



WSET

葡萄酒及烈酒
教育信託基金會

WSET® 清酒第一級認證

章程



WSET

葡萄酒及烈酒
教育信託基金會

章程

WSET® 清酒第一級認證

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017
Issue 1 in English 2016
Issue 2 in English 2017 (update with minor amendments)
Issue 2.1 in English 2017 (update with minor amendments)

Traditional Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2017
Issue 2 translated into Traditional Chinese 2017
Issue 2.1 translated into Traditional Chinese 2017

© 葡萄酒及烈酒教育信託基金會 2016、2017
英文第一版於 2016 年發行
英文第二版於 2017 年發行（更新版包含少量修正）
英文第 2.1 版於 2017 年發行（更新版包含少量修正）

繁體中文譯本 © 葡萄酒及烈酒教育信託基金會 2017
第二版繁體中文版 2017
第 2.1 版繁體中文版 2017

保留所有權利。在未取得出版人事前書面許可下，本刊物中任何部分均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。

翻譯：陳潔梅 (Deborah Chan)；排版：David Tsai 與英國劍橋 First Edition Translations Ltd 公司聯合完成

設計：Paul Barrett
編輯：Cambridge Editorial Ltd
技術編輯：Micky Chan、歐子豪 (Michael Ou)

目錄

引子	1
1 WSET 清酒第一級認證課程簡介	2
2 學習成果	3
3 建議品酒樣本	6
4 考試指引	7
5 試題範例	8
6 考試規定	9
7 WSET 資格認證課程	12
8 WSET 頒證部 (WSET Awards)	13

引子

本章程為學員及授權培訓機構（APP）提供有關 WSET 清酒第一級認證課程的重要資料。

本章程最主要部份為詳細敘述「清酒第一級認證課程」的學習成果。授權培訓機構應依據這些學習要素來準備課程，而學員則應該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單、考試指引（包括課程內容比重）、試題範例以及考試規則。

本文件最後還附有 WSET 其他資格認證課程和 WSET 的認證部門 WSET Awards 的資料。

1

WSET 清酒第一級認證 課程簡介

認證課程目標

WSET 清酒第一級認證課程的對象是對清酒具備極少或全無背景知識的學員。其目的是就清酒提供可靠但顯淺的基本介紹。這項課程適合一些需要對清酒主要風格和類別有基礎了解的人士，例如在零售和服務業界任職、在工作中接觸的飲料會包括清酒的人士。

通過考試的學員將能夠列舉清酒的主要類別，並且描述界定各類別的特質，同時明瞭清酒貯存和侍酒的主要原則。因此他們會具備足夠能力來解答客戶的疑問，以及在侍清酒時提供建議。

課程架構

學習成果

為達到取得資格的目標，本課程有三項學習成果。

學習成果 1	列舉和說明在釀製清酒的過程中，各項主要原料和主要生產步驟的作用。
學習成果 2	說出清酒的主要類別和等級，以及清酒的一些特定名稱酒，並說明其主要特質。
學習成果 3	知道並認識清酒貯存和侍酒的程序和原則。

報名

報讀 WSET 清酒第一級認證課程並無任何限制。若學員年紀未滿其參加考試所在國家地區所定購買酒精飲料的最低合法年齡，或因為個人健康或宗教信仰的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。

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

TQT 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 GLH 及私人學習時間的總和。其中，GLH 包括導師指導時數及專業評估（考試）。

