

# ワイン&スピリッツ探究'



## WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格案内

## WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格

WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格は、WSET®中級資格を英語以外の言語で学び、その言語で更に学び続けたいという生徒のために設けられた資格である。この資格は準中級資格より広範囲な世界のワインとスピリッツを取り扱っており、またテースティング技術にもより重点を置いている。

国際中級資格は WSET®認定校でのみ取得が可能となっている。認定校および受験可能な言語に関する一覧は WSET®のウェブサイト [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com) を参照。

### 目次

---

1-3	はじめに
4-5	WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格について
6-13	ユニット 1 - 世界のワイン&スピリッツ
14-17	ユニット 2 - テースティング
18	試験案内
19-21	ユニット 1 - 四択問題
22	ユニット 2 - テースティング試験
23-24	試験規則
25-28	他

---

## はじめに

1

ワイン&スピリッツ教育協会(WSET®)資格

WSET®資格認定局は、  
WSET®の資格認定部門である。

我々は、アルコール飲料についてより多くの知識を求め、またテースティング・スキルの向上を願う人々をサポートするために、質の高い資格を以下のように提供している：

- ・ 飲料業界と連携した適切な学習要綱の作成；
- ・ WSET®学習プログラム提校を認定；
- ・ 資格試験の実施；
- ・ 合格者への資格証書を発行。

ワイン&スピリッツ教育協会の資格認定団体である WSET®資格認定局は、WSET®認定資格の開発とその授与に関するすべての責任を負う。

## 国家認定資格体制

英国政府の教育担当である資格・教科課程局 ( Qualification and Curriculum Authority:QCA ) によって国家認定資格体制 ( National Qualification Framework:NQF ) が設けられた。この体制はさらに、英国での資格に関する新しい調整機関である資格試験調整局 ( Ofqual ) によってサポートされている。この体制では、段階に沿って学習計画が立てられるように異なったレベル毎に国家認定資格が示されている。レベルは 1 ( 基礎 ) から 8 ( 上級：博士課程相当 ) までの段階に分けられている。WSET®資格は、数多くの職種に適用可能な基本を提供しており、それらは「実務に関連した」国家認定資格として認められている。以下、国家認定資格体制との関連を示す。

---

**正式名称：WSET®レベル1・ワイン 基礎認定資格 ( サービス業 )**

---

**NQF レベル:1**

解説：この資格は、ワイン・サービス業の第一線に従事する人が扱うワインの主なスタイルについての入門編であり、サービス業に初めて従事する人に求められる基礎的な商品知識ならびにワイン・サービスのスキルの提供を目的とする。

---

**正式名称：WSET®レベル1・ワイン 基礎認定資格 ( 小売業 )**

---

**NQF レベル:1**

解説：この資格は、ワイン販売業の第一線に従事する人が扱うワインの主なスタイルについての入門編であり、ワイン販売に初めて従事する人に求められる基礎的な商品知識ならびに接客スキルの提供を目的とする。

---

**正式名称：WSET®レベル1・スピリッツ 基礎認定資格**

---

**NQF レベル：1**

解説：この認定資格は、接客業またはスピリッツ業界で働く人達に、入手可能なスピリッツの主要なカテゴリーを紹介し、基礎知識とサービス技術を提供することを目的とする。



はじめに 続き

2

国家認定資格体制 続き

---

正式名称：WSET®レベル2・ワイン&スピリッツ 初級認定資格

Ofqual

NQF レベル:2

解説：この資格では、テースティング・スキルの理論を含むアルコール飲料全般を広くカバーしており、アルコール飲料産業に従事して間もない人々に適している。

---

正式名称：WSET®レベル2・スピリッツ プロフェッショナル認定資格

Ofqual

NQF レベル:2

解説：この資格では、WSET®レベル2・ワイン&スピリッツ中級資格でカバーされる内容から、スピリッツとリキュール分野に特化し、より広範囲において知識を掘り下げていく。テースティング技術の理論を含むスピリッツ全般をカバーする。

---

正式名称：WSET®レベル3・ワイン&スピリッツ 中級資格

Ofqual

NQF レベル：3

解説：この資格では、テースティング・スキルにより重点を置き、世界のワイン&スピリッツをより広範囲にカバーする

---

正式名称：WSET®レベル4・ワイン&スピリッツ ディプロマ資格

NQF レベル：4

解説：この資格では、ワイン&スピリッツに関する深い知識とビジネス的側面ならびに専門家としての確かなワイン&スピリッツの評価を組み合わせた専門的資格である。マスター・オブ・ワインを目指す人々に対し、この資格を有することがマスターズ・オブ・ワイン協会より勧められている。

---

正式名称：WSET®レベル5・ワイン&スピリッツ 名譽ディプロマ資格

NQF レベル：5

解説：生徒自身決めたワイン&スピリッツに関する専門的なテーマにおいて、より高度なリサーチ、評価、ならびに分析能力身につけるための個人ベースでのリサーチ・プロジェクトである。

### BS EN ISO 9001:2000

WSET® Awards は、アルコール飲料の製品知識とテースティング能力についての認定資格と試験の取り扱いに関するBS EN ISO 9001:2000 に準ずる品質管理システムを実施している。。



### 国際中級資格試験受験のための準備

コースを受講することが望ましい。テーasting方法を学ぶには、資格のある講師によるグループ・スタディーが最適である。英国ならびに海外の WSET®プログラム認定校のリストは WSET®のウェブ・サイト ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com))を参照。プログラムの詳細については各認定校に直接確認のこと。

通信教育による、より自由度の高い受講も可能。ただし、この場合においても受験を希望する認定校に登録することが必要である。最寄りの認定校にコンタクトすること。

### 主要技能の向上

英国政府は、資格試験調整局を通じ、以下の6つの技能におけるレベルを定義している：

コミュニケーション能力、数字の適用能力、ITスキル、協調性、自己学力能力およびその成果の向上、問題解決能力

WSET®国際中級資格はこれらの技能を直接は査定しないものの、生徒が特定の主要技能を伸ばし、個人の技能ポートフォリオを築く機会はあると考えている。

講師と生徒のために、6つの技能を割り振るための要点が用意されており、その中で WSET®国際中級資格を受講す

るにあたって、主要技能を実践し、個人技能ポートフォリオを築くことが可能な例が示されている。ただし、こうした機会は採用した勉強方法により影響を受ける点に留意しなければならない。

