

“探索葡萄酒与烈酒的世界”



WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证说明书

# WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证

此说明书包括了学员和教员所需的关于 WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证的必要信息。

此文件主要详细描述了学习的成果。教员应该根据此成果准备课程，学员也应据此规划学习，因为最后的考试测试的正是这些内容。

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，还包括了考试准则。

## 目录

---

1-6 简介

7-8 WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证

---

9-19 第一单元 - 世界上葡萄酒与烈酒的理论

20-26 第二单元 - 葡萄酒的系统品尝

27 考试指导

28-30 第一单元 单选题

31-32 第一单元 笔试

33 第二单元 品酒考试

34-36 考试准则

37-40 笔录

---

# 简介

## 英国葡萄酒烈酒基金会资格证明

### WSET®认证是葡萄酒烈酒基金会资格证明部门。

我们提供有质量保障的认证，以帮助人们更加了解酒精性饮料并且提高他们品酒技能。我们通过以下方式达到此目标：

- 和饮料行业合作从而制定合适的教学大纲
- 批准认可可能提供我们认证的教学者
- 安排考试
- 为成功的学员发放证书

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在<sup>1</sup>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去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。此认证的目的是为准备进入服务行业或者烈酒行业的人提供基础的产品知识。

---

**全称：WSET®第二级烈酒认证**

---

**QCF 等级： 2      认证号码 600/1507/X**

---

**介绍：** 此认证与第二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类型的广泛知识，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。

---

**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：** 第三级认证提供更全面的世界葡萄酒与烈酒知识，并且更着重于品酒技能。

---

**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： 这属于个人研究项目，学生可以通过在自己选择的葡萄酒与烈酒专门领域中获取更高等级的研究、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系统。



BS EN ISO 9001:2008

FS 66504

## 如何准备第三级葡萄酒与烈酒认证

WSET®认证只能由 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®证明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 APPs 会也为学员提供远程教育。

英国和英国以外被认可的资格培训师(APPs)的名单在 WSET®网站([www.wsetglobal.com](http://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定制了获得证明的六个关键技能：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®第三级认证并不专门针对任何一个关键技能进行评测。但是学生有机会培养特定的关键技能，并且拥有展示产品目录的能力。

为方便教员和学生，我们做了一个针对六个关键技能的概要。在学习 WSET®第三级认证的过程中，将有机会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所使用的学习模式的影响。

WSET®第三级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的关键技能的学生，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®第三级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](http://www.wsetglobal.com))的 APP 手册中可以查询到。

学习 WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证中，使用所推荐的 WSET®教师指南和第三级认证学习资料时可能会出现的关键技能将在此指南中指出。用其他教学方法的教师可能会产生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复件可以从 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，和有限的其他民众及海外人士，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](http://www.wsetglobal.com))上查询。

# WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证

## 认证目标

WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证旨在帮助人们深入了解世界上的主要葡萄酒与烈酒，并且了解他们在全球市场上的重要性。此认证可以帮助人们对葡萄酒以及烈酒的质量和商业价值做出专业评估。此认证还提供深入的产品知识，帮助人们提高职业能力和竞争力。例如在零售领域里的产品选择，或者服务行业等方面。

WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证的持有者将具备描述世界上主要的葡萄酒以及烈酒的特点的能力，并且能够指出影响酒的风格、质量和价值的主要因素。继而他们将能够胜任不同场合为其他人提供管理建议、为客户的问题提供权威解答、专业地选酒等工作。

认证机制	WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证
核心单元	第一单元 - 世界上葡萄酒与烈酒的理论
	第二单元 - 葡萄酒的系统品尝

*学员必须完成两个核心单元，才可获得WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证*



两个单元的学习成果分配如下：

单元标题	学习成果代码	学习成果题目
<b>第一单元：世界上葡萄酒与烈酒的理论（6 个学分）</b>	1	了解世界上主要葡萄酒生产过程的关键因素，描述这些因素如何影响葡萄酒的风格、质量以及价格
	2	详细描述世界上主要葡萄酒的特点
	3	了解世界上主要起泡酒生产过程的关键因素，描述这些因素如何影响葡萄酒的风格、质量以及价格
	4	了解世界上主要加强酒（利口酒）生产过程的关键因素，描述这些因素如何影响葡萄酒的风格、质量以及价格
	5	了解世界上主要烈酒和甜烈酒生产过程的关键因素，描述这些因素如何影响葡萄酒的风格、质量以及价格
	6	掌握为客人或者员工提供葡萄酒与烈酒相关信息与建议的能力
<b>第二单元：葡萄酒的系统品尝（2 个学分）</b>	1	辨别以及评估世界上主要葡萄酒的特点、质量以及商业价值

## 录取

如需进行 WSET®第三级的学习，建议学员已通过 WSET®二级认证或者具有相同水平的经验。在举行考试的国家中，若学生未达到购买酒精类饮品的法定年龄，或者因为健康、宗教等原因而选择不品酒，他们在课程中将不能品饮任何样品酒，所以他们将不能够合格通过 WSET®第三级第二单元的考核。此种情况下，如学员完成第一单元的学习可以获得相关的记录证明，但是将不能获得 WSET®第三级的认证。预备学员在准备学习之前，需与 APP 机构确认其水平是否适合进行第三级学习。

## 建议学习时间

为了顺利完成两个单元的学习，我们建议学员至少保证有 84 个小时的学习时间。这些时间通常由课堂教学时间与自学时间组成，同时建议项目中教师教学时间不少于 28 个小时。

## 未来规划

### WSET®第四级葡萄酒与烈酒认证

如果想要进行 WSET®第四级葡萄酒与烈酒认证的学习，则必须通过 WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证。

# 第一单元 - 世界上葡萄酒与烈酒的理论

学习成果一 - 阐释世界上主要葡萄酒生产的关键因素，描述这些因素如何影响葡萄酒的风格、质量以及价格

## 考核标准

1. 了解产区对于葡萄酒生产的影响。
2. 掌握影响葡萄栽培的主要因素。
3. 了解影响葡萄酒风格、质量和价格的主要因素。
4. 评估酿造、熟化和装瓶的主要方法。
5. 了解这些方法对葡萄酒的风格、质量和价格的影响。
6. 分析本地葡萄酒市场的成本细目。

<b>A 类</b>	<b>产区</b>
气候	地区气候、产区气候以及每年的天气情况
土壤	土壤类型、葡萄园朝向、风土条件的影响
<b>B 类</b>	<b>葡萄栽培</b>
葡萄树	种类、品种、种内杂交、种间杂交、品系、葡萄根瘤蚜、砧木、嫁接和苗木选择的定义，葡萄树遭受的问题
葡萄园	葡萄园年生长周期、产量、整形、修剪、葡萄园遭受的问题、采收
<b>C 类</b>	<b>葡萄酒酿造</b>
发酵过程	酒精发酵的原理、发酵前调节
生产、设备和操作的过程	红葡萄酒、桃红葡萄酒、白葡萄酒、甜酒 压榨、发酵设备
<b>D 类</b>	<b>熟化和装瓶</b>
熟化	熟化带来的影响、适合熟化的葡萄酒的特性、熟化容器、加速熟化的方法
下胶	下胶的定义、下胶剂
过滤	过滤的定义、过滤器的种类
稳定化	化学以及微生物的不稳定性和灭菌方法、低温灭菌以及高温杀菌装瓶
包装及封盖	玻璃瓶、聚酯包装、盒装袋 软木塞、合成软木塞、螺旋盖