葡萄酒第一級認證的 TQT 是 6 小時，這包括 45 分鐘的考試時間。

建議進階途徑

我們建議先取得 WSET 清酒第一級認證或同等程度後再報名參加 WSET 清酒第三級認證課程。

2

學習成果

學習成果 1

列舉和說明在釀製清酒的過程中各項主要原料和主要生產步驟的作用。

評核要點

- 1 列舉和說明在釀製清酒的過程中，合法使用的各項主要原料和作用。
- 2 列舉和說明在釀製清酒的過程中，各主要生產步驟的目的。

涵蓋範圍

範圍 1：清酒主要原料	
原料	米、麴（麴米）、酵母、水、高濃度釀造用蒸餾酒精（可選擇添加與否）

範圍 2：主要生產步驟	
蒸米的準備過程	精米（影響清酒風格）、洗米、浸泡、蒸煮
製麴（ <i>Kōji</i> ）的生產過程	冷卻蒸米、在蒸米上灑上麴種、觸發麴菌繁殖、控制並終止麴菌繁殖
發酵過程	酒母、主發酵過程 較暖發酵溫度、較涼發酵溫度（影響清酒風格）
過濾和裝瓶	添加高濃度釀造用蒸餾酒精（可加步驟）、過濾、加水稀釋（可加步驟）、裝瓶、加熱殺菌（可加步驟）

學習成果 2

了解清酒的主要類別和等級，以及清酒的一些特定名稱酒，並說明其主要特質。

評核要點

- 1 能了解清酒的主要類別和等級，並說明其主要特質。
- 2 能了解清酒的一些特定名稱酒，並說明其主要特質。
- 3 說明主要類別和一些特定名稱清酒的法定生產步驟。
- 4 認識一些清酒主要類別的日文標籤用語。

涵蓋範圍

範圍 1：清酒的主要類別和等級	
清酒主要類別	「普通酒」(<i>futsū-shu</i>)、特定名稱酒
特定名稱酒等級	本釀造 (<i>honjōzō</i>)、吟釀 (<i>ginjō</i>)、大吟釀 (<i>daiginjō</i>) 純米 (<i>junmai</i>)、純米吟釀 (<i>junmai ginjō</i>)、 純米大吟釀 (<i>junmai daiginjō</i>)

範圍 2：特殊風格的清酒	
特殊風格清酒	濁酒 (<i>nigori</i>)、氣泡清酒、古酒 (<i>koshu</i>)、生酒 (<i>nama</i>)

範圍 3：法定生產步驟	
無添加高濃度釀造用蒸餾酒精	「純米」
精米率	「純米」100% 或以下 (用以釀製「純米」的米 一般都精磨至 70% 或以下) 「本釀造」70% 或以下 「吟釀」、「純米吟釀」60% 或以下 「大吟釀」、「純米大吟釀」50% 或以下
無加熱殺菌	「生酒」
熟成	「古酒」

範圍 4：日本酒標籤用語	
<i>Junmai</i>	純米
<i>Honjōzō</i>	本釀造
<i>Ginjō</i>	吟釀
<i>Daiginjō</i>	大吟釀

學習成果 3

了解並認識清酒貯存和侍酒的程序和原則。

評核要點

- 1 說明清酒貯存和侍酒的正確程序。
- 2 說明清酒常見的變質酒況。
- 3 說明在建議清酒與食物配搭時主要的考慮因素。
- 4 說明過量飲用清酒所導致的健康問題。

涵蓋範圍

範圍 1：貯存和侍酒	
貯存	保持涼爽、趁酒齡輕時飲用、酒瓶直立貯存、避免強光
侍酒	侍酒溫度（冷藏、室溫、溫 / 熱）加熱清酒（隔水加熱、微波爐）、侍酒容器（玻璃酒杯、猪口（ <i>o-choko</i> ）、德利（ <i>tokkuri</i> ）、枴（ <i>masu</i> ）

範圍 2：常見的變質酒況	
變質	氧化、酒況不良、「生老臭」（ <i>nama-hine</i> ）

範圍 3：清酒與食物配搭的原則	
主要的考慮因素	個人喜好、味道濃度、甜度

範圍 4：Health issues	
健康問題	清酒過量飲用

3

建議品酒樣本

我們建議學員在學習期間品試下列一些精選樣本。所有樣本所呈現的特質都應該為最能代表各自風格的標準。

- 普通酒 (Futsū-shu) 或本釀造 (honjōzō)
- 純米 (Junmai)
- 吟釀 (Ginjō) 或純米吟釀 (junmai ginjō)
- 大吟釀 (Daiginjō) 或純米大吟釀 (junmai daiginjō)