必要とされるすべての主要技能が WSET®国際中級資格でカバーされているわけではない。—従って必要とされるすべての主要技能の修得を希望する生徒には、適格なアドバイスができる専門主要技能指導者にコンタクトすることを勧める。

しかし、下記の2つの主要技能については、実践し、伸ばすことが可能と考えられる：

- ・ コミュニケーション能力
- ・ 自己学力能力およびその成果の向

主要技能講師と生徒のために、認定校用ハンドブックおよび WSET®のウェブ・サイト ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

)において、生徒が WSET®国際中級資格コースを受講することにより鍛錬できる主要技能毎の履修ガイドを用意した。

このガイドは WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格コースの受講に際し国際中級資格スタディー・バックと WSET®推薦講師用ガイドに従うことで発生する主要技能習得機会を明示している。これとは別の指導方法を採用する講師の場合異なる形で技能習得機会が発生する場合もある。

## その他について

国際中級資格の主要学習目標の一つとして、受験生は国内市場および国際市場において、文化と政治がワイン&スピリッツの生産に影響を及ぼすということを考慮することが求められる。この資格では地理的に広範囲をカバーしているため、受験生は、特にヨーロッパ内、ただしそれに限らず、異なった国々やその文化についての意識を高めることが求められる。

受験生は：

- EU加盟国におけるワイン生産の発展に関し、EUの農業政策が与える影響に幅広い理解が求められる。
- ワインがどこで生産されたかにかかわらず、EU圏内で販売されるワインのラベル表示と記載方法に関する規制については、より詳細な知識が求められる。これにより、EUが、狭義の分野に対しどのように関与しているのかというケース・スタディーが可能になるほか、重要な文化の違い、特に英国と他の幾つかの国々間の違いも浮き彫りにされる。

ユニット1-世界のワイン&スピリッツの章では、この資格に求められるレベルにおいて、アルコール消費に関する健康問題に特別に触れている。

## 機会均等方針

WSET®認定資格局は機会均等の原則を支持し、この資格を受験するすべての生徒が平等且つ公平に扱われることを保証する。機会均等方針に関する写しはセンター・コーディネーターやWSET®認定資格局、品質保証担当者から入手可能である。

## カスタマー・サービスに関する案内書

WSET®認定資格局に期待できるカスタマー・サービスの質と範囲は、カスタマー・サービスに関する案内書に掲載されている。これはセンター・コーディネーターおよびWSET®認定資格局、品質保証担当者から入手可能である。

また、万一サービスに関して満足が得られない点がある場合は、まず最寄りの認定校にご連絡下さい。もし問題が解決しない場合は、WSET® Awardsのセンター・コーディネーターと品質保証マネージャーにご連絡下さい。

## 英国における奨学制度

英国にて飲料ビジネスに従事する受験生、ならびに限定された人数ではあるが一般の受験生に、WSET®認定資格局は試験において傑出した成果の受験生に対し、業界スポンサーによる奨学制度を設けている。与えられる賞は主にワインまたはスピリッツ産地への訪問である。多くの場合は更なるインタビュー・プロセスを経て受賞者が決定される。詳細ならびに現在の奨学賞のリストに関しては、June Grant [jgrant@wset.co.uk](mailto:jgrant@wset.co.uk) にコンタクトしてほしい。

WSET®認定資格局では遺憾ながら、資格に望む受験生への奨学金制度は設けていない。

## WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格について

4

### 資格目的

国際中級資格では、世界の主要なワイン&スピリッツと、世界市場におけるそれらの商業的な重要性を十分理解することを目的としている。この資格は、ワイン&スピリッツの品質や商業的価値をプロフェッショナルとして査定する必要のある人々をサポートする。当資格は、小売業やサービス業での仕入れ商品のセレクト等、業務スキルや能力の土台を作る上で必要とされる深い商品を提供する。

WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格の有資格者は、世界の主要なワイン&スピリッツの特徴を表現し、そのスタイル、品質、価値に影響を及ぼす事柄について説明することができるようになる。従って、経営に対するアドバイスを与えたり、顧客からの質問に毅然と対応でき、また様々な場面で適切なワイン&スピリッツの選択をすることができるようになる。

資格構成	WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格
構成ユニット	ユニット1 - 世界のワイン&スピリッツ
	ユニット2 - ワイン・テースティング

WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格を得るためには両方のユニットに合格しなければならない。

### 資格の目指すところ

この資格を修了すると：

- 世界の主要なワイン&スピリッツの生産に影響を及ぼすファクター、そしてそれらのファクターがスタイル、品質、価格どのように影響するかを説明できるようになる
- 世界の主要なワイン&スピリッツの特徴を詳細に亘って表現できるようになる
- 世界の主要なワイン&スピリッツの知識を用い、様々な場面顧客に対し、ワインを推薦することができるようになる
- 取り扱いワインの代表的なスタイルに料理とワインの組み合わせの原則を用いることができるようになる

- WSET®式系統的ワイン・テースティング方法を用い、ワインを分析し、ワイン&スピリッツのスタイル、品質、価格帯を見極めることができるようになる
- ワイン&スピリッツに関連する健康問題について、顧客や従業員に情報を提供することができるようになる
- ワイン&スピリッツの正しい貯蔵法や供し方について、顧客や従業員に情報およびアドバイスを提供することができるようになる

