

“博学美酒”



说明书

WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证

第十二期 \* 2011 年 6 月

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

# WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证

此说明书包括了学员和教课者所需的关于 WSET® 第二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。教课者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       | WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证 |
| 8 - 19  | 葡萄酒与烈酒产品知识        |
| 20 - 21 | 推荐品酒实例            |
| 22 - 24 | 考试指导              |
| 25 - 27 | 考试准则              |
| 28      | 笔记                |

---

## 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的资格证明之一分支。

我们提供有质量保障的认证，以帮助人们更加了解酒精类饮品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
- 批准认可可能为我们提供认证的教学者
- 安排考试
- 为完成学业的学员发放证书

WSET®认证的发展和奖励全部由 WSET® 认证机构负责，它是葡萄酒烈酒基金会的奖励机构。

### 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 ) 。所有的 WSET® 第三级以内的认证都被包括在新机制内。

---

#### 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从事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。

---

## 简介 续

3

### 资格认证与课程管理机制续

|   |
|---|
| <b>全称：WSET®第一级侍酒认证</b>  |
| <p>介绍：</p> <p>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，也包括希望开始从事侍酒师服务的人员。</p> |
| <b>全称：WSET®第一级烈酒认证</b>  |
| <b>QCF等级：1 认证号码 600/1501/9</b>  |
| <p>介绍：</p> <p>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酒店管理或者烈酒行业的人提供基础的产品知识。</p>                  |
| <b>全称：WSET®第二级烈酒认证</b>  |
| <b>QCF等级：2 认证号码 600/1507/X</b>  |
| <p>介绍：</p> <p>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。</p>        |
| <b>全称：WSET®第二级葡萄酒与烈酒认证</b>  |
| <b>QCF等级：2 认证号码 600/1508/1</b>  |

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。适合于有一定相关经验的人学习。

**全称：WSET®葡萄酒与烈酒国际高级认证**

介绍：

国际高级认证提供了更全面的葡萄酒与烈酒知识，并且更着重于品酒技能。

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：

这是将商业因素和全面的葡萄酒与烈酒专业评估的详细内容完美融合的专家认证。该文凭由葡萄酒大师机构推荐，用于评估希望获得成员资格的候选人。

---

**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

### 如何准备第二级葡萄酒与烈酒认证

WSET®证明只能由 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 APP 会也为学员提供远程教育。

英国和海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

英国政府通过资格认证与考试管理机构制定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®第二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。

为方便教师和学生，我们做了一个针对六个关键技能的概要。在学习 WSET®第二级认证的过程中，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®第二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®第二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。

此指南将会指出在使用所推荐的 WSET®教师指南和一套学习资料 ( WSET®第二级葡萄酒与烈酒认证的组成部分 ) 时可能会出现的关键技能。用变换教学方法的教师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®证明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。

若要获取更多信息和最新的奖学金列表请联系 [awards@wset.co.uk](mailto:awards@wset.co.uk)

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。

## 认证目标

第二级认证是为那些对于葡萄酒与烈酒广泛知识只有很少或者几乎没有了解的人设计的。该证书适合任何需要全面而基础的产品知识来巩固其职业技能的人。例如，在顾客服务和酒店的销售部门、零售业和批发业的工作人员。该证书对那些在此领域有广泛兴趣的人们也有帮助。

WSET® 第二级认证持有者将能够认知世界主要葡萄酒与烈酒的酒标并能在选择适合的酒与服务上作基础指导，同时能了解葡萄酒品饮和评价的原则。

## 认证结构：WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证

### 核心卷

### 世界葡萄酒与烈酒产品知识

- 1 理解影响风格和价格的因素
- 2 了解用于生产葡萄酒的主要葡萄品种的特点
- 3 了解如何根据酒瓶上的酒标术语来推断世界主要产区静止葡萄酒风格和味道
- 4 了解如何根据酒瓶上的酒标术语来推断世界主要产区起泡酒的风格、味道以及酿造方法
- 5 了解如何根据酒瓶上的酒标术语来推断世界主要产区甜葡萄酒和加强酒的风格、味道以及酿造方法
- 6 了解如何根据酒瓶上的酒标术语来推断烈酒和利口/甜烈酒的风格、味道以及酿造方法
- 7 能够为消费者及葡萄酒行业工作人员提供相关信息与建议
- 8 能够使用业内认可的品酒术语写出分析性的品酒笔录

- 
-

### 录取

参加 WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证的学习并没有严格限制。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，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生也不会因此有成功取得认证的障碍。

### 建议学习时间

为完成整个证书项目，建议学生应至少保障 28 小时的学习时间。这些时间通常由课堂教学时间和自学时间组成。同时还建议项目中教师教学的时间不少于 16 小时。

## 葡萄酒与烈酒等级证书建议学习进程

通过 WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证或者同等学历的学习经验的学员，建议进修 WSET® 第三级葡萄酒与烈酒认证。