從下列風格選三項：

- 生酒 (Nama-zake)
- 濁酒 (Nigori)
- 氣泡清酒
- 古酒 Koshu

WSET 第一級清酒系統化品鑑技巧®

視覺：外觀	
清澈度	清澈——混濁
其他觀察	例如：氣泡、色澤
嗅覺：氣味	
香味特徵	例如：水果 / 花卉、穀物 / 穀粒 / 果仁、乳品 / 奶類、其他
其他觀察	例如：氣味強度、變質
味覺：味道	
味道濃度	淡——中等——濃烈
味道特徵	例如：水果 / 花卉、穀物 / 穀粒 / 果仁、乳品 / 奶類、其他
其他觀察	例如：甜度、酸度、口感、醇味 (旨味)、米微粒、氣泡、餘韻

Wine & Spirit Education Trust 2016 版權所有

WSET 第一級清酒系統化品酒技巧只有在取得 WSET 書面許可，並遵守該機構所定條款及條件之下方可複製。其他詳情請接洽 wset@wset.co.uk。

4

考試指引

考試管理

考試由 WSET「授權培訓機構」(APPs) 執行。在行政上,APP 必須遵守《操作手冊》中明定的條件和守則。

評核方法

WSET 清酒第一級認證的頒發會透過閉書考試評核。考試含 30 題多項選擇題,作答時間為 45 分鐘。

全部試題均以本機構發表的學習成果為基礎,而且所建議的學習教材內已涵蓋正確作答所需的資料。

考生必須得分至少百分之 70 才算及格。

關於 WSET 清酒第一級認證考試

WSET 清酒第一級認證考試含 30 題選擇題。每題只有一項正確答案,而且要清楚地電腦讀取的答案卷上標明。監考員在考試當天會詳細指示如何填答題卷。每道正確作答的題目可得一分,而錯誤作答並不會倒扣分數。

所有 WSET 清酒第一級認證考試的所有試卷均經過精心編寫,以反映課程內容。下列表格顯示考試中每項內容的比重:

學習成果	試卷內所佔多項選擇題題數 (每題 1 分)
1	10
2	15
3	5
	總分 30 分

考試結果通知

考試結果會由 WSET Awards 透過以下方式通知:

- WSET Awards 會向授權培訓機構 (APPs) 以電子形式發出全部學員評級單,再由後者通知學員。這項評級單將在 WSET Awards 收到批改好的試卷後兩星期內發送。
- 隨後, WSET Awards 將向授權培訓機構發送學員的信函及認證,由後者負責將文件交予學員。

5

試題範例

The Wine & Spirit Education Trust (葡萄酒及烈酒教育信託基金會) 並不發表 WSET 清酒第一級認證考試過往試題。為了讓學員大致明白題目形式和內容，本部份列舉五道例題。考試包含 30 道類似題目。

1. 米是什麼的來源？
 - a 酶 (或稱酵素)
 - b 澱粉
 - c 酒精
 - d 水
2. 低發酵溫度有助於產生水果芳香。
 - a 是
 - b 非
3. 漢字「純米」的日本發音是什麼？
 - a *Ginjō*
 - b *Honjōzō*
 - c *Daiginjō*
 - d *Junmai*
4. 下列哪一個標籤用語表示該清酒未經加熱殺菌？
 - a 「古酒」(*Koshu*)
 - b 「氣泡」
 - c 「生酒」(*Nama*)
 - d 「濁酒」(*Nigori*)
5. 「吟釀」(*ginjō*) 風格清酒的建議侍酒溫度為何？
 - a 冷藏
 - b 室溫
 - c 溫
 - d 熱

6

考試規定

1 報考條件

1.1 資格

- 1.1.1 申請參加考試的考生必須年滿其參加考試的國家地區所定購買酒精飲料的最低合法年齡，或正就讀認可的全日制課程，而其中包括這項考試，又或已取得家長或法定監護人同意。
- 1.1.2 因為與其他資格課程重疊、或與資格課程部份重疊而來報考 WSET 清酒第一級認證考試者並不受限。
- 1.1.3 若學員年紀未滿其參加考試的國家地區所定購買酒精飲料的最低合法年齡，或因為個人健康或宗教信仰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 建議事前應具備知識