2つのユニットは下記の構成項目に分けられる。

ユニット名	項目番号	項目内容
ユニット1 世界のワイン&スピリッツ (6単位)	1.1	ワイン生産
	1.2	世界のライト・ワイン
	1.3	世界の発泡性ワイン
	1.4	世界の酒精強化ワイン(リキュール・ワイン)
	1.5	世界のスピリッツとリキュール
	1.6	知っておくと便利な知識
ユニット2 ワイン・テースティング (2単位)	2.1	世界の主要ワインの特徴の見極め
	2.2	ワインの品質と商業的価値の見極めと査定

#### 登録

WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格への登録に制限はない。資格試験の実施される国において、アルコール飲料の購入が許可される最低年齢に達していない受験者や、健康、宗教上の理由でアルコール飲料の試飲をしない受験者は、その学習過程でアルコール飲料を試飲することが許されない。これらの受験者は、WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格のユニット2の査定を修了することができない。この場合受験者は、ユニット1の修了合格証を受けることはできるが、WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格を受けることはできない。受験希望者は、その時点での知識の水準がこの資格の受験に相応しいかどうかを確認するために、登録前に最寄りの認定校と相談すること。

#### 学習時間の目安

この2つのユニット・プログラムを成功裏に履修するために必要な学習時間の目安は最低80(自習時間と講義の時間の組み合わせ)。また、このユニット・プログラムのための講義時間は28時間以上を推奨する。

#### WSET®レベル4・ワイン&スピリッツ・ディプロマ資格へ進むために

国際中級資格の有資格者がディプロマ資格課程へ進むためには、英語によるWSET®ディプロマ・エントリー試験に合格しなくてはならない。当該試験の申し込み等に関しては、各認定校へ直接コンタクト確認すること。

## ユニット1 - 世界のワイン&スピリッツ

6

### 構成項目1

#### - ワイン生産

#### 学習目標

1. **ロケーション**による影響を理解し、**ブドウ栽培に影響**を与える主なファクターを覚える；造られたワインのスタイル、品質、価格に及ぼす影響を説明する。
2. **ワイン醸造、熟成、瓶詰め**に用いられる主なオプションを覚える；造られたワインのスタイル、品質、価格に及ぼす影響を説明する。
3. EU域内で販売されるワインの**ラベル表示の法的要件**を理解する。
4. 国内市場における**ワイン価格の内訳**を理解する。

<b>項目 A</b>	<b>ロケーション</b>
気候	一般的な気候、微気候、年間の天候状況
土壌	土壌の種類による影響、ブドウ畑の向き、テロワール
<b>項目 B</b>	<b>ブドウ栽培</b>
ブドウの樹	種の定義、ブドウ品種、クロッシング、ハイブリッド、クローン、フィロクセラ、台木、 接ぎ木とブドウの樹の選択、ブドウ樹に関する問題点
ブドウ畑	ブドウ畑の年間サイクル、収量（イールド）、整樹、剪定、畑に関する問題点、収穫
<b>項目 C</b>	<b>ワイン醸造</b>
発酵	アルコール発酵の原理、発酵前に行う調整
生産、設備、作業の流れ	赤ワイン、ロゼ・ワイン、白ワイン、甘ロワイン 压榨、発酵のための設備
<b>項目 D</b>	<b>熟成ならびに瓶詰め</b>
熟成	熟成の効果、熟成に適したワインの特質、熟成槽、熟成の短縮
清澄	清澄の定義、清澄剤
ろ過	ろ過の定義、ろ過のタイプ
安定化	化学物質と微生物の安定化と救済法
瓶詰め	低温殺菌と高温瓶詰め
<b>項目 E</b>	<b>EU ラベル表示法</b>
非発泡性ワイン	指定地域産上質ワイン（QWPSR）、地理的記述を伴うテーブル・ワイン、テーブル・ワイン、 地理的記述を伴うワイン、ワイン
発泡性ワイン	指定地域産上質発泡性ワイン（QSWPSR）、上質発泡性ワイン、発泡性ワイン、 炭酸ガス注入法による発泡性ワイン
一般事項	ヴァリエタル・ラベリング、ヴィンテージ

構成項目 2

- 世界のライト・ワイン

学習目標

1. 世界の主要なライト・ワイン生産国の主な生産地域ならびに地区、ところによっては重要なコミューン(村)を覚える。
2. 主要な地域ならびに地区で造られるワインのスタイル、品質、価格に影響を及ぼす主要なファクターを覚える。
3. 主要な地域ならびに地区の主要なワインの特徴を説明する。

項目 A	地域ならびに地区
<b>フランス</b>	
<b>ボルドー地方</b>	メドック地区、オー=メドック地区(サン=テステフ、ポイヤック、サン=ジュリアン、マルゴー)、グラヴ地区(ペサック=レオニャン)、ソーテルヌ地区(バルザック)、サン=テミリオン(サン=テミリオン周辺地区)、ボムロル、フロンザック、コート・ドゥ・ブルグ、コート・ドゥ・ボルドー(プルミエール・コート・ドゥ・ブライ、プルミエール・コート・ドゥ・ボルドー、コート・ドゥ・フラン、コート・ドゥ・カステイオン)、アントル=ドゥー=メール
<b>フランス南西部</b>	ベルジェラック、モンバジャック、カホール、マディラン、ヴァン・ドゥ・ペイ(VDP)・デ・コート・ドゥ・ガスコニユ、ヴァン・ドゥ・ペイ・デュ・ジェール
<b>ブルゴーニュ地方</b>	シャブリ、コート・ドゥ・ニュイ(ジュヴレ・シャンベルタン、ヴジョー、ヴォーヌ=ロマネ、ニュイ=サン=ジョルジュ)、コート・ドゥ・ボーヌ(アロース=コルトン、ポマール、ヴォルネ、ムルソー、ピュリニ=モンラッシェ、シャサーニユ=モンラッシェ)、コート・シャロネーズ、マコネ(プイイ=フエイッセ)、ボージョレ(ボージョレ・クリュ)
<b>ロワール川流域</b>	ミュスカデ、ミュスカデ・ドゥ・セーヴル=エ=メーヌ(シユル・リを含む)、アンジュー、サヴニエール、コトール・デュ・レイヨン、ソミュール、トゥーレーヌ、シノン、ブルグイユ、ヴーヴレ、サンセール、プイイ=フユメ、ムヌトゥー=サロン
<b>アルザス地方</b>	アルザス、アルザス・グラン・クリュ
<b>ローヌ川流域</b>	コート=ロティ、コンドユリュ、サン=ジョゼフ、エルミタージュ、クローズ=エルミタージュ、コルナス、コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ、シャトールヌフ=デュ=パブ、ジゴンダス、ヴァケラス、リラック、タヴェル、ローヌ周辺地区
<b>フランス南部</b>	プロヴァンス(コート・ドゥ・プロヴァンス、コトール・デク・サン・プロヴァンス、バンドール)、ヴァン・ドゥ・ペイ・デ・ブーシュ・デュ・ローヌ、ヴァン・ドゥ・ペイ・デュ・ヴォークリューズ・ラングドック=ルシヨン(ラングドック、フィットゥー、ミネルヴォワ、コルビエール、コート・デュ・ルシヨン、コート・デュ・ルシヨン=ヴィラージュ)、ヴァン・ドゥ・ペイ・ドック、ヴァン・ドゥ・ペイ・ドゥ・レロー、ヴァン・ドゥ・ペイ・デュ・ガール、ヴァン・ドゥ・ペイ・ドゥ・ロード
<b>イタリア</b>	
<b>ピエモンテ州</b>	バローロ、バルバレスコ、バルベーラ・ダステイ、ドルチェット・ダルバ、ガヴィ、ランゲ
<b>トレンティーノ=アルト=アディジェ州</b>	トレンティーノ、アルト・アディジェ
<b>フリウリ=ヴェネツィ</b>	コッリオ、フリウリ・グラヴ

