



**WSET**

葡萄酒及烈酒  
教育信託基金會

WSET® 烈酒第二級認證

章程

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

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022  
Issue 1, 2017  
Issue 1.1 (minor amendments), 2018  
Issue 2 (fully revised and updated), 2022

Traditional Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2022  
Issue 2 (fully revised and updated) translated into Traditional Chinese, 2022

英文版© Wine & Spirit Education Trust 2017、2018、2022  
英文版 2017 年第 1 版  
英文版 2018 年第 1.1 版(更新版包含少量修正)  
英文版 2022 年第 2 版(完整更新版)

繁體中文版 © Wine & Spirit Education Trust 2022  
繁體中文版 2022 年第 2 版(完整更新版)

版權所有。在未取得出版人事前書面許可下，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出版品的任何內容。

繁體中文版翻譯：王琪 (Leona Chi Wang) DipWSET  
繁體中文版編審：郭芷雯 (Sharon Kwok)  
繁體中文版技術編輯：李欣如 (Shelly Lee) DipWSET  
繁體中文版校對：郭芷雯 (Sharon Kwok)

設計：Ricky Wong

# 目錄

---

前言	4
1 WSET 烈酒第二級認證簡介	5
2 學習成果	7
3 建議品酒樣本	15
4 考試指引	17
5 考試規則	18
6 WSET 資格認證課程	22

---

# 前言

---

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

本章程的主要部份詳細敘述「烈酒第二級認證課程」的學習成果。APP 應依據這些學習成果來準備課程，而學員則應該根據此安排自己的學習進度，因為認證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、考試指引 (包括課程內容比重) 以及考試規則。

本文件最後還附有 WSET 其他認證課程的資料。

# 1

## WSET 烈酒第二級認證簡介

---

### 認證課程目標

WSET 烈酒第二級認證課程的對象是對烈酒了解甚少或毫無基礎的學員。此認證提供了完整的產品知識，可以提升工作技巧和能力，對於在酒吧服務或零售批發業工作，且需要具備相關產品知識的人將有所幫助。

獲得二級認證的學員將能夠描述主要的烈酒和香化酒的特徵以及生產方法。還能有自信地為顧客提供烈酒使用和飲用的指導，在他們選擇烈酒和利口酒的時候提供完善的建議，並推薦符合顧客口味和價位的產品。

### 課程架構

#### 學習成果

為達到認證資格的目標，本課程設有四個學習成果。

<b>學習成果 1</b>	理解影響烈酒風格的主要生產因素。
<b>學習成果 2</b>	理解主要種類烈酒的生產方法、酒標術語，並描述它們的重要特徵。
<b>學習成果 3</b>	理解主要種類調味烈酒與香化酒的生產方法與其酒標術語，並能描述出它們的重要特徵。
<b>學習成果 4</b>	了解調製一杯均衡雞尾酒的主要原則，並列舉主要的雞尾酒家族。

#### 報名資格

WSET 烈酒第二級認證課程並無任何報名限制。

請參考第五章第一部份了解報名資格的更多資訊。

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

認證總時數以小時為單位計算，是學員要成功獲得認證資格所需的大約總時間。認證總時數是授課學習時數及個人學習時間的總和。其中，授課學習時數包括講師指導時數及考試時間。

烈酒第二級的認證總時數是 26 個小時。當中包含 15 小時的授課學習時數 (其中包括一小時的考試時間) 和 11 小時的個人複習時間。

### **建議進階途徑**

我們建議先取得 WSET 烈酒第二級認證或同等程度後，再考慮報名參加 WSET 烈酒第三級認證課程。

# 2

## 學習成果

### 學習成果 1

理解影響烈酒風格的主要生產因素。

#### 評核要點

1. 列舉並指出烈酒生產的四個關鍵階段的目的。
2. 指出原料為蒸餾師提供了那些要素。
3. 概述酒精發酵的過程。
4. 列舉並描述蒸餾流程的共同點。
5. 列舉並描述壺式蒸餾器的零件、二次壺式蒸餾的典型步驟以及所生產出的烈酒風格。
6. 列舉並描述柱式蒸餾器的零件、連續柱式蒸餾的典型步驟以及所生產出的烈酒風格。
7. 列舉並描述主要的蒸餾後處理過程及其對烈酒風格的影響。