- 1.2.1 考生事前不需對酒精飲料具備任何知識或經驗。
- 1.2.2 參加考試所需具備的語文和算術能力為：
 - 語文：於英國國家基礎能力第一級標準，或在考試所用語言中與此同等的語文能力
 - 算術：英國國家基礎能力第一級標準，或同等程度

2 規格及結果

- 2.1 WSET 清酒第一級認證考試為閉卷考試，時間為 45 分鐘，包含 30 題多項選擇題，每題一分。
- 2.2 考試結果將於我們收到批改好的試卷後兩星期內發送至 APPs。
- 2.3 結果及評級如下：

分數達 70% 及以上	及格
分數在 69% 及以下	不及格

3 合理調整

- 3.1 有特殊考試需要、並附有獨立書面證明的考生需在報名時通知所屬的授權培訓機構考試官。必要時 WSET Awards 可向考試官和考生提供進一步指引。
- 3.2 WSET Awards 的政策原則是不讓有特殊需要的考生因此而在考試時處於不利的情况。考生要負責在報名時通知授權培訓機構任何特殊需要。

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 已及格通過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 考生必須同意以下特定條件方可參加此閉書考試：

- 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。
- 在所有考試中，都必須以試卷所用的語文作答。
- 考試最長要在 45 分鐘內完成。
- 除了考試卷和答案卷以外，不得參考其他任何形式的資料。
- 監考員一宣佈進入考試狀態，考生之間就不得以任何型式作交流，直至考生離開試場或直至監考員宣佈考試結束為止。
- 在考試進行間，考生只准攜帶下列物品：筆、橡皮擦（擦膠）、飲用水以及小型手袋或掛肩袋，裡面只可裝有個人隨身物品。
- 嚴禁拍攝顯示試場室或考試資料和材料的照片。
- 嚴禁使用任何電子器材。
- 嚴禁使用任何字典、辭典。
- 嚴禁使用任何時鐘和腕錶的有聲響鬧功能。
- 考生在考試開始後十五分鐘之內不准離開試場。
- 若已有考生離開試場，則在公定考試開始時間後才到達的考生將不准參加考試。
- 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。在一般情況下，在公定考試開始時間已屆 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，除非有監考員在考生離開試場室期間全程陪同。
- 提早完成答題的考生，直至考試結束前十分鐘為止，可在不干擾其他考生的情況下離開試場室。一旦離開，就不可再返回試場。
- 監考員無權對任何試題評論、詮釋或表達意見。
- 任何涉嫌行為不當的考生都會被要求立即離場。其試卷會呈交考試委員會（Examination Panel）以裁定其是否有效，以及在未來是否應禁止該考生應試。
- 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，就可被視為行為不檢。
- 嚴禁考生向他人披露試卷內容，或將試卷和內容以任何形式複製。

5.2 考生並且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 試題卷與答案卷皆屬 WSET Awards 所有，並不會發還予考生。

6 考試評語、質疑及上訴

- 6.1** 需要評語以及 / 或質疑（覆核）考試的考生應聯絡所屬授權培訓機構（APP），並索取「評語及質疑考試結果申請表」（Enquiry and Feedback Form）。表格必須在考試日期後六周內填妥，連同適當費用寄送到 WSET Awards。在此期限後接到的要求概不受理。評語以及質疑結果將在 WSET Awards 接到要求後兩星期內發出。
- 6.2** 對考試質疑的回覆未感滿意的考生應聯絡所屬授權培訓機構，並索取「就考試結果上訴申請表」（Enquiry Application Form），並必須在發出質疑結果後十個工作日之內填妥，連同適當費用寄送到 WSET Awards。在此期限後接到的上訴要求概不受理。上訴結果將在 WSET Awards 接到要求後兩星期內發出。

7 學員滿意度

- 7.1** 學員若認為授權培訓機構（APP）所提供的服務未能滿足要求、或有任何做法與既定管理、授課或考試條款所定標準不符，應先向授權培訓機構提出。若未能達到滿意的處理結果，請學員以電子郵件與本會 APP 管理組（APP Administration Team）聯絡，郵址為：appadmin@wset.co.uk。請注意，一切投訴將絕對保密，但 WSET Awards 無法處理匿名投訴。