項目 A	地域および地区 ( 続き )
<b>イタリア 続き</b>	
ヴェネト州	ヴァルポリチェッラ、アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ、レチョート・デッラ・ヴァルポリチェッラ、ソーヴェ、バルドリーノ、ヴェネト IGT ( 地理的表示 )
エミリア=ロマー	ランブルスコ、サンジョヴェーゼ・デイ・ロマーニャ、トレッピアーノ・デイ・ロマーニャ
トスカーナ州	ブルネッロ・デイ・モンタルチーノ、キャンティ、キャンティ地区 ( クラッシコ、ルフィーナ、コッリ・セネージ )、ヴェルナッチャ・デイ・サン・ジミニャーノ、ヴィーノ・ノービレ・デイ・モンテプルチャーノ、タスカン IGT
マルケ州	ロッソ・コネロ、ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・デイ・イエージ
ウンブリア州	オルヴィエート
ラツィオ州	フラスカーティ
アブルッツォ州	モンテプルチャーノ・ダブルツツォ、トレッピアーノ・ダブルツツォ
カンパーニア州	タウラージ、IGT
プーリア州	コベルティーノ、サリス・サレンティーノ、IGT
バジリカータ州	アリヤーニコ・デル・ヴルトウレ
シチリア州	シチリア IGT
<b>スペイン</b>	
エbro川上流地域	ナバーラ、リオハ、ソモンターノ、カタラユット、カリニエナ
カタルーニャ地方	カタルーニャ、コステル・デル・セグレ、ベネデス、プリオラート、タラゴナ
ドウエロ川流域	リベラ・デル・ドウエロ、ルエダ、トロ
ガリシア地方	リアス・バイシャス、ピエルゾ
レヴァンテ地方	ヴァレンシア、フーミリャ
カスティージャ=ラ・マンチャ地方	ラ・マンチャ、ヴァルデペーニャス
<b>ポルトガル</b>	
北部	バイラーダ、ダン、ドウロ、ヴィーニョ・ヴェルデ
南部	ヴァンホ地域産アレンテジャーノ、アレンテージョ、リバテージョ
<b>ドイツ</b>	
モーゼル地域	ベルンカステル、ピースポート、ルーヴァー、ザール
ナーエ地域	シュロスベッケルハイム
ラインガウ地域	ガイゼンハイム、ヨハニスベルク、リュエデスハイム
ラインヘッセン地域	ニーアシュタイン
プファルツ地域	フォルスト、ダイデスハイム
バーデン地域	カイザーシュトゥール=トゥーニベルク
<b>中央ならびに南東ヨーロッパ</b>	
オーストリア	ブルゲンランド、ニーダーエーステライヒ
ギリシャ	ナウサ、ネメア、サントリニ、ヴァン・ドウ・ベイ
ハンガリー	エゲル、トカイ=ヘジャリャ、ヴァライエタル・ワインの生産

