证

QCF 等级：1 认证号码 600/1504/4

介绍：此认证提供了第一线人员进行葡萄酒服务或销售时能接触到的主要的葡萄酒风格的基础介绍。此认证的目的是为在酒店管理或零售行业刚入行的人员提供葡萄酒储存与服务的基本产品知识和技能。

全称：WSET®第一级侍酒认证

介绍：此认证基于第一级葡萄酒认证中所讲授的知识和技能，向学员展示如何在工作场所运用这些知识和技能。对于希望获得基础侍酒技能的人员来说是理想的选择，也包括希望未来当侍酒师的新人。

全称：WSET®第一级烈酒认证

QCF 等级：1 认证号码 600/1501/9

介绍：

此认证提供了第一线人员进行烈酒服务或销售时能接触到的主要烈酒风格的基础介绍。此认证旨在为服务行业或烈酒行业的人士提供产品的基础知识。

全称：WSET®第二级烈酒认证

QCF 等级：2 认证号码 600/1507/X

介绍：

此认证与第一级葡萄酒与烈酒认证中的内容相比，提供了更广泛和深入的烈酒与利口/甜烈酒知识。此认证涵盖了烈酒领域所有产品类型的知识，以及如何运用品酒技能理论来鉴别产品。

全称：WSET®第二级葡萄酒与烈酒认证

QCF 等级：2 认证号码 600/1508/1

介绍：

此认证提供了所有酒精类饮品的广泛知识，以及品酒技能的理论知识。适合略有相关经验的学员。

全称：WSET®葡萄酒与烈酒国际高级认证

介绍：

国际高级认证更全面地提供了全球各地的葡萄酒与烈酒的相关知识，并且更着重于品酒技能的培训。

资格认证与课程管理机制续

全称：WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证

QCF 等级：3 认证号码 600/1511/1

介绍：

第三级认证更全面地提供了全球各地的葡萄酒与烈酒的相关知识，并且更着重于品酒技能的培训。

全称：WSET®第四级葡萄酒与烈酒文凭认证

介绍：

此专家认证提供了融合商业因素和葡萄酒与烈酒专业评估完整体系的详尽知识。葡萄酒大师机构推荐该文凭给未来有意愿成为葡萄酒大师的学员。

全称：WSET®第五级葡萄酒与烈酒补充文凭认证

介绍：

此认证属于个人研究项目，学员可以通过在自己选择的葡萄酒与烈酒专门领域中获得更高级别的研究、评估和分析技能。

BS EN ISO 9001:2008

WSET®认证拥有与BS EN ISO 9001:2008产品知识和酒精饮料品饮技能的认证管理相一致的管理体系。



BS EN ISO 9001:2008

FS 66504

如何准备第一级葡萄酒认证

WSET®证书只能由 WSET®认证批准的机构提供，这些机构称为被认可的资格培训师（APPs），并且想获得 WSET®证书的学员必须加入一个 APP。学员和 APP 建立关系，并且 APP 负责实施由 WSET®制定的课程和监考。

加入一个 APP 进行小组学习是学习如何品酒的最佳途径，但是有些 APP 会也为学员提供远程教育。

英国和英国以外的国家与地区被认可的资格培训师（APPs）的名单在 WSET®网站（www.wsetglobal.com）上公布。请直接与这些 APP 联系并了解他们的项目。

关键技能的发展

•关键技能

英国政府通过资格认证与考试管理机构制定了获得证书的六个关键技能：交流、数

学能力、信息技术、团队合作、提高自学和执行能力以及解决问题。WSET®第一级葡萄酒认证并不专门针对任何一个关键技能进行测评。但是学生有机会培养特定的关键技能。

为方便教员和学员，我们做了一个针对六个关键技能的概要。在学习 WSET®第一级葡萄酒认证的过程中，将有机会运用关键技能练习以及积累产品知识。应当注意的是，获得关键技能和积累系列产品知识的机会有可能受到所使用的学习模式的影响。