### 学习成果一：理解影响风格和价格的因素

#### 评估标准

1. 描述一棵葡萄树产生一个健康果实所需要的**条件**。
2. 定义**环境因素**如何影响一棵葡萄树生产健康的果实。
3. 描述**葡萄栽培**对于葡萄酒酿制成本和葡萄酒风格的影响。
4. 描述**酿酒**过程对于葡萄酒酿制成本和葡萄酒风格的影响。
5. 描述**熟化**过程对于葡萄酒酿制成本和葡萄酒风格的影响。

|              |   |
|--------------|---|
| <b>A 类</b>   | <b>条件</b>                                   |
| <b>条件</b>    | 温度、阳光、养分、水分                                 |
| <b>B 类</b>   | <b>环境因素</b>                                 |
| <b>气候和天气</b> | 气候：炎热、温和、凉爽<br>天气：年份，天气对年份情况的影响，天气对葡萄酒风格的影响 |
| <b>土壤和斜坡</b> | 排水、养分、水分、朝向                                 |
| <b>C 类</b>   | <b>葡萄树的栽培</b>                               |
| <b>葡萄园</b>   | 害虫、有害动物和病害，收获                               |
| <b>D 类</b>   | <b>葡萄酒酿制</b>                                |
| <b>酿制</b>    | 破碎、压榨、发酵、发酵器的类型、温度                          |
| <b>风格</b>    | 红葡萄酒、桃红葡萄酒、白葡萄酒、起泡酒、加强酒、甜酒、半甜、干             |
| <b>E 类</b>   | <b>熟化</b>                                   |
| <b>熟化</b>    | 熟化器的类型，氧气的影响，对味道的影响                         |

## 学习成果二：了解用于生产葡萄酒的主要葡萄品种的特点

### 评估标准

1. 描述酿制葡萄酒的**主要葡萄品种**。
2. 为每个主要葡萄品种选出其**最重要的产区**,不论是廉价大批量葡萄酒还是优质葡萄酒产区。
3. 描述用这些产区的葡萄品种酿制出的葡萄酒的**风格**。
4. 描述用这些葡萄品种进行**品种间混酿**的葡萄酒风格。

### 主要的白葡萄品种

| A 类            | 最重要的产区   |
|----------------|--|
| <b>霞多丽</b>     |  |
| <b>法国</b>      | <b>勃艮第</b> ：勃艮第 Bourgogne、夏布利 Chablis、皮里尼-蒙哈榭 Puligny-Montrachet、默尔索 Meursault、马孔 Mâcon、普伊-富塞 Pouilly-Fuissé |
| <b>澳大利亚</b>    | 雅拉谷 Yarra Valley、阿德莱德山区 Adelaide Hills、玛格利特河 Margaret River  |
| <b>新西兰</b>     | 霍克湾 Hawkes Bay、吉斯伯恩 Gisborne、马尔堡 Marlborough   |
| <b>加利福尼亚</b>   | 沿海地区、索诺玛 Sonoma、卡尼罗斯 Carneros  |
| <b>智利</b>      | 中央山谷、卡萨布兰卡 Casablanca  |
| <b>阿根廷</b>     | 门多萨 Mendoza  |
| <b>南非</b>      | 沿海地区   |
| <b>大批量/廉价酒</b> | 东南澳大利亚、西开普省 Western Cape、加利福尼亚、中央山谷 (智利)、奥克地区 Pays d'Oc IGP、卢瓦尔河谷 Val de Loire IGP、意大利南部、阿根廷                 |
| <b>混酿品种</b>    | 霞多丽+赛美蓉 Semillon、霞多丽+本地品种、霞多丽+黑比诺 (起泡酒)  |
| <b>长相思</b>     |  |
| <b>法国</b>      | 桑塞尔 Sancerre、普伊芙美 Pouilly-Fumé、白波尔多  |
| <b>新西兰</b>     | 马尔堡  |

|                      |                                   |
|----------------------|-----------------------------------|
| <b>加利福尼亚</b>         | 纳帕谷白芙美 Napa Fumé Blanc            |
| <b>智利</b>            | 卡萨布兰卡                             |
| <b>南非</b>            | 沿海地区                              |
| <b>大批量酒/<br/>廉价酒</b> | 卢瓦尔河 IGP、奥克地区 IGP、加利福尼亚、中央山谷 (智利) |
| <b>混酿品种</b>          | 长相思+赛美蓉                           |

## 主要的白葡萄品种 续

| A 类        | 最重要的产区                            |
|------------|-----------------------------------|
| 雷司令        |                                   |
| 德国         | 摩泽尔 Mosel、莱茵高 Rheingau、法尔茨 Pfalz  |
| 法国         | 阿尔萨斯 Alsace                       |
| 奥地利        |                                   |
| 澳大利亚       | 克莱尔谷 Clare Valley、伊顿谷 Eden Valley |
| 大批量酒 / 廉价酒 | 德国 ( 混酿酒 )                        |
| 混酿品种       | 雷司令和其他芳香的品种混酿                     |

## 最主要的红葡萄品种

| A 类        | 最重要的产区  |
|------------|---|
| 黑比诺        |   |
| 法国         | 勃艮第：勃艮第、热夫雷-尚贝坦 Gevrey-Chambertin、尼伊圣乔治 Nuits-Saint-Georges、博讷 Beaune、波马尔 Pommard |
| 德国         | 法尔茨 Pfalz、巴登 Baden  |
| 澳大利亚       | 雅拉谷 Yarra Valley、莫宁顿半岛 Mornington Peninsula                                       |
| 新西兰        | 马丁堡 Martinborough、马尔堡 Marlborough、中奥塔哥 Central Otago                              |
| 美国         | 加利福尼亚：圣巴巴拉 Santa Barbara、索诺玛 Sonoma、卡尼罗斯 Carneros<br>俄勒冈                          |
| 智利         | 中央山谷、卡萨布兰卡 Casablanca   |
| 南非         | 沿海地区  |
| 大批量酒 / 廉价酒 | 智利  |

