



WSET

葡萄酒與烈酒
教育基金會

WSET® 烈酒第一級認證

章程

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

© 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

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

英文版 © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2020, 2021, 2022
英文版 2016 年第 1 版
英文版 2017 年第 1.1 版 (更新版包含少量修正)
英文版 2020 年第 1.2 版 (更新版包含少量修正)
英文版 2021 年第 2 版 (全面修正和更新)
英文版 2022 年第 2.1 版 (更新版包含少量修正)

繁體中文譯本 © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2020, 2021, 2022
繁體中文譯本 2017 年第 1.1 版
繁體中文譯本 2020 年第 1.2 版 (更新版包含少量修正)
繁體中文譯本 2021 年第 2 版 (全面修正和更新)
繁體中文譯本 2022 年第 2.1 版 (更新版包含少量修正)

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刊物的任何內容。

繁體中文翻譯：王琪 (Leona Chi Wang) DipWSET
繁體中文編審：郭芷雯 (Sharon Kwok)
繁體中文技術編輯：李欣如 (Shelly Lee) DipWSET
繁體中文校對：郭芷雯 (Sharon Kwok)
美工設計：Paul Barrett

目錄

簡介	4
1 WSET 烈酒第一級認證課程簡介	5
2 學習成果	6
3 建議品酒樣本	11
4 考試指引	12
5 考試規則	13
6 WSET 資格認證課程	16

簡介

本章程為學員及 Approved Programme Providers (APPs, 授權培訓機構) 提供有關 WSET 烈酒第一級認證課程的重要資料。

本章程的主要部份詳細敘述「烈酒第一級認證課程」的學習成果。APPs 應依據這些學習要素來準備課程，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 其他資格認證課程的資料。

1

WSET 烈酒第一級認證課程簡介

認證課程目標

WSET 烈酒第一級認證課程的對象是對烈酒了解甚少或一無所知的學員。課程目的是就烈酒提供全面而簡單的基本介紹。這個認證課程將有助於需要對烈酒主要風格及類別有基礎認識的學員，例如在零售及餐飲業界中會接觸烈酒的從業人員。

通過考試的學員將能夠列舉烈酒的主要類別，並且描述各類別的特色，同時了解調製一杯平衡雞尾酒的主要原則。因此他們將能解答客戶的疑問，並在侍酒時提供建議。

課程架構

學習成果

為達到認證課程的目標，本課程有三項學習成果。

學習成果 1	列舉並說明在製造烈酒的過程中，各項主要生產步驟的目的和常用的蒸餾器。
學習成果 2	列出烈酒與香化酒的主要類別和種類並說明其主要特色。
學習成果 3	了解調製一杯平衡雞尾酒的主要原則，並說明主要的雞尾酒家族。

報名條件

報讀 WSET 烈酒第一級認證課程並無任何限制。
更多相關訊息請參閱第 13 頁的報名條件部分。

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，是學員要成功獲得資格所需的大約總時間。認證總時數是授課學習時數及私人學習時間的總和。其中，授課學習時數包括導師指導時數及考試時間。

烈酒第一級認證的認證總時數是六小時，其中包括 45 分鐘的考試。

建議進階途徑

WSET 烈酒第一級認證為 WSET 烈酒第二級認證課程提供良好的基礎。

2

學習成果

學習成果 1

列舉並說明在製造烈酒的過程中，各項主要生產步驟的目的和常用的蒸餾器。

評核要點

1. 列舉並說明製造烈酒的四個主要步驟的目的。
2. 辨識兩種蒸餾器並說明它們如何操作，以及所製烈酒的風格。
3. 辨識能影響烈酒味道、甜度及顏色的製造過程。

涵蓋範圍

範圍 1：四個主要步驟

- | | |
|------|--|
| 主要步驟 | <ol style="list-style-type: none">1. 進行原料處理以便產生含糖液體2. 進行酒精發酵以便產生酒精液體3. 進行蒸餾濃縮乙醇以便製造烈酒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 |
|------|--|