#### 涵蓋範圍

##### 範圍 1: 四個關鍵階段

關鍵階段	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 進行原料處理以便產生含糖液體</li> <li>2. 進行酒精發酵以創造乙醇與風味同源物 (flavour congeners)</li> <li>3. 經過蒸餾來選擇與濃縮乙醇與特定的風味同源物</li> <li>4. 在蒸餾後做出選擇以便調整烈酒的顏色、香氣、甜度和酒精度</li> </ol>
------	---

##### 範圍 2: 原料

原料提供	碳水化合物、風味同源物
碳水化合物的種類	可供發酵的糖 複合碳水化合物必須被轉化為可供發酵的糖 — 澱粉與聚果糖

##### 範圍 3: 酒精發酵

創造乙醇	可供發酵的糖 + 酵母 → 乙醇 + 二氧化碳 (CO <sub>2</sub> ) + 熱能
風味同源物	酒精 (甲醇、雜醇)、酯類
測量乙醇	液體中的酒精含量 (abv)、美制酒精度 (US proof)

##### 範圍 4: 蒸餾

共同點	蒸餾理論 — 加熱、煮沸、蒸發 (水滴、氣體)、冷凝、挑選 回流與精餾 精餾與香氣濃度之間的關聯
-----	--

### 範圍 5: 壺式蒸餾

零件	熱源 (蒸汽、直接的熱源)、壺、天鵝頸、蒸餾頭、林恩臂 (lyne arm)、冷凝器 (管殼式、蟲管)
典型的兩次壺式蒸餾法	<p><b>第一次蒸餾</b></p> <p>目的 — 從酒精液體中去除一些水</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 蒸餾發酵過的酒精液體 (10% abv)</li> <li>· 收集低度酒 (25%—30% abv)</li> <li>· 丟棄液體廢棄物</li> </ul> <p><b>第二次蒸餾</b></p> <p>目的 — 選擇與濃縮第二組的餾分 (乙醇與餾分的沸點類似)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 將低度酒連同前一批蒸餾的酒頭與酒尾一起蒸餾</li> <li>· 隨時間做出選擇</li> <li>— 酒頭最先 (濃縮第一組的餾分)</li> <li>— 酒心第二 (75% abv, 濃縮第二組的餾分)</li> <li>— 酒尾最後 (濃縮第三組的餾分)</li> <li>· 丟棄液體廢棄物</li> </ul>
生產出的烈酒風格	中等到濃郁的香氣濃度

### 範圍 6: 柱式蒸餾

零件	熱源 (蒸汽)、精餾板、降流管、泡罩
典型的連續柱式蒸餾過程	<p><b>精餾板</b></p> <p>目的 — 使回流達到最大化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 蒸汽被迫通過泡罩進入精餾板上變成液體</li> <li>· 從精餾板上升起的蒸汽帶有更高濃度的揮發性餾分</li> <li>· 從精餾板往下流的液體帶有更高濃度的非揮發性餾分</li> </ul> <p><b>連續式蒸餾</b></p> <p>目的 — 控制蒸餾器中液體和蒸汽的流動, 以便連續不斷地收集烈酒</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 預先加熱的發酵酒精液體進入蒸餾器內</li> <li>· 根據空間做出選擇</li> <li>— 酒頭來自蒸餾器頂層 (濃縮第一組的餾分)</li> <li>— 酒心來自蒸餾器次頂層 (濃縮第二組的餾分)</li> <li>— 酒尾來自較低位置的精餾板 (濃縮第三組的餾分)</li> <li>— 液體廢棄物會從蒸餾器底部排出</li> </ul>
生產出的烈酒風格	中性到濃郁的香氣濃度