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>混酿品种</b>     | 黑比诺+嘉美，黑比诺+霞多丽（起泡酒）  |
| <b>赤霞珠和美乐</b>   |  |
| <b>法国</b>       | 波尔多：梅多克 Médoc，上梅多克 Haut-Médoc，波亚克 Pauillac、玛歌 Margaux、格拉夫 Graves、佩萨克-雷奥良 Pessac-Léognan、圣埃米利永 Saint-Emillion、波美侯 Pomerol |
| <b>加利福尼亚</b>    | 纳帕谷 Napa Valley  |
| <b>智利</b>       | 中央山谷、迈波山谷 Maipo、拉贝尔山谷 Rapel  |
| <b>阿根廷</b>      | 门多萨 Mendoza  |
| <b>澳大利亚</b>     | 库拉瓦拉 Coonawarra、玛格丽特河 Margaret River   |
| <b>新西兰</b>      | 霍克湾 Hawkes Bay   |
| <b>南非</b>       | 斯泰伦博斯 Stellenbosch   |
| <b>大批量酒/廉价酒</b> | 奥克地区 IGP、加利福尼亚、中央山谷（智利）、门多萨 Mendoza、东南澳大利亚、西开普省 Western Cape、北意大利  |
| <b>混酿品种</b>     | 赤霞珠+美乐，赤霞珠+西拉  |

## 主要的红葡萄品种 续

| A 类           | 最重要的产区  |
|---------------|---|
| 西拉/设拉子<br>歌海娜 |   |
| 法国            | 北罗纳河 Northern Rhône : 克罗兹-埃米塔日 Crozes-Hermitage、埃米塔日 Hermitage、罗第 Côte-Rôtie<br>南罗纳河 : 罗纳河谷区 Côtes du Rhône、罗纳河谷村庄区 (+ 村庄名) Côte du Rhône Villages (+name)、教皇新堡 Châteauneuf-du-Pape |
| 西班牙           | 里奥哈 Rioja、纳瓦拉 Navarra, 普里奥拉托 Priorat  |
| 澳大利亚          | 南澳大利亚 : 布诺萨 Barossa、麦拉仑维尔 McLaren Vale<br>维多利亚: 西斯柯特 Heathcote<br>新南威尔士 : 猎人谷 Hunter Valley<br>西澳大利亚  |
| 大批量酒/廉价酒      | 东南澳大利亚、罗纳河谷区、<br>法国南部 ( 朗格多克 Languedoc、米内瓦 Minervois、奥克地区 IGP )<br>、<br>西班牙 ( 拉曼查 La Mancha、巴尔德佩尼亚斯 Valdepeñas )  |
| 混酿品种          | 歌海娜+西拉 , 西拉+赤霞珠 , 西拉+维欧尼 Viognier   |

**学习成果三：了解如何根据酒瓶上的酒标术语来推断世界主要产区静止葡萄酒风格和味道****评估标准**

1. 识别世界主要葡萄酒生产国的**葡萄酒产区**。
2. 描述这些产区**葡萄酒的风格**。
3. 识别这些产区用来酿造葡萄酒的**主要葡萄品种**。
4. 识别这些产区所使用的一般产区酒标术语的意义。
5. 识别世界主要葡萄酒产区一般酒标术语中有关质量和风格的信息。

| A类 | 葡萄酒产区   |
|----|---|
| 法国 | <p><b>勃艮第 Burgundy</b>：勃艮第 Bourgogne、夏布利 Chablis、热夫雷尚贝坦 Gevrey-Chambertin、尼伊圣乔治 Nuits-Saint-Georges、皮里尼-蒙哈榭 Puligny-Montrachet、默尔索 Meursault、博讷 Beaune、波马尔 Pommard、马孔区 Mâcon、普伊富塞 Pouilly-Fuissé、博若莱 Beaujolais、弗勒里 Fleurie、布鲁伊 Brouilly、莫尔贡 Morgon、风车磨坊 Moulin-à-Vent</p> <p><b>波尔多 Bordeaux</b>：波尔多、梅多克 Médoc、上梅多克 Haut-Médoc、波亚克 Pauillac、玛歌 Margaux、圣埃米利永 Saint-Emilion、波美侯 Pomerol、格拉夫 Graves、佩萨克-雷奥良 Pessac-Léognan、索泰尔讷 Sauternes</p> <p><b>罗纳河 Rhône</b>：罗第 Côte-Rôtie、埃米塔日 Hermitage、克罗兹-埃米塔日 Crozes-Hermitage、教皇新堡 Châteauneuf-du-Pape、罗纳河谷区 Côtes du Rhône</p> <p><b>卢瓦尔河</b>：密斯卡得 Muscadet、武弗雷 Vouvray、桑塞尔 Sancerre、普伊芙美 Pouilly-Fumé</p> |
|    | <b>阿尔萨斯 Alsace</b>  |
|    | <p><b>朗格多克-鲁西荣 Languedoc-Roussillon</b>：朗格多克、米内瓦 Minervois、奥克地区 IGP Pays d'Oc IGP</p> <p><b>产区重要的葡萄品种</b>：</p> <p>红葡萄：嘉美 Gamay</p> <p>白葡萄：白瓜品种 Melon Blanc、赛美蓉 Sémillon、琼瑶浆 Gewurztraminer、白诗南 Chenin Blanc、灰比诺 Pinot Gris</p>  |
| 德国 | 摩泽尔 Mosel、莱茵高 Rheingau、法尔茨 Pfalz  |

**意大利 皮埃蒙特 Piedmont 和西北部：**巴罗洛 Barolo、巴尔巴莱斯克 Barbaresco、加维 Gavi

---

**威尼托 Veneto 和东北部：**瓦波利切拉 Valpolicella、嫂阿维 Soave

---

**托斯卡纳 Tuscany 和意大利中央部：**奇昂第 Chianti、蒙塔尔奇诺的巴内洛 Brunello di Montalcino

---

**意大利南部：**普利亚 Puglia、西西里 Sicily、托拉西 Taurasi

---

**产区重要的葡萄品种：**

红葡萄：桑娇维塞 Sangiovese、内比奥洛 Nebbiolo、蒙帕塞诺 Montepulciano、巴贝拉 Barbera、普米蒂沃 Primitivo、艾格尼科 Aglianico

白葡萄：灰比诺 Pinot Grigio、棠比内洛 Trebbiano、维蒂奇诺 Verdicchio

| A 类  | 葡萄酒产区 (续)  |
|------|--|
| 西班牙  | 里奥哈 Rioja、纳瓦拉 Navarra、下海湾产区 Rías Baixas、杜罗河畔 Ribera del Duero、加泰罗尼亚 Catalunya、普里奥拉托 Priorat、拉曼查 La Mancha、巴尔德佩尼亚斯 Valdepeñas   |
|      | <b>产区重要的葡萄品种：</b><br>红葡萄：添普兰尼洛 Tempranillo、歌海娜 Garnacha  |
| 葡萄牙  | 杜鲁河谷 Douro   |
| 美国   | 加利福尼亚：沿海地区 Coastal、纳帕谷 Napa、圣巴巴拉 Santa Barbara、索诺玛 Sonoma、卡尼罗斯 Carneros  |
|      | <b>俄勒冈 Oregon</b>  |
|      | <b>产区重要的葡萄品种：</b><br>红葡萄：增芳德 Zinfandel   |
| 阿根廷  | 门多萨 Mendoza、卡法亚特 Cafayate  |
|      | <b>产区重要的葡萄品种：</b><br>红葡萄：马贝克 Malbec<br>白葡萄：妥伦特斯 Torrontés  |
| 智利   | 中央山谷 Central Valley、迈波山谷 Maipo、拉贝尔山谷 Rapel、卡萨布兰卡 Casablanca  |
|      | <b>产区重要的葡萄品种：</b><br>红葡萄：佳美娜 Carmenère   |
| 澳大利亚 | 南澳大利亚、阿德莱德山 Adelaide Hills、布诺萨谷 Barossa Valley、伊顿谷 Eden Valley、克莱尔谷 Clare Valley、麦拉伦维尔 McLaren Vale、库拉瓦拉 Coonawarra、雅拉谷 Yarra Valley、莫宁顿半岛 Mornington Peninsula、西斯柯特 Heathcote、猎人谷 Hunter Valley、西澳、玛格丽特河 Margaret River |
|      | <b>产区重要的葡萄品种：</b><br>白葡萄：赛美蓉 Semillon  |

|            |   |
|------------|---|
| <b>新西兰</b> | 霍克湾 Hawkes Bay、吉斯伯恩 Gisborne、马丁堡 Martinborough、马尔堡 Marlborough、中奥塔哥 Central Otago             |
| <b>南非</b>  | 沿海地区、斯泰伦博斯 Stellenbosch<br><br><b>产区重要的葡萄品种：</b><br>红葡萄：皮诺塔基 Pinotage<br>白葡萄：白诗南 Chenin Blanc |

## 葡萄酒与烈酒产品知识 续

14

| <b>B 类</b> | <b>酒标术语中有关质量和风格的信息</b>   |
|------------|--|
| <b>法国</b>  | Appellation d'Origine Contrôlée (AC)、IGP<br><br><b>常见术语：</b> 红 rouge、桃红 rosé、白 blanc、干 sec、半干 demi-sec、<br>半甜 moelleux、甜 doux、村庄 Villages<br><br><b>勃艮第和博若莱：</b> 一级葡萄园 Premier Cru、特级葡萄园 Grand Cru、<br>新酒 Nouveau<br><br><b>波尔多：</b> 优级 Supérieur、优质酒 Grand Vin、<br>中级酒庄 Cru Bourgeois、特级酒庄 Grand Cru Classé<br><br><b>卢瓦尔河：</b> 酒泥 ( 酒渣 ) 陈酿法 Sur Lie<br><br><b>阿尔萨斯：</b> 特级葡萄园 Grand Cru |
| <b>德国</b>  | 地区餐酒 Landwein、高级葡萄酒 QbA、<br>优质高级葡萄酒 Prädikatswein、干 Trocken、<br>半干 Halbtrocken、珍藏 Kabinett、晚收 Spätlese、精选葡萄酒 Auslese、逐粒精选葡萄酒 Beerenauslese、<br>逐粒精选葡萄干葡萄酒 Trockenbeerenauslese、冰酒 Eiswein  |
| <b>意大利</b> | DOCG、DOC、IGT、桃红 rosato、红 rosso、白 Bianco、干  |

