



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

**WSET® 第一级葡萄酒认证**

**说  
明  
书**

[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

[wsetglobal.cn](http://wsetglobal.cn)





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# 说明书

---

**WSET® 第一级葡萄酒认证**

[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

[wsetglobal.cn](http://wsetglobal.cn)

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

© Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022, 2024  
2018 年第 1 版  
2021 年第 1.1 版  
2022 年第 1.2 版  
2024 年第 1.2.1 版

版权所有, 侵权必究。未事先征得出版商的书面许可, 不得以任何形式或任何方式(电子或机械方式, 包括影印、录制或任何信息储存或检索系统)复制或传播本出版物的任何内容。

设计: Paul Barrett  
编辑: Cambridge Editorial Ltd

# 目录

引言	1
1 WSET 第一级葡萄酒认证简介	2
2 WSET 第一级葡萄酒认证:学习成果	3
3 推荐的品鉴酒样	6
4 考试指导	7
5 试卷样题	8
6 考试规则	9
7 WSET Awards 资格认证	12
8 WSET Awards	13



# 引言

本说明书包含了学员和合作伙伴 (Approved Programme Provider, 简称 APP) 关于 WSET 第一级葡萄酒认证所需的必要信息。

其主要部分详细说明了第一级葡萄酒认证课程的学习成果。因为考试就是专门为检验学习成果而设置的, 所以我们的合作伙伴应该根据这些学习成果准备教学课程, 学员也应据此安排自己的学习计划。

此外, 本书还详述了推荐的品鉴酒样、考试指导 (包括学习成果的分值)、试卷样题以及考试规则。

在本书末页, 附有 WSET 其他资格认证以及 WSET Awards 的信息。

# 1

## WSET 第一级葡萄酒认证简介

### 资格认证的目标

WSET 第一级葡萄酒认证面向对葡萄酒知之甚少或零基础的人士。此课程的目的是提供关于葡萄酒全面而简洁的介绍。这项课程适合需要对葡萄酒主要风格和类别有基础了解的人士,例如在酒店或零售批发行业任职客户服务或销售工作的人。

获得该证书的学员将会清楚葡萄种植与酿酒的主要过程,能够列举葡萄酒的主要类别与风格,可以描述出用主要葡萄品种以及其他葡萄品种酿造的葡萄酒的主要特征,并且了解储存葡萄酒与侍酒的主要原则,从而能够回答消费者的疑问,并对葡萄酒侍酒服务提出建议。

### 资格认证课程的结构

#### 学习成果

为达到认证目标,此课程设有 3 项学习成果。

学习成果 1	理解葡萄种植与酿酒的主要步骤。
学习成果 2	理解以主要葡萄品种以及其他葡萄品种酿造的葡萄酒的类别、特征以及风格。
学习成果 3	清楚葡萄酒储存和侍酒的关键原则和实践。

### 报名

WSET 第一级葡萄酒认证对报名没有限制。未达到举办考试所在国规定的购买酒精类饮品最低法定年龄的学员,或由于健康或宗教原因而选择不品酒的学员,不得在课程期间品尝任何酒款,但是这并不妨碍其成功完成认证。

### 认证课程的总学时 (Total Qualification Time, 简称 TQT) 与授课总学时 (Guided Learning Hours, 简称 GLH)

TQT 是学员为了成功取得认证所需要的预估总学习时间,以小时计算,当中包含 GLH 以及个人复习时间。GLH 包括课堂授课与考试时间。

WSET 第一级葡萄酒认证的 TQT 共为 6 小时,均计入 GLH。当中包含 45 分钟的考试时间。

### 学习进阶建议

建议获得 WSET 第一级葡萄酒认证或具有同等知识水平的人士,学习 WSET 第二级葡萄酒认证。

# 2

## WSET 第一级葡萄酒认证： 学习成果

### 学习成果 1

理解葡萄种植与酿酒的主要步骤。

#### 评估标准

- 1 列出葡萄的组成部分以及各部分所含有的物质。
- 2 列出葡萄生长周期中的关键阶段及成熟期会出现的变化。
- 3 列出并说明不同的葡萄产区气候,并说明气候如何影响葡萄的特征。
- 4 列出酒精发酵所需要的条件以及产生的物质。
- 5 说出并正确排列静止白葡萄酒、红葡萄酒和桃红葡萄酒的制作流程。