### 範圍 7: 蒸餾後處理

橡木陳年	<p><b>基本原理</b></p> <p>顏色與味道、氧氣與時間、蒸發與濃縮、移除粗糙的口感</p> <p><b>關鍵選擇</b></p> <p>桶齡、木桶之前存放的液體 (最後加工)、酒窖倉庫的溫度</p>
惰性容器	儲存、陳年、保存
添加味道	<p><b>天然調味劑 (植物材料)</b></p> <p>浸漬 (酊劑)、再次蒸餾 (蒸餾液)、天然調味劑的採購</p> <p><b>其他調味劑</b></p>
調和	風格一致性和複雜度
最後加工	加水、添加顏色 (焦糖調色、天然色素、人工色素)、增加甜度、過濾 (冷凝過濾、活性炭過濾)



## 學習成果 2

理解主要烈酒的生產方法與其酒標術語，並能描述出它們的重要特徵。

### 評核要點

1. 識別生產主要烈酒種類的原料。
2. 在相關的情況下識別出主要烈酒種類的法律要求與生產選擇。
3. 指出與主要烈酒種類相關的酒標術語所代表的意思。
4. 描述主要烈酒種類的重要特徵。

### 涵蓋範圍

#### 範圍 1: 水果烈酒

##### 原料的處理

葡萄、果渣、蘋果、梨  
變質風險

**葡萄、蘋果、梨** — 破皮、榨汁、發酵  
**白葡萄果渣** — 果渣與葡萄汁分離、果渣加水、發酵、蒸餾  
**黑葡萄果渣** — 果渣與葡萄酒分離、果渣中含有酒精、立即蒸餾

#### 法國: Cognac (干邑)

##### 法律要求與生產選擇

生長於法國特定區域的葡萄 (Ugni Blanc)  
二次壺式蒸餾 (直接的熱源、蟲管冷凝器)  
至少兩年的橡木桶陳年  
調和選擇 (不同副產區、橡木桶管理、陳年要求)  
最後加工的選擇 (甜度、焦糖調色)

##### 酒標術語

Grande Champagne、Petite Champagne、Fine Champagne、Borderies  
VS、VSOP、XO、Hors d'âge

#### 法國: Armagnac

##### 法律要求與生產選擇

生長於法國特定區域的葡萄 (Ugni Blanc、Baco Blanc、Folle Blanche)  
短型連續柱式蒸餾、二次壺式蒸餾 (罕見)  
至少一年的橡木桶陳年或者最短三個月的惰性容器陳年  
調和選擇 (不同副產區、橡木桶管理、陳年要求)  
最後加工的選擇 (甜度、焦糖調色)

##### 酒標術語

Bas-Armagnac、Ténarèze  
Blanche、VS、VSOP、XO、Hors d'âge、vintage

#### 法國: Calvados

##### 法律要求與生產選擇

生長於法國特定區域的蘋果和梨  
壺式蒸餾器或短型連續柱式蒸餾器  
大型舊橡木桶

#### 智利和秘魯: Pisco

##### 法律要求與生產選擇

芳香型葡萄品種  
通常不經陳年

#### 義大利: Grappa

##### 法律要求與生產選擇

來自義大利的白或黑葡萄果渣  
不經陳年、在惰性容器或木桶中陳年

## 範圍 2: Whisky/Whiskey (威士忌)

### 原料的處理

大麥 (未發芽 / 發芽)、裸麥 (黑麥)、小麥、玉米

#### 將澱粉轉化為糖

澱粉顆粒、釋出 (發芽或烹煮)、碾磨並溶解於水 (高溫與水)、轉化為葡萄糖 (酶)

#### 將澱粉轉化為糖的過程

大麥 — 發芽、碾磨、調和溫水、發酵

其他穀物 — 碾磨、調和水、烹煮、混入發芽的大麥和 / 或購買的酶、發酵

## 美國

### 法律要求與生產選擇

#### Bourbon Whiskey (波本威士忌)

美國各地都有生產、以 Kentucky 為主

最少 51% 的玉米、大麥、小麥、裸麥 (黑麥) (原料配方)

特選酵母

低蒸餾酒精度

在新烤過的橡木桶中陳年

調和選擇 (原料配方、酒窖倉庫樓層、陳年)

最後加工選擇 (法規不允許加糖與焦糖調色)