## ユニット1 - 世界のワイン&スピリッツ 続き

9

項目 A	地域および地区 ( 続き )
南アフリカ	
ウェスタン・ ケープ地方	コンスタンシア、パール、ステレンボッシュ、ウォーカー・ ベイ、ウスター、ロバートソン
オーストラリア	
幾つかの州を合わせた地方	サウス・ イースタン・ オーストラリア、サンレイシア
サウス・ オーストラリア州	アデレード・ ヒルズ、バロッサ・ ヴァレー、クリア・ ヴァレー、クーナワラ、エデン・ ヴァレー、ライムストーン・ コースト、マクラレン・ ヴェイル、ラングホーン・ クリーク、パザウェイ、リヴァーランド
ニュー・ サウス・ ウェールズ州	ハンター・ ヴァレー、リヴェリナ(MIA)
ヴィクトリア州	モーニングトン半島、ラザグレン、ヤラ・ ヴァレー、ジロング
ウェスタン・ オーストラリア州	フランクリンド・ リヴァー、マーガレット・ リヴァー、マウント・ バーカー、スワン・ ヴァレー
ニュージーランド	
北島	オークランド、ギスボーン、ホークス・ ベイ、マーティンバラ
南島	カンタベリー、モールバラ、ネルソン、オタゴ
北アメリカ	
アメリカ合衆国	
カリフォルニア州	ノース・ コースト、カルネロス、メンドーシノ、ナパ・ ヴァレー、ソノマ・ ヴァレー、ノース・ セントラル・ コースト、モンテレー、サウス・ セントラル・ コースト、サンタ・ バーバラ・ カウンティ、サン・ ルイ・ オビスポ・ カウンティ、セントラル・ ヴァレー、シエラ・ フットヒルズ
大西洋北西部	
オレゴン州、ワシントン州	
ニューヨーク州	
他の国	カナダ
南アメリカ	
チリ	
コキンボ	エルキー、リマリ
アコンカグア	カサブランカ、レイダ、サン・ アントニオ
中央渓谷	クリコ、マイボ、ラベル ( カチャポアル、コルカグア )
南部地域	ピオピオ、イタタ
アルゼンチン	カファヤテ、メンドサ、リオ・ ネグロ、サン・ ファン
他の国	ウルグアイ
項目 B	ワインのスタイル、品質、価格に影響する主なファクター
価格と品質	
分類	安価、中価格、高価格、プレミアム ( 高級 )
価格の内訳	蔵出し / FOB 価格、エージェント・ コミッション、為替相場、輸送、貯蔵と配送、税金、利ザヤ
影響	
スタイル	気候、土壌、ブドウ、ブドウ栽培、ワイン醸造、熟成、ワイン生産、規則、市場価値
品質	微気候、ヴィンテージによる違い、土壌、ブドウ、ブドウ栽培、ワイン醸造、ブレンディング、熟成、ワイン生産規則
他	市場の圧力、生産量、ブランド、文化的・ 政治的影響、外圧と投資

構成項目3

- 世界の発泡性ワイン

学習目標

1. 世界の主要な発泡性ワイン生産国の主な生産地域ならびに地区、ところによっては重要なコミュニティ(村)を覚える。
2. 発泡性ワインに用いられる生産方法を説明する。
3. 主要な地域ならびに地区で造られる発泡性ワインのスタイル、品質、価格に影響を及ぼすファクターを覚える。
4. 主要な地域ならびに地区の主要な発泡性ワインの特徴を説明する。

<b>項目 A</b>	<b>地域および地区</b>
フランス	アルザス、ブルゴーニュ、シャンパーニュ、リムー、ロワール(ソミュール、ヴーヴレ)
スペイン	カバ
イタリア	アスティ
ドイツ	ゼクト
ニュー・ワールド	オーストラリア、カリフォルニア、ニュージーランド、南アフリカ
<b>項目 B</b>	<b>生産方法</b>
方法	伝統方式、トランスファー方式、密閉タンク方式、炭酸ガス注入方式
<b>項目 C</b>	<b>ワインのスタイル、品質、価格に影響する主なファクター</b>
<b>価格と品質</b>	
分類	安価、中価格、高価格、プレミアム(高級)
品質	ノン=ヴィンテージ、ヴィンテージ、プレスティージュ・キュヴェ
価格の内訳	蔵出し価格 / FOB 価格、エージェント・コミッション、為替相場、輸送、貯蔵と配送、税金、利ザヤ
<b>影響</b>	
スタイル	気候、ブドウ、ブレンド、生産方法、熟成、スタイルの定義、法的定義、市場価格、ブランドの認識
品質	微気候、ヴィンテージによる違い、土壌、ブドウ、ブドウ栽培、ワイン醸造、ブレンディング、熟成、ワイン生産規則
他	市場の圧力、生産量、ブランド、文化的・政治的な影響、外圧と投資

構成項目 4

- 世界の酒精強化ワイン (リキュール・ワイン)

学習目標

1. 世界の主要な酒精強化ワイン生産国の主な生産地域ならびに地区を覚える。
2. 酒精強化ワインに用いられる生産方法を説明する。
3. 主要な地域ならびに地区で造られる酒精強化ワインのスタイル、品質、価格に影響を及ぼす主要なファクターを覚える。
4. 主要な地域ならびに地区の主要な酒精強化ワインの特徴を説明する。

項目 A	地域および地区
ポルトガル	マデイラ、ポート (ドウロ川流域)
スペイン	モンテリーヤ・モリレス、シェリー (ヘレス)
フランス	ヴァン・ドゥー・ナチュレル: ラングドック=ルシヨン、ローヌ川流域
オーストラリア	ラザグレン
項目 B	生産方法
方法	ポート方式、シェリー方式
項目 C	ワインのスタイル、品質、価格に影響する主なファクター
<b>価格と品質</b>	
分類	安価、中価格、高価格、プレミアム (高級)
価格の内訳	蔵出し価格 / FOB 価格、エイジェント・コミッション、為替相場、輸送、貯蔵と配送、税金、利ザヤ
<b>影響</b>	
スタイル	気候、ブドウ、ブレンド、生産方法、熟成、スタイルの定義、法的定義、市場価格、ブランドの認識
品質	微気候、ヴィンテージによる違い、土壌、ブドウ、ブドウ栽培、ワイン醸造、ブレンディング、熟成、 ワイン生産規則
他	市場の圧力、生産量、ブランド、文化的・政治的な影響、外圧と投資

構成項目 5

- 世界のスピリッツならびにリキュール

学習目標

1. 世界のスピリッツならびにリキュールの生産過程を理解する。
2. 世界の主なスピリッツならびにリキュールを覚える。
3. 主要なスピリッツならびにリキュールのスタイル、品質、価格に影響を及ぼす主なファクターを覚える。
4. 主要なスピリッツならびにリキュールの特徴を説明する。

