



WSET

葡萄酒及烈酒
教育信託基金會

WSET 葡萄酒第二級認證

章程

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1, 2019
Issue 1.1, 2022
Issue 2, 2023

Traditional Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1 translated into Traditional Chinese 2019
Issue 1.1 translated into Traditional Chinese 2022
Issue 2 translated into Traditional Chinese 2023

英文版 © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023 版
英文版 2019 年第 1 版
英文版 2022 年第 1.1 版
英文版 2023 年第 2 版

繁體中文版 © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
繁體中文版 2019 年第 1 版
繁體中文版 2022 年第 1.1 版
繁體中文版 2023 年第 2 版

版權所有，翻印必究。在未取得出版者事前書面許可下，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出版品的任何內容。

製作團隊

繁體中文翻譯：王琪 (Leona Chi Wang) DipWSET
繁體中文編審：吳思潔 (Jessie Wu)
繁體中文校對：郭芷雯 (Sharon Kwok)
美工設計：Ricky Wong

目錄

簡介	4
1 WSET 葡萄酒第二級認證簡介	5
2 學習成果	7
3 建議品酒樣本	16
4 考試指引	18
5 試題範例	19
6 考試規則	21
7 WSET 資格認證課程	25

簡介

本章程為學員及 Approved Programme Provider (授權培訓機構, 簡稱 APP) 提供有關 WSET 葡萄酒第二級認證課程的重要資料。

本章程主要目的在於詳述葡萄酒第二級認證課程的學習成果。APP 應依此來預備教學內容, 而學員則可藉此安排自己的學習進度。認證考試的內容主要在於檢測是否達成學習成果。

本章程亦包含建議品酒樣本、考試指導 (包括學習成果比重)、試題範例以及考試規則。

本文件最後還附有 WSET 其他認證課程的資料。

1

WSET 葡萄酒第二級認證簡介

認證課程目標

WSET 葡萄酒第二級認證課程的對象是對葡萄酒所知甚少或毫無基礎的學員。這門課程適合需要在工作場合對葡萄酒具備良好知識程度的人，例如在餐飲業或零售批發業任職於客戶服務或銷售部門的員工。本課程也適合對於對葡萄酒有興趣並希望深入了解的人。

獲得認證的學員將能描述與比較來自不同國家或產區主要葡萄品種釀造之葡萄酒的風格，也能懂得解讀全球各地主要葡萄酒產區的酒標，並可以在葡萄酒的選擇與侍酒服務上給予基本的建議，同時也了解品評葡萄酒的原則。

課程架構

學習成果

為達到認證資格的目標，本課程設有六個學習成果。

學習成果 1	了解環境的影響與葡萄種植的各項選擇，及其對葡萄酒的風格與品質的影響。
學習成果 2	了解釀酒過程與瓶中陳年如何影響葡萄酒的風格與品質。
學習成果 3	了解環境的影響與葡萄種植的各項選擇，以及釀酒過程與瓶中陳年對以主要葡萄品種釀成之葡萄酒風格與品質的影響。
學習成果 4	了解以各產區的重要黑、白葡萄品種釀成的葡萄酒風格和品質。
學習成果 5	了解釀酒過程如何影響氣泡酒與強化酒的風格。
學習成果 6	了解儲存葡萄酒、侍酒服務，以及葡萄酒與食物搭配的主要原則和過程。