#### Tennessee Whiskey (田納西威士忌)

必須在 Tennessee 製作

最少 51% 的玉米、大麥、小麥、裸麥 (黑麥) (原料配方)

特選酵母

低蒸餾酒精度

林肯郡過程 (Lincoln County Process)

在新烤過的橡木桶中陳年

#### Rye Whiskey (裸麥 [黑麥] 威士忌)

美國各地都可生產

至少 51% 的裸麥 (黑麥)、大麥、玉米、小麥 (原料配方)

特選酵母

低蒸餾酒精度

在新烤過的橡木桶中陳年

### 常見酒標術語

Straight、年份指示、proof、bottled in bond

Sour mash、single barrel、small batch

## 蘇格蘭

### 法律要求與生產選擇

#### 常見的生產步驟

必須在蘇格蘭蒸餾和陳年

至少三年的橡木桶陳年

可用焦糖調色

不可加糖

#### Single Malt Whisky (單一麥芽威士忌)

在同一個蒸餾廠裏發酵與蒸餾

100% 大麥麥芽 (泥煤非必須)

壺式蒸餾 (蒸餾器的設計與回流)

用過的美國橡木桶、用過的雪莉木桶、過桶

#### Blended Scotch Whisky (調和蘇格蘭威士忌)

使用至少一種 Single Malt Whisky 和一種單一穀物威士忌 (Single Grain Whisky) 調和而成

Single Grain Whisky (單一穀物威士忌) — 在同一個蒸餾廠裡發酵與蒸餾，使用大麥麥芽加上玉米或小麥，以柱式蒸餾器蒸餾至高酒精度

### 常見酒標術語

Single、年份指示、non-chill-filtered、cask strength

Islay、Campbeltown、Highland、Speyside、Lowland

其他國家	
加拿大	裸麥(黑麥)、玉米 威士忌基酒(玉米)、調味威士忌(裸麥 [黑麥])
愛爾蘭	未發芽大麥 Irish Blended Whiskey、Irish Malt Whiskey、Irish Pot Still Whiskey
日本	
範圍 3: 甘蔗烈酒	
原料的處理	甘蔗  <b>甘蔗汁</b> — 壓榨甘蔗、發酵 <b>甘蔗糖漿</b> — 蒸發甘蔗汁中的水分、加水、發酵 <b>糖蜜</b> — 蒸發甘蔗糖漿中的水分、加水、發酵
生產選擇	經過發酵產生高酯類酒款 柱式蒸餾、壺式蒸餾、淡原酒(light marks)、濃原酒(heavy marks) 不經陳年、經橡木桶陳年(熱帶地區陳年、內陸地區陳年) 調和選擇(原酒、年份) 最後加工選擇(焦糖調色、活性炭過濾、糖)
加勒比海與巴西	<b>加勒比海</b> <b>區域與國家</b> — Martinique(馬丁尼克)、Guadeloupe(法屬瓜地洛普)(rhum agricole)、Cuba(古巴)、Puerto Rico(波多黎各)、Jamaica(牙買加)、Guyana(圭亞那)、Venezuela(委內瑞拉)、Colombia(哥倫比亞)、Panama(巴拿馬)、Nicaragua(尼加拉瓜)、Guatemala(瓜地馬拉) <b>Blended rums(調和蘭姆酒)</b> <b>非蒸餾廠裝瓶</b>  <b>巴西</b> Cachaça
酒標術語	Rhum agricole(法式農業蘭姆酒)、cachaça Overproof
範圍 4: 龍舌蘭烈酒	
原料的處理	龍舌蘭  <b>將聚果糖轉化為糖的方法</b> <b>烹煮與碾碎</b> — 採收、切開果心(piña)、烹煮(蒸、烤)、碾碎、沖水、發酵 <b>浸提機</b> — 採收、整個果心進入浸提機、聚果糖液流出浸提機、烹煮、發酵
法律要求與生產選擇	<b>Tequila(龍舌蘭酒)</b> Agave tequilana Weber(var. azul)、藍龍舌蘭(blue agave) 龍舌蘭必須生長於特定區域: Jalisco  <b>Mezcal(梅茲卡爾酒)</b> 可以使用任何龍舌蘭品種: Agave angustifolia Haw(var. espadín) 、Agave espadín 龍舌蘭必須生長於特定區域: Oaxaca
常見酒標術語	<b>Tequila</b> Tequila、Tequila 100% agave Blanco(白色)、Plata、Silver(銀色)、Joven(金色)、Oro(金色)、Gold(金色)、Reposado(短暫陳年)、Añejo(陳年)、Extra Añejo(特級陳年)  <b>Mezcal</b> Mezcal、Artesanal Mezcal、Ancestral Mezcal Blanco、Joven、Reposado、Añejo