|             |   |
|-------------|---|
|             | secco、古典 Classico、珍藏 Riserva  |
| <b>西班牙</b>  | DOCa、DO、地区餐酒 Vino da la Tierra、红 tinto、桃红 rosado、白 blanco、干 seco、年轻酒 Vino Joven、培养的 Crianza、珍藏 Reserva、特选珍藏 Gran Reserva        |
| <b>美国</b>   | <b>加利福尼亚</b> ：中央山谷  |
| <b>澳大利亚</b> | 澳大利亚东南部   |
| <b>南非</b>   | 西开普省 Western Cape   |
| <b>一般术语</b> | 混合酒 cuvée、受橡木影响 oaked, 橡木桶/橡木桶发酵/培养 barrel/barrique-fermented/aged、贵腐 botrytis/noble rot、有机 organic、未下胶/未过滤 unfinned/unfiltered |

**学习成果四：了解如何根据酒瓶上的酒标术语来推断世界主要产区起泡酒的风格、味道以及酿造方法**

### 评估标准

1. 指出酿制起泡酒的**最重要的国家/产区**。
2. 描述酿制起泡酒的**最重要的葡萄品种**。
3. 描述一般起泡酒的**酿制方法**。
4. 识别起泡酒的**最重要的酒标术语**，不论是廉价大批量产品还是优质起泡酒。
5. 根据酒标术语描述葡萄酒的**风格**

| A 类   | 最重要的国家/产区                   |
|-------|-----------------------------|
| 法国    | 香槟、法国起泡酒 Crémant、索缪尔 Saumur |
| 西班牙   | 卡瓦 Cava                     |
| 德国    | 塞克特 Sekt                    |
| 意大利   | 阿斯蒂 Asti、普罗塞克 Prosecco      |
| 澳大利亚  |                             |
| 新西兰   |                             |
| 加利福尼亚 |                             |

| B 类 | 最重要的葡萄品种          |
|-----|-------------------|
| 葡萄  | 霞多丽、黑比诺、麝香 Muscat |

  

| C 类 | 酿制方法      |
|-----|-----------|
| 方法  | 瓶中发酵、罐中发酵 |

D 类

常见的表示质量或风格的酒标术语

常见

极干型 ( 起泡酒 ) Brut、无年份 Non-Vintage、年份 Vintage、  
传统方法/瓶中发酵 Traditional Method/Méthode  
Traditionnelle/Bottle-fermented

**学习成果五: 了解如何根据酒瓶上的酒标术语来推断世界主要产区甜葡萄酒和加强酒的风格、味道以及酿造方法**

### 评估标准

1. 描述酿制甜酒和加强酒的**最重要的葡萄品种**。
2. 描述一般甜酒和加强酒的**酿制方法**。
3. 识别甜酒和加强酒的**最重要的酒标术语**，不论是廉价大批量产品还是优质甜葡萄酒和加强酒。
4. 根据这些酒标术语描述所酿制的葡萄酒的**风格**。

| A 类             | 最重要的葡萄品种  |
|-----------------|---|
| 葡萄              | 赛美蓉 Semillon、 麝香 Muscat、 雷司令 Riesling   |
| B 类             | 酿制方法  |
| 雪莉酒             | 发酵后加强，陈年  |
| 波特酒、天然甜葡萄酒 VdNs | 发酵中加强并打断发酵，陈年   |
| 无加强的优质酒         | 贵腐、冰酒、皱缩的葡萄   |
| 大批量/廉价          | 过滤酵母、添加未发酵的葡萄汁/浓缩汁  |
| C 类             | 最重要的酒标术语  |
| 法国              | 索泰尔讷 Sauternes、 威尼斯-彭德-麝香 Muscat de Beaumes-de-Venise   |
| 西班牙             | 巴伦西亚麝香甜酒 Moscatel de Valencia、<br>雪莉酒 Sherry ( 菲奴雪莉 Fino、 阿蒙提拉多雪莉 Amontillado、 奥罗露索雪莉 Oloroso ) |
| 德国              | 逐粒精选葡萄酒 Beerenauslese、<br>逐粒精选葡萄干葡萄酒 Trockenbeerenauslese、 冰酒 Eiswein                           |

|               |   |
|---------------|---|
| <b>葡萄牙</b>    | 波特酒 ( 茶色波特酒 Tawny、 年份波特酒 Vintage、 晚装瓶年份波特酒 LBV、 红宝石波特酒 Ruby ) |
| <b>匈牙利</b>    | 托卡伊 Tokaji  |
| <b>澳大利亚</b>   | 贵腐赛美蓉 Botrytis Semillon、<br>路斯格兰利口麝香 Rutherglen Muscat        |
| <b>大批量/廉价</b> | 红宝石波特酒 Ruby Port、 奶油雪莉酒 Cream Sherries、 巴伦西亚 Valencia         |