報名資格

WSET 葡萄酒第二級認證課程沒有任何報名限制。

請參考第六章第一部份了解更多有關報名資格的資訊。

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

TQT 是學員要成功獲得認證資格所需的大約時間, 即是 GLH 及個人學習時間的總和, 以小時為單位計算。其中, GLH 包括講師指導時數及考試時間。

葡萄酒第二級課程的 TQT 是 28 小時。當中包括 17 小時的 GLH (其中有 1 小時是考試時間) 和 11 小時的自學時間。

建議進階途徑

我們建議先取得 WSET 葡萄酒第二級認證或同等程度後, 再考慮報名參加 WSET 葡萄酒第三級認證課程。

2

學習成果

學習成果 1

了解環境的影響與葡萄種植的各項選擇，及其對葡萄酒的風格與品質的影響。

評核要點

1. 指出**葡萄各個構造**在釀酒過程的用處。
2. 指出**葡萄藤要能長出葡萄的所需條件**。
3. 指出**葡萄生長週期與成熟期的各個主要階段**。
4. 描述在葡萄的成熟過程中，其**構造、香氣與風味會如何改變**。
5. 描述葡萄園的**環境會如何影響葡萄的成熟度和品質**。
6. 描述葡萄成熟度如何影響葡萄酒的風格與品質。
7. 指出葡萄園中**與葡萄種植相關的各項選擇**。
8. 說明標示**產區與法規的重要酒標術語**所代表的意思。
9. 說明**與葡萄藤樹齡及葡萄種植選擇相關的酒標術語**所代表的意思。

葡萄的構造	果皮：顏色、單寧、風味 果肉：糖分、酸度、水分、風味 葡萄籽與果梗：單寧
葡萄藤所需條件	熱量、陽光、水分、養分、二氧化碳
葡萄生長週期與成熟期的各個階段	葡萄生長週期：開花、坐果、轉色期 (véraison) 葡萄成熟期：未熟的葡萄、成熟的葡萄、過熟的葡萄 (晚摘、葡萄乾)
葡萄成熟時所出現的改變	一般結構的改變：顏色、糖分、酸性物質、單寧 一般香氣和風味的改變：白葡萄、黑葡萄
葡萄園內環境所帶來的影響	一般氣候的影響：涼爽氣候、溫和氣候、溫暖氣候 其他氣候的影響：緯度、海拔、山脈、山坡、朝向、土壤、海洋、河流、空氣、濃霧、雲、霧 天氣的影響：乾旱、霜害、冰雹、降雨、陽光、氣溫
葡萄種植的各項選擇	葡萄園內的各項選擇：整枝、修剪、灌溉、雜草與病蟲害管理、有機耕作、產量、採收 濃縮葡萄內的糖分：過熟的葡萄、感染貴腐菌的葡萄、結冰的葡萄

標示原產地和法規的酒標術語	Geographical indications (地理標示, 簡稱 GI) 歐盟: Protected Designation of Origin (PDO)、Protected Geographical Indication (PGI) 法國: Appellation d' Origine Contrôlée (AOC)、Appellation d' Origine Protégée (AOP)、Indication Géographique Protégée (IGP) 義大利: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)、Denominazione di Origine Controllata (DOC)、Indicazione Geografica Tipica (IGT) 西班牙: Denominación de Origen Calificada (DOCa)、Denominación de Origen (DO)、Vino de la Tierra 德國: Qualitätswein、Prädikatswein、Landwein 歐盟以外國家: GI
與葡萄藤樹齡及葡萄種植選擇相關的酒標術語	葡萄藤樹齡: Old vine/vieilles vignes (老藤) 葡萄種植選擇: 年份 (Vintage)、晚摘 (late harvest /vendanges tardives)、貴腐菌 (botrytis/noble rot)、冰酒 (Icewine/Eiswein)

學習成果 2

了解釀酒過程與瓶中陳年如何影響葡萄酒的風格與品質。

評核要點

1. 說明**酒精發酵過程**的主要階段。
2. 指出紅酒、粉紅酒、白酒的主要**釀造階段**。
3. 描述**釀酒過程**的各項選擇如何影響葡萄酒的風格與品質。
4. 指出葡萄酒在**瓶中陳年**過程中會出現的主要變化。

酒精發酵過程	酵母將糖分轉化為酒精與二氧化碳
釀酒過程	釀酒過程的各個階段: 破皮、發酵、榨汁、儲存和 / 或陳年、調配、裝瓶
釀酒過程的各項選擇	調整: 糖分的添加、酸度的調整 發酵溫度: 低、高 紅酒: 萃取 粉紅酒: 短時間浸皮、調配 甜酒: 停止發酵、添加甜度 容器類型: 不鏽鋼桶、水泥槽、橡木桶 橡木容器類型: 小型、大型、新、舊、烘烤程度 蘋果酸乳酸轉化 酒渣 調配: 一致性、複雜度、風格
瓶中陳年	紅酒: 顏色、單寧、香氣與風味 白酒: 顏色、香氣與風味