### 範圍 5:Vodka (伏特加)

原料的處理	<p>可以使用任何農產原料 傳統原料:大麥、小麥、裸麥(黑麥)、馬鈴薯</p> <p><b>將澱粉轉化為糖的方式</b> 穀物 — 碾磨、調和水、烹煮、與購買的酶或大麥麥芽混合、發酵 馬鈴薯 — 碾磨、烹煮、與購買的酶混合、發酵</p>
法律要求與生產選擇	<p>在柱式蒸餾器裏,將烈酒蒸餾到 95% abv (美國標準) 或者 96% abv (歐盟標準) (中性烈酒) 最後加工選擇 (活性炭過濾、伏特加添加劑)</p>
主要風格	中性、有特色的
傳統伏特加生產國	波蘭、俄羅斯、瑞典、芬蘭

## 學習成果 3

理解主要種類的調味烈酒 (Flavoured Spirits) 與香化酒 (Aromatised Wines) 的生產方法及其酒標術語,並能描述出它們的重要特徵。

### 評核要點

1. 識別主要種類的調味烈酒與香化酒,並能描述出它們的重要特徵。
2. 描述製作主要類別的調味烈酒和香化酒的生產步驟。
3. 指出與 Gin (琴酒) 相關的最重要酒標術語的意思。

### 涵蓋範圍

#### 範圍 1:烈酒的調味和調色

生產選擇	<p><b>調味</b> 天然 / 植物材料 — 配方、浸漬 / 酞劑 (時間、溫度)、再次蒸餾 / 蒸餾液 (植物材料一起 / 分開蒸餾、浸漬、蒸汽萃取、分餾、真空)、添加天然香精 其他 — 添加烈酒 (複方冷泡)</p>
	<p><b>調色</b> 天然色素 — 浸泡在烈酒 人工色素 — 加入烈酒中</p>

## 範圍 2: 調味烈酒

香料蘭姆酒 (Spiced Rum)	<p><b>基酒</b> — 甘蔗烈酒</p> <p><b>生產選擇</b> — 浸漬、加入購買的天然調味劑或其他調味劑、焦糖調色、加糖</p>
調味伏特加 (Flavoured Vodka)	<p><b>基酒</b> — 中性烈酒</p> <p><b>生產選擇</b> — 浸漬、再次蒸餾、加入購買的天然或其他調味劑</p> <p><b>風格</b> 傳統、現代</p>
Gin	<p><b>基底烈酒</b> — 歐盟 (中性烈酒)、美國 (任何烈酒)</p> <p><b>常見植物材料</b> — 杜松子 (主要味道)、芫荽籽、柑橘皮、當歸、鳶尾根</p> <p><b>生產選擇</b> — 再次蒸餾、加入購買的天然或其他調味劑</p> <p><b>風格</b> 杜松子味明顯、現代</p> <p><b>酒標術語</b>  <b>歐盟</b> — London Dry Gin (倫敦干琴酒)、Distilled Gin  <b>美國</b> — Distilled Gin  <b>其他</b> — Old Tom</p>
茴香烈酒	<p><b>基底烈酒</b> — 中性烈酒</p> <p><b>含有茴香腦的主要植物材料</b> — 茴香籽、八角、茴香</p> <p><b>其他植物</b> — 甘草、苦艾</p> <p><b>生產選擇</b> — 浸漬、再次蒸餾、調色 (天然、人工)、加糖 (視法律而定)</p> <p><b>風格</b> Pastis (茴香酒)、Absinthe (苦艾酒)</p>
苦味烈酒 (Bitter Spirits) (amaro)	<p><b>基底烈酒</b> — 中性烈酒</p> <p><b>主要的苦味植物材料</b> — 奎寧、龍膽、苦橙、朝鮮薊</p> <p><b>生產選擇</b> — 浸漬 (以萃取苦味)、再次蒸餾、調色 (天然、人工)、加糖</p>
雞尾酒苦精 (Cocktail Bitters)	<p>高酒精度、高濃度、有強烈苦味的烈酒</p> <p>專門用於雞尾酒</p>
利口酒	<p><b>基酒</b> — 中性或具特色的烈酒</p> <p><b>調味</b> — 天然或其他、奶油</p> <p><b>生產選擇</b> — 浸漬、再次蒸餾、加入購買的天然或其他調味劑、調色 (非必須)、加糖 (法規最低限度)</p>