**学习成果六：了解如何根据酒瓶上的酒标术语来推断烈酒和利口/甜烈酒的风格、味道以及酿造方法**

### 评估标准

1. 阐述一般烈酒和利口/甜烈酒的**酿制方法**和所用的**基料**。
2. 识别烈酒与利口/甜烈酒的**重要的酒标术语**，不论是廉价大批量产品还是优质烈酒。
3. 根据这些酒标术语描述所酿制的烈酒和利口/甜烈酒的**风格**。

| A 类             | 酿制方法和基料   |
|-----------------|---|
| 常见              | 壶式蒸馏器 pot still、连续 (科菲) 蒸馏器 continuous still  |
| 白兰地 Brandy      | 葡萄、葡萄酒、蒸馏、熟化  |
| 威士忌 Whisk(e)y   | 大麦芽 malted barley、其他谷物、转化、发酵、蒸馏、熟化  |
| 朗姆酒 Rum         | 甘蔗 cane、糖浆 molasses、熟化、上色   |
| 特基拉 Tequila     | 龙舌兰、转化、熟化   |
| 金酒 Gin          | <b>植物香料</b> ：杜松子 juniper、香菜籽 coriander、当归 angelica、陈皮 citrus peels<br><b>增加味道的方法</b> ：低温混合，蒸馏 |
| 伏特加 Vodka       | 谷物、其他原料 (“任何”)、过滤   |
| 利口/甜烈酒 Liqueurs | 水果、药草、豆类/果核/坚果、蛋奶类<br>增加甜度，增加味道，增加颜色  |
| B 类             | 最重要的酒标术语  |
| 白兰地             | 干邑 Cognac、阿尔马涅克 Armagnac、赫雷斯白兰地 Brandy de Jerez、西班牙 Spanish、VS、VSOP、XO、拿破仑 Napoleon           |
| 威士忌             | <b>苏格兰</b> ：混合、麦芽   |
|                 | <b>爱尔兰</b>  |

|               |   |
|---------------|---|
|               | <b>美国威士忌</b> ：波本 Bourbon、田纳西 Tennessee、加拿大 Canadian           |
| <b>朗姆酒</b>    |   |
| <b>特基拉</b>    | 银色特基拉酒 silver/plata、金黄色特基拉酒 golden、经过短暂的保存 Reposado、熟化的 Añejo |
| <b>金酒</b>     | 蒸馏金酒 Distilled、伦敦干金 London Dry                                |
| <b>伏特加</b>    |   |
| <b>利口/甜烈酒</b> |   |

**学习成果七：能够为消费者及葡萄酒行业工作人员提供相关信息与建议****评估标准**

1. 运用所学的产品知识，根据不同的**风格、质量和价格**，对客户进行**推荐**，满足他们的要求。。
2. 运用产品知识向顾客进行**推荐相似风格的其他可选葡萄酒**，满足客户的要求。
3. **美食与美酒搭配原则**的运用。
4. 向顾客和员工提供葡萄酒与烈酒**储存与服务**的建议。
5. 描述葡萄酒的**常见缺陷**。
6. 阐述有关葡萄酒与烈酒消费的**法律问题**。
7. 阐述与葡萄酒和烈酒消费相关的**社会、健康、安全问题**。

|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| <b>A 类</b>              | <b>风格特征</b>       |
| <b>用 WSET® 系统品酒方法描述</b> | 视觉的观、嗅觉的闻、味觉的尝、评估 |

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| <b>B 类</b>      | <b>美食与美酒搭配的原则</b>              |
| <b>葡萄酒的注意事项</b> | 味道强度、味道特征、酒体、酸度、单宁、甜度          |
| <b>食物的注意事项</b>  | 味道强度、味道特征、酸、鲜味、甜、咸、辣、浓郁程度、油腻程度 |

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| <b>C 类</b>    | <b>储存与服务</b>             |
| <b>储存</b>     | 最佳状态，储存不当的影响             |
| <b>服务</b>     | 服务的顺序，饮用温度，开瓶和醒酒，玻璃器皿和设备 |
| <b>葡萄酒的选择</b> | 顾客口味、价格、场合，组织者的要求        |

|            |                     |
|------------|---------------------|
| <b>D 类</b> | <b>常见缺陷</b>         |
| <b>缺陷</b>  | 软木塞缺陷、氧化、出现问题(状况不好) |

E类

法律、社会、健康和安全问题

社会责任

酒精的安全饮用

## 学习成果八：能够使用业内认可的品酒术语写出分析性的品酒笔录

## 评估标准

1. 运用行业内所认可的品酒术语，根据产区、品种、风格和表示质量的酒标术语来描述葡萄酒的主要特点。

| WSET®第二级系统品酒方法 |      |   |
|----------------|------|---|
| 视觉的观           | 澄清度  | 清澈——浑浊  |
|                | 颜色深度 | 淡——中——深   |
|                | 颜色   | 白葡萄酒：柠檬色——金色——琥珀色<br>桃红葡萄酒：粉色——黄红色——橙色<br>红葡萄酒：紫红色——宝石红色——石榴红色——红茶色 |
| 嗅觉的闻           | 纯净性  | 纯净——有缺陷   |
|                | 气味浓度 | 淡——中——浓   |
|                | 香味特征 | 如：果味、花卉、香料、植物、橡木、其他的  |
| 味觉的尝           | 甜度   | 干——半干——半甜——甜  |
|                | 酸度   | 低——中——高   |
|                | 单宁   | 低——中——高   |
|                | 酒体   | 轻——中——饱满  |
|                | 味道特征 | 如：果味、花卉、香料、植物、橡木、其他的  |
|                | 回味长度 | 短——中——长   |
| 评估             | 质量   | 有缺陷——差——可接受——好——很好——特好  |