<b>項目 A</b>	<b>生産過程</b>
蒸留	ベースとなるアルコール液の生産、熱による蒸発、液化
蒸留器	ポット・スティル、連続式スティル (パテント、コフィ)
<b>項目 B</b>	<b>スピリッツならびにリキュール</b>
ブランディーならびに 果物 から造られる 他のスピリッツ	ブドウ: コニャック、アルマニャック、グレープ・ブランディー、マール、 グラッパ、スパニッシュ・ブランディー リンゴ: カルヴァドス 他の果物: オー＝ドゥ＝ヴィ・ドゥ・キルシュ、ポワール・ウィリアム、 オー＝ドゥ＝ヴィ・ドゥ・フランポワーズ
ウイスキー	スコッチ、アイリッシュ、カナディアン、バーボン、ライ
ラムならびにサトウ-キ ビから造られる他- のスピリッツ	キューバ、ジャマイカ、バルバドス島、ガイアナ島、マルティニーク島とグアドループ島 、 ブラジル
テキーラとメズカル	プラタ、ホーベン・アボカード、レポサド、アニエホ
ウォッカ	イースタン、ウェスタン、香味付けしたウォッカ
ジンと他の香味付けし たスピリッツ	ジン、アクアヴィット、アニスで香味付けしたスピリッツ
リキュール	ハーブ、柑橘類、核果類、種子、仁および豆、乳製品
<b>項目 C</b>	<b>スピリッツのスタイル、品質、価格に影響する主なファクター</b>
価格と品質	
分類	安価、中価格、高価格、プレミアム (高級)
価格の内訳	乾物類、生産コスト、熟成中のロス、生産者の利益、流通者の利ザヤ、輸送、 マーケティング、税金、小売業者の利ザヤ
影響	
スタイル	原料、生産地、蒸留器のタイプ、生産方法、香料、熟成、ブレンドとブランドの個性
品質	原料、生産地、蒸留器のタイプ、生産方法、ブレンド、熟成、ブランドの個性
他	市場の圧力、生産量、ブランド、文化的・政治的な影響、外圧と投資

構成項目 6

- 知っておくと便利な知識

学習目標

1. 世界の主要なワイン & スピリッツの持つ**スタイルの特徴**について説明する。
2. ワインやスピリッツの購入に際し、顧客が求める**スタイル、品質、価格**を理解し、適したものを勧められるよう、商品知識を活用する。
3. **料理とワインの組み合わせの原則**を理解する。
4. 顧客や従業員に、ワインやスピリッツの**販売方法や供し方**に関して提言する。
5. ワイン起こりうる**欠陥**を認識し、考えられる原因を伝える。
6. ワインやスピリッツの消費に絡む**社会的、健康、安全、法律上の問題**といった事柄を理解する。

<b>項目 A</b>	<b>スタイルの特徴</b>
WSET®式系統的ワイン・テースティング方法を用いて表現する	外観、香り、味、結論
<b>項目 B</b>	<b>品質と価格</b>
分類	安価、中価格、高価格、プレミアム (高級)
<b>項目 C</b>	<b>料理とワインの組み合わせの原則</b>
ワインについて考慮する点	重さ、香味の強さと果実香味の特徴、酸味、口当り / タンニン、甘さ
料理について考慮する点	香味の強さ、酸っぱさ、甘さ、塩辛さ、香料、燻製、重厚度 (重さ)、脂肪と油分
<b>項目 D</b>	<b>販売方法と供し方</b>
貯蔵	最適な状態、長期および短期熟成、在庫管理
供し方	サービスの手順、供する温度、開栓とデカンティング、グラスや小道具、おつまみ
ワイン	顧客の嗜好、価格、オケージョン、企画側の要求
<b>項目 E</b>	<b>起こりうる欠陥</b>
欠陥	酸化、コルク汚染、亜硫酸の過剰使用、再発酵、酢酸による欠陥、硫化水素、酒石酸塩の結晶
<b>項目 F</b>	<b>社会的、健康、安全、法律上の問題</b>
安全な消費	社会的責任 安全なアルコール消費

構成項目 1

- 世界の主要ワインの特徴を認識し記録に残す

学習目標

1. WSET®式系統的ワイン・テースティング方法 (中級) の要点と各段階を理解する。
2. 正確なテースティング記録を保管することの商業的な理由を理解する。
3. WSET®式系統的ワイン・テースティング方法 (中級) に沿って正確な記録を残す。

項目 A	商業
ワイン査定理由	品質、出所の正しさ、商品としての価値、熟成過程のモニタリング

構成項目 2

- ワインの品質と商品価値の確認と評価

学習目標

1. WSET®式系統的ワイン・テースティング方法 (中級) により、ワインの主要な特徴を確認する。
2. WSET®式系統的ワイン・テースティング方法 (中級) により、世界の主要ワイン生産国の地域や地区を代表するワインのスタイルを確認する。
3. WSET®式系統的ワイン・テースティング方法 (中級) により、世界の主要ワイン生産国の地域や地区を代表するワインの品質と小売価格を査定する。
4. ワインをテースティングする際には、WSET®式系統的ワイン・テースティング方法 (中級) を用いて正確な記録を残す。

## ユニット2 - ワイン・テースティング 続き

15

### WSET®式レベル3 系統的ワイン・テースティング方法

<b>外観</b>	
清澄さ	澄んでいるか - 濁っているか
色の濃さ	ほとんど透明 - 薄い - 中程度 (+) - 中程度 - 中程度 (-) - 濃い - 不透明
色	白 無色-緑がかったレモン色 - レモン色 - 黄金色-琥珀色-褐色 口ゼ ピンク色-サーモン色 - オレンジ色 赤 紫色 - ルビー色 - ガーネット色-トニー色 - 褐色
他の所見	例：周縁部と中心部の違い、脚 / 涙、沈殿物、泡、色み / 輝き
<b>香り</b>	
状態	良好 - 不快な臭い (欠陥：酸化臭 - 状態不良 - コルク臭 - その他)
強さ	弱い - 中程度 (-) - 中程度 - 中程度 (+) - 強い
熟成段階	若い - 熟成中 - 熟成した - 酸化した (異常か故意的なものか?)
香りの特質	果実、花、香辛料、野菜、ナッツ、オーク、他
<b>味</b>	
甘さ	辛口 - やや辛口-中辛口-ミディアム-中甘口-甘口-極甘口
酸味	低い - 中程度 (-) - 中程度 - 中程度 (+) - 高い
タンニン	弱い - 中程度 (-) - 中程度 - 中程度 (+) - 強い
アルコール	弱い - 中程度 (-) - 中程度 - 中程度 (+) - 強い 酒精強化：(低い / 中程度 / 強い)
ボディ	軽い (ライト) - 中程度 (-) - 中程度 - 中程度 (+) - 重い (フル)
泡	デリケート - クリーミー - 強烈
香味の濃さ	弱い - 中程度 (-) - 中程度 - 中程度 (+) - 強い
香味の特質	果実、花、香辛料、野菜、ナッツ、オーク、他
余韻	短い - 中程度 (-) - 中程度 - 中程度 (+) - 長い
<b>結論</b>	
品質	悪い - 妥当 - 良好 - 非常に良い - 素晴らしい
価格帯	安価 - 中価格 - 高価格 - プレミアム (高級)
熟成度	熟成するまで時間が必要 - 飲むこともできるがさらに向上する可能性あり - 飲み頃に達しているが保存することも可能 - 今が飲み頃/すぐに飲むべき - 飲み頃を過ぎている