## 範圍 3: 香化酒

生產選擇	<p><b>基酒</b> — 沒有限制</p> <p><b>調味</b> — 沒有限制, 某些種類的香化酒必須使用特定苦精植物材料 (奎寧、苦艾、龍膽), 直接加入葡萄酒、蒸餾液、酊劑</p> <p><b>甜度</b> — 通常會添加 (糖、mistelle (含酒精但不經發酵的葡萄汁))</p> <p><b>蒸餾酒精</b> — 需要 (加烈)、通常為中性烈酒</p> <p><b>調和</b></p>
香化酒的種類	<p><b>Vermouth (香艾酒)</b> 需要苦艾 紅色香艾酒的顏色來自焦糖調色</p> <p><b>Quinquina (金雞納) / Chinato (乾納圖)</b> 需要奎寧</p> <p><b>Americano (阿美利加諾)</b> 需要苦艾與龍膽</p>

## 學習成果 4

了解製作一款均衡雞尾酒的主要原則，並列舉主要的雞尾酒家族。

### 評核要點

1. 指出調製一杯均衡雞尾酒的兩組衡量標準。
2. 列出四個雞尾酒核心家族名稱並從中舉例。

### 涵蓋範圍

#### 範圍 1: 平衡

兩組不同的衡量標準	強對弱 苦與 / 或酸對甜
-----------	------------------

#### 範圍 2: 雞尾酒家族

高酒精度雞尾酒 (spirit-forward cocktail)	Old Fashioned (古典雞尾酒)、Sazerac (賽澤瑞克)、Rusty Nail (鏽釘子)、Manhattan (曼哈頓)、Martini (馬丁尼)、Negroni (內格羅尼)
短酸酒 (short sour)	Pisco Sour (皮斯可酸酒)、Whiskey Sour (威士忌酸酒)、Daiquiri (黛綺莉)、Sidecar (側車)、Margarita (瑪格麗特)、Clover Club (三葉草俱樂部)
高球雞尾酒 (highball)	Cuba Libre (自由古巴)、Greyhound (灰狗)、Horse's Neck (馬頸)
長酸酒 (long sour)	Tom Collins (湯姆柯林斯)、Paloma (帕洛瑪)、French 75 (法式 75)、Mojito (莫西多)

# 3

## 建議品酒樣本

---

### 水果烈酒

三款 Cognac (最好來自同一個生產商)

- VS
- VSOP
- XO

從以下至少選擇兩款：

- Armagnac
- Grappa
- Pisco

### Whisky/Whiskey

美國

- Tennessee Whiskey
- Bourbon
- Rye whiskey

蘇格蘭

- 兩款 Single Malt Whisky
- Blended Scotch Whisky

從以下至少選擇一款：

- 第二款 Bourbon
- 第三款 Scottish Single Malt Whisky
- Irish Whiskey (愛爾蘭威士忌)
- Canadian Whisky (加拿大威士忌)
- Japanese Whisky (日本威士忌)

## 甘蔗烈酒

- 清淡風格的無色糖蜜 rum (例如來自 Puerto Rico 或 Cuba)
- 風格獨特的無色 rum (例如來自 Jamaica、Martinique 或 Guadeloupe)
- 兩款經橡木桶陳年展現不同特色的 rum (其中一種必須呈現老熟風格)
- 便宜、大量調色過的 rum (例如自有品牌)