| 葡萄酒与烈酒          |       |  |
|-----------------|-------|--|
| 任何              | 红葡萄酒  | 任何廉价、高产量的品牌红葡萄酒<br>任何优质、酒体饱满、经过橡木桶熟化的新世界红葡萄酒<br>(不是第二章节列出的葡萄品种,例如增芳德 Zinfandel)<br>任何新世界的优质赤霞珠<br>任何新世界的黑比诺<br>任何廉价、高产量的新世界美乐  |
|                 | 桃红葡萄酒 | 任何干型桃红葡萄酒(例如纳瓦拉桃红 Navarra Rosado 或塔维勒 Tavel)   |
|                 | 白葡萄酒  | 任何未经橡木桶熟化的非芳香型的白葡萄酒<br>(例如嫂阿维 Soave、意大利灰比诺 Pinot Grigio)<br>任何未经橡木桶熟化的具有芳香的白葡萄酒(例如琼瑶浆 Gewurztraminer、妥伦特斯 Torrontés)<br>任何廉价、高产量的霞多丽<br>任何经过橡木桶发酵的新世界霞多丽<br>任何干型、经过橡木桶熟化的白葡萄酒,霞多丽除外(例如普伊芙美 Fumé Blanc、经橡木桶熟化的白诗南 Chenin blanc)<br>任何非贵腐的甜葡萄酒(例如天然甜葡萄酒)<br>任何半甜或甜白葡萄酒(例如甜武弗雷 Vouvray 或托卡伊 Tokaji) |
| 区域葡萄酒与烈酒        |       |  |
| 波尔多<br>Bordeaux | 红葡萄酒  | 圣埃米利永特级葡萄园<br>特级酒庄(上梅多克 Haut-Médoc/波亚克 Pauillac/玛歌 Margaux)  |
|                 | 白葡萄酒  | 索泰尔讷 Sauternes   |
| 勃艮第<br>Burgundy | 红葡萄酒  | 科多尔村庄 Côte d'Or Commune 或一级葡萄园 Premier Cru<br>博若莱或博若莱村庄  |
|                 | 白葡萄酒  | 夏布利一级葡萄园<br>科多尔村庄或一级葡萄园  |
| 卢瓦尔河<br>Loire   | 白葡萄酒  | 桑塞尔 Sancerre 或普伊芙美 Pouilly-Fumé<br>酒泥(酒渣)陈酿法酿制的密思卡得-塞维曼尼   |

|                                  |      |  |
|----------------------------------|------|--|
| <b>罗纳河谷<br/>Rhône<br/>Valley</b> | 红葡萄酒 | 罗纳河谷区 Côtes du Rhône 或罗纳河谷村庄区 Côtes du Rhône Villages<br>教皇新堡 Châteauneuf-du-Pape<br>南罗纳河西拉 Northern Rhône Syrah |
| <b>德国</b>                        | 白葡萄酒 | 摩泽尔 Mosel 单独葡萄园 (Einzellage) 雷司令珍藏型 Kabinett 或晚收型 Spätlese   |
| <b>意大利</b>                       | 红葡萄酒 | 巴罗洛 Barolo<br>瓦波利切拉 Valpolicella<br>奇昂第 Chianti  |
| <b>西班牙</b>                       | 红葡萄酒 | 廉价的西班牙红葡萄酒 (例如基本的里奥哈年轻酒)<br>里奥哈珍藏 Reserva 或特选珍藏 Gran Reserva   |

| 区域葡萄酒与烈酒 续 |      |   |
|------------|------|---|
| 澳大利亚       | 红葡萄酒 | 高端布诺萨 Barossa 西拉  |
|            | 白葡萄酒 | 克来尔谷 Clare Valley 或伊顿谷 Eden Valley 雷司令  |
| 新西兰        | 白葡萄酒 | 马尔堡长相思  |
| 起泡酒        |      | 无年份香槟<br>卡瓦 Cava<br>普罗塞克 Prosecco 或阿斯蒂 Asti<br>任何新世界的瓶中发酵的起泡酒   |
| 加强酒        | 波特酒  | 晚装瓶年份波特酒  |
|            | 雪莉酒  | 菲奴雪莉  |
| 烈酒         |      | 中性白朗姆酒 Neutral White Rum 或伏特加 Vodka<br>伦敦千金 London Dry Gin<br>干邑 VSOP Cognac VSOP<br>苏格兰威士忌 Scotch Whisky |

### 1. 考察方式

第二级葡萄酒与烈酒认证的考核将通过 WSET® 认证设置的闭卷书面考试来进行。该考卷由 50 道单选题构成，需在一个小时内完成。

所有测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。

参考者需要取得总成绩 55% 以上的成绩才能通过考试。

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® 被认可的资格培训师 ( 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. 测试结果与资格认证

测试结果由 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。

完成考卷以后一至二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. 关于 WSET® 第二级葡萄酒与烈酒认证