範圍 2：蒸餾器種類

- | | |
|-------|---|
| 壺式蒸餾器 | 批次性蒸餾
較低酒精度烈酒 = 中到濃的香氣濃度 |
| 柱式蒸餾器 | 連續式蒸餾
較低酒精度烈酒 = 中到濃的香氣濃度
較高酒精度烈酒 = 淡或中的香氣濃度 |

範圍 3：辨識能影響烈酒香氣、甜度及顏色的製造過程。

- | | |
|----|--|
| 香氣 | 原料、發酵、蒸餾強度、未經陳年、橡木桶陳年（新及舊橡木桶）、調配（一致性及複雜度）、再次蒸餾、浸漬、添加天然或人工香料、純水稀釋 |
| 甜度 | 加糖 |
| 顏色 | 橡木桶、焦糖調色、其他天然及人工色素 |

學習成果 2

列出烈酒與香化酒的主要類別和種類並說明其主要特色。

評核要點

1. 列出烈酒與香化酒的主要類別和種類，並說明這些飲品的主要香味特徵。
2. 列出製造主要類別和種類烈酒所用的原料。
3. 指出對烈酒與香化酒主要類別和種類的風格有決定性影響的關鍵製造過程。
4. 說明一些烈酒主要類別和種類的酒標術語。

涵蓋範圍

範圍 1-4: 烈酒的主要類別和種類	
Cognac (干邑)	
原料	葡萄
關鍵製造過程	葡萄必須來自特定區域，並經過兩次壺式蒸餾，至少在橡木桶陳年兩年。經過調配、焦糖調色，通常會加甜
主要酒標術語	VS (最少陳年兩年)、VSOP (最少陳年四年)、XO (最少陳年十年)
Vodka (伏特加)	
原料	可採用任何原料 (傳統使用穀物及馬鈴薯)
關鍵製造過程	蒸餾至 95% 或 96% abv 酒精度、不經陳年
Whisky/Whiskey (威士忌)	
關鍵製造過程	發芽的大麥會產生名為酶的化學物質 來自大麥麥芽的酶可將澱粉轉化為糖
蘇格蘭	
種類	Single Malt Whisky (單一麥芽蘇格蘭威士忌)
原料	大麥麥芽
關鍵製造過程	壺式蒸餾、至少在橡木桶陳年三年、必須在蘇格蘭蒸餾及陳年、泥煤 (選擇性使用)、調配、焦糖調色
主要酒標術語	Single (單一)、Malt Whisky (麥芽威士忌)
種類	Blended Scotch Whisky (調和蘇格蘭威士忌)
原料	大麥麥芽及其他穀物
關鍵製造過程	將麥芽及穀物威士忌調配、至少在橡木桶陳年三年、必須在蘇格蘭蒸餾及陳年、調配、焦糖調色。
主要酒標術語	Blended Scotch Whisky (調和蘇格蘭威士忌)

學習成果

美國	
種類	Bourbon (波本)
原料	至少 51% 玉米及其他穀物
關鍵製造過程	以柱式蒸餾器蒸餾至低酒精度、新烘烤的橡木桶、可以在美國任何地方生產、肯塔基州是產量第一的州、調配
主要酒標術語	Bourbon (波本)
種類	Tennessee Whiskey (田納西威士忌)
原料	至少 51% 玉米及其他穀物
關鍵製造過程	與 Bourbon 相同，但只可在田納西州蒸餾及陳年。新造的烈酒可能會在熟成前用楓木炭進行過濾。
主要酒標術語	Tennessee (田納西)
種類	Rye Whiskey (黑麥威士忌)
原料	至少 51% 黑麥及其他穀物
關鍵製造過程	蒸餾至低酒精度、新橡木桶、可以在美國任何地方生產、調配
主要酒標術語	Rye (黑麥)
其他 Whiskies	
種類	愛爾蘭、加拿大、日本
加勒比海 Rum (蘭姆酒)	
原料	甘蔗(甘蔗汁、甘蔗糖蜜)
關鍵製造過程	原料選擇、發酵、蒸餾器選擇、蒸餾強度、橡木桶陳年、不經橡木桶陳年、調配、焦糖調色(選擇性使用)、加甜(並非總是允許)
主要酒標術語	Rhum agricole (法式農業蘭姆酒)
Tequila (龍舌蘭酒)	
原料	Blue agave (藍色龍舌蘭)
關鍵製造過程	藍色龍舌蘭必須來自一個特定區域、以蒸煮完成轉化過程、通常蒸餾至較低酒精濃度、調配、焦糖調色
主要酒標術語	Tequila、Tequila 100% agave Blanco/silver (白色 / 銀色)、oro/joven/gold (金色)、reposado (短暫陳年)、añejo (陳年)

