



**WSET**

葡萄酒與烈酒  
教育基金會

**WSET® 葡萄酒第二級認證**

**章  
程**





**WSET**

葡萄酒與烈酒  
教育基金會

# 章程

---

WSET® 葡萄酒第二級認證

知而後品 識而後嘗

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1, 2019

Traditional Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1 translated into Traditional Chinese 2019

英文第一版 © Wine & Spirit Education Trust 於 2019 年發行

繁體中文譯本 © Wine & Spirit Education Trust 2019  
繁體中文第一版於 2019 年發行

Wine & Spirit Education Trust 保留所有權利。在未取得出版者事先書面許可下，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刊物的任何內容。

美工設計：Peter Dolton  
中文排版：David Tsai，委託單位：First Edition Translations Ltd, Cambridge

中文翻譯：王琪 (Leona Chi Wang) DipWSET  
編審：郭芷雯 (Sharon Kwok)  
技術編輯：李欣如 (Shelly Lee) DipWSET、王琪 (Leona Chi Wang) DipWSET  
校對：李欣如 (Shelly Lee) DipWSET

製作服務：Wayment Print & Publishing Solutions Ltd 與 Armstrong Ink Ltd

# 目 錄

簡 介	3
<b>WSET 葡萄酒第二級認證課程簡介</b>	4
學習成果	5
建議品酒樣本	13
考試指導	14
試題範例	15
考試規則	16
<b>WSET 資格認證課程</b>	19
<b>WSET Awards</b>	20



## 簡 介

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

本章程的最主要部份詳細敘述了葡萄酒第二級認證課程的學習成果。APP 應依據這些學習成果來準備課程，學員則應據此安排自己的學習進度，因為資格考試內容就是要測驗這些學習成果。

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 其他資格認證課程和 WSET Awards 的資料。

# WSET 第二級認證課程簡介

## 認證課程目標

WSET 第二級認證課程的對象是對葡萄酒所知極少或毫無基礎的人士。這項課程適合需要在工作場合對葡萄酒擁有良好知識程度的人，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。本課程對於對葡萄酒有濃厚興趣並希望深入了解的人也極有助益。

獲得認證的學員將能描述與比較以不同國家或產區主要葡萄品種釀造之葡萄酒的風格，且可以解讀全球主要葡萄酒產區的酒標，並能對葡萄酒的選擇與侍酒服務給予基本的建議，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 6 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** 了解以來自不同產區重要的黑、白葡萄品種所釀造之葡萄酒的風格與品質。
- 學習成果 5** 了解葡萄品種與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

WSET 葡萄酒第二級認證課程的報名要求並無任何限制。

詳細報考資格請參考 [考試規則報考條件] 部分。

## **Total Qualification Time (TQT, 認證總時數) 與 Guided Learning Hours (GLH, 授課學習時數)**

TQT 是學員能成功取得資格認證所需要的總學習時數，以小時計算。此時數涵蓋 GLH 以及個人復習時間。GLH 則包含講師課堂指導與考試時間。

WSET 第二級認證課程的 TQT 為 28 小時。這涵蓋 17 小時的 GLH 與 11 小時的個人復習時間。GLH 已包括了一小時的考試時間。

## 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，再報名參加 WSET 第三級認證課程。

# 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、香氣與味道**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**標識產區與法規的重要酒標術語**所代表的意義。
9. 說明與**葡萄藤樹齡及葡萄種植**選擇相關的**酒標術語**所代表的意義。