WSET®第一级葡萄酒认证并没有涵盖所有要求的关键技能。我们因此建议任何想要获得全面关键技能的学员，联系能给出关键技能合适建议的专家，进行相关咨询。

但是，有两个关键技能被归为可以学习和练习的关键技能：

- 交流
- 提高自学和执行能力

为帮助关键技能学习的教员与学员，我们为学员创建了应该在 WSET® 第一级葡萄酒认证中获得的关键技能的追踪指南，这些内容在 WSET® 网站 (www.wsetglobal.com) 的 APP 手册中可以查询到。

此指南将会指出在使用所推荐的 WSET® 教员指南和一套学习资料 (WSET® 第一级葡萄酒认证的组成部分) 时可能会出现的关键技能。变换教学方法的教员可能会创造出不同的学习和展现关键技能的机会。

团体多元化和平等政策

WSET® 认证完全支持有关多元化和平等的相关政策，并且有责任保证所有参加此证书学习的学员同等对待、原则一致。团体多元化和平等政策的附件可以从 WSET® 认证中心的协调官和质量保障经理处获得。

消费者服务声明

WSET® 认证能够提供的消费者服务质量和范围在我们的消费者服务声明中可以查到。复件可以从 WSET® 认证中心的协调官和质量保障经理处获得。

如果您遇到任何不满意的服务，尽管这不大可能发生，请在第一时间联系您注册的 APP。如果问题仍未得到解决，请联系 WSET® 认证中心的协调官和质量保障经理。

奖学金计划

对于那些在英国饮料行业的受雇人员，和数量有限的民众及其它国家与地区的人士，WSET® 认证制定了由业内赞助商提供的，依据学员考试成绩设定的奖学金计划。

奖励是到典型的葡萄酒或烈酒产区参观。在许多情况下，将会采取进一步的采访来决定合适的候选人。

请注意这些奖学金的形式并非提供资金资助学习研究，而是对考试成绩的一种认可。

更多信息和现有的奖学金列表可以在

WSET® 网站 (www.wsetglobal.com) 上查询。

认证目标

第一级认证是为那些想要学习葡萄酒的基本知识，以及酒店管理或者葡萄酒行业的入门从业者设计的。本课程会在非常基础的水平上介绍葡萄酒的主要风格、葡萄酒储存与服务、以及美食与美酒搭配知识。使得学员有能力满足工作需求或者理想工作环境（**Realistic Working Environment, RWE**）葡萄酒侍酒标准的要求，和应对基

本的客户询问。本课程旨在给学生提供与工作或者学习相关的产品和侍酒的信息。

本认证旨在提供基本产品知识和葡萄酒市场的背景资料，为学员的工作技巧和能力打下知识基础，例如，在酒店或者葡萄酒行业的葡萄酒销售和侍酒服务职位，以及在葡萄酒零售或者批发的商店和客服中心工作人员。

录取

参加 WSET®第一级葡萄酒认证学习并没有严格限制。在举行考试的国家中若学员未达到购买酒精类饮品的法定年龄，他们在课程中将不能品饮任何样品酒，但是这并不是成功取得认证的屏障。与此类似，因为健康、宗教或其他原因而不选择品酒的学员也不会因此有成功取得认证的障碍。

建议学习时间

建议本项目的教学实践课时不少于六个半小时，不多于九小时。

学习进程

WSET®第二级葡萄酒与烈酒认证

该认证提供了在酒精饮料领域所有产品类型的广泛知识，和更具体的品酒技能。

认证卷和学习成果一览表

卷标题	学习成果代码	学习成果标题
葡萄酒产品知识	1	了解现有葡萄酒的主要类型和风格
	2	了解如何储存葡萄酒
	3	了解如何给顾客提供葡萄酒服务
	4	了解美食与美酒搭配的基本原则
	5	了解葡萄酒安全饮用的相关事项