#### 范围1:葡萄的构造

葡萄的构造	<b>果皮</b> ——色素、单宁 <b>果肉</b> ——水分、糖分、酸类物质
-------	---

#### 范围2:葡萄的种植

葡萄生长周期中的重要阶段	开花期、成熟期
--------------	---------

#### 范围3:气候

气候的影响	凉爽气候、温暖气候
-------	-----------

#### 范围4:酒精发酵

酒精发酵所需的条件	糖分、酵母
酒精发酵的产物	酒精、二氧化碳

#### 范围5:静止白、红、桃红葡萄酒的酿造过程

白葡萄酒的酿造过程	<b>葡萄</b> ——白色 <b>过程</b> ——破碎、压榨、发酵、陈年、装瓶
红葡萄酒的酿造过程	<b>葡萄</b> ——黑色 <b>过程</b> ——破碎、发酵、排汁、压榨、陈年、装瓶
桃红葡萄酒的酿造过程	<b>葡萄</b> ——黑色 <b>过程</b> ——破碎、发酵、排汁、陈年、装瓶

## 学习成果 2

理解以主要葡萄品种以及其他葡萄品种酿造的葡萄酒的类别、特征以及风格。

### 评估标准

- 1 列举说明并说明葡萄酒的种类、特征及风格。
- 2 列举主要葡萄品种及所酿造葡萄酒的特征与风格。
- 3 识别主要葡萄品种酿造的葡萄酒, 以及葡萄酒的类别、特征与风格。
- 4 识别其他葡萄品种酿造的葡萄酒, 以及葡萄酒的类别、特征与风格。

范围 1:葡萄酒的主要类别与风格	
葡萄酒的类别	静止酒、起泡酒、加强葡萄酒
葡萄酒的特征	<b>颜色</b> ——白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒 <b>显著的结构特征</b> ——糖分、酸、单宁、酒精、酒体 <b>典型的香气与风味</b> ——水果、橡木、其他
葡萄酒的风格	由以上特征所组成

范围 2:主要的葡萄品种	
白葡萄品种	霞多丽 (Chardonnay)、长相思 (Sauvignon Blanc)、灰皮诺 (Pinot Grigio)、雷司令 (Riesling)
红葡萄品种	赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、梅洛 (Merlot)、黑皮诺 (Pinot Noir)、西拉 / 西拉子 (Syrah/Shiraz)

范围 3:用主要葡萄品种酿造的葡萄酒	
白葡萄酒	桑塞尔 (Sancerre)、夏布利 (Chablis)、勃艮第 (Burgundy) (白葡萄酒)
红葡萄酒	勃艮第 (红葡萄酒)、波尔多 (Bordeaux)
起泡葡萄酒	香槟 (Champagne)

范围 4:其他葡萄酒酒样	
白葡萄酒	苏玳 (Sauternes)
桃红葡萄酒	白金粉黛 (White Zinfandel)
红葡萄酒	博若莱 (Beaujolais)、罗讷河产区葡萄酒 (Côtes du Rhône)、基安蒂 (Chianti)、里奥哈 (Rioja)、教皇新堡产区葡萄酒 (Châteauneuf-du-Pape)
起泡葡萄酒	普洛赛克 (Prosecco)、卡瓦 (Cava)
加强葡萄酒	雪利酒 (Sherry)、波特酒 (Port)

## 学习成果 3

清楚葡萄酒储存和侍酒的关键原则和实践。

### 评估标准

- 1 指出储存葡萄酒的理想条件以及葡萄酒保鲜的方法。
- 2 列出各种葡萄酒的推荐侍酒温度。
- 3 说出开启葡萄酒与侍酒的正确步骤。
- 4 说出食物与葡萄酒在口腔内的相互作用和对葡萄酒的影响。

范围 1: 储存葡萄酒	
理想的储存环境	温度、光线、酒瓶存放方式
葡萄酒的保鲜	真空法、覆盖法

范围 2: 建议的侍酒温度	
白葡萄酒与桃红葡萄酒	起泡葡萄酒——充分冰镇
	甜型葡萄酒——充分冰镇
	轻盈到中等酒体的白葡萄酒与桃红葡萄酒——冰镇
	酒体饱满的白葡萄酒——轻微冰镇
红葡萄酒	中等至饱满酒体的红葡萄酒——室温
	酒体轻盈的红葡萄酒——轻微冰镇