葡萄的構造	果皮： 果肉： 葡萄籽與果梗：	顏色、單寧、味道 糖分、酸度、水分、味道 單寧
葡萄藤所需條件		熱能、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： 葡萄成熟期：	開花期、坐果、轉色期 (véraison) 未熟的葡萄、成熟的葡萄、經過額外成熟期的葡萄 (晚摘、葡萄干)
葡萄成熟時所出現的改變	一般結構的改變： 一般香氣和味道的改變：	顏色、糖分、酸度、單寧 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： 其他氣候的影響： 天氣的影響：	涼爽氣候、溫和氣候、溫暖氣候 緯度、海拔、山脈、山坡、朝向、土壤、海洋、河流、空氣、濃霧、雲、霧 乾旱、霜凍、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： 濃縮葡萄內的糖分：	整枝、修剪、灌溉、噴灑農藥、有機耕作、產量、採收 經過額外成熟期的葡萄、感染貴腐菌 (botrytis/noble rot) 的葡萄、結冰的葡萄
標示原產地及法規的酒標術語	<b>Geographical indications (地理標誌, 簡稱 GI)</b> 歐盟： 法國： 義大利： 西班牙： 德國： 歐盟以外國家：	Protected Designation of Origin (PDO) , Protected Geographical Indication (PGI) Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) , Appellation d'Origine Protégée (AOP) , Vin de Pays (VdP) , Indication Géographique Protégée (IGP) Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) , Denominazione di Origine Controllata (DOC) , Indicazione Geografica Tipica (IGT) Denominación de Origen Calificada (DOCa) , Denominación de Origen (DO) , Vino de la Tierra Qualitätswein , Prädikatswein , Landwein 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： 葡萄種植選擇：	老藤 (Old Vine/Vieilles vignes) 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**的主要步驟。
2. 指出紅酒、粉紅酒、白酒在**釀酒過程**中的主要步驟。
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**中所會出現的主要改變。

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、包裝
釀酒過程的各項選擇	調整： 發酵溫度： 紅酒： 粉紅酒： 甜酒： 容器類型： 橡木容器類型： 蘋果酸乳酸轉化 酒渣 調配：	糖分的添加、酸度的調整 低、高 萃取 短時間浸皮、調配 停止發酵、添加甜度 不鏽鋼桶、水泥容器、橡木桶 小型、大型、新、舊、烘烤程度 一致性、複雜度、風格
瓶中陳年	紅酒： 白酒：	顏色、單寧、香氣與味道 顏色、香氣與味道

### 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。

#### 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. 描述釀酒的各項選擇如何影響以主要葡萄品種釀造之葡萄酒的風格。
4. 描述瓶中陳年的過程如何影響以主要葡萄品種釀造之葡萄酒的風格。
5. 描述來自特定 **GI** 的主要葡萄品種所釀造之葡萄酒的風格與品質。
6. 比較來自特定產區的主要葡萄品種所釀造之葡萄酒的風格與品質。
7. 說明標示以主要葡萄品種釀成葡萄酒的風格與質量之重要地區性酒標術語的意思。

主要葡萄品種	黑葡萄	
	葡萄品種： 特徵：	Merlot、Cabernet Sauvignon、Syrah/Shiraz、Pinot Noir 顏色、單寧程度、糖分（潛在酒精度）、酸度、香氣與味道
	白葡萄	
	葡萄品種： 特徵：	Chardonnay、Pinot Grigio/Pinot Gris、Riesling、Sauvignon Blanc 顏色、糖分（潛在酒精度）、酸度、香氣與味道
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、經過額外成熟期的葡萄
	濃縮葡萄內的糖分：	經過額外成熟期的葡萄、感染貴腐菌的葡萄、結冰的葡萄
釀酒的各項選擇	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、香氣與味道
	白酒：	顏色、香氣與味道

黑色葡萄品種的 GI	<b>MERLOT</b>	
	歐盟內的 GI：	<b>PGI</b> 酒款的釀造 法國南部 <b>PDO</b> 法國：Bordeaux、Saint-Émilion、Pomerol
	歐盟以外的 GI：	美國：California、Napa Valley、Sonoma 智利：Central Valley 南非：Stellenbosch 澳洲：Margaret River 紐西蘭：Hawke's Bay
	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	
	歐盟內的 GI：	<b>PGI</b> 酒款的釀造 法國南部 <b>PDO</b> 法國：Bordeaux、Médoc、Haut-Médoc、Pauillac、Margaux、Graves、Pessac-Léognan
	歐盟以外的 GI：	美國：California、Napa Valley (Oakville、Rutherford、Calistoga)、Sonoma 智利：Central Valley、Maipo Valley、Colchagua Valley 南非：Stellenbosch 澳洲：Coonawarra、Margaret River 紐西蘭：Hawke's Bay

**SYRAH/SHIRAZ**

歐盟內的 GI : **PGI** 酒款的釀造

法國南部

**PDO**

法國 :

**Rhône** 北部 : Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie

歐盟以外的 GI :