## Tequila 和 Mezcal

兩款 Tequilas 100% agave:

- Blanco
- Reposado 或 añejo

Mezcal:

- Blanco Artesanal Mezcal

## Vodka

- 中性風格的 vodka
- 兩款有特色的 vodka

## 調味烈酒和 vermouth

- 經典的 London Dry Gin
- 現代風格的 gin 或 Old Tom
- 兩款利口酒 (例如: 以相同原料製作但一款風格簡單, 一款複雜做對比)

從以下選擇兩種:

- 第三款 gin
- 茴香烈酒
- 苦味烈酒

從以下選擇一種:

- Vermouth
- Quinquina/Chinato
- Americano



# 4

## 考試指引

### 考試管理

考試由 WSET Approved Programme Provider (APP, 授權培訓機構) 安排進行。APP 必須遵守《操作手冊》中定明的條件和守則。

### 評核方法

WSET 烈酒第二級認證會以閉卷考試進行評核，考試包含 50 題選擇題，作答時間為 60 分鐘。每道選擇題僅有一個正確答案，依據評估方式，考生必須將答案填塗在 (a) 可機讀的答題紙上，或 (b) 電腦 / 其他設備。在考試當天，監考員將提供詳細指示如何完成考試。

每道正確作答的題目可得一分，而答錯不會倒扣分數。考生必須取得至少 55% 的分數才算及格。

### 關於 WSET 烈酒第二級認證考試

全部試題均按照本機構發表的學習成果精心設計。建議的學習教材《烈酒：解讀酒標》中已涵蓋正確作答這些問題所需的資料。

下列表格顯示考試中每項內容的比重：

學習成果	選擇題 (每題一分)
1	15
2	23
3	8
4	4
<b>總分</b>	<b>50 分</b>

# 5

## 考試規則

---

### 1 報考條件

#### 1.1 資格

**1.1.1** 報考 WSET 烈酒第二級認證考試的考生必須年滿其參加考試的國家地區購買酒精飲料的法定年齡；或正就讀受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** 若報考 WSET 烈酒第二級認證考試的考生與其他認證課程有重疊，也不會影響其報考資格。

**1.1.3** 若學員年紀未滿其參加考試所有國家地區所定購買酒精飲料的最低合法年齡，或因個人健康或宗教信仰理由而選擇不品試酒類的學員，在課程期間就不可品試任何酒精飲料，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** 考生事前毋須對酒精飲料具備任何知識或經驗。

**1.2.2** 對於母語非英語的考生，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** 使用其他語言考試的考生應具有與考試所用語言相當的讀寫能力。

## 2 考試形式及成績

**2.1** WSET 烈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 公布：

- WSET 會將電子成績單發送給各個 APP，再由 APP 將成績告知學員。
- WSET 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 成績及評級標準如下：

成績評級	所需百分比
<b>Fail unclassified (不及格, 無等級)</b>	分數在 44% 及以下
<b>Fail (不及格)</b>	分數在 45% 至 54% 之間
<b>Pass (及格)</b>	分數在 55% 至 69% 之間
<b>Pass with merit (良好)</b>	分數在 70% 至 84% 之間
<b>Pass with distinction (優秀)</b>	分數達 85% 及以上

WSET 保留更改以上發布的成績評級的權利。

**2.4** 雖然 WSET 通常不會更改評分與成績等級劃分方式，但若為了確保成績水準得以維持，並不排除會採取此做法。

## 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。亦可以向 WSET 索取為考務人員及考生所提供的更多相關信息。

**3.2** WSET 的政策是不讓有特殊需要的考生在考試時處於不利的情況。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 在報名考試前, 考生必須同意遵守以下規定:

- 考生不得在考試的任何部分做出任何不公平或不誠實的行為。WSET 將根據已發布的政策對不當行為或作弊進行調查, 查若屬實將可能導致制裁, 包括取消考試資格。
- 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。
- 考試必須在規定時間內完成。
- 不得攜帶任何形式的參考資料。
- 當監考員宣布考試開始, 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布考試結束為止。
- 考試進行期間, 考生僅可攜帶以下物品: 原子筆、鉛筆、橡皮擦、飲用水。
- 嚴禁考生拍攝考試資料、向他人披露考卷內容, 或將考卷的內容以任何形式複製。除用於考試的電腦或行動設備外, 禁止使用任何其他類型的電子設備。
- 行動電話必須關閉 (但不包含遠距監考環境中使用的行動電話), 並將其放在視線之外, 遠離考試桌面。
- 嚴禁使用任何時鐘和手錶的鬧鈴功能。