## 学习成果二-详细描述世界上主要葡萄酒的特点

### 考核标准

1. 掌握世界上主要静止葡萄酒的**产区**，和主要葡萄酒生产国的产区，以及必要掌握的这些产区里面重要的村级区。
2. 分析这些产区和村级区中影响葡萄酒风格，质量和价格的**主要因素**。
3. 描述这些产区和村庄中最主要的葡萄酒的特征，静止葡萄酒的产区和村级区分为两组，组 I 和组 II。**组 I** 的葡萄酒要求学员能够了解葡萄酒的风格、质量以及价格。**组 II** 的葡萄酒要求学员只需要了解葡萄酒的产区、主要的葡萄品种、大致气候状况并能够描述大致的风格、质量水平和价格区间。

请注意：起泡酒和加强酒没有此种划分。

A 类	产区和村级区	
	组 I	组 II
法国全区		Vin de France 法国酒
Bordeaux 波尔多	Bordeaux 波尔多 Bordeaux Supérieur 优级波尔多	Côtes de Bordeaux 波尔多山坡、 Entre-Deux-Mers AC 昂特尔德梅尔 (两海间)
	Médoc 梅多克 (Haut-Médoc 上梅多克、 Saint-Estèphe 圣爱斯泰夫、 Pauillac 波亚克、Saint-Julien 圣于连、 Margaux 玛歌)	
	Pessac-Léognan 佩萨克-雷奥良	Graves 格拉夫
	Saint Emilion 圣埃米利永 (Saint-Emilion Grand Cru 优级圣埃米利永) Pomerol 波美侯	Saint Emilion Satellites 圣埃米利永卫星产区 Fronsac 弗龙萨克 Canon-Fronsac 卡农 - 弗龙萨克
	Sauternes 索泰尔讷 (Barsac 巴尔萨克)	
法国西南部		Bergerac 贝尔热拉克 (Monbazillac 蒙巴济亚克) Cahors 卡奥尔 Madiran 马蒂宏 Côtes de Gascogne IGP 加斯科涅区 Jurançon 朱朗松

<b>Burgundy</b> 勃艮第	Bourgogne 勃艮第	Côte Chalonnaise 夏隆内酒区(Rully 吕利、Mercurey 梅尔居雷、Givry 日夫里、Montagny 蒙塔尼),
	Chablis 夏布利 (Chablis Premier Cru 夏布利一级葡萄园、Chablis Grand Cru 夏布利特级葡萄园)	
	Côte de Nuits 尼伊酒区 (Gevrey-Chambertin 热夫雷尚贝坦、Vougeot 武若、Vosne-Romanée 孚讷-罗马内、Nuits-Saint-Georges 尼伊圣乔治)	
	Côte de Beaune 博讷酒区(Aloxe-Corton 阿洛斯-科尔登、Beaune 博讷、Pommard 波马尔、Volnay 沃尔奈、Meursault 默尔索、Puligny-Montrachet 皮里尼-蒙哈榭、Chassagne-Montrachet 夏瑟尼-蒙哈榭) Grand Crus 特级葡萄园	
	Pouilly-Fuissé 普伊富塞	Mâcon 马孔(Mâcon-Villages 马孔村级)
	Beaujolais 博若莱(Beaujolais Villages 博若莱村级、Beaujolais Crus 博若莱特级村)	
<b>Alsace</b> 阿尔萨斯	Alsace 阿尔萨斯 (Alsace Grand Cru 阿尔萨斯特级园)	
<b>Loire</b> 卢瓦尔河		Val de Loire IGP 卢瓦尔河区
	Muscadet 密斯卡得(Muscadet Sèvre et Maine 密斯卡得-塞维曼尼、Sur Lie 酒泥陈酿法)	
	Coteaux du Layon 莱昂区、Savennières 萨韦涅尔	Anjou 安茹 Saumur 索缪尔
	Vouvray 武弗雷	Touraine 都兰 Bourgueil 布尔格伊 Chinon 希农
	Sancerre (white) 桑塞尔(白葡萄酒)、Pouilly-Fumé 普伊芙美	Sancerre (red) 桑塞尔(红葡萄酒) Menetou-Salon 默讷图萨隆

<b>Rhone</b> 罗讷河谷	Hermitage (red) 埃米塔日 (红葡萄酒) Crozes-Hermitage (red) 克罗兹-埃米塔日 (红葡萄酒) Côte Rôtie 罗第 Condrieu 孔得里约	Hermitage (white) 埃米塔日 (白葡萄酒) Crozes-Hermitage (white) 克罗兹-埃米塔日 (白葡萄酒) Saint-Joseph 圣约瑟夫 Cornas 科尔纳斯
	Côtes du Rhône 罗讷河谷(Côtes du Rhône Villages) (red) (罗讷河谷村庄级) (红葡萄酒) Châteauneuf-du-Pape (red) 教皇新堡 (红葡萄酒)	Côtes du Rhône 罗讷河谷(Côtes du Rhône Villages) (white) (罗讷河谷村庄级) (白葡萄酒) Châteauneuf-du-Pape (white) 教皇新堡 (白葡萄酒) Gigondas 吉恭达斯 Vacqueyras 瓦给拉斯 Lirac利哈克 Tavel塔维勒
<b>Languedoc</b> 朗格多克 <b>Roussillon</b> 鲁西荣 <b>Provence</b> 普罗旺斯 罗旺斯		Pays d'Oc IGP 奥克地区
		Languedoc 朗格多克(Pic Saint Loup皮克-圣路、La Clape 克拉普) Minervois 米内瓦
		Côtes du Roussillon 鲁西荣区(Côtes du Roussillon Villages 鲁西荣村级) Fitou 菲图 Corbières 科比埃
		Bandol 邦多勒 Côtes de Provence 普罗旺斯区