范围 3: 侍酒	
开瓶	静止葡萄酒、起泡葡萄酒
侍酒	准备酒杯, 检查葡萄酒的外观和香气是否正常

范围 4: 食物与葡萄酒在口腔内的相互影响	
食物中会影响葡萄酒口感的成分	甜、鲜、咸、酸、风味浓郁、油腻、辣
葡萄酒中会影响食物口感的成分	甜、酸、苦(单宁、橡木)、果味、酒精

# 3

## 推荐的品酒酒样

- 从主要葡萄品种中选择能够彰显品种特征差异的三款红葡萄酒与两款白葡萄酒
- 从学习成果 2 中选择一款甜型葡萄酒或桃红葡萄酒

### WSET 第一级葡萄酒品鉴系统方法<sup>®</sup>

视觉:外观	
颜色	白色-红色-桃红色
嗅觉:气味	
香气特征	比如:水果、橡木、其他香气
味觉:味道	
显著的结构特征	甜度、酸度、单宁、酒精、酒体
风味特征	比如:水果、橡木、其他风味

Wine & Spirit Education Trust 2018 版权所有

WSET 第一级葡萄酒品鉴系统方法<sup>®</sup> 仅可在征得 WSET 的书面许可并遵守其条款和条件的情形下复制。如需了解更多信息, 请联系: [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)。

# 4

## 考试指导

### 考试管理

考试由 WSET 合作伙伴 (Approved Programme Provider, 简称 APP) 举办。在行政管理上, 所有合作伙伴都必须遵守运作手册 (Operating Handbook) 所规定的准则和考试规程。

### 评估方法

WSET 第一级葡萄酒认证采用闭卷考试方式进行评估, 试卷由 30 道选择题组成, 须在 45 分钟内完成。

试卷完全按照已公布的学习成果出题, 建议的学习资料中包含了回答试题所需的全部信息。

考生必须至少取得 70% 的分数, 方可通过考试。

### 关于 WSET 第一级葡萄酒认证考试

WSET 第一级葡萄酒认证考试包含 30 道选择题。每道选择题仅有一个正确答案, 必须将答案填涂在机读答题纸上。在考试当天, 监考人员会具体指导如何在答题纸上作答。每道选择题的分值为 1 分, 答错不扣分。

WSET 葡萄酒第一级认证考试所有的试卷均按照课程纲要精心组题。下表列出了考试权重的详情。

学习成果	选择题 (每题 1 分)
1	6
2	18
3	6
	<b>总分 30 分</b>

### 成绩公布

考试成绩由 WSET Awards 按以下形式公布:

- WSET Awards 将包含所有学员分数的电子成绩单发送至相应的合作伙伴, 由他们将结果告知学员。
- 随后, WSET Awards 会将学员的信件和证书邮寄给相应的合作伙伴, 由他们负责将这些文件转发给学员。

# 5

## 试卷样题

葡萄酒及烈酒教育基金不会公布 WSET 第一级葡萄酒认证的往期试卷。为了让学员大致了解考题类型,我们在这一节列出 5 道样题。试卷由 30 道类似的考题组成。

1 下列哪个葡萄品种可以酿造红葡萄酒?

- a 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)
- b 长相思 (Sauvignon Blanc)
- c 雷司令 (Riesling)
- d 霞多丽 (Chardonnay)

2 夏布利 (Chablis) 是:

- a 干型白葡萄酒
- b 干型红葡萄酒
- c 甜型白葡萄酒
- d 甜型红葡萄酒

3 红葡萄酒最好储存在阳光直射的地方。

- a 对
- b 错

4 鲜味可以让葡萄酒的甜味与果味更明显。

- a 对
- b 错

5 下列哪个酒款是加强葡萄酒?