### 現場考試

- 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。
- 遲到的考生只能在監考員允許, 而且只有在不影響其他考生的情況下方可進入試場。一般在公布考試開始時間已屆 30 分鐘後才到達的考生將不會獲准參加考試。
- 考試一旦開始, 考生不得離開試場室再折返, 除非考生在離開試場室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況下, 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。
- 試題卷不得帶出試場, 考生若不將試題卷與答案卷一起交出, 就可被視為不當行為。

### 遠距監控考試

- 在考試之前, 應試者會收到明確的說明, 使他們清楚如何進行遠距考試及其相關法規。

### 5.2 考生同意遵守監考員的指示。違者有可能會被吊銷考試結果。

### 5.3 WSET 保留將被認定有不當行為的學員從 WSET 資格中永久排除的權利。

### 5.4 試卷及答案卷均屬於 WSET 所有, 不會發還予考生。

## 6 考試評語、成績覆核及上訴

**6.1** 需要成績覆核以及 / 或評語的考生應聯絡所屬 APP，並索取「評語及成績覆核申請表」(Enquiry and Feedback Form)。

**6.2** 對成績覆核的回覆未感滿意的考生應聯絡所屬 APP，並索取「考試結果上訴申請表」(Appeal Against Enquiry Application Form)，並必須在發出成績覆核結果後十個工作天之內填妥，連同費用送達 WSET。在此期限後接到的上訴要求概不受理。

## 7 學員滿意度

**7.1** 學員若認為 APP 所提供的服務未能滿足要求、或有任何作法與既定管理、授課或考試條款所定標準不符，應先向 APP 提出。若未能達到滿意的處理結果，請學員以電郵與 Quality Assurance Team (質量監督團隊) 聯絡，電郵地址為：qa@wsetglobal.com。請注意，所有投訴將會以保密形式處理，但 WSET 不接受匿名投訴。

## 8 一般守則

**8.1** WSET 有合理的期望，其工作人員以及在我們的認可的 APP 中代表 WSET 的人員在執行工作時將受到專業和尊重的對待，口頭辱罵或身體傷害、持續或不切實際的要求、或對工作人員作出威脅而造成壓力，都將被視為不當行為，並可能導致永久被排除在 WSET 資格之外。

## 9 考試規則

**9.1** WSET 保留可酌情添加或更改上述考試規則的權利。

# 6

## WSET 資格認證課程

WSET 提供一系列涵蓋清酒、葡萄酒及烈酒的資格認證課程。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® 葡萄酒第二級認證 (603/4432/5)

WSET® 葡萄酒第三級認證 (601/6352/5)

WSET® 葡萄酒第四級文憑

WSET® 烈酒第一級認證 (600/1501/9)

WSET® 烈酒第二級認證 (600/1507/X)

WSET® 烈酒第三級認證

WSET® 清酒第一級認證 (603/2051/5)

WSET® 清酒第三級認證 (603/2066/7)

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)。

### 監管單位

WSET 經過英國資格和考試監管機構 Ofqual 認證。在適用的情況下，在各資格認證旁會列出認證編號。

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



## 多元及平等政策

WSET 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考生都受到公平及平等待遇。如有需要可向 Quality Assurance Team (質量監督團隊) 索取我們的多元及平等政策資料，請發電郵至：qa@wsetglobal.com。

## WSET 獎勵項目

考試成績優異的學員可以有資格獲取獎勵。WSET 會與符合資格的學員聯繫。WSET 設有多種獎勵項目，詳情請瀏覽 <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>。



# WSET

葡萄酒及烈酒  
教育信託基金會

## 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 2 版