WSET® 第二级认证考试由 50 道单项选择题构成。每个问题只有一个正确答案，必须在一份机读的答题纸上作答。在考试当天监考官将会充分演示如何在答题纸上作答。每个选择题的分值为一分，错误答案不扣分。

所有 WSET® 第二级认证考试的试卷都是按照课程大纲的比重仔细设计的。在大纲 23 页有一份关于考试比重的详细图表。

**第一单元单项选择测试**

单项选择测试题都是精心设计的，反映所给的各部分比重。下面的图表展示了各类问题的比例。

| 考题组成元素   | 分项说明           | 问题数量 |
|----------|----------------|------|
| 1        | 条件             | 6    |
|          | 环境因素           |      |
|          | 葡萄的栽培          |      |
|          | 酿酒工艺           |      |
|          | 熟化             |      |
| 2        | 霞多丽            | 8    |
|          | 长相思            |      |
|          | 雷司令            |      |
|          | 黑比诺            |      |
|          | 赤霞珠和美乐         |      |
|          | 西拉和歌海娜         |      |
| 3        | 法国             | 16   |
|          | 德国             |      |
|          | 意大利            |      |
|          | 西班牙            |      |
|          | 葡萄牙            |      |
|          | 美国             |      |
|          | 阿根廷            |      |
|          | 智利             |      |
|          | 澳大利亚           |      |
|          | 新西兰            |      |
|          | 南非             |      |
|          | 显示酒的品质和风格的日常酒标 |      |
|          | 4              |      |
| 最重要的葡萄品种 |                |      |

|   |               |           |
|---|---------------|-----------|
|   | 生产方式          |           |
|   | 最重要的酒标术语      |           |
| 5 | 最重要的葡萄品种      | 3         |
|   | 生产方式          |           |
|   | 最重要的酒标术语      |           |
| 6 | 生产方式和基料       | 4         |
|   | 最重要的酒标术语      |           |
| 7 | 风格特征和销售       | 4         |
|   | 美食与美酒搭配       |           |
|   | 储存和服务         |           |
|   | 常见缺陷          |           |
|   | 法律、社会、健康和安全问题 |           |
| 8 | 系统品酒方法        | 6         |
|   | <b>全部题目</b>   | <b>50</b> |

**WSET® 第二级证书考试样卷**

英国葡萄酒烈酒基金会资格证明并不会泄露考过的 WSET® 第二级资格考试考卷。为了让学员大致了解什么样的试题可能会被问到，在此末尾附上了一份精选的样题和答案。样卷由 50 道类似的考题组成。

1. 与红葡萄酒相比，白葡萄酒的发酵条件通常是：
  - a) 更高或更低的温度
  - b) 一样的温度
  - c) 更高的温度
  - d) 更低的温度
  
2. 以下哪种葡萄品种在德国和澳大利亚都被认为能生产高品质的白葡萄酒：
  - a) 美乐
  - b) 赛美蓉
  - c) 西拉
  - d) 雷司令
  
3. Pinotage 是以下哪种葡萄酒的基本酿制品种：
  - a) 南非红葡萄酒
  - b) 葡萄牙加强葡萄酒
  - c) 澳大利亚白葡萄酒
  - d) 加州桃红葡萄酒
  
4. 以下哪个词能显示出葡萄酒已在橡木桶中陈年了一段时间？
  - a) Chenin Blanc
  - b) Classico
  - c) Côtes du Rhône
  - d) Crianza
  
5. 茶色波特酒是指：
  - a) 色泽金黄，有酵母味
  - b) 高单宁和酸度
  - c) 甜型，富含坚果香气
  - d) 有气泡，风格为干型

**样卷答案**

- 1) d.
- 2) d.
- 3) a.
- 4) d.
- 5) c.

## 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® 第二级葡萄酒与烈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饮任何样品酒，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 不要求学员之前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 第二级认证考试采取闭卷考试，考生需要在 60 分钟内完成 50 道单项选择题，每题一分。

成绩按下列划分等级：

|               |      |
|---------------|------|
| 总分在 85%及以上者   | 为优秀  |
| 总分在 70%到 84%为 | 良好   |
| 总分在 55%到 69%为 | 通过   |
| 总分在 45%到 54%为 | 不通过  |
| 总分为 44%及以下者   | 不予评级 |

2.2 成功通过考试的考生的结果将在考卷上交 1-2 周内通知到 APPs 处。

### 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。

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：

- 开始开始前，所有考生需要向监考者提供带有照片的身份证明
- 考试时间最长为一小时
- 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 1-2 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 1-2 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 John Townley 联系，邮件地址为：jtownley@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](mailto:wset@wset.co.uk)

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

© 葡萄酒与烈酒基金会 2011

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：020 8763 2582

由 LEA Printers 印刷

电话：0845 232 2322

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](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：

请联系 John Townley

电话：+44 (0) 20 7089 3843

邮件：[jtownley@wset.co.uk](mailto:jtownley@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

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)

WSET® 对下列所有帮助我们提升教育品质、再创卓越的公司表示诚挚的感谢：

Gold Patrons 金牌赞助商

Silver Patrons 银牌赞助商

Bronze Patrons 铜牌赞助商

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](mailto:wset@wset.co.uk)

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