- a 卡瓦 (Cava)
- b 博若莱 (Beaujolais)
- c 普洛赛克 (Prosecco)
- d 波特酒 (Port)

# 6

## 考试规则

### 1 报考要求

#### 1.1 报名资格

**1.1.1** 报名的考生必须达到举办考试所在国规定的购买酒精类饮品的最低法定年龄, 或者将此次考试作为全日制学习课程的一部分, 或者已获得其父母或法定监护人的许可。

**1.1.2** 即使 WSET 第一级葡萄酒认证与学员的其他认证课程有重叠, 也不会影响其报名资格。

**1.1.3** 未达到举办考试所在国规定的购买酒精类饮品最低法定年龄的学员, 或由于健康或宗教原因而选择不品酒的学员, 不得在课程期间品尝任何酒款, 但是这并不妨碍其成功完成认证。

#### 1.2 建议预先具备的知识水平

**1.2.1** 不要求学员具备有关酒精类饮品的知识和经验。

**1.2.2** 考生的读写和计算能力要求如下:

**读写水平:** 英国国家标准基本技能一级或考试所用语言的同等读写水平。

**计算能力:** 英国国家标准基本技能一级或同等水平。

### 2 考试形式及成绩

**2.1** WSET 第一级葡萄酒认证以闭卷考试形式来评估, 时长为 45 分钟, 试卷由 30 道选择题组成, 每题分值为 1 分。

**2.2** 考试成绩分为以下等级:

70% 分及以上	合格
69% 分及以下	不合格

**2.3** WSET 保留对上述评分算法和成绩等级划分的更改权利。

### 3 合理调整

**3.1** 有特殊考试需求 (要提交独立第三方出具的书面评估证明) 的考生必须在报名时将相关需求告知合作伙伴的考务人员。如有需要, 可以从 WSET Awards 获取为考务人员及考生提供的更多指导信息。

**3.2** WSET Awards 的政策明确规定, 不得让这类考生在考试中处于不利的情形。考生应该在报名时将相关需求告知合作伙伴。

## 4 补考

- 4.1 未能顺利通过考试的学员可以申请补考, 没有次数限制。
- 4.2 不允许考试合格的考生为了提高分数而补考。

## 5 考试规定和考场纪律

### 5.1 报考 WSET 的学员应遵守以下规定:

- 在考试开始之前, 所有考生必须向监考人员提供带有照片的身份证明。
- 考试必须在 45 分钟内完成。
- 除试卷和答题纸外, 不得携带任何形式的参考资料。
- 监考人员宣布考试开始之后, 考生不得进行任何形式的讨论, 直至考生离开考场或监考人员宣布考试结束。
- 考生仅可携带以下物品进入考场: 钢笔、铅笔、橡皮、饮用水和一只仅装有个人物品的小手提包或肩包。
- 考生不得拍摄考场或考试材料的照片。
- 禁止使用任何电子设备。
- 手机不得放在桌上, 必须关机并收在视线范围之外。
- 禁止使用任何类型的词典。
- 禁止使用时钟或者手表的闹铃功能。
- 考生不得在考试开始后的 15 分钟之内离开考场。
- 在规定的开考时间之后到达考场, 但到达考场时已有考生交卷并离开考场, 则此迟到的考生不得进入考场。
- 如果考生在规定的开考时间之后到达, 监考人员可在不影响其他考生的前提下酌情允许其进入考场。正常情况下, 在规定的开考时间 30 分钟后到达的考生, 不得参加考试。
- 除非考生在离开考场的全过程中有监考人员陪同, 否则考生不得在开考之后离开再返回考场。
- 在不影响其他考生的前提下, 做完试卷的考生可以在离考试结束至少还有 10 分钟的时候提前交卷; 交卷后不得再次进入考场。
- 监考人员无权对任何考题加以评论、解释或发表自己的观点。
- 任何有作弊嫌疑的考生将被要求立即离开考场, 并将其考卷提交给考试委员会 (Examination Panel) 来确定其考卷的有效性以及是否禁止其再次报考。
- 禁止将试卷带出考场; 没有将试卷及答题纸一同交回的考生将被视为作弊。
- 禁止考生将试卷内容泄露给他人或以任何方式复制试卷内容。

### 5.2 考生应当遵守监考人员的指示, 违者可能被取消考试成绩。

### 5.3 试卷及答题纸均属 WSET Awards 所有, 不会发还给考生。

## 6 成绩复核、查分及申诉

- 6.1 申请成绩复核和 / 或查分的考生必须与报名的 APP 联系, 索取《成绩复核及查分申请表》(Enquiry and Feedback Form)。
- 6.2 对于成绩复核结果不满意的考生应联系其合作伙伴, 索取考试成绩申诉申请表 (Appeal against Enquiry Application Form)。此表必须填写完整, 并在成绩复核结果通知送达之日起 10 个工作日内, 连同相关费用提交至 WSET, 逾期不予受理。