澳洲 : South Eastern Australia (澳洲東南部) 、 Barossa Valley 、 Hunter Valley

**PINOT NOIR**

歐盟內的 GI :

**PDO**

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

歐盟以外的 GI :

美國 : Sonoma 、 Carneros 、 Santa Barbara County 、 Oregon

智利 : Casablanca Valley

南非 : Walker Bay

澳洲 : 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

法國南部

**PDO**

法國 : Bourgogne (Burgundy) 、 Chablis 、 Puligny–Montrachet 、 Meursault 、 Mâcon 、  
Pouilly–Fumé

歐盟以外的 GI :

美國 : California 、 Sonoma 、 Carneros 、 Napa Valley 、 Santa Barbara County 、 Oregon

智利 : Central Valley 、 Casablanca Valley

南非 : Western Cape 、 Walker Bay

澳洲 : South Eastern Australia (澳洲東南部) 、 Yarra Valley 、 Adelaide Hills 、 Margaret River

紐西蘭 : Marlborough 、 Hawke's Bay

**RIESLING**

歐盟內的 GI :

**PDOs**

法國 : Alsace

德國 : Mosel 、 Rheingau 、 Pfalz

歐盟以外的 GI :

澳洲 : Clare Valley 、 Eden Valley

**SAUVIGNON BLANC**

歐盟內的 GI :

**PGI** 酒款的釀造

法國南部

**PDO**

法國 :

**Loire** : Sancerre 、 Pouilly–Fumé 、 Touraine

**Bordeaux** : Bordeaux 、 Graves 、 Pessac–Léognan

歐盟以外的 GI :

美國 : Napa Valley

智利 : Central Valley 、 Casablanca Valley

南非 : Elgin 、 Constantia

澳洲 : Adelaide Hills 、 Margaret River

紐西蘭 : Marlborough

**PINOT GRIS/PINOT GRIGIO**

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

標示以主要葡萄品種釀成  
的葡萄酒風格與質量的重  
要地區性酒標術語

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

了解以來自不同產區重要的黑、白葡萄品種所釀造之葡萄酒的風格與品質。

### 評核要點

1. 描述各產區重要黑、白葡萄品種的**特徵**。
2. 描述以特定 **GI** 內的各產區重要黑、白葡萄品種所釀造之葡萄酒的風格與品質。
3. 說明以各產區重要黑、白葡萄品種釀成的葡萄酒風格和品質之**酒標術語**的意思。

<b>黑色葡萄品種</b>	
特徵	顏色、單寧程度、糖分（潛在酒精度）、酸度、香氣與味道
<b>GAMAY</b>	
GI	法國：Beaujolais、Beaujolais Villages、Beaujolais Cru (Fleurie)
<b>GRENACHE/GARNACHA</b>	
GI	法國： <b>Rhône 南部</b> ：Côte du Rhône、Côte du Rhône Villages、Châteauneuf-du-Pape 法國南部：Minervois 西班牙：Rioja、Navarra、Priorat 澳洲：Barossa Valley、McLaren Vale
<b>TEMPRANILLO</b>	
GI	西班牙：Rioja、Ribera del Duero、Catalunya
酒標術語	Joven、Crianza、Reserva、Gran Reserva
<b>NEBBIOLO</b>	
GI	義大利：Barolo、Barbaresco
<b>BARBERA</b>	
GI	義大利：Barbera d'Asti
<b>SANGIOVESE</b>	
GI	義大利：Chianti、Chianti Classico、Brunello di Montalcino
酒標術語	Classico、Riserva
<b>CORVINA</b>	
GI	義大利：Valpolicella、Valpolicella Classico
酒標術語	Classico、Amarone、Recioto
<b>MONTEPULCIANO</b>	
GI	義大利：Montepulciano d'Abruzzo
<b>ZINFANDEL/PRIMITIVO</b>	
GI	美國：California 義大利：Puglia
<b>PINOTAGE</b>	
GI	南非：Western Cape
酒標術語	開普調配葡萄酒 (Cape Blend)
<b>CARMENÈRE</b>	
GI	智利：Central Valley
<b>MALBEC</b>	
GI	阿根廷：Mendoza