学习成果一：了解现有葡萄酒的主要类型和风格

评估标准

1. 识别现有葡萄酒的主要类型和风格。
2. 识别决定葡萄酒主要风格的因素。
3. 阐述主要葡萄品种的主要特征。
4. 描述从主要葡萄品种酿造出葡萄酒风格和特征。

葡萄酒的类型和风格	
类型	静止葡萄酒、加强葡萄酒、起泡葡萄酒
风格	颜色: 白、红、桃红 甜度: 干、半干/半甜、甜 酒体: 轻、中、饱满 其他的因素: 橡木、酸度、单宁
决定静止葡萄酒的主要风格的因素	
气候	炎热、凉爽
如何酿造酒	白、桃红、红、橡木的用法
主要葡萄品种	白: 霞多丽 Chardonnay、长相思 Sauvignon Blanc、雷司令 Riesling 红: 赤霞珠 Cabernet Sauvignon、美乐 Merlot、Pinot Noir、黑比诺 Pinot Noir、西拉 Syrah/Shiraz
葡萄酒的风格和特征	
命名的葡萄酒	白: 意大利灰比诺 Pinot Grigio、嫂阿维 Soave、桑塞尔 Sancerre、夏布利 Chablis、索泰尔讷 Sauternes 红: 波尔多 Bordeaux、博若莱 Beaujolais、教皇新堡 Châteauneuf-du-Pape、里奥哈 Rioja、奇昂第 Chianti 起泡: 香槟 Champagne、卡瓦 Cava 加强: 波特 Port、雪莉酒 Sherry
WSET® 第一级系统品酒方法	
风格	颜色: 红 - 桃红 - 白 纯净性: 纯净 - 不纯净 甜度: 干 - 半干/半甜 - 甜 酒体: 轻 - 中 - 饱满 味道特征: 果味 - 花卉 - 香料 - 植物 - 橡木 - 其他的 其他: 酸度 - 单宁

版权归英国葡萄酒烈酒基金会拥有 2012

推荐品酒实例

考生应当品尝最少六种葡萄酒，其中包括至少两种由上面陈述过的主要白葡萄品种酿造的白葡萄酒，和最少三种由上面陈述过的主要红葡萄品种酿造的红葡萄酒。

学习成果二：了解如何储存葡萄酒

评估标准

1. 描述正确的**储存**葡萄酒的规程。

葡萄酒的储存和侍酒

储存	储存条件
----	------

学习成果三：了解如何给顾客提供葡萄酒服务

评估标准

1. 描述市面上主要类型葡萄酒的适宜的**侍酒温度**。
2. 描述正确的静止和起泡葡萄酒的**开瓶和侍酒**规程。
3. 识别葡萄酒中的常见**缺陷**。

葡萄酒侍酒

侍酒温度	红、桃红、白、起泡和加强葡萄酒
------	-----------------

开瓶和侍酒	静止和起泡葡萄酒 开瓶器、冰桶、杯具
-------	-----------------------

常见缺陷	葡萄酒缺陷
------	-------

学习成果四：了解美食与美酒搭配的基本原则

评估标准

1. 描述基本的美食与美酒搭配原则。
2. 考虑基本的味觉反应和个人偏好以及敏感度，为葡萄酒搭配相应风格的食物。

美食与美酒搭配原则	
葡萄酒需要考虑的因素	甜度、酸度、单宁/橡木、复杂度、果味浓度、酒精度
食物需要考虑的因素	甜度、酸度、鲜味、咸味、苦味、辣味、油腻感、味道浓度
葡萄酒的风格	
葡萄酒按风格分类	颜色: 红 - 桃红 - 白 甜度: 干 - 半干/半甜 - 甜 酒体: 轻 - 中 - 饱满 味道特征: 果味 - 花卉 - 香料 - 植物 - 橡木 - 其他的 其他的因素: 酸度 - 单宁

学习成果五：了解葡萄酒安全饮用的相关事项

评估标准

1. 阐述与饮用葡萄酒相关的法律事项。
2. 阐述与饮用葡萄酒相关的社会、健康和安​​全事项

法律、社会、健康和安​​全事项	
社会责任	酒精饮品的安全购买

第一级考试例题

英国葡萄酒烈酒基金会资格证明机构并不会泄露考过的 WSET® 第一级资格考试考卷。

单项选择测试题全部按照各部分内容的比重精心设计。下面的图表展示了各类问题的比重。

卷标题	学习成果标题	每份试卷 题目数量
葡萄酒产品知 识	1. 了解现有葡萄酒的主要类型和风格	13
	2. 了解如何储存葡萄酒	6
	3. 了解如何给顾客提供葡萄酒服务	
	4. 了解美食与美酒搭配的基本原则	8
	5. 了解葡萄酒饮用的相关事项	3
	题目总数	30

为了让学员大致了解什么样的试题可能会被问到，在此附上了一份精选的样题和答案。考试由 30 道类似的题目组成，考试时间为 45 分钟。

1. 你会向一个需要白葡萄酒的顾客推荐下面哪种葡萄酒？

- a) 赤霞珠 Cabernet Sauvignon
- b) 黑比诺 Pinot Noir
- c) 西拉 Syrah
- d) 霞多丽 Chardonnay

2 夏布利 Chablis 的葡萄酒是哪种风格？

- a) 干白
- b) 干红
- c) 甜白
- d) 甜红

样题答案

- 1) d
- 2) a

1 报考要求

1.1 需符合的条件

1.1.1 报名参加考试的考生需要超过报考地所在国家的购酒法定年龄，或者将此项考试作为其全职工作的学习项目的一部分，再或者应得到父母的允许。

1.1.2 WSET® 第一级葡萄酒认证资格考试的报考要求与其他资格证书的考试要求一致或部分重合，没有严格的限制。

1.1.3 未达到报考地所在国家购酒法定年龄的学员，他们在课程中将不能品尝任何样品酒，但是这并不是成功取得证书的屏障。与此类似，因为健康、宗教或其他原因而不能选择品酒的学生也不会因此觉得成功取得证书会有障碍。

1.2 推荐的先期学习

1.2.1 不要求学员具备任何关于酒精性饮品的知识和经验。

1.2.2 参加考试的考生的读写和计算能力要求如下：

读写水平：英国国家一级基础知识水平或用于考试的同等语言水平

计算能力：英国国家一级基础能力水平或者同等水平

2 考试形式和结果

2.1 学员需要通过唯一一个考试：

考试采取闭卷形式，考生需要完成 30 道单项选择题，每题一分。应试者需要取得总分 70% 以上的成绩才能通过考试。

2.2 所有考试的问题都是依据已出版的学习成果和推荐的包含正确答题信息的自学材料而制定的。

2.3 成功通过考试的考生的结果将在考卷上交 2 周内通知到 APPs 处。

2.4 WSET® 认证不能为持有疾病诊断书而不能参加考试的学员提供普通学位，报名的学员必须符合所有关于资格考试的要求。

3 合理的评判

有特殊的考试要求（需符合独立笔试的规定）的考生，需要在报名的时候就向主考官汇报。针对考试官员和考生的进一步的指导资料可以通过 WSET® 认证机构获取。

不使这样的考生在考试中处于不利的情况是 WSET® 认证机构的原则。

学员如果有任何类似的要求都应在报名的第一时间就汇报给其所在的 APP。

4 重考

考生如果没有通过考试可以申请重考。对于参考的次数没有任何规定。通过考试的考生不允许再提升考试的等级。

5 考试的要求和程序

5.1 以下是参加考试的具体要求：

- 开始考试前，所有考生需要向监考者提供带有照片的身份证明
- 考试时间最长为 45 分钟
- 除了试卷和答题纸外不得携带任何形式的参考资料
- 禁止相互交流
- 禁止使用任何种类的电子设备
- 禁止使用任何种类的词典
- 禁止开启闹钟或者手表上的语音闹铃功能
- 在考试开始以后入场的考生在监考官允许以及不影响其他考生的前提下方可入场。
- 考试开始 15 分钟后考生才准许离场

- 提前完成考试的考生可以提前离场（最后 10 分钟不允许离场），但不允许影响其他考生，并且不能再次入场

- 监考官无权评论、解释或者对任何考题表述观点

- 任何违反规定的考生将被要求立即离开考场，他们的考卷将被交给考试评判小组，以判定其合法性以及以后是否禁止发表其相关考试。

- 考卷不能带出考场，没有将考卷和答题纸一起上交的考生将被认为违反规定

5.2 考生还应遵守监考官的指示。不执行指示的考生的考试结果可能会被认定为无效。

5.3 试卷上交后即成为 WSET®等级认证的资产，不予返还。

6 考试反馈、问询及上诉

要求进行考试反馈和/或问询（复议）的考生，需要和 APP 联系并索要“考试成绩反馈及问询申请表”。该表填写完整后，应在考试结束后 6 个星期内连同相关费用提交至 WSET® 认证中心，逾期将不予考虑。WSET® 认证中心将在接到考试反馈与问询表后 2 周内作出回应。

对于考试问询结果不满意的考生应该与 APP 联系并索要“考试成绩上诉申请表”，并于问询结果通知送达之日起 10 个工作日内填写完整，连同相关费用提交至 WSET® 认证中心，逾期将不予考虑。WSET® 认证中心将在接到上诉申请后 2 周内作出回应。

7. 学生满意度

任何学员如果认为 APP 所提供的服务与自身的期待有所差距，或者其在管理、教学以及考试方面与应当遵循的标准不一致，那么应该首先将这些问题提出与 APP 商讨。如果仍然不能得到满意答复，可以与我们的质量保障经理联系，邮件地址为：
awards@wset.co.uk.

需要注意的是所有投诉将进行保密处理，但 WSET® 认证中心不接受匿名投诉。

8. WSET® 资格认证规定

WSET® 资格认证有权利添加、更改任何其认为恰当的规定。

英国葡萄酒烈酒基金会

39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF United Kingdom

邮箱: wset@wset.co.uk

网址: www.wsetglobal.com

© 葡萄酒与烈酒基金会 2012

所有的权利都享有法律保护。本出版物在没有得到出版社事先的文字认可的情况下，不得以任何形式、任何方式（无论是电子的或机械的，包括摄影、录音、任何信息储存方式或恢复系统）来进行复制或传播。

由 Design Study 有限公司设计、生产 电话: +44 (0) 20 8763 2582

如何联系 WSET®

Wine & Spirit Education Trust 葡萄酒与烈酒基金会

International Wine & Spirit Centre • 39-45
Bermondsey Street • London • SE1 3XF •
United Kindom

如果您想了解离您最近的 WSET®（英国葡萄酒烈酒基金会）授权的培训机构名单，以便就近入学或参加考试，请浏览 WSET®官方网站 www.wsetglobal.com。

想获取授权教育中心的登记信息、机会均等政策、及客户服务声明：

请联系 WSET®认证

电话：+44(0)20 7089 3840 传真：
+44(0)20 7089 3846

邮件：awards@wset.co.uk

其它信息请访问 WSET®网站：

www.wsetglobal.com 或联系

WSET® Awards

Wine & Spirit Education Trust

International Wine & Spirit Centre

39-45 Bermondsey Street

London SE1 3XF

电话: **+44 (0)20 7089 3800**

传真: **+44 (0)20 7089 3847**

电子邮件: wset@wset.co.uk

网站:www.wsetglobal.com