A 类		产区和村级区 (续)	
	组 I	组 II	
德国 Mosel 摩泽尔	Bernkastel 本喀斯特、Piesport 皮斯波特	Ruwer 鲁沃河、Saar 萨尔河	
Nahe 纳赫		Schlossböckelheim 博克海姆堡	
Rheingau 莱茵高	Rüdesheim 吕德斯海姆、Geisenheim 盖森海姆、Johannisberg 圣约翰		
Rhienhessen 莱茵黑森		Nierstein 尼尔施泰因	
Pfalz 法尔兹		Forst 弗斯特、Deidesheim 戴德斯海姆	
Baden 巴登		Kaiserstuhl-Tuniberg 凯撒施图尔山-突尼堡	
Franken 弗兰肯		Franken 弗兰肯	
奥地利	Wachau 瓦豪	Niederösterreich 下奥地(Weinviertel 威非尔特)	
		Burgenland 布尔根兰州(Neusiedlersee 新锡德尔湖、Neusiedlersee-Hügelland 新锡德尔湖丘陵地、Mittelburgenland 中布尔根兰)	
匈牙利	Tokaji 托卡伊		
希腊		Regional Wines 地区酒	
		Naoussa 纳欧萨 Nemea 奈迈阿 Santorini 圣托里尼	
意大利 Piemonte 皮埃蒙特	Barolo 巴洛罗 Barbaresco 巴尔巴莱斯科	Langhe 朗格 Barbera d' Asti 阿斯蒂的巴贝拉 Dogliani 多利亚尼 Dolcetto d' Alba 阿尔巴的多塞托 Roero 罗埃罗 Gavi 加维	

<b>Trentino- Alto-Adige 特 伦蒂诺—阿 尔托阿迪杰</b>		Trentino 特伦蒂诺 Alto Adige 阿尔托阿迪杰
<b>Friuli- Venezia- Giulia 弗留利 —威尼斯朱 利亚</b>		Collio 山坡 Friuli Grave 弗留利的格拉夫
<b>Veneto 威尼 托</b>	Valpolicella 瓦波利切拉(Amarone della Valpolicella 瓦波利切拉的阿玛罗尼、 Recioto della Valpolicella 瓦波利切拉的 来乔多) Soave 嫂阿维	Bardolino 巴多利诺 Veneto IGT 威尼托 IGT
<b>Tuscany 托斯 卡纳</b>	Chianti 奇昂第 Chianti Classico 古典奇昂第 Brunello di Montalcino 蒙塔尔奇诺的巴 内洛 Vino Nobile di Montepulciano 蒙帕塞诺 的贵族红葡萄酒产区	Bolgheri 保格利 Vernaccia di San Gimignano 圣吉米尼 亚诺的维奈西卡 Toscana IGT 托斯卡纳IGT
<b>Marche 马尔 什</b>		Conero 科内罗 Verdicchio dei Castelli di Jesi 耶稣城堡 的维蒂奇诺
<b>Umbria 翁布 里亚</b>		Orvieto 奥尔维耶托
<b>Lazio 拉齐奥</b>		Frascati 弗拉斯卡蒂
<b>Abruzzo 阿布 鲁佐</b>		Montepulciano d’Abruzzo 阿布鲁佐-蒙 帕塞诺 Trebiano d’Abruzzo 阿布鲁佐-棠比内 洛
<b>Campania 坎 帕尼亚</b>		Taurasi 托拉西
<b>Puglia 普利亚</b>		Salice Salentino 萨利切萨伦蒂诺 Copertino 科佩尔蒂诺 Puglia IGT 普利亚 IGT
<b>Basilicata 巴 斯利卡塔</b>		Aglianico del Vulture 窝尔图雷的艾格 尼科
<b>Sicily 西西里</b>		Sicilia IGT 西西里 IGT

西班牙 全区		DOs de Pago
Ebro 埃布罗 河和 Pyrénées 比利牛斯山	Rioja 里奥哈	Navarra 纳瓦拉 Calatayud 卡拉塔尤德 Cariñena 卡利涅纳
Catalunya 加泰罗尼亚	Priorat 贝利奥拉特	Catalunya 加泰罗尼亚 Penedès 佩内德斯
Duero Valley 杜罗河谷	Ribera del Duero 杜罗河畔	Toro 托罗 Rueda 卢埃达 VdIT Castilla y León 地区餐酒
North West 西北部	Rías Baixas 下海湾	Bierzo 比埃尔索
Levante 莱万特		Valencia 巴伦西亚 Jumilla 胡米利亚 Yecla 伊克拉
Castilla-La Mancha 卡斯蒂利亚-拉曼查		La Mancha 拉曼查 Valdepeñas 巴尔德佩纳斯 VdIT de Castilla 地区餐酒
葡萄牙 Northern 北部	Vinho Regional Duriense (Douro) (杜罗河产区)	Vinho Regional Minho 米尼奥产区 (Vinho Verde 绿酒) Vinho Regional Beiras 百利达产区 (Bairrada 百利达、Dão 杜奥)
Central 中部		Vinho Regional Lisboa 里斯本产区 Vinho Regional Tejo 特茹产区(Ribatejo)
Southern 南部		Vinho Regional Península de Setúbal 塞图巴尔半岛产区 Vinho Regional Alentejano (Alentejo) 特茹河外产区
美国		



California 加利福尼亚	Napa County 纳帕郡(Napa Valley 纳帕谷 AVA、Rutherford 罗斯福 AVA、Oakville 奥克维尔 AVA、Mount Veeder 维德山 AVA、Los Carneros 卡尼罗斯 AVA) Sonoma County 索诺玛郡(Russian River Valley 俄罗斯河谷 AVA、Alexander Valley 亚历山大谷 AVA、Dry Creek Valley 干溪谷 AVA)	Mendocino County 门多西诺郡
	Central Valley Region 中央山谷地区 (Lodi 洛黛 AVA)	
		Monterey County 蒙特利郡
		Santa Barbara County 圣巴巴拉郡 (Santa Maria Valley 圣玛丽亚谷 AVA)、San Luis Obispo County 圣路斯奥匹斯堡郡(Paso Robles 百索罗布 AVA)
Oregon 俄勒冈		Willamette Valley 威拉姆特谷 AVA
Washington 华盛顿州		Columbia Valley 哥伦比亚谷 AVA (Yakima Valley 亚基马谷 AVA)
New York 纽约州		Finger Lakes 五指湖 AVA
加拿大		Ontario 安大略省(Niagara Peninsula 尼亚加拉半岛)
		British Columbia 不列颠哥伦比亚省 (Okanagan Valley 欧肯那根谷)
智利		Coquimbo Region 科金博区(Elqui 埃尔基、Limarí 利马里)
	Aconcagua Region 阿空加瓜区 (Casablanca 卡萨布兰卡)	San Antonio 圣安东尼奥、Leyda 莱达、Aconcagua 阿空加瓜
	Central Valley Region 中央山谷地区 (Rapel 拉贝尔、Cachapoal 卡查波阿尔、Colchagua 科尔查瓜)	Maipo 迈波、Curicó 库里科
		Southern Region 南郡产区(Itata 依塔塔、Bío Bío 比奥比奥)
阿根廷	Mendoza Province 门多萨省(Uco Valley 优克谷、Luján de Cuyo 卢汉德库约、	Salta Province 萨尔塔省(Cafayate 卡法亚特)

	Maipú 迈普)	San Juan Province 圣胡安省 Neuquén Province 内乌肯省 Rio Negro Province 黑江省
南非		Western Cape 西开普省
	Coastal Region 沿海地区(Stellenbosch 斯泰伦波斯)	Paarl 帕尔区 Constantia 康斯坦蒂亚、Durbanville 德班维尔
		Breede River Valley Region 布瑞德河谷区(Worcester 伍斯特、Robertson 罗伯特森)
		Walker Bay 沃克湾、Elim 伊利姆、Elgin 埃尔金
澳大利亚全区	South Eastern Australia 东南澳	
South Australia 南澳	Barossa Zone 巴罗萨大区间(Barossa Valley 巴罗萨谷、Eden Valley 伊顿谷) Mount Lofty Ranges Zone 洛夫蒂山脉大区间(Adelaide Hills 阿德莱德山区、Clare Valley 克莱尔谷) Fleurieu Zone 弗雷里卢大区间(McLaren Vale 迈拉仑维尔) Limestone Coast Zone 石灰岩沿岸大区间(Coonawarra 库纳瓦拉)	Limestone Coast Zone 石灰岩沿岸大区间(Padthaway 帕史维) Lower Murray Zone 下穆雷大区间(Riverland 河地)
Victoria 维多利亚州	Port Phillip Zone 菲利浦港区大区间(Yarra Valley 雅拉谷)	Port Philip Zone 菲利浦港区大区间(Geelong 吉龙、Mornington Peninsula 莫宁顿半岛) Central Victoria Zone 中维多利亚大区间(Heathcote 西斯科特)
New South Wales 新南威尔士州	Hunter Valley 猎人谷产区	Riverina 滨海沿岸
Tasmania 塔斯马尼亚		Tasmania 塔斯马尼亚
Western Australia 西澳	South Western Australia Zone 西南澳大区间(Margaret River 玛格利特河)	Great Southern Region 大南部地区(Mount Barker 巴克山、Frankland River 福临河)
新西兰	Hawke's Bay 霍克斯湾	Auckland 奥克兰 Gisbourne 吉斯伯恩、Martinborough 马丁堡

	Marlborough 马尔堡	Nelson 纳尔逊、Canterbury 坎特伯雷、Central Otago 中奥塔哥
--	-----------------	---

<b>B 类</b>	<b>影响葡萄酒风格、质量以及价格的主要因素</b>
<b>价格以及质量</b>	
分类	廉价、中等价格、高价、特高价
成本细目	出酒窖的价格/离岸价格代理佣金、汇率、运输费、储藏和分销费用、税、利润率
<b>影响因素</b>	
风格	气候、土壤、葡萄品种、葡萄栽培、葡萄酒酿造、熟化方法、葡萄酒生产法规、商业价值
质量	微气候、年份差异、土壤、葡萄品种、葡萄栽培、葡萄酒酿造、混合、熟化方法、葡萄酒生产法规
其他	市场助力、生产水平、品牌、文化、政治因素、外界影响和投资

学习成果三-了解世界上主要起泡酒生产过程的关键因素，描述这些因素如何影响葡萄酒的风格、质量以及价格

### 考核标准

1. 了解世界上主要葡萄酒生产国的重要起泡酒产区和村级区，以及重要的村庄。
2. 描述起泡酒的生产方法。
3. 分析影响这些产区和村级区起泡酒的风格、质量和价格的主要因素。
4. 了解这些产区和村级区主要起泡酒的风格。

<b>A 类</b>	<b>产区和村级区</b>
法国	Alsace 阿尔萨斯、 Burgundy 勃艮第、 Champagne 香槟、 Limoux 利穆、 Loire 卢瓦尔 (Saumur 索缪尔、 Vouvray 武弗雷)
西班牙	Cava 卡瓦
意大利	Asti 阿斯蒂 Prosecco 普罗塞克
德国	Sekt 塞克特
新世界	Australia 澳大利亚、 California 加利福尼亚、 New Zealand 新西兰、 South Africa 南非
<b>B 类</b>	<b>生产方法</b>
方法	传统方法、转移法、罐中方法、加二氧化碳法
<b>C 类</b>	<b>影响葡萄酒风格，质量和价格的主要因素</b>
<b>价格与质量</b>	
分类	廉价、中等价格、高价、特高价
质量	无年份、年份、特选精品级香槟
成本细目	出酒窖的价格/离岸价格、代理佣金、汇率、运输费、储藏和分销费用、税、利润率
<b>影响因素</b>	
风格	气候、葡萄品种、混合、酿造方法、熟化方法、风格分类、法规、商业价值
质量	微气候、年份差异、土壤、葡萄品种、葡萄栽培、酿造方法、混合、熟化方法、葡萄酒生产法规
其他	市场助力，生产水平，品牌、文化、政治因素、外界影响和投资

学习成果 四-了解世界上主要加强酒（利口酒）生产过程的关键因素，描述这些因素如何影响葡萄酒的风格、质量以及价格

#### 考核标准

1. 了解世界上主要葡萄酒生产国的重要加强酒产区和村级区，以及重要的村庄。
2. 描述加强酒的生产方法。
3. 分析影响这些产区和村级区加强酒风格，质量和价格的主要因素。
4. 了解这些产区和村级区主要加强酒的风格。

<b>A类</b>	<b>产区和村级区</b>
葡萄牙	Madeira 马德拉、Port 波特(Douro Valley 杜鲁河谷)
西班牙	Sherry 雪莉
法国	Vins Doux Naturels 天然甜葡萄酒: Languedoc-Roussillon 朗格多克-鲁西荣、Rhône 罗讷河谷
澳大利亚	Rutherglen 路斯格兰
<b>B类</b>	<b>生产方法</b>
方法	发酵时以加强方式打断、发酵后加强
<b>C类</b>	<b>影响葡萄酒风格、质量和价格的主要因素</b>
<b>价格与质量</b>	
分类	廉价、中等价格、高价、特高价
成本细目	出酒窖的价格/离岸价格、代理佣金、汇率、运输费、储藏和分销费用、税、利润率
<b>影响因素</b>	
风格	气候、葡萄品种、混合、酿造方法、熟化方法、风格分类、法规、商业价值、品牌定位
质量	微气候、年份差异、土壤、葡萄品种、葡萄栽培、酿造方法、混合、熟化方法、葡萄酒生产法规
其他	市场助力、生产水平、品牌、文化、政治因素、外界影响和投资

学习成果 五-了解世界上主要烈酒和甜烈酒生产过程的关键因素，描述这些因素如何影响这些酒的风格、质量以及价格

### 考核标准

1. 明确世界上主要的烈酒和甜烈酒的分类。
2. 辨识世界上烈酒和甜烈酒的生产过程。
3. 辨识酿造烈酒和甜烈酒的原材料。
4. 描述世界上烈酒和甜烈酒的生产方式。
5. 了解大批量和顶级烈酒和甜烈酒重要的酒标术语。
6. 掌握主要的烈酒和甜烈酒的特征。