---

**白色葡萄品種**


---

**特 徵** 顏色、糖分（潛在酒精度）、酸度、香氣與味道
 

---

**CHENIN BLANC**
 GI 法國：  
**Loire** : Vouvray  
 南非
 

---

**SÉMILLON/SEMILLON**
 GI 法國 : Bordeaux、Sauternes  
 澳洲 : 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、Soave Classico  
 酒標術語 Classico、Recioto
 

---

**FIANO**
 GI 義大利 : Fiano di Avellino
 

---

**ALBARIÑO**
 GI 西班牙 : Rías Baixas
 

---

**FURMINT**
 GI 匈牙利 : Tokaj  
 酒標術語 Aszú
 

---

## 學習成果 5

了解葡萄品種與釀酒過程如何影響氣泡酒與強化酒的風格。

### 評核要點

1. 指出用來釀造主要氣泡酒與強化酒風格的主要**葡萄品種**。
2. 指出氣泡酒與強化酒**釀造過程**的主要步驟。
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與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	氣泡酒：	
	瓶中發酵法：	傳統法
	大槽發酵法：	干型風格、甜型風格
	強化酒：	
	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：	以酒精強化方式來中斷發酵、之後進行陳年
GI 與風格	氣泡酒：	
	法國：	Champagne
	義大利：	Asti、Prosecco
	西班牙：	Cava
	其他國家：	南非、美國、澳洲、紐西蘭
與氣泡酒及強化酒的風格 與質量相關的酒標術語	強化酒：	
	Sherry：	Fino、Amontillado、Oloroso、Pale Cream、Medium、Cream、PX (Pedro Ximénez)
	Port：	Ruby、Reserve Ruby、Late Bottled Vintage (LBV)、Vintage、Tawny
	氣泡酒：	Brut、Demi-Sec、Vintage/Non-Vintage、傳統法 (Traditional Method)、 開普傳統法 (Méthode Cap Classique)

## 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與過程。

### 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. 說明主要類別與風格之葡萄酒的建議**侍酒溫度**。
3. 說明**開瓶**與**侍酒**的正確程序。
4. 指出會對葡萄酒香氣和味道造成影響的**常見葡萄酒缺陷**。
5. 指出**食物與葡萄酒**在口腔中的**主要交互作用**。

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、覆蓋法	
侍酒溫度	白酒與粉紅酒：	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：	中等至飽滿酒體的紅酒－室溫 酒體輕盈的紅酒－室溫、略為冷藏
侍酒	開瓶： 換瓶醒酒	靜態酒、氣泡酒
	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	
食物與葡萄酒在口腔中的主要交互作用	食物中影響葡萄酒的元素：	甜、鮮、酸、鹹、味道濃郁度、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

# 建議品酒樣本

我們建議學員在學習期間至少品試 43 款酒樣。下列的酒款組合是針對教室學習所設計。

## 單元 1

Pinot Grigio  
帶有橡木味的 Chenin Blanc、Semillon 或  
Chardonnay  
Gewurztraminer Alsace Grand Cru  
Beaujolais Villages  
Barolo

## 單元 2

Gevrey–Chambertin、Nuits–Saint–Georges、  
Beaune 或 Pommard  
Pinot Noir（來自新世界產區）  
Red Zinfandel

## 單元 3

White Zinfandel  
澳洲干型 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、Meursault 或 Pouilly–Fuissé  
Chardonnay（來自新世界產區）  
Sancerre 或 Pouilly–Fumé  
Marlborough Sauvignon Blanc  
Albariño、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（來自新世界產區）  
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 Joven  
Rioja Reserva  
Mendoza Malbec 或智利的 Carmenère  
南非的 Pinotage

## 單元 7

Gavi、Soave 或 Verdicchio  
Fiano、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

# 考試指導

## 考試管理

考試由 WSET 的 Approved Programme Providers (APP, 授權培訓機構) 舉辦。APP 必須遵守 WSET APP 手冊中的規定與準則。

## 評核方法

WSET 葡萄酒第二級認證會以閉卷考試進行評核，考題包含 50 題選擇題，作答時間為 60 分鐘。

全部試題均以本機構發表的學習成果為基礎，而且所建議的學習教材——《葡萄酒：解讀酒標》內已涵蓋正確作答所需的資料。

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

WSET 第二級認證課程考試包含 50 道選擇題。每題只有一個正確答案，考生必須將答案填塗在可由電腦讀取的答案卷上。在考試當天，監考員會詳細指示如何填寫答案卷。每題答對可得 1 分，答錯不扣分。

WSET 葡萄酒第二級認證的考卷均按照學習成果精心編寫。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 1 分)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	<b>50 分</b>

# 試題範例

本機構不會發布 WSET 葡萄酒第二級認證的過往考題。為了讓學員大致了解考題的類型，本部份列舉五道例題。實際考試中會包含 50 題類似的考題。

**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洲都能夠釀造出品質優異的白酒？**

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

**3. 在以下哪一個產區的葡萄酒可以被標示為 Grand Cru?**

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

**4. 甜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，帶有酵母的味道
- 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

# 考試規則

## 1 報考條件

### 1.1 資格

**1.1.1** 考生必須年滿其參加 WSET 葡萄酒第二級認證考試的國家地區購買酒精飲料的法定年齡；或正就讀被認可，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** 若學員年紀未滿其參加考試的國家地區所定購買酒精飲料的最低合法年齡，或因為個人健康或宗教信仰而選擇不品酒的學員，在課程期間就不可/ 不用品試任何酒精飲料，但這樣並不會阻礙該學員成功完成課程。

### 1.2 建議事前應具備的知識

**1.2.1** 學員事前不需對酒精飲料具備任何知識或經驗。

**1.2.2** 對於英語非母語的考生，若參與英文版考試，強烈建議需要事先具備 IELTS 6 分以上或同等的英語程度。

**1.2.3** 以其它語言作答的考生則要有考試所需語言與此同等的語文程度。

## 2 考試形式及結果

**2.1** WSET 葡萄酒第二級認證以閉卷考試形式來評核，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** 考試結果將由 WSET Awards 公布：

- WSET Awards 會將電子成績單發送給各個 Approved Programme Providers (APPs, 授權培訓機構)，再由 APP 將成績告知學員。此成績單將在 WSET Awards 收到考生答卷之後的兩周內送至各個 APP。
- WSET Awards 隨後也會將學員的信件與證書寄給各 APP，再由 APP 轉交給學員。

**2.3** 成績及評級如下：

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

## 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。亦可以從 WSET Awards 獲取為考務人員及考生所提供的更多相關信息。

**3.2** WSET Awards 的政策是不讓具特殊考試需求的考生在考試中處於不利的情形。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** 已及格通過的考生不可為了獲取更高成績而重考。

## 5 考試規定與操守

**5.1** 在註冊考試前，考生必須同意遵守以下規定：

- 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 60 分鐘內完成。
- 除了考卷和答案卷外，不得攜帶任何形式的參考資料。
- 當監考員宣佈考試開始，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佈考試結束為止。
- 考生只准攜帶以下物品進入考場：原子筆、鉛筆、橡皮擦和飲用水。
- 嚴禁考生拍攝考場或任何考試資料。
- 嚴禁考生使用任何電子器材。
- 不得將手機放在桌上，手機必須關掉並收放在非視線範圍處。
- 嚴禁使用任何類型的字典。
- 嚴禁使用任何時鐘和手錶的鬧鈴功能。
- 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。
- 若考生在規定的開考時間之後到達考場，監考員可在不影響其他考生的前提下酌情允許其進入考場。在正常情況下，如果考生晚於規定開考時間 30 分鐘後到達考場，將不被允許參加考試。
- 考試一旦開始，考生不得離開考場再折返，除非在考生離開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形下，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，其考卷將提交給 Examination Panel（考試委員會）以便裁定其考卷的有效性。
- 不得將考卷帶出考場。若考生沒有將考卷及答案卷一同交回，便被視為違反考試規定。
- 嚴禁考生向他人披露考題，或以任何方式複製考卷內容。