著作権：ワイン&スピリッツ教育協会 2009

「WSET®系統的テースティング方法 (国際中級資格)」の著作権はワイン&スピリッツ教育協会に帰属し、当該協会はその道徳的権利も有する。WSET®はワイン&スピリッツ教育協会の登録商標である。

以下の条件の下、WSET®系統的テースティング方法 (国際中級資格) を著作権使用料または手数料不要で自由に複製することを許可する：

- 一切の変更、省略、追加事項なく、全文を複製する。
- 「WSET®系統的テースティング方法 (国際中級資格)」というタイトルを常に掲げる。
- ワイン&スピリッツ教育協会を著作権者として認める。
- 全ての関連する出版物において前述の著作権に関わる記述全文を掲載する。

ユニット2 - ワイン・テースティング 続き

16

項目 B	地域および地区の代表的ワイン	
国 / 地域	ワイン・スタイル	テースティング用ワイン名
<b>ライト・ワイン</b>		
ボルドー地方	赤ワイン	一般的なボルドーAC メドックかオー・メドックのクリュ・クラッセ サン・テミリオン・グラン・クリュ
	白ワイン	ボルドーAC、グラヴカベサック・レオニャン
	甘口ワイン	バルサックかソーテルヌ
フランス南西部	赤ワイン	カオール、マティラン
ブルゴーニュ地方	赤ワイン	ボージョレとボージョレ・ヴィラージュあるいはボージョレ・クリュ 一般的なブルゴーニュACの赤 コート・ドールのコミューンかプルミエ・クリュのレベルのワイン
	白ワイン	シャブリ(コミューンかプルミエ・クリュ) シャサーニユ・モンラッシェ、ムルソーあるいはピュリニー・モンラッシェ(コミューンかプルミエ・クリュ)
ローヌ川流域	赤ワイン	コート・デュ・ローヌかコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シャトーヌフ・デュ・パプあるいはジゴンドス コルナス、サン・ジョセフ、コート・ロティあるいはエルミタージュ
	赤ワイン	コルビエール、フィットゥーあるいはミネルヴォワ インターナショナル・ヴァラエティーのヴァン・ドゥ・ペイ
フランス南部	赤ワイン	コルビエール、フィットゥーあるいはミネルヴォワ インターナショナル・ヴァラエティーのヴァン・ドゥ・ペイ
ロワール川流域	白ワイン	ミュスカデ・シュル・リ ヴーヴレ・セック、ヴーヴレ・ドゥミ・セック サヴウニエールか他のシュナン・ブランをベースにしたワイン ブイイ＝フュメカサンセール
	白ワイン	リースリング ゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリあるいはピノ・ブラン
ドイツ	白ワイン	リースリング QbA かカビネット リースリングシュペートレーゼかアウスレーゼ 低価格あるいは中程度の辛口リースリング エルステス・ゲヴェクス(か同等に高品質の)辛口リースリング
	白ワイン	ヴァッハウのグリュナー・フェルトリナー
ハンガリー	白ワイン	トカイ・アスー
イタリア	赤ワイン	バローロかバルバレスコ ヴァルポリチェッラかアマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ キャンティ・クラッシコ・リセルヴァ イタリア南部の赤ワイン
	白ワイン	ソアーヴェかピノ・グリージョ 現代的なブドウ品種による IGT 白ワイン
スペイン	赤ワイン	カタロニア、コステルス・デル・セグレ、ナバーラあるいはソモンターノの現代的な赤ワイン リベラ・デル・ドゥエロ リオハ・レセルバかグラン・レセルバ
	白ワイン	リアス・バイシャスカルエダ
ポルトガル	赤ワイン	ドウロ、ダンあるいはアレンテージョ
ギリシャ	赤ワイン	ナウサカネメア