<b>A类</b>	<b>生产过程</b>
生产过程	转化、发酵、蒸馏、熟化、混合
蒸馏器	Pot still 壶式蒸馏器、continuous still 连续式蒸馏器
<b>B类</b>	<b>烈酒和甜烈酒</b>
<b>Brandy 白兰地和其他葡萄烈酒</b>	Cognac 干邑、Armagnac 阿尔玛涅克、葡萄白兰地、marc 马克、grappa 格拉帕、西班牙白兰地
<b>Whiskies 威士忌</b>	Scotch 苏格兰威士忌、Irish 爱尔兰威士忌、Canadian 加拿大威士忌、Bourbon 波本威士忌、Tennessee 田纳西威士忌
<b>Rum 朗姆酒和其他 Cane Spirits 甘蔗烈酒</b>	风格：White 白色、Golden 金色、Dark 深色
<b>Tequila 特基拉和 Mezcal 龙舌兰酒</b>	Silver 银色、Gold 金色、Reposado 经过短暂保持、Añejo 老陈酿
<b>Vodka 伏特加</b>	普通、Premium 优质、Super-premium 超优质
<b>Gin 金酒和其他 加香烈酒</b>	Gin 金酒、茴香加香烈酒
<b>Liqueurs 甜烈酒</b>	药草、柑橘类水果、核果、种子、坚果和豆类、乳制品
<b>C类</b>	<b>最主要的酒标术语</b>
<b>Brandy 白兰地</b>	Cognac 干邑、Armagnac 阿尔玛涅克、西班牙白兰地、VS、VSOP、XO、Napoléon 拿破仑、Hors d'Age
<b>Whisky 威士忌</b>	苏格兰: Blended 混合、Malt 麦芽
	<b>Irish 爱尔兰威士忌</b>
	美国威士忌: Bourbon 波本威士忌、Tennessee 田纳西威士忌、

	Canadian 加拿大威士忌
<b>Rum 朗姆酒</b>	White 白色、Golden 金色、Dark 深色
<b>Tequila 特基拉</b>	Silver 银色、Gold 金色、Reposado 经过短暂保持、Añejo 老陈酿 100% 龙舌兰
<b>Vodka 伏特加</b>	Premium 优质
<b>Gin 金酒</b>	Distilled 蒸馏金酒、London Dry Gin 伦敦干金
<b>Liqueurs 甜烈酒</b>	

## 学习成果 六-掌握为客人或者员工提供葡萄酒与烈酒相关信息与建议的能力

### 考核标准

1. 运用关于世界上主要葡萄酒与烈酒**风格与特点**的理论。
2. 运用学到的知识为客户推荐与他们要求相近的葡萄酒，包括**风格、质量和价格**。
3. 运用**美食与美酒搭配**的原则来推荐适合的餐酒搭配。
4. 为顾客以及**销售服务人员**提供关于**葡萄酒和烈酒**的专业意见。
5. 描述与区分葡萄酒的**常见缺陷**。
6. 掌握葡萄酒和烈酒消费相关的**法律法规**。
7. 掌握葡萄酒和烈酒消费相关的**社会、健康和**安全方面的知识。

<b>A类</b>	<b>风格特征</b>
用 <b>WSET®</b> 系统品酒方法来描述	视觉的观、嗅觉的闻、味觉的尝、结论
<b>B类</b>	<b>质量和价格</b>
分类	廉价、中等价格、高价、特高价
<b>C类</b>	<b>美食与美酒搭配原则</b>
葡萄酒要考虑的方面	甜度、酸度、单宁/橡木、复杂性、果味、酒精度
食物要考虑的方面	甜度、酸度、鲜味、咸度、苦味、辣味、油腻、味道浓度
<b>D类</b>	<b>销售和侍酒</b>
储藏	最适宜储藏条件、长期与短期储存、库存周转
侍酒	服务顺序、侍酒温度、开酒及醒酒、玻璃器皿及设备、辅助工具
葡萄酒	个人喜好以及敏感度、价格、场合
<b>E类</b>	<b>常见缺陷</b>
缺陷	氧化、软木塞缺陷、二氧化硫过量、再次发酵、醋酸菌污染、硫化氢、酒石酸沉淀
<b>F类</b>	<b>法律、社会、健康以及安全事项</b>
社会责任	安全饮用酒精性饮料



## 第二单元 -葡萄酒的系统品尝

学习成果 一掌握和评估世界上主要葡萄酒的特征，质量和商业价值

考核标准

1. 运用业界标准的品酒术语来描述世界上主要葡萄酒的特征。
2. 总结世界上主要葡萄酒的质量水平、类型、产地以及价格水平。
3. 展示在品酒的同时准确地写笔录的能力。

A 类	商业因素
评估葡萄酒的商业因素	质量、可靠性、价值、监测发展过程

## WSET 系统品酒方法®（第三级认证）

<b>视觉的观</b>	
澄清度	清澈或浑浊（有缺陷？）
颜色浓度	淡—中—深
颜色	白葡萄酒：青柠色—柠檬色—金色—琥珀色—棕色 桃红葡萄酒：粉色—黄红色—橙色 红葡萄酒：紫色—宝石红—石榴红—红茶色—棕色
其它观察	如：酒腿/酒泪、沉淀、低起泡（微小的气泡）、气泡状态
<b>嗅觉的闻</b>	
纯净性	纯净—不纯净（有缺陷？）
气味浓度	淡—中（-）—中—中（+）—浓
香味特征	如：果香、花香、香料、植物、橡木、其它
陈年度	年轻—陈年中—完全陈年—已过适饮期
<b>味觉的尝</b>	
甜度	干—近乎干—半干—半甜—甜—极甜
酸度	低—中（-）—中—中（+）—高
单宁	低—中（-）—中—中（+）—高
酒精度	低—中（-）—中—中（+）—高 加强酒的加强度：低—中—高
酒体	轻—中（-）—中—中（+）—饱满
味道浓度	淡—中（-）—中—中（+）—浓郁
味道特征	如：果味、花卉、香料、植物、橡木、其它
其它特征	如：平衡性、口感 起泡酒（气泡的口感）：细腻—柔滑—扎口的
余味长度	短—中（-）—中—中（+）—长
<b>结论</b>	
<b>品质评估</b>	
品质	有缺陷—差—可接受—好—很好—特好
适饮程度/陈年潜力	太年轻 - 现在能饮用, - 现在饮用: - 已过适饮期 并有陈年潜力 不适宜陈年或继续陈年
<b>葡萄酒的信息</b>	
身份	如：地区（国家、产区）、葡萄品种或混合葡萄品种
价格区间	廉价—中等价格—高价—特高价
<b>学生请注意：</b> 对于由横线分隔的词条（如 —），学生必须只能从中选一个词来描述葡萄酒。 对于“如：”后方的以顿号隔开的词条，是给学生的一些可选的例子，学生可以使用其中一些词条，但对于每款葡萄酒不一定需要评述所有的可选词条。	