學習成果 3

了解環境的影響、葡萄種植的各項選擇、釀酒過程及瓶中陳年如何影響以主要葡萄品種釀成的葡萄酒風格和品質。

評核要點

1. 描述**主要葡萄品種**的特徵。
2. 描述**環境的影響與葡萄種植的各項選擇**如何影響主要葡萄品種的特徵。
3. 描述**釀酒過程的各項選擇**如何影響以主要葡萄品種釀造的葡萄酒風格。
4. 描述**瓶中陳年**的過程如何影響以主要葡萄品種釀造的葡萄酒風格。
5. 描述以特定 **GI** 的**主要葡萄品種**釀造的葡萄酒風格和品質。
6. 比較以特定產區的**主要葡萄品種**釀造的葡萄酒風格和品質。
7. 說明以下酒標的意義：**重要的地區性酒標術語，用於標示以該區主要品種釀造的葡萄酒風格與品質。**

主要葡萄品種	黑葡萄 · 葡萄品種: Merlot、Cabernet Sauvignon、Syrah/Shiraz、Pinot Noir · 特徵: 顏色、單寧程度、糖分 (潛在酒精度)、酸度、香氣與風味 白葡萄 · 葡萄品種: Chardonnay、Pinot Grigio/Gris、Riesling、Sauvignon Blanc · 特徵: 顏色、糖分 (潛在酒精度)、酸度、香氣與風味
環境所帶來的影響和葡萄種植的各項選擇	氣候: 涼爽氣候、溫和氣候、溫暖氣候 採收: 提早採收的葡萄、成熟的葡萄、過熟的葡萄 濃縮葡萄內的糖分: 過熟的葡萄、感染貴腐菌的葡萄、結凍的葡萄
釀酒過程的各項選擇	容器類型: 不鏽鋼桶、水泥槽、橡木桶 橡木桶類型: 小型、大型、新、舊、烘烤的程度 蘋果酸乳酸轉化 酒渣 調配: 一致性、複雜度、風格
瓶中陳年	紅酒: 顏色、單寧、香氣與風味 白酒: 顏色、香氣與風味

黑色葡萄品種的 GI

Merlot

歐盟內的 GI

PGI 酒款的釀造

- 法國: Pays d' Oc

PDO

- 法國: Bordeaux、Saint-Émilion、Pomerol

其他國家葡萄酒產區的 GI:

美國: California、Napa Valley、Sonoma

智利: Central Valley

南非: Stellenbosch

澳大利亞: Margaret River

紐西蘭: Hawke's Bay

Cabernet Sauvignon

歐盟內的 GI

PGI 酒款的釀造

- 法國: Pays d' Oc

PDO

- 法國: Bordeaux、Haut-Médoc、Pauillac、Margaux、Graves、Pessac-Léognan

其他國家葡萄酒產區的 GI:

美國: California、Napa Valley (Oakville、Rutherford、Calistoga)、Sonoma

智利: Central Valley、Maipo Valley、Colchagua Valley

南非: Stellenbosch

澳大利亞: Coonawarra、Margaret River

紐西蘭: Hawke's Bay

Syrah/Shiraz

歐盟內的 GI

PGI 酒款的釀造

- 法國: Pays d' Oc

PDO

- 法國:
 - Rhône 北部: Crozes-Hermitage、Hermitage、Côte-Rôtie
 - Languedoc-Roussillon: Minervois

其他國家葡萄酒產區的 GI:

澳大利亞: South Eastern Australia、Barossa Valley、Hunter Valley

Pinot Noir

歐盟內的 GI

PDO

- 法國: Bourgogne (Burgundy)、Gevrey-Chambertin、Nuits-Saint-Georges、Beaune、Pommard

其他國家葡萄酒產區的 GI:

美國: Sonoma、Los Carneros、Santa Barbara County、Oregon

智利: Casablanca Valley

南非: Walker Bay

澳大利亞: Yarra Valley、Mornington Peninsula

紐西蘭: Martinborough、Marlborough、Central Otago

白色葡萄品種的 GI

Chardonnay

歐盟內的 GI

PGI 酒款的釀造

- 法國: Pays d' Oc

PDO

- 法國: Bourgogne (Burgundy) \ Chablis \ Puligny-Montrachet \ Meursault \ Mâcon \ Pouilly-Fuissé

其他國家葡萄酒產區的 GI:

美國: California \ Sonoma \ Los Carneros \ Napa Valley \ Santa Barbara County \ Oregon
 智利: Central Valley \ Casablanca Valley
 南非: Western Cape \ Walker Bay
 澳大利亞: South Eastern Australia \ Yarra Valley \ Adelaide Hills \ Margaret River
 紐西蘭: Marlborough \ Hawke' s Bay

Riesling

歐盟內的 GI

PDO

- 法國: Alsace
- 德國: Mosel \ Rheingau \ Pfalz

其他國家葡萄酒產區的 GI:

澳大利亞: Clare Valley \ Eden Valley

Sauvignon Blanc

歐盟內的 GI

PGI 酒款的釀造

- 法國: Pays d' Oc

PDO

- 法國:
 - Loire: Sancerre \ Pouilly-Fumé \ Touraine
 - Bordeaux: Bordeaux \ Graves \ Pessac-Léognan

其他國家葡萄酒產區的 GI:

美國: Napa Valley
 智利: Central Valley \ Casablanca Valley
 南非: Elgin \ Constantia
 澳大利亞: Adelaide Hills \ Margaret River
 紐西蘭: Marlborough

Pinot Grigio/Pinot Gris

歐盟內的 GI

PGI 酒款的釀造

- 義大利: Veneto

PDO

- 法國: Alsace
- 義大利: Delle Venezie \ Friuli-Venezia Giulia

重要的地區性酒標術語，用於標示以該區主要品種釀造的葡萄酒風格和品質。

法國

Burgundy: Premier Cru \ Grand Cru
Bordeaux: Bordeaux \ Bordeaux Supérieur \ Cru Bourgeois \ Grand Cru Classé
Alsace: Grand Cru

德國

Prädikatswein \ Kabinett \ Spätlese \ Auslese \ Beerenauslese (BA) \ Trockenbeerenauslese (TBA) \ Eiswein
 Trocken \ Halbtrocken

學習成果 4

了解以各產區的重要黑、白葡萄品種釀成的葡萄酒風格和品質。

評核要點

1. 描述重要的地區性黑、白葡萄品種的**特徵**。
2. 描述以特定 **GI** 內重要的地區性黑、白葡萄品種所釀造的葡萄酒風格和品質。
3. 說明**酒標術語**的意義，識別以重要的地區性黑、白葡萄品種釀造的葡萄酒風格和品質。

黑色葡萄品種	
特徵	顏色、單寧程度、糖分 (潛在酒精度)、酸度、香氣與風味
Gamay	
GI	法國: Beaujolais、Beaujolais Villages、Beaujolais Cru (Fleurie)
Grenache/Garnacha	
GI	法國: · Rhône 南部 : Côtes du Rhône、Côtes du Rhône Villages、Châteauneuf-du-Pape · Languedoc-Roussillon 與 Provence : Minervois、Côtes de Provence 西班牙: Rioja、Navarra、Priorat 澳大利亞: Barossa Valley、McLaren Vale
Tempranillo	
GI	西班牙: Rioja、Ribera del Duero、Catalunya
酒標術語	Joven/Genérico、Crianza、Reserva、Gran Reserva
Nebbiolo	
GI	義大利: Barolo、Barbaresco
Barbera	
GI	義大利: Barbera d' Asti
Sangiovese	
GI	義大利: Chianti、Chianti Classico、Brunello di Montalcino
酒標術語	Riserva
Corvina	
GI	義大利: Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella
酒標術語	Classico
Montepulciano	
GI	義大利: Montepulciano d' Abruzzo
Zinfandel/Primitivo	
GI	美國: California 義大利: Puglia

Pinotage	
GI	南非: Western Cape
酒標術語	開普調配葡萄酒 (Cape Blend)
Carmenère	
GI	智利: Central Valley
Malbec	
GI	阿根廷: Mendoza
白色葡萄品種	
特徵	顏色、糖分 (潛在酒精度)、酸度、香氣與風味
Chenin Blanc	
GI	France: Vouvray 南非: Western Cape
Sémillon/Semillon	
GI	法國: Sauternes 澳大利亞: Hunter Valley、Barossa Valley
Viognier	
GI	法國: · Rhône 北部: Condrieu
Gewurztraminer	
GI	法國: Alsace、Alsace Grand Cru
Verdicchio	
GI	義大利: Verdicchio dei Castelli di Jesi
Cortese	
GI	義大利: Gavi
Garganega	
GI	義大利: Soave, Recioto di Soave
酒標術語	Classico
Fiano	
GI	義大利: Fiano di Avellino
Albariño	
GI	西班牙: Rías Baixas
Furmint	
GI	Hungary: Tokaj
酒標術語	Aszú

學習成果 5

了解釀酒過程如何影響氣泡酒與強化酒的風格。

評核要點

1. 指出用來釀造氣泡酒主要風格的**葡萄品種**。
2. 指出氣泡酒與強化酒的主要**釀造階段**。
3. 指出釀造氣泡酒與強化酒的主要 **GI**。
4. 描述特定氣泡酒與強化酒的**風格**。
5. 說明與**氣泡酒和強化酒的風格和品質相關的重要酒標術語**的意思。

葡萄品種	氣泡酒: Chardonnay、Pinot Noir、Meunier、Moscato (Muscat)、Glera
釀酒過程	<p>氣泡酒:</p> <ul style="list-style-type: none"> · 法國: Champagne · 義大利: Asti、Prosecco · 西班牙: Cava · 其他國家: 南非、美國、澳大利亞、紐西蘭 <p>強化酒:</p> <ul style="list-style-type: none"> · 西班牙: Sherry · 葡萄牙: Port
GI	<p>氣泡酒:</p> <ul style="list-style-type: none"> · 瓶中發酵法: 傳統法 · 大槽發酵法: 干型風格、甜型風格 <p>強化酒:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sherry: 發酵後進行酒精強化過程、陳年時與「酒花」(flor) 接觸、陳年時與氧氣接觸 · Port: 以酒精強化方式中斷發酵、陳年
與氣泡酒及強化酒的風格與品質相關的酒標術語	<p>氣泡酒: Brut、Demi-Sec、Vintage/Non-Vintage、傳統法 (Traditional Method)、開普傳統法 (Cap Classique)</p> <p>強化酒:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sherry: Fino、Amontillado、Oloroso、Pale Cream、Medium Cream、PX (Pedro Ximénez) · Port: Ruby、Reserve Ruby、Late Bottled Vintage (LBV)、Vintage、Tawny

學習成果 6

了解儲存葡萄酒、侍酒服務，以及葡萄酒與食物搭配的主要原則和過程。

評核要點

1. 指出**儲存葡萄酒**的理想狀態以及使葡萄酒**保持新鮮**的方法。
2. 說明各種類別和風格的葡萄酒的建議**侍酒溫度**。
3. 說明**葡萄酒開瓶與侍酒**的正確程序
4. 指出**常見葡萄酒缺陷**會如何影響葡萄酒香氣和風味。
5. 指出**食物與葡萄酒的主要相互作用**。

儲存葡萄酒的理想狀態	溫度、光線、酒瓶存放方式
葡萄酒保鮮方法	真空法、惰性氣體覆蓋法
侍酒溫度	白酒與粉紅酒： <ul style="list-style-type: none"> · 氣泡酒 — 充分冷藏 · 甜酒 — 充分冷藏 · 輕盈到中等酒體的白酒與粉紅酒 — 冷藏 · 酒體飽滿的白酒 — 略為冷藏 紅酒： <ul style="list-style-type: none"> · 中等至飽滿酒體的紅酒 — 室溫 · 酒體輕盈的紅酒 — 略為冷藏
侍酒	開瓶： 靜態酒、氣泡酒 換瓶醒酒 侍酒： 預備酒杯，檢查葡萄酒的外觀和香氣是否正常
常見的葡萄酒缺陷	軟木塞污染、瓶塞缺陷、高溫受損
食物與葡萄酒的主要相互作用	食物中影響葡萄酒的元素： 甜、鮮、酸、鹹、風味濃郁度、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

下列酒單是根據課堂的先後次序排列。

單元 1

- Pinot Grigio
- 經橡木陳年的 Chenin Blanc、Semillon 或 Chardonnay
- Gewurztraminer Alsace Grand Cru
- Beaujolais Villages
- Barolo

單元 2

- Gevrey-Chambertin 或 Nuits-Saint-Georges 或 Beaune 或 Pommard
- Pinot Noir: 來自美國、智利、南非、澳大利亞或紐西蘭 (最好是章程中所提到的產區之一)
- Zinfandel 紅酒

單元 3

- White Zinfandel
- 澳大利亞干型 Riesling
- 德國 Spätlese Riesling
- 干型或半干型 (demi-sec) Chenin Blanc 或干型 Semillon
- Tokaji 或 Sauternes

單元 4

- Chablis Premier Cru
- Puligny-Montrachet 或 Meursault 或 Pouilly-Fuissé
- Chardonnay: 來自美國、智利、南非、澳大利亞或紐西蘭 (最好是章程中所提到的產區之一)
- Sancerre 或 Pouilly-Fumé
- Marlborough Sauvignon Blanc
- Albariño 或 Pinot Gris 或 Viognier

單元 5

- Merlot (IGP 或高產量品牌)
- Saint-Émilion Grand Cru
- Haut-Médoc Cru Classé
- Cabernet Sauvignon: 來自美國、智利、南非、澳大利亞或紐西蘭 (最好是章程中所提到的產區之一)
- Rhône 北部的 Syrah
- Barossa Valley Shiraz

單元 6

- 一般的 Côtes du Rhône
- Châteauneuf-du-Pape
- 法國或西班牙的粉紅酒或 Rioja Genérico
- Rioja Reserva
- Mendoza Malbec 或智利 Carmenère
- 南非的 Pinotage

單元 7

- Gavi 或 Soave 或 Verdicchio
- Fiano 或 Soave 或 Verdicchio
- Barbera d' Asti
- Valpolicella Classico
- Chianti Classico Riserva
- Sauternes 或 Tokaji (以單元 3 中沒被選中的酒款為主)

單元 8

- Prosecco
- Cava
- Champagne
- Asti
- Fino 或 Oloroso Sherry
- LBV 或 Tawny Port

4

考試指引

考試管理

考試由 WSET Approved Programme Provider (授權培訓機構, 簡稱 APP) 安排進行。APP 必須遵守 APP Handbook (APP 手冊) 中定明的政策和守則。

評核方法

WSET 葡萄酒第二級認證會以閉卷理論考試進行評核, 考題包含 50 題選擇題, 作答時間為 60 分鐘。每道選擇題僅有一個正確答案, 考生必須將答案填塗在 (a) 可機讀的答題紙上, 或 (b) 電腦 / 其他設備 (根據評估進行方式而定)。在考試當天, 學員會得到如何完成考試的詳細說明。

每道正確作答的題目可得一分; 答錯不會倒扣分數。考生必須取得至少 55% 的分數才算及格。

關於WSET第二級認證考試

全部試題均按照本機構發布的學習成果精心設計。在建議的學習教材《葡萄酒: 解讀酒標》中已包含正確答題所需的所有資訊。

下列表格顯示考試中每項內容的比重:

學習成果	選擇題 (每題一分)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
50 分	

5

試題範例

本機構並不會發表 WSET 葡萄酒第二級認證的考古題(歷年考畢試題)。為了讓學員大致了解考試的題目形式和內容,本部分列舉五道例題。考試包含 50 道類似題目。

1. 與紅酒相比,一般來說白酒的發酵溫度:

- a. 可能比紅酒高或低
- b. 與紅酒相同
- c. 比紅酒高
- d. 比紅酒低

2. 以下哪一個葡萄品種在德國與澳大利亞都能夠釀造出品質極好的白酒?

- a. Merlot
- b. Semillon
- c. Shiraz
- d. Riesling

3. 在以下哪一個產區,葡萄酒可以被標示為「Grand Cru」?

- a. Chablis
- b. Vouvray
- c. Minervois
- d. Hermitage

4. 甜型葡萄酒的理想侍酒溫度為何?

- a. 室溫
- b. 略為冷藏
- c. 冷藏
- d. 充分冷藏

5. 下列哪一個是對 Tawny Port 最好的描述?

- a. 金黃色,帶有酵母的風味
- b. 具有高單寧與高酸度
- c. 甜型,帶著水果乾與核果香氣
- d. 干型的氣泡酒

答案

1d、2d、3a、4d、5c

6

考試規則

1 報考條件

1.1 資格

1.1.1 報考 WSET 葡萄酒第二級認證考試的考生必須年滿其參加考試的國家地區購買酒精飲料的法定年齡；或正就讀受認可且內容涵蓋這項考試的全日制課程，或已取得家長或法定監護人同意。

1.1.2 報考 WSET 葡萄酒第二級認證考試並無資格限制，不需要事先獲得其他資格認證或部分資格認證。

1.1.3 如學員未達到考試舉辦國購買酒精類飲品的法定年齡，或由於健康、宗教等原因而選擇不品酒，便不得或不必要在課程期間品飲任何酒樣，這樣並不會影響學員成功完成課程。

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 若母語非英語的考生參加英文版考試，我們強烈建議考生的雅思 (IELTS) 成績需至少達到 6 分以上或具備同等的英語程度。

1.2.3 使用其他語言考試的考生應具有與考試所用語言相當的讀寫能力。

2 考試形式及成績

2.1 WSET 葡萄酒第二級認證以閉卷理論考試來進行評核，考試時間為 60 分鐘，考卷由 50 道選擇題組成，每題為 1 分。

2.2 考試成績由 WSET 按以下形式公布：

- WSET 會將包含所有學員成績等級的電子成績單發送給各 APP，再由 APP 將成績告知學員。
- WSET 隨後也會將學員的成績單信件與證書寄給各 APP，再由 APP 轉交給學員。

2.3 成績及評級標準如下：

成績評級	所需百分比
不及格，無等級(Fail unclassified)	分數在 44% 及以下
不及格(Fail)	分數在 45% 至 54% 之間
及格(Pass)	分數在 55% 至 69% 之間
良好(Pass with merit)	分數在 70% 至 84% 之間
優秀(Pass with distinction)	分數達 85% 及以上

2.4 WSET 保留更改以上發布的成績評級的權利。

3 合理調整

3.1 有特殊考試需求(須具備第三方開立的證明)的考生必須在報名時將相關需求告知 APP 的考務人員。如有需要，可向 WSET 索取更多為考務人員及考生提供的指引。

3.2 WSET 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。考生必須在報名時將此類需求告知 APP。

4 重考

4.1 考試不及格的考生可以申請重考。重考次數不限。

4.2 已及格的考生不可為了獲取更高成績而重考。

5 考試規定及操守

5.1 在報名考試前，考生必須同意遵守以下規定：

- 考生不得在考試的任何部分做出任何不公平或不誠實的行為。WSET 將根據已發布的政策對不當行為或作弊進行調查，若查證屬實，有關考生可能會受到制裁，包括取消考試資格。
- 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。
- 考試必須在規定時間內完成。
- 不得攜帶任何形式的參考資料。
- 當監考員宣布考試開始，考生便不得進行任何形式的討論，直至考生離開考場或監考員宣布考試結束為止。
- 考試進行期間，考生僅可攜帶以下物品：原子筆、鉛筆、橡皮擦、飲用水。
- 嚴禁考生拍攝考試資料、向他人披露考卷內容，或將考卷的內容以任何形式複製。除用於考試的電腦或行動設備外，禁止使用任何其他類型的電子設備。
- 行動電話必須關閉(但不包含遠距監考環境中使用的行動電話)，並將其放在視線之外，遠離考試桌面。
- 嚴禁使用任何時鐘和手錶的「鈴聲鬧鈴」功能。

現場考試

- 考生在考試開始後 15 分鐘之內不准離開考場。
- 若在規定的開考時間後到達考場，但抵達時已有考生交卷離開，則該名遲到的考生將不得進入考場。
- 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，考生不得離開考場再折返，除非考生在離開試場室期間有監考員全程陪同。
- 若考生提早完成考試，在不影響其他考生的情況下，可以在離考試結束至少還有 10 分鐘提前交卷並離開考場，但離開後不得再次進入考場。
- 監考員無權對任何考題加以評論、詮釋或表達意見。
- 任何有作弊嫌疑的考生將被要求立即離開考場。
- 試題卷不得帶出試場，考生若不將試題卷與答案卷一起交出，就可被視為不當行為。

遠距監控考試

- 在考試之前，應試者會收到明確的說明，讓他們清楚如何進行遠距考試及其相關法規。

5.2 考生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 WSET 保留永久禁止遭認定有不當行為的學員獲取 WSET 資格考試的權利。

5.4 試卷及答案卷均屬於 WSET 所有，不會發還予考生。

6 考試反饋、成績覆核及上訴

6.1 需要成績覆核以及 / 或評語的考生應聯絡所屬 APP，並索 Enquiry and Feedback Form (評語及成績覆核申請表)。

6.2 對成績覆核的回覆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)，並必須在發出成績覆核結果後十個工作天之內填妥，連同費用送達 WSET。在此期限後接到的上訴要求概不受理。

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 提出投訴。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，所有投訴將會以保密形式處理，但 WSET 無法受理匿名投訴。

8 一般守則

8.1 WSET 期望其工作人員以及在我們認可的 APP 中代表 WSET 的人員在執行工作時，將受到專業和尊重的對待。口頭辱罵或身體傷害、持續或不切實際的要求、或對工作人員作出造成壓力的威脅，都將視為不當行為。如有犯者可能會從 WSET 認證中永久除名。

9 考試規則

9.1 WSET 保留可酌情添加或更改上述考試規則的權利。

7

WSET 資格認證課程

WSET 資格認證課程

WSET 提供一系列涵蓋清酒、烈酒與葡萄的資格認證課程。這些課程均由 WSET 研發和管理。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 葡萄酒第二級認證 (603/4432/5)

WSET 葡萄酒第三級認證 (601/6352/5)

WSET 葡萄酒第四級文憑

WSET 烈酒第一級認證 (600/1501/9)

WSET 烈酒第二級認證 (600/1507/X)

WSET 烈酒第三級認證

WSET 清酒第一級認證 (603/2051/5)

WSET 清酒第三級認證 (603/2066/7)

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

監管單位

WSET 獲英國 The Office of Qualifications and Examinations Regulation，簡稱 Ofqual（資格與考試監管處）認證。在適用的情況下，在各資格認證旁會列出認證編號。

多元及平等政策

WSET 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。如有需要可向 Quality Assurance Team（質量監督團隊）索取我們的多元及平等政策資料，請發電郵至：qa@wsetglobal.com

WSET 獎勵計劃

考試成績優異的學員可以有資格獲取獎勵。WSET 會與符合資格的學員聯繫。如欲查詢 WSET 設立的獎項，請瀏覽：<https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



WSET

葡萄酒及烈酒
教育信託基金會

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 2 版