## 7 考生满意度

- 7.1 任何考生如果认为报名的合作伙伴没有提供预期的服务, 或在管理、教学以及考试方面不符合规定标准, 应当首先向该合作伙伴提出投诉。如果未能得到满意的解决方案, 可发送电子邮件至 [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com), 联系我们的质量监督团队 (Quality Assurance Team)。请注意, 所有投诉将会以保密形式处理, 但 WSET Awards 不接受匿名投诉。

## 8 WSET Awards 的规则

- 8.1 WSET Awards 保留酌情添加或更改上述考试规则的权利。

# 7

## WSET Awards 认证

### WSET Awards 认证

WSET 认证的一系列资格证书包括葡萄酒、清酒和烈酒。这些资格证书由 WSET Awards 开发和维护 (更多信息详见第 8 章)。所有资格认证如下:

WSET® 第一级葡萄酒认证 (600/1504/4)

WSET® 第二级葡萄酒认证 (603/4432/5)

WSET® 第三级葡萄酒认证 (601/6352/5)

WSET® 第四级葡萄酒文凭认证

WSET® 第一级烈酒认证 (600/1501/9)

WSET® 第二级烈酒认证 (600/1507/X)

WSET® 第三级烈酒认证

WSET® 第一级清酒认证 (603/2051/5)

WSET® 第二级清酒认证\*

WSET® 第三级清酒认证 (603/2066/7)

WSET® 第一级啤酒认证

WSET® 第二级啤酒认证

\*正在开发中

有关这些资格认证课程的更多信息, 请浏览 WSET 网站: [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)。

### 谁可以提供 WSET 认证课程?

WSET 认证课程只能由获得 WSET Awards 批准的机构提供, 这些机构被称为合作伙伴。想要获得 WSET 认证资格证书的学员必须通过合作伙伴授课点报名。合作伙伴的授课点是学员的主要联系单位, 由该授课点提供由 WSET Awards 设定的课程和考试。

参加合作伙伴授课点的班级授课是学习如何品酒的最佳途径, 但有些合作伙伴授课点也为学员提供远程课程。

合作伙伴的名单在 WSET 网站上公布, 网址: [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)。请直接与合作伙伴授课点联系, 了解他们的课程安排。

如果您有兴趣成为合作伙伴, 请发送电子邮件至 [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com), 与质量监督团队联系。

## 关于 WSET Awards

WSET Awards 是葡萄酒与烈酒教育基金会 (WSET) 资格证书的颁发部门, 能够提供有质量保障的资质认证, 以帮助人们对酒精类饮品有更多了解, 提高他们的品酒技能。WSET Awards 专门负责开发和颁授 WSET 认证资格证书。

英国政府设立了管理机构——资格认证与考试管理办公室 (The Office of Qualifications and Examinations Regulation, 简称 Ofqual), 该机构负责监管提供资格认证课程的培训机构。一些 WSET 认证资格证书已通过 Ofqual 的认证, 认证编号已在第 7 章中列出。

WSET Awards 具有与 **BS EN ISO 9001** 相一致的品质管理系统 (Quality Management System), 符合其对酒精类饮品知识及品酒技能的认证课程和考试管理的要求。



## 多元化及公平政策

WSET Awards 完全支持多元化与平等原则, 并且有责任确保所有参加此认证课程学习的学员获得公平与平等的对待。如有需要, 可发送邮件至 [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com), 向质量监督团队索取有关多元化及公平政策的文件。

## WSET 奖励

WSET 奖励项目是为了使葡萄酒从业人士或有意进入此行业的学员能继续在专业上有所进步。奖励项目的主要目标在于支持葡萄酒从业人员, 但在适当时机也可能颁发给非业界人士。每学年在 8 月 1 日起至次年的 7 月 31 日止, 根据既定的评奖标准, 本会都会将奖项颁发给符合资格且考试成绩优异的学员。WSET 会与符合奖励条件的学员联系。各项奖励项目的详细内容可登录 WSET 网站, 但奖项也可能在不经事先通知的情况下做修改: [wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/](http://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/)。

请注意: 奖励项目不是资助学习的资金, 而是对优异考试成绩的认可。



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## 知而后品 识而后尝

---

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)  
[wsetglobal.cn](http://wsetglobal.cn)

第 1.2.1 版