8 WSET Awards 規定

- 8.1** WSET Awards 保留一切權利，可視情況需要而增添或修改這些規定。

7

WSET 資格認證課程

WSET 資格認證課程

WSET 提供一系列涵蓋葡萄酒、清酒以及烈酒的資格認證課程。這些課程都由 WSET Awards（詳情請參閱第 8 章）設計和管理。這些資格認證課程共有：

WSET 葡萄酒第一級認證 (600/1504/4)

WSET 侍酒第一級認證

WSET 烈酒第一級認證 (600/1501/9)

WSET 清酒第一級認證

WSET 烈酒第二級認證 (600/1507/X)

WSET 葡萄酒及烈酒第二級認證 (600/1508/1)

WSET 葡萄酒第三級認證 (601/6352/5)

WSET 清酒第三級認證

WSET 葡萄酒及烈酒第四級文憑

有關這些資格認證課程的其他詳情，請瀏覽 WSET 網站：wsetglobal.com 或 wset-china.com

誰能提供 WSET 資格認證課程？

WSET 資格認證課程只能由 WSET Awards 核准的「授權培訓機構」(Approved Programme Providers, 簡稱 APP) 提供。有意學習以考取 WSET 資格認證的學員必須向授權培訓機構報名。學員與 APP 建立直接關係，而 APP 有責任教授課程以及安排由 WSET Awards 出題的考試。

參加由 APP 安排的小組研習是學習品酒的最佳途徑，不過有些 APP 亦以函授方式指導考生應考本機構的考試。

WSET 網站 (wsetglobal.com) 詳列出授權培訓機構 (APP) 名單，請直接與授權培訓機構接洽瞭解他們提供的課程。

若有意成為 APP，請聯絡 APP 管理組 (APP Administration Team)，電子郵址 appadmin@wset.co.uk。

8

WSET 頒證部 (WSET Awards)

關於 WSET 頒證部 (WSET Awards)

WSET 頒證部 (WSET Awards) 為 Wine & Spirit Education Trust 的頒證部門，提供具有品質保證的資格認證，讓學員進一步瞭解酒精類飲料，並且培養其品酒技能。WSET 資格認證的設計和頒發由 WSET Awards 單獨負責。

英國政府設立了監管機構——The Office of Qualifications and Examinations Regulation (資格與考試監管處，簡稱 Ofqual)，專責管理頒發認證的機構。在第 7 章列有一些獲 Ofqual 授予認證編號的 WSET 資格認證。

WSET Awards 採用了國際標準 **BS EN ISO 9001:2008** 的品質管理系統，來管理針對酒類飲料的產品知識及品酒技能的認證頒發和考試。



多元及平等政策

WSET Awards 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。詳情可向 APP 管理組 (APP Administration Team) 電子郵件 appadmin@wset.co.uk 索取我們的多元及平等政策資料。

客戶服務聲明

我們發表的客戶服務聲明內說明了 WSET Awards 客戶應享有的服務品質和範圍。有需要者可向 APP 管理組索取，電子郵件 appadmin@wset.co.uk。

萬一你對我們的服務有任何不滿，請立即聯絡註冊的授權培訓機構。若問題仍未獲得解決，請聯絡 APP 管理組，電子郵件 appadmin@wset.co.uk。

獎學金計劃

每一學年，即 8 月 1 日至翌年 7 月 31 日，本會都會頒發獎學金，考試成績傑出的考生可能有資格申請。獎學金由 WSET Awards 負責管理。在學年結束、所有資格認證考試結果經仔細檢查之後，WSET 將會聯絡合資格的考生。

有多項獎學金可供申請，詳情請參閱 WSET 網站有關獎學金的網頁：
wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries。

請注意：這些獎學金是對考試成績的一種肯定，而並非以資助學習進修的形式頒授。



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@wset.co.uk
wsetglobal.com

第 2.1 版