**5.2** 考生應聽從監考人員的指示，若不服從可能會造成其考試成績無效。

**5.3** 對於作弊的考生，WSET 保留不接受此考生再次參與 WSET 認證課程的權利。

**5.4** 考卷及答案卷均屬於 WSET Awards 所有，不會發回給考生。

## **6 考試評語、成績覆核及考試成績上訴**

**6.1** 要求成績覆核和 / 或評語的考生應聯絡所屬 APP，索取 Enquiry and Feedback Form (評語及成績覆核申請表)。該表格必須在考試結束後六周內填妥，連同相關費用交送至 WSET Awards，逾期不予受理。WSET Awards 會在收到申請表後兩周內發出成績覆核結果和評語。

**6.2** 對於成績覆核結果不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)。該表格必須在成績覆核結果通知送達之日起 10 個工作日內填妥，連同相關費用交送至 WSET Awards，逾期不予受理。上訴結果將在 WSET Awards 收到表格後兩星期內發出。

## **7 學員滿意度**

**7.1** 學員若認為 APP 沒有提供所期待的服務，或在管理、教學以及考試方面與必須遵循的標準不一致，應當首先向該 APP 反應。如果未能得到滿意的處理結果，可發送電郵至 [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) 與我們的 Quality Assurance Team (質量監督團隊) 聯繫。請注意，所有投訴將會以保密形式處理，但 WSET Awards 不接受匿名投訴。

## **8 考試規定**

**8.1** WSET Awards 保留可酌情添加或更改上述考試規則的權利。

# WSET 資格認證課程

## WSET 資格認證課程

WSET 提供一系列涵蓋葡萄酒、清酒及烈酒的認證課程。這些課程均由 WSET Awards 設計和管理。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 烈酒第一級認證 (600/1501/9)

WSET 清酒第一級認證 (603/2051/5)

WSET 葡萄酒第二級認證 (603/4432/5)

WSET 烈酒第二級認證 (600/1507/X)

WSET 葡萄酒第三級認證 (601/6352/5)

WSET 烈酒第三級認證

WSET 清酒第三級認證 (603/2066/7)

WSET 葡萄酒第四級文憑

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](http://wsetglobal.com)。

## 誰能提供 WSET 資格認證課程？

WSET 資格認證課程只能由 APP（授權培訓機構）提供。有意獲得 WSET 資格認證課程的學員必須在某 APP 報名。學員也因此與該 APP 建立了聯繫，之後由此 APP 提供由 WSET Awards 設定的課程和考試。

參加 APP 的班級授課研習是學習品酒的最佳途徑，但有些 APP 也提供遠距（函授）教學課程。

WSET 網站（[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)）詳列出各 APP 名單。請直接與這些 APP 接洽以了解他們提供的課程。

若您有意成為 APP，請與 Quality Assurance Team（質量監督團隊）聯繫，電郵為 [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com)。

# WSET Awards

## 關於 WSET Awards

WSET Awards 是葡萄酒與烈酒教育基金會 (WSET) 的部門之一，專門負責開發和頒授 WSET 認證資格證書。此部門經英國政府設立的資格與考試管理機構 Ofqual 所認證。

WSET Awards 採用了符合國際標準 **BS EN ISO 9001** 的品質管理系統，針對酒精類飲料的產品知識及品酒技能的認證頒發和考試做管理。



## 多元和平等政策

WSET Awards 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學員都受到公平及平等待遇。可以發送電郵至 [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com)，向 Quality Assurance Team (質量監督團隊) 索取我們的多元及平等政策資料。

## Customer Service Statement (客戶服務聲明)

學員對 WSET Awards 所期望的服務品質和範圍已詳述於客戶服務聲明中。可以通過電子郵件 [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) 向 Quality Assurance Team (質量監督團隊) 索取此份文件。

若學員對所得到的服務有不滿意之處，請先與所屬 APP 聯繫。如果問題未獲得解決，請發送電郵至 [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com)，與 Quality Assurance Team (質量監督團隊) 聯絡。

## WSET 獎學金計劃

每學年在 8 月 1 日起至次年的 7 月 31 日止，WSET 都會將獎學金頒發給符合資格且考試成績優異的學員。每年 10 月或 11 月，WSET 會與符合獎勵條件的學員聯繫。各項獎學金計劃的詳細內容可於 WSET 網站查看：[wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/](http://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/)。

請注意：獎學金計劃不是資助學習的資金，而是對優異考試成績的肯定。





# WSET

葡萄酒與烈酒  
教育基金會

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](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

第 1 版