學習成果

調味烈酒	
種類	調味伏特加 (Flavoured vodka)、Gin (琴酒)、苦味烈酒 (bitter spirit)、雞尾酒苦精 (cocktail bitters)、香料蘭姆酒 (Spiced rum)、利口酒 (liqueur)
關鍵製造過程	杜松子必須為 Gin 的主要味道 主要的苦味植物材料: 龍膽、奎寧和苦橙等。 利口酒必須加甜 利口酒可以用中性或具特色的烈酒製成。 奶油
主要酒標術語	London Dry Gin (倫敦干琴酒)
香化酒	
類型	Vermouth (香艾酒)
關鍵製造元素	基酒、烈酒、調味香料 (有些帶苦味)、糖、焦糖調色

學習成果 3

了解調製一杯平衡雞尾酒的主要原則，並說明主要的雞尾酒家族。

評核要點

1. 指出調製一杯平衡雞尾酒的兩組衡量標準。
2. 列出四個雞尾酒核心家族以及每個家族的一些例子。

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)、Singapore Sling (新加坡司令)

3

建議品酒樣本

- 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
- 兩款使用糖蜜製作的 Rum
- 一款 100% Agave Blanco Tequila
- 一款 London Dry Gin
- 一款 Vermouth

4

考試指引

考試管理

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

評核方法

WSET 烈酒第一級認證會通過閉卷考試進行評核。考試含 30 題選擇題，作答時間為 45 分鐘。每道選擇題僅有一個正確答案，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，取決於評估方式。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 70% 分數才算及格。

關於 WSET 烈酒第一級認證考試

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《烈酒入門》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	試卷內所佔選擇題數 (每題一分)
1	5
2	20
3	5
	總分 30 分

5

考試規則

1 報考條件

1.1 資格

- 1.1.1 報考 WSET 烈酒第一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 報考 WSET 烈酒第一級認證考試並無資格限制，即使考生有其他資格課程或部份資格課程重疊，也不在此限。
- 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 以其他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 考試形式及成績

- 2.1 WSET 烈酒第一級認證考試為閉卷理論考試，時間為 45 分鐘，試卷包含 30 題選擇題，每題 1 分。
- 2.2 考試結果將由 WSET 公布：
 - WSET 將一份包含全部學員的成績單電郵至 APPs，再由 APPs 各自通知學員。
 - 隨後，WSET 會將學員的信件與證書寄給 APPs，再由 APPs 各自轉交給學員。
- 2.3 成績評級如下：

分數達 70% 及以上	及格
分數在 69% 及以下	不及格
WSET 保留更改以上發布的成績評級的權利。	

3 合理調整

- 3.1 考生如有特殊考試需要、並附有獨立書面證明，須在報名時通知所屬的 APP 考試官。必要時 WSET 可向考試官和考生提供進一步指引。
- 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。考生有責任在報名時通知 APP 任何特殊需要。

4 重考

- 4.1 不及格的考生可以申請重考。重考次數不限。
- 4.2 已合格的考生不可為了獲取更高成績而重考。

5 考試條件及操守

5.1 考生必須同意遵守下列考試的規定：

- 考生不得在考試的任何部分涉及任何不公平或不誠實的行為。將根據已發布的 WSET 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，或將考卷和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聲鬧功能。

現場考試

- 考生在考試開始後 15 分鐘之內不准離開試場。
- 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。

考試規則

- 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，連同適當費用送到 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 APPs 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，都將被視為是不當行為，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® 葡萄酒第四級文憑認證

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

規則

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 獎學金計劃

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



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
wsetglobal.com

第2.1版