## ユニット2 - ワイン・テースティング 続き

17

項目 B	地域および地区の代表的ワイン 続き	
国 / 地域	ワイン・スタイル	テースティング用ワイン名
<b>ライト・ワイン</b>		
南アフリカ	赤ワイン	高品質のカベルネ・ソーヴィニヨン ベースのブレンド ピノタージュ
	白ワイン	シュナン・ブラン
オーストラリア	赤ワイン	バロッサのシラーズ クーナワラのカベルネ・ソーヴィニヨン 低価格、大量生産のブランド・ワイン
	白ワイン	オーク樽を使った高品質シャルドネ クリア・ヴァレー・カイーデン・ヴァレーのリースリング ハンター・ヴァレーのセミヨン
ニュージーランド	赤ワイン	ピノ・ノワール
	白ワイン	ソーヴィニヨン・ブラン シャルドネ
アメリカ合衆国	赤ワイン	カリフォルニア (あるいはサブ・ゾーンの) カベルネ・ソーヴィニヨン 高品質ピノ・ノワール (例、カーネロス、ロシアン・リヴァー、サンタ・バーバラ、オレゴン)
	白ワイン	オーク樽を使用した高品質のシャルドネ オーク樽を使用した高品質のソーヴィニヨン・ブラン (フュメ・ブラン)
チリ	赤ワイン	カルムネール カベルネ・ソーヴィニヨン
	白ワイン	中程度のソーヴィニヨン・ブラン
アルゼンチン	赤ワイン	カベルネ・ソーヴィニヨン マルベック
	白ワイン	トロンテス
<b>発泡性ワイン</b>		
一般	密閉タンク方式による低価格のブリュット	
フランス	ノン・ヴィンテージのシャンパーニュ	
シャンパーニュ	ノン・ヴィンテージ	
フランス	クレマン AC、ヴーヴレあるいはソーミュール	
イタリア	アステイ	
スペイン	カバ	
ニュー・ワールド	高品質のニュー・ワールド産発泡性ワイン	
<b>酒精強化ワイン</b>		
スペイン	フィノカマンサニーヤ	
	辛口アモンティヤードまたは辛口オロロツソ	
	ミディアムまたは甘口のブレンドのシェリー	
ポルトガル	LBV ポート	
	10年トーニー・ポート	
ニュー・ワールド	オーストラリア産リキュール・マスカット	
スコッチ・ウイスキー	シングル・モルト・スコッチ・ウイスキー	
他のウイスキー	ブレンド・スコッチ・ウイスキー、アイリッシュ・ウイスキー、 バーボン・ウイスキー、カナディアン・ウイスキー	
コニャック	VSOP, XO	
他のブランディー	アルマニャック、グラッパ、マール、スパニッシュ・ブランディー	
他のスピリッツ	ラム、テキーラ、ウォッカ、ジン	

# 試験要項

18

## 1 査定方法

### ユニット1

- ・ WSET®資格認定局により用意された、事前開封禁止の試験問題にて査定される。合格するためには55%以上正答しなければならない。

試験は50問の四択問題から成り、制限時間は45分。試験問題は、出版されている学習要項を基にしており、推奨する学習資料に、これらの問題に正解するために必要な情報が含まれている。

### ユニット2

- ・ ユニット2は、1つのワインのブラインド・テースティングで、各学校にて用意し、採点する。テースティング試験は、受験生の学習目標の実践的応用力を査定する。査定概要はWSET®資格認定局が用意する。テースティング試験の制限時間は15分。ユニット2はWSET®認定レベル3内部査定官によってのみ実施および採点が認められる。WSET®資格認定局は、病気などの理由による不受験合格は提供しない。この資格に必要なすべての査定項目を満たさなければならない。

受験者は、二つのユニットを受験しなければならない。以前に一つのユニットだけ合格した再受験者に限り、一つのユニットを受験することができる。

## 2 試験の運営

試験はWSET®認定校によって実施される。認定校は、WSET®が発行する運営ハンドブックに定められた業務規則と基準に則って試験を運営管理しなければならない。

## 3 試験結果の通知と資格証書

試験結果の通知はWSET®資格認定局によって下記のように行われる：

すべての受験生の試験結果は、受験生宛の手紙と共に認定校に送付され、認定校が各受験生に連絡する。

合格者には、認定校を通じて資格証書が与えられる。

試験結果ならびに資格証書の発行目処は、試験答案の受領後4~5週間。

## ユニット1・四択問題

19

### 4 WSET®国際中級資格試験について

ワイン&スピリッツ教育協会は、WSET®国際中級資格試験の過去の試験問題を公表しない。

#### ユニット1・四択問題

四択問題は、ユニット1に含まれる各構成項目に割り当てられた配分比率に従って慎重に構成されている。下の表にユニット1の各構成項目から出題される問題数の内訳が示されている。

四択問題の試験仕様 項目表	ユニット	構成項目	1試験当たりの出 題数
1.1 ワイン生産		ロケーション	7
		ブドウ栽培	
		ワイン醸造	
		熟成ならびに瓶詰め	
		EUによるラベル表示	
		コストの内訳	
1.2 世界のライト・ワイン		フランス	26
		イタリア	
		スペイン	
		ポルトガル	
		ドイツ	
		中央ならびに南東ヨーロッパ	
		オーストラリア	
		ニュージーランド	
		南アフリカ	
		北アメリカ	
		南ならびに中央アメリカ	
		他のワイン生産国	
		ワインのスタイル、品質、価格に影響するファクター	
1.3 世界の発泡性ワイン		地域および地区	4
		生産方法	
		ワインのスタイル、品質、価格に影響するファクター	
1.4 酒精強化ワイン(リキュール・ワイン)		地域や地区	4
		生産方法	
		ワインのスタイル、品質、価格に影響するファクター	
1.5 スピリッツとリキュール		生産過程	6
		スピリッツとリキュール	
		スピリッツのスタイル、品質、価格に影響するファクター	
1.6 知っておくと便利な知識		スタイルの特徴	3
		品質と価格	
		料理とワインの組み合わせの原則	
		販売方法と供し方	
		起こりうる欠陥	
		社会的、健康、安全、法律上の問題	
合計問題数			50

## ユニット1・四択問題 続き

### 20 ユニット1・四択問題

出題される問題のイメージをつかんでもらうために例題を用意した。解答は問題の最後。実際の試験は以下の例題と同様の問題 50 問から成る。

1. アルザス・リースリングのスタイルを最もよく表現しているのは次のどれか？
  - a) 高い酸味と石油のような臭いをもつ辛口ワイン
  - b) 高い酸味と石油のような臭いをもつ中甘口ワイン
  - c) 低い酸味とハチミツの香りをもつ辛口ワイン
  - d) 低い酸味とハチミツの香りをもつ中甘口ワイン
2. 「ルモンタージュ」とは何か？
  - a) 発酵中に木樽内の沈殿物をかき混ぜること
  - b) 発酵中にマストを果皮に散布すること
  - c) 発酵を促すためにマストに加熱すること
  - d) 瓶内発酵させて造る発泡性ワインの沈殿物をボトルの首に集める作業のこと
3. ロゼ・ダンジューのