



WSET

葡萄酒与烈酒
教育基金会

WSET® 第一级烈酒认证

说明书

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2020, 2021, 2022
Issue 1 in English, 2016
Issue 1.1 in English (update with minor amendments), 2017
Issue 1.2 in English (update with minor amendments), 2020
Issue 2 in English (fully revised and updated), 2021
Issue 2.1 in English (update with minor amendments), 2022

Simplified Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2020, 2021, 2022
Issue 1.1 translated into Simplified Chinese, 2017
Issue 1.2 (update with minor amendments) translated into Simplified Chinese, 2020
Issue 2 (fully revised and updated) translated into Simplified Chinese, 2021
Issue 2.1 (update with minor amendments) translated into Simplified Chinese, 2022

© 葡萄酒及烈酒教育信托基金会 2016, 2017, 2020, 2021, 2022
2016 年英文第 1 版
2017 年英文第 1.1 版(含少量更新)
2020 年英文第 1.2 版(含少量更新)
2021 年英文第 2 版(全部更新)
2022 年英文第 2.1 版(含少量更新)

简体中文译本 © 葡萄酒及烈酒教育信托基金会 2017, 2020, 2021, 2022
2017 年第 1.1 版简体中文译本
2020 年第 1.2 版(含少量更新) 简体中文译本
2021 年第 2 版(全部更新) 简体中文译本
2022 年第 2.1 版(含少量更新) 简体中文译本

版权所有。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。

简体中文翻译:王琪(Leona Chi Wang) DipWSET
简体中文编审:刘丁(Danielle Ding Liu) DipWSET
简体中文技术编辑:Ian Dai DipWSET
简体中文校对:刘丁(Danielle Ding Liu) DipWSET
美工设计:Paul Barrett

目录

简介	4
1 《WSET 第一级烈酒认证》简介	5
2 学习成果	6
3 推荐品尝样酒	11
4 考试指导	12
5 考试规则	13
6 WSET 资格认证课程	16

简介

这份说明书中包含了学员和 Approved Programme Provider (APPs, 特许授权培训机构) 所需的关于《WSET 第一级烈酒认证》的重要信息。

说明书中详细说明了第一级烈酒认证课程的学习成果。APPs 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, 因为考卷的出题目的就是为了检验这些学习成果。

说明书中还提供了推荐品尝样酒酒单、考试指导、模拟试题以及考试规则。

在说明书的最后附有 WSET 其他资格认证课程的信息。

1

《WSET 第一级烈酒认证》简介

认证课程的目标

《WSET 第一级烈酒认证》是为对烈酒只有少量、甚至没有任何基础的人群设立。课程为提供扎实但简单的烈酒入门而设计。这个认证将会帮助到那些需要对主要烈酒风格及类别有一定基本认识的群体,例如:在零售及餐饮行业中会接触烈酒的从业人员。

获得该证书的学员将能够列举烈酒的主要类别、说明其主要特征、并且了解创造平衡的鸡尾酒的主要原则,从而能够回答消费者的疑问并能对烈酒的侍酒服务提出建议。

认证课程的结构

学习成果

为达到课程目标,认证课程设有 3 个学习成果。

学习成果 1	列举并陈述主要制作步骤的目的及常用制作烈酒的蒸馏器。
学习成果 2	能够说出烈酒与增香葡萄酒的主要类别和种类,并说明其主要特征。
学习成果 3	了解制作一款平衡的鸡尾酒的主要原则,并能够说出主要的鸡尾酒系列。

入学要求

《WSET 第一级烈酒认证》没有入学要求。

有关其他资格信息,请参阅第 13 页上的报考要求部分。

认证总时数 (Total Qualification Time, TQT) 及授课学习时数 (Guided Learning Hours, GLH)

认证总时数 (TQT) 以小时作单位计算,是学员需要成功获得认证的预估合理总时数。认证总时数是授课学习时数 (GLH) 及个人学习时间的总和。其中,授课学习时数包括导师指导时数及考试。

第一级烈酒认证的认证总时数 (TQT) 是六小时,其中包括 45 分钟的考试时间。

推荐的进阶课程

《WSET 第一级烈酒认证》为《WSET 第二级烈酒认证》提供了良好的基础。

2

学习成果

学习成果 1

列举并陈述主要制作步骤的目的及常用于制作烈酒的蒸馏器。

评估标准

1. 列举并说明烈酒制作的四个主要阶段的目的。
2. 识别两种蒸馏器, 陈述它们如何操作以及用它们制作的烈酒风格。
3. 认识影响烈酒风味、甜度及颜色的制作步骤。

范围

范围 1: 四个主要阶段

- | | |
|------|--|
| 主要阶段 | <ol style="list-style-type: none">1. 处理原材料以产生含糖的液体2. 酒精发酵产生含酒精的液体3. 蒸馏以浓缩乙醇来产生烈酒4. 蒸馏后的处理来调整烈酒的颜色、香气、甜度和酒精度 |
|------|--|

范围 2: 蒸馏器的种类

- | | |
|-------|---|
| 壶式蒸馏器 | 批次蒸馏
较低酒精强度的烈酒 = 中到浓的香气浓度 |
| 柱式蒸馏器 | 连续运作蒸馏
较低酒精强度的烈酒 = 中到浓的香气浓度
较高酒精强度的烈酒 = 淡或中性的香气浓度 |

范围 3: 影响烈酒香气、甜度及颜色的制作步骤

- | | |
|----|--|
| 香气 | 原材料、发酵、蒸馏强度、未经陈年、橡木桶陈年(新、旧橡木桶)、调配(一致性及复杂性)、再次蒸馏、浸泡、添加天然或人工香精、纯水稀释、 |
| 甜度 | 加糖 |
| 颜色 | 橡木桶、焦糖调色、其他天然及人造色素 |

学习成果 2

能够说出烈酒与增香葡萄酒的主要类别和种类,并说明其主要特征。

评估标准

1. 能够说出烈酒和增香葡萄酒的主要类别和类型,并说明这些酒的主要香气特征。
2. 能够说出制作主要类别和类型烈酒的原材料
3. 指出影响主要类别和类型烈酒与增香葡萄酒特征的关键制作过程。
4. 说明在主要类别和类型烈酒与增香葡萄酒酒标上的关键酒标术语的意义。

范围

范围 1 - 4: 主要烈酒种类	
Cognac (干邑)	
原料	葡萄
关键制作过程	葡萄必须来自限定区域,两次壶式蒸馏、必须在橡木桶陈年至少两年。经过调配、焦糖调色,经常会加甜。
主要酒标术语	VS (最少陈年两年)、VSOP (最少陈年四年)、XO (最少陈年十年)
Vodka (伏特加)	
原料	任何原材料 (传统使用谷物及土豆)
关键制作过程	蒸馏至 95% 或 96% abv 的酒精度、未经陈年
Whisky/Whiskey (威士忌)	
关键制作步骤	使大麦发芽以产生酶,由发芽大麦制造的酶将淀粉转化为糖
苏格兰	
种类	Single Malt Whisky (单一麦芽威士忌)
原料	发芽大麦
关键制作过程	壶式蒸馏、至少在橡木桶陈年三年、必须在苏格兰蒸馏及陈年、泥媒 (选择性使用)、调配、焦糖调色。
主要酒标术语	Single (单一)、Malt Whisky (麦芽威士忌)
种类	Blended Scotch Whisky (调配苏格兰威士忌)
原料	发芽大麦及其他谷物
关键制作过程	麦芽威士忌和谷物威士忌的调配、至少在橡木桶陈年三年、必须在苏格兰蒸馏并陈年、调配、焦糖调色
主要酒标术语	Blended Scotch Whisky (调配苏格兰威士忌)

美国	
种类	Bourbon (波本)
原料	玉米(至少 51%)和其他谷物
关键制作过程	以柱式蒸馏器蒸馏至低酒精度、新烘烤出的橡木桶,可以在美国任何地方生产,肯塔基州是产量第一的州、调配
主要酒标术语	Bourbon (波本)
种类	Tennessee Whiskey (田纳西威士忌)
原料	玉米(至少 51%)和其他谷物
关键制作过程	与 Bourbon 相同,但只可在田纳西州蒸馏及陈年。新酿造的烈酒会在熟成前经过枫树木炭筛过滤。
主要酒标术语	Tennessee (田纳西)
种类	Rye Whiskey (黑麦威士忌)
原料	黑麦(至少 51%)和其他谷物
关键制作过程	蒸馏至低酒精度、新橡木桶,可以在美国任何地方生产、调配
主要酒标术语	Rye (黑麦)
其他 Whisky	
种类	爱尔兰、加拿大、日本
加勒比 rum (朗姆酒)	
原料	甘蔗(甘蔗汁、糖蜜)
关键制作过程	原材料选择、发酵、蒸馏器选择、蒸馏强度、橡木桶陈年、未陈年、调配、焦糖调色(可选)、加甜(并非总允许)
主要酒标术语	Rhum agricole (农业朗姆酒)
Tequila (特基拉)	
原料	蓝龙舌兰 (Blue agave)
关键制作过程	蓝龙舌兰必须来自一个限定区域、蒸煮以实现转化过程、通常蒸馏至较低酒精浓度、调配、焦糖调色
主要酒标术语	Tequila、Tequila 100% agave blanco (白色)/silver (银色)、oro/joven/gold (金色)、reposado (短期陈年)、añejo (陈年)

调味烈酒	
种类	调味伏特加 (Flavoured vodka)、gin (金酒)、苦味烈酒 (bitter spirit)、鸡尾酒苦精 (cocktail bitters)、香料朗姆酒 (spiced rum)、利口酒 (liqueur)
关键制作过程	杜松子必须为金酒的主要味道， 主要的苦味植物材料：龙胆、奎宁和苦橙等。 利口酒必须加甜。 利口酒可以用中性或具特色的烈酒制成。 奶油
主要酒标术语	London Dry Gin (伦敦干金酒)
增香葡萄酒 (Aromatised wines)	
种类	Vermouth (味美思)
关键制作元素	基酒、烈酒、调味剂 (有些带苦味)、糖、焦糖调色

学习成果 3

了解制作一款平衡的鸡尾酒的主要原则,并能够说出主要的鸡尾酒系列。

评估标准

1. 说明实现平衡的鸡尾酒的两组不同的维度。
2. 能够说出四个鸡尾酒核心系列的名称并举例。

范围

范围 1:平衡	
两组不同的维度	强对弱 苦和 / 或酸对甜
范围 2:鸡尾酒系列	
高酒精度鸡尾酒 (spirit-forward cocktail)	Old Fashioned (古典鸡尾酒)、Sazerac (萨泽拉克)、Rusty Nail (生锈钉)、Manhattan (曼哈顿)、Martini (马天尼)、Negroni (尼克罗尼)
短型酸鸡尾酒 (short sour)	Pisco Sour (皮斯科酸鸡尾酒)、Whiskey Sour (威士忌酸鸡尾酒)、Daiquiri (得其力)、Sidecar (边车)、Margarita (玛格丽特)、Clover Club (三叶草俱乐部)
高球鸡尾酒 (Highball)	Cuba Libre (自由古巴)、Greyhound (灰狗)、Horse' s Neck (金马颈)
长型酸鸡尾酒 (long sour)	Tom Collins (汤姆柯林斯)、Paloma (帕罗玛)、French 75 (法兰西 75)、Mojito (莫吉托)、Singapore Sling (新加坡司令)

3

推荐品尝样酒

- 一款 vodka
- 一款 VSOP Cognac
- 一款 Single Malt Scotch Whisky (泥煤味)
- 一款 Single Malt Scotch Whisky (非泥煤味)
- 一款 Bourbon
- 两款使用糖蜜制作的 rums
- 一款 100% Agave Blanco Tequila
- 一款 London Dry Gin
- 一款 vermouth

4

考试指导

考试管理

考试由 WSET Approved Programme Provider (APPs, 特许授权培训机构) 举办。所有的 APP 都必须遵守 WSET 的政策与《APP 运作手册》的程序。

评估方法

《WSET 第一级烈酒认证》采用闭卷考试进行评估, 试卷由 30 道选择题组成, 须在 45 分钟内完成。每道选择题仅有一个正确答案, 必须将答案填涂在 (a) 可机读的答题纸上, 或 (b) 电脑 / 其他设备, 具体取决于评估方式。在考试当天将提供有关如何完成考试的完整说明。

每道选择题的分值为 1 分, 答错不扣分。考生必须至少取得 70% 的分数方可通过考试。

关于《WSET 第一级烈酒认证》课程的考试

《WSET 第一级烈酒认证》的所有考卷均按照《学习成果》精心组题。推荐的课本《烈酒入门》囊括了回答这些问题所需的所有信息。

下表给出了试卷的详细出题比例。

学习成果	选择题 (每题 1 分)
1	5
2	20
3	5
	总分 30 分

5

考试规则

1 报考要求

1.1 需要符合的条件

1.1.1 报名参加《WSET 第一级烈酒认证》考试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一个全职认证项目学习的一部分, 或者已经得到其父母或法定监护人的同意。

1.1.2 第一级烈酒认证与考生的其他认证课程有重叠, 也不会影响其入学资格。

1.1.3 未达到举办考试所在国规定的购买酒精类饮品法定年龄的学员, 或由于健康或宗教原因而不选择品酒的学员, 不能在课程期间品饮任何酒样, 但是这并不妨碍其成功地完成认证课程的学习。

1.2 建议预先具备的学识水平

1.2.1 该认证课程不设任何报考要求, 无须具备对酒精类饮品的知识和经验。

1.2.2 强烈建议参加英语考试但母语非英语的考生, 雅思成绩达 6 级或以上或者具备同等水平。

1.2.3 使用其他语言的考生应具有与考试所用语言相当的语言水平。

2 形式及成绩

2.1 《WSET 第一级烈酒认证》以闭卷理论考试的形式来评估, 考试时长为 45 分钟, 试卷由 30 道选择题组成, 每题分值为 1 分。

2.2 考试成绩由 WSET Awards 按以下形式公布:

- WSET 将向合作伙伴下发包含所有学员分数的成绩单, 以便他们将结果传达给其他考生。
- 随后, WSET 将学员的成绩证明书和证书邮寄给相应的 APP, APP 负责将这些文件转发给学员。

2.3 考试成绩分为以下等级:

70% 的分数及以上	合格
69% 的分数及以下	不合格
WSET 保留更改以上成绩等级划分的权利。	

3 合理需求

- 3.1 有特殊考试需求(须提交第三方出具的书面证明)的考生必须在报名时将相关需求告知 APP 的考务人员。如有需要,可以从 WSET 获取为考务人员及考生提供的更多指导信息。
- 3.2 WSET 的政策是不应当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此类需求告知 APP。

4 补考

- 4.1 未能顺利通过考试的学员可以申请补考申请,补考的次数没有限制。
- 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 考生必须遵守以下考试规定:

- 考生不得在考试的任何部分参与任何不公平或不诚实的行为。将根据已发布的 WSET 政策对不当行为或作弊进行调查,并可能导致制裁,包括取消考试资格。
- 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。
- 考试必须在规定时间内完成。
- 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。
- 考生不得拍摄考试材料、向他人透露试卷的内容或以任何方式复制考卷。除用于考试的计算机或其他移动设备外,禁止使用任何其他类型的电子设备。
- 必须关闭移动电话(不在远程监考时使用的移动电话),并将其放在视线之外,远离试卷。
- 禁止使用时钟或者手表上的闹铃。

现场考试

- 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、并在其到达考场时已有考生交卷并离开考场的迟到考生,禁止进入考场。
- 如果考生在规定的开考时间之后到达考场,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。在正常情况下,如果考生晚于规定的开考时间 30 分钟到达考场,将不允许其参加考试。
- 考生不得在开考之后离开再返回考场,除非考生在离开考场的全过程中有监考人员陪同。
- 做完试卷的考生在不影响其他考生的情形下,可以在离考试结束至少还有 10 分钟之前提前交卷;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须立即离开考场。
- 不得将试卷带出考场;没有将试卷及答题纸一同交回的考生将被视为违反考试规定。

远程监控考试

- 在考试之前,应为考生提供明确的指导,使他们清楚如何进行远程考试和相关法规。

考试规则

- 5.2 考生亦应遵守监考员的指示, 违者有可能会被吊销考试成绩。
- 5.3 WSET 保留将被裁定有不当行为的学员从 WSET 资格中永久除名的权利。
- 5.4 试题卷与答案卷皆属 WSET 所有, 不会发还予考生。

6 考试反馈、成绩复核及成绩申诉

- 6.1 要求成绩复核和 / 或考试反馈的考生必须与报名的 APP 联系, 索取《成绩反馈及考试复核申请表》(Enquiry and Feedback Form)。
- 6.2 对于成绩复核结果不满意的考生应当与 APP 联系, 索取《考试成绩申诉申请表》(Appeal Against Enquiry Application Form)。此表须填写完整, 并须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 Awards。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 APP 没有提供所期待的服务, 或在管理、教学以及考试方面与必须遵循的标准不一致, 应当首先向该 APP 提出。如果未能得到满意的解决, 可发送电邮至 Quality Assurance Team (质量保证小组) qa@wsetglobal.com。请注意, 所有投诉将会以保密形式处理, 但 WSET 不接受匿名投诉。

8 概则

- 8.1 WSET 的合理期望有: 其工作人员及在我们的 APP 工作的 WSET 相关人员, 应在其工作过程中受到专业的对待和尊重。口头辱骂或身体伤害等失当举动、持续或不切实际的要求, 或对工作人员造成压力的威胁, 都将被视为不当行为, 可能会导致 WSET 认证将其永久性地除名。

9 考试规则

- 9.1 WSET 保留可酌情添加或更改上述考试规则的权利。

6

WEST 资格认证课程

WSET 提供的系列资格认证课程包括葡萄酒、烈酒和清酒。各种资格认证课程的全称为：

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® 第三级清酒认证 (603/2066/7)

如需更多有关这些资格认证课程的资讯，可登录 WSET 网站：wsetglobal.com。

规则

WSET 经过英国资格和考试管理机构 Ofqual 认证。在适用的情况下，在各资格认证旁会列出认证编号。

WSET 具有与 **BS EN ISO 9001** 相一致的质量管理系统，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 完全支持多元化和平等原则，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和平等的对待。关于多元化及公平政策的资料可发送电邮至 Quality Assurance Team (质量保证小组) qa@wsetglobal.com 索取。

WSET 奖学金

考试成绩优异的学员有资格获取奖学金。WSET 会与符合奖学金条件的学员联系。WSET 设有多种奖学金；如需查看更多信息，请访问 <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>。



WSET

葡萄酒与烈酒
教育基金会

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
wsetglobal.com
wsetchina.cn

第2.1版