## 推荐品酒实例

B 类		产区以及村级区的主要葡萄酒
国家/产区	酒的风格	所品尝的酒的名称
静止葡萄酒		
BORDEAUX 波尔多	红葡萄酒	Generic Bordeaux 普通级波尔多 AC Médoc 梅多克或者 Haut-Médoc Cru Classé 上梅多克列级酒庄 Saint-Emilion Grand Cru 优级圣埃米利永
	干白葡萄酒	Bordeaux 波尔多 AC、Graves 格拉夫或者 Pessac-Léognan 佩萨克-雷奥良
	白葡萄酒	Sauternes 索泰尔讷或者 Barsac 巴尔萨克
法国西南部	红葡萄酒	Cahors 卡奥尔或者 Madiran 马蒂宏
BURGUNDY 勃艮第	红葡萄酒	Beaujolais 博若莱和 Beaujolais 博若莱和 (Villages 村庄级或 Cru 特级村) Generic Bourgogne Rouge 一般的红勃艮第 AC Côte d'Or 科多尔村级或者一级葡萄园的葡萄酒
	白葡萄酒	Chablis 夏布利 (Commune 村级或者 Premier Cru 一级葡萄园) Chassagne-Montrachet 夏瑟尼-蒙哈榭、Meursault 默尔索或者 Puligny-Montrachet 皮里尼-蒙哈榭 (Commune 村级或者 Premier Cru 一级葡萄园)
RHONE 罗讷河谷	红葡萄酒	Côtes du Rhône 罗讷河谷或者 Côtes du Rhône Villages 罗讷河谷村级 Châteauneuf-du-Pape 教皇新堡或者 Gigondas 吉恭达斯 Cornas 科尔纳斯、Saint-Joseph 圣约瑟夫、Côte-Rôtie 罗第或者 Hermitage 埃米塔日
法国南部	红葡萄酒	Corbières 科比埃、Fitou 菲图或者 Minervois 米内瓦任何国际品种的 IGP
LOIRE 卢瓦尔河谷	白葡萄酒	Muscadet Sur Lie 经过酒泥陈酿的密斯卡得 Vouvray Sec 武弗雷干型葡萄酒、Vouvray Demi Sec 武弗雷半干葡萄酒、Savennières 萨韦涅尔或者 Chenin Blanc 其他以白诗南为主的白葡萄酒 Pouilly-Fumé 普伊芙美或者 Sancerre 桑塞尔
ALSACE 阿尔萨斯	白葡萄酒	Riesling 雷司令 Gewurztraminer 琼瑶浆、Pinot Gris 灰比诺或者 Pinot Blanc 白比诺

德国	白葡萄酒	Riesling 雷司令 QbA 或者 Kabinett 珍藏 Riesling Spätlese 晚收或者 Auslese 精选 入门级或者中间市场德国干型雷司令 Erstes Gewächs 头等园（或者同样高质量）干型雷司令
澳大利亚	白葡萄酒	Wachau 瓦豪 Grüner Veltliner 绿威林
匈牙利	白葡萄酒	Tokaji Aszú 托卡伊阿苏贵腐酒
意大利	红葡萄酒	Barolo 巴罗洛或者 Barbaresco 巴尔巴莱斯克 Valpolicella 瓦波利切拉或者 Amarone della Valpolicella 瓦波利切拉的阿玛罗尼 Chianti Classico Riserva 古典奇昂第珍藏 任何意大利南部的红葡萄酒
	白葡萄酒	Soave 嫂阿维或者 Pinot Gris 灰比诺 任何现代品种 IGT 白葡萄酒
西班牙	红葡萄酒	Catalonia 加泰罗尼亚和 Navarra 纳瓦拉现代红葡萄酒 Ribera del Duero 杜罗河畔 Rioja Reserva 里奥哈珍藏或者 Gran Reserva 特选珍藏
	白葡萄酒	Rías Baixas 下海湾产区或者 Rueda 卢埃达
葡萄牙	红葡萄酒	Douro 杜罗河谷、Dão 杜奥或者 Alentejo 特茹
希腊	红葡萄酒	Naoussa 纳欧萨或者 Nemea 奈迈阿
南非	红葡萄酒	白葡萄酒酒 高端赤霞珠混酿 Pinotage 皮诺塔基
	白葡萄酒	Chenin Blanc 白诗南
澳大利亚	红葡萄酒	Barossa Shiraz 巴罗萨谷西拉 Coonawarra 库纳瓦拉赤霞珠 廉价大批量品牌
	白葡萄酒	高端橡木桶影响的霞多丽 Clare Valley 克莱尔谷或者 Eden Valley 伊顿谷雷司令 Hunter Valley 猎人谷赛美蓉
新西兰	红葡萄酒	黑比诺
	白葡萄酒	长相思 霞多丽
美国	红葡萄酒	Napa 纳帕（或亚区）赤霞珠 高端黑比诺（如 Carneros 卡尼罗斯、Russian River 俄罗斯河谷、Oregon 俄勒冈） 加利福尼亚 Zinfandel 增芳德
	白葡萄酒	受橡木桶影响的高质量霞多丽

		受橡木桶影响的高质量长相思 (Fumé Blanc 白芙美)
智利	红葡萄酒	Carmenère 佳美娜 赤霞珠
	白葡萄酒	中等价位长相思
阿根廷	红葡萄酒	赤霞珠 Malbec 马贝克
	白葡萄酒	Torrontés 妥伦特斯
<b>起泡酒</b>		
任何国家	罐式发酵的普通级干型起泡酒	
香槟	无年份香槟	
法国	非香槟的瓶中发酵 AC 起泡酒, Vouvray 武弗雷或者 Saumur 索缪尔	
意大利	Asti 阿斯蒂	
西班牙	Cava 卡瓦	
新世界	新世界高端起泡酒	
<b>加强酒</b>		
西班牙	Fino 菲奴或者 Manzanilla 曼萨尼亚 干型 Amontillado 阿蒙提拉多或者干型 Oloroso 奥罗露索 混合的中等甜度和甜型雪莉酒	
葡萄牙	LBV 波特酒 十年茶色波特酒	
新世界	澳大利亚麝香加强酒	
烈酒与甜烈酒并不包含在第二单元的考核内，但是，WSET®强烈建议给学员们品尝下列烈酒的机会		
<b>烈酒与甜烈酒</b>		
苏格兰威士忌	Single malt Scotch whisky 单一麦芽苏格兰威士忌	
其他威士忌	Blended Scotch whisky 混合苏格兰威士忌、Irish whiskey 爱尔兰威士忌、Bourbon whiskey 波本威士忌或者 Canadian whisky 加拿大威士忌	
干邑	VSOP 或者 XO	
其他白兰地	Armagnac 阿尔玛涅克、Grappa 格拉帕、Marc 马克酒或者西班牙白兰地	
其他烈酒	Rum 朗姆酒、Tequila 特基拉酒、Vodka 伏特加或者 Gin 金酒	

# 考试指导

## 1 考察方式

### 第一单元

• 第一单元由 WSET®认证设计的两部分闭卷考试构成。考生需要每部分至少取得总成绩的 55% 才能通过考试。

第一部分包括 50 道单选题。该部分会测试该单元的所有知识。

第二部分为简答题。该部分由四道分值各为 24 分的问答题和一道分值为 4 分的问题构成，涵盖本单元所有知识的应用。

这部分的考试时间为 1 小时 45 分钟。

所有的考题根据说明书中的学习成果和推荐学习资料的内容而设计，这些学习资料设计了能够正确回答考题的信息。

### 第二单元

• 第二单元为内定的两款葡萄酒的盲品。品酒的考卷会评测考生学习成果的实践运用。测试概要由 WSET®认证提供。盲品考试的时间为 30 分钟。第二单元考试只能被 WSET®认证的第三级内部阅卷员批改。考生必须在同一次考试中参加两部分的考试。只有通过了其中一部分的考生才能允许在重考中参加没有通过的单独一门。

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。

## 2 考试中心

考试由 WSET®被认可的资格培训机构（APPs）实施。APPs 制定的标准和答案必须与执行手册的习题中的一致。

## 3 考试结果

考试结果由 WSET®认证公布如下：

一份包含所有学员成绩的名单和学生的信件将会发到 APP 处，用以和每个学员沟通考试结果。完成考卷以后 12 周内将公布考试结果和颁发证书。考试通过的学员的资格证书的颁发由 APP 完成。

## 4 WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证的考试说明

WSET®不会提供任何以往的考卷和考题。

### 第一单元单选题

单选题考卷经过精心设计，从而反应了第一单元学习成果中的各部分比重。下表列出了考题对应的第一单元每个部分学习成果比重的明细。

#### 单元体考卷考试说明 - 分值分布图

学习成果	考核标准	每部分的分值
<b>1</b>	地点	<b>7</b>
	葡萄栽培	
	葡萄酒酿制	
	熟化和装瓶	
	葡萄酒的成本细目	
<b>2</b>	法国	<b>26</b>
	意大利	
	西班牙	
	葡萄牙	
	德国	
	中欧和欧洲东南部	
	澳大利亚	
	新西兰	
	南非	
	北美	
	南美和中美	
	影响葡萄酒风格、质量和价格的因素	
<b>3</b>	产区和区域	<b>6</b>
	生产方式	
	影响葡萄酒风格、质量和价格的因素	
<b>4</b>	产区和区域	<b>6</b>
	生产方式	
	影响葡萄酒风格、质量和价格的因素	
<b>5</b>	生产过程	<b>8</b>
	烈酒和利口/甜烈酒	
	影响烈酒风格、质量和价格的因素	
<b>6</b>	风格特征	<b>3</b>
	质量和价格	
	美食与美酒搭配的原则	
	销售和服务	
	常见的缺陷	
	法律、社会、健康和安​​全事项	
<b>总题数</b>		<b>50</b>

注意: 第3和4学习成果总共以6道题考核。第5学习成果只以单选题形式进行考核。

## 第一单元单选题考试

下面是一系列样题，附带标准答案，从而让学生大致了解考题的形式。考试中会有 50 道单选题。

### 1. 下列哪一项最好地描述了阿尔萨斯雷司令的风格?

- a) 干型、具有高酸度和汽油味。
- b) 半甜型、具有中等酸度和汽油味。
- c) 干型、具有低酸度和蜂蜜味。
- d) 半甜型、具有低酸度和蜂蜜味。

### 2. 下列哪个葡萄品种不用于波特酒的生产?

- a) Tinta Roriz 红洛列兹（添普兰尼洛）。
- b) Ugni Blanc 白玉霓。
- c) Touriga Nacional 国家杜丽佳。
- d) Touriga Franca 法兰克。

### 3. Rosé d' Anjou 葡萄酒的主要葡萄品种是?

- a) Gamay 嘉美。
- b) Grolleau 果若。
- c) Malbec 马贝克。
- d) Cabernet Franc 品丽珠。

### 4. 下列哪一项是矮树形、长枝修剪法的葡萄树栽培方式?

- a) Guyot simple 单居由式。
- b) Gobelet 杯形。
- c) Lyre 七弦竖琴式。
- d) Geneva Double Curtain 日内瓦双帘式。

### 5. 下列哪个描述香槟风格的术语表示最干型?

- a) Sec
- b) Brut
- c) Extra Sec
- d) Extra Brut

### 6. 下列哪一项是干红葡萄酒?

- a) Barsac 巴尔萨克。
- b) Madiran 马蒂宏。
- c) Savennieres 萨韦涅尔。
- d) Puligny-Montrachet 皮里尼-蒙哈榭。

### 7. 意大利哪个地区生产 Gavi DOCG?

- a) Piemonte 皮埃蒙特。
- b) Lombardia 伦巴第。
- c) Veneto 威尼托。
- d) Toscana 托斯卡纳。

### 8. 下列哪项是正确的组合?

- a) Condrieu 孔得里约和 Marsanne 马尔萨讷。
- b) Hermitage 埃米塔日和 Grenache 歌海娜。
- c) Saint-Joseph 圣约瑟夫和 Syrah 西拉。
- d) Côte Rôtie 罗第和 Cinsault 神索。



**9. 品酒时单宁如何被感知?**

- a) 口腔后部的灼热感。
- b) 舌头侧部受刺激而流的口水。
- c) 口干的感觉。
- d) 木头的味道。

**10. 波特酒标上的“Quinta”指的是?**

- a) 年份。
- b) 酒庄园。
- c) 葡萄品种。
- d) 风格。

**11. 下列哪一项为 Grand Marnier 金万利的基酒?**

- a) Brandy 白兰地。
- b) Vodka 伏特加。
- c) Rum 朗姆酒。
- d) Gin 金酒。

**12. Condrieu AC 的葡萄品种为?**

- a) Syrah 西拉和 Viognier 维欧尼。
- b) 只有 Syrah 西拉。
- c) 只有 Viognier 维欧尼。
- d) Viognier 维欧尼和 Marsanne 马尔萨讷。

**13. AC Entre-Deux-Mers 葡萄酒是下列哪种风格?**

- a) 只有白葡萄酒。
- b) 只有红葡萄酒。
- c) 白和红葡萄酒。
- d) 白、红和桃红葡萄酒

**14. 下列哪一项为干红葡萄酒?**

- a) Nemea Agiorgitiko 奈迈阿圣乔治。
- b) Weinviertel 威非尔特 DAC。
- c) Recioto della Valpolicella 瓦波利切拉的来乔托。
- d) Ruster Ausbruch 路斯特奥布鲁撒。

**15. “criaderas” 是什么?**

- a) solera 系统的等级。
- b) 熟化雪莉酒的酒库。
- c) 运输雪莉酒的集装箱。
- d) 干化葡萄的草席。

**16. 下列哪项是正确的?**

- a) Bourbon 波本可以在美国境内任何地方生产。
- b) Bourbon 波本只能以大麦芽为原料。
- c) 加拿大威士忌只能以黑麦为原料。
- d) 加拿大威士忌通常以壶式蒸馏器蒸馏。

**17. 澳大利亚的 Margaret River 玛格丽特河产区在哪个州?**

- a) New South Wales 新南威尔士州。
- b) Victoria 维多利亚州。
- c) South Australia 南澳州。
- d) Western Australia 西澳州。

**18. 将香槟品种酵母沉淀除去的过程称为?**

- a) Drawing off 抽取。
- b) Riddling 转瓶。
- c) Racking 倒罐。
- d) Disgorgement 吐泥。

**19. 下列哪款烈酒必须以水果为原料?**

- a) Vodka 伏特加。
- b) Gin 金酒。
- c) Armagnac 阿尔玛涅克。
- d) Tequila 朗姆酒。

**20. Aconcagua 阿空加瓜山谷在哪里?**

- a) Spain 西班牙。
- b) Chile 智利。
- c) Argentina 阿根廷。
- d) California 加利福尼亚。

**第三级葡萄酒与烈酒认证样题标准答案**

- 1. a
- 2. b
- 3. b
- 4. a
- 5. d
- 6. b
- 7. a
- 8. c
- 9. c
- 10. b
- 11. a
- 12. c
- 13. a
- 14. a
- 15. a
- 16. a
- 17. d
- 18. d
- 19. c
- 20. b

## 第一单元简答题

考卷会由四道分值相同的简答题，以及一道 4 分的题目构成。问题会根据第一单元大纲的任何内容而设计。

### 简答题考试说明 - 分值分布图

学习成果	考核标准	每部分的分值
<b>1</b>	地点	<b>1 x 24 分</b>
	葡萄栽培	
	葡萄酒酿制	
	熟化和装瓶	
	葡萄酒的成本细目	
<b>2</b>	法国	<b>1 x 24 分</b>
	意大利	
	西班牙	
	葡萄牙	
	德国	
	中欧和欧洲东南部	
	澳大利亚	
	新西兰	
	南非	
	北美	
	南美和中美	
	影响葡萄酒风格、质量和价格的因素	
<b>3</b>	产区和区域	<b>1 x 24 分</b>
	生产方式	
	影响葡萄酒风格、质量和价格的因素	
<b>4</b>	产区和区域	<b>1 x 24 分</b>
	生产方式	
	影响葡萄酒风格、质量和价格的因素	
<b>6</b>	风格特征	<b>1 x 24 分</b>
	质量和价格	
	美食与美酒搭配的原则	
	销售和服务	
	常见的缺陷	
	法律、社会、健康和安​​全事项	<b>1 x 4 分</b>
<b>总题数</b>		<b>5</b>

注意:第6 考核标准可能在考卷的其它部分问题中也涉及到。

下方为一道样题。

1. 一位平常购买经典法国葡萄酒的顾客需要尝试新世界葡萄酒。请根据下方每款葡萄酒推荐相应的可替换的新世界葡萄酒，并写出原因。

a) Pouilly-Fumé 普伊芙美:

b) Côte-Rôtie 罗第:

c) Saint-Emilion 圣埃米利永:

d) Margaux 玛歌:

e) Chablis 夏布利:

## 第二单元品酒考试

第一部分要求考生盲品两款葡萄酒，并根据所盲品的酒，运用 WSET® 第三级系统品酒方法写出相应的完整品酒笔录。然后考生需要判别每一款葡萄酒是什么，并选出每款酒的价格区间。

本考卷的总分为 50 分。

# 考试准则

## 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，又或者应得到父母的允许。

1.1.2 未达到报考地所在国家购酒法定年龄，或者有宗教限制的学员，他们在课程中将不能品饮任何样品酒。

这些学员不被允许完成第三级葡萄酒与烈酒认证的第二单元。该情况下，考生仍然可以参加第一单元的考试，通过后能够具有该单元的有效成绩单，但是无法获得第三级葡萄酒与烈酒认证的证书。

1.1.3 第三级葡萄酒与烈酒认证的学习并不受其他的认证或者只完成同一认证的部分内容的限制。

### 1.2 推荐的前期学习

1.2.1 推荐考生首先获得 WSET®葡萄酒与烈酒第二级认证。即使考生认为自己具备了足够的知识满足第二级的大纲，也建议在学习第三级之前和未来的导师咨询，评估自己是否能马上学习该等级，以及获得有关前期学习的更多建议。

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:** 英国国家二级基础知识水平或者同等水平。

**计算能力:** 英国国家二级基础能力水平或者同等水平。

## 2 考试形式和结果

2.1 考生需要通过由两个单元组成的闭卷考试。

**第一单元:** 考试时间为 1 小时 45 分钟的由两部分组成的笔试。考卷内容为：

- 50 道单选题
- 四道简答题和一道分值为 4 分的问题。

每部分总分至少通过总分的 55%才能通过该单元。

成绩按下列划分等级:	
总分在 80%及以上，并且每一个部分没有低于 65%	为优秀
总分在 65%到 79%为	良好
总分在 55%到 64%为	通过
总分在 45%到 54%为	不通过
总分在 44%及以下者	不予评级

**第二单元:** 盲品两款葡萄酒的实践品酒考试, 考试时间为 30 分钟。至少通过总分的 55%才能通过此单元。

考生必须通过两个单元, 才能获得 WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证的证书。

2.2 成功完成两个单元的的考生会得到 WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证, 并且根据每个部分的考卷分值, 获得特定级别的总分。

通过每个单元的的考生能收到相应单元的成绩。一旦每个单元都通过, 最终的结果会公布。收到完成的考卷后, 成功通过考试学员的成绩会在 12 周内通知到 APP 处。

2.3 成功通过该认证的学员能够在信件抬头或者名片上使用 WSET®允许的特定标志。若想了解更多请联系 [credentials@wset.co.uk](mailto:credentials@wset.co.uk)。

### 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所在 APP 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他所在的 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。

WSET®第三级葡萄酒与烈酒认证中, 重考没通过的单元的的考生将不能获得比良好更高的成绩。通过考试单元的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:

- 考试开始前, 所有考生需要向监考者提供带有照片的身份证明。
- 每一个单元的考试必须在规定时间内结束。
- 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其参加相关考试。
- 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 12 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 8 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 8 周内作出回应。

## 7 学生满意度

任何学生如果认为 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](mailto: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。



# 笔录

英国葡萄酒烈酒基金会  
39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF United Kingdom  
电话: +44 (0)20 7089 3800  
传真: +44 (0)20 7089 3847  
邮箱: [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)  
网址: [www.wsetglobal.com](http://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。

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](http://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：

电话: +44 (0)20 7089 3840  
传真: +44 (0)20 7089 3846  
邮件: [awards@wset.co.uk](mailto:awards@wset.co.uk)

其它信息请访问 WSET®网站 [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com) 或联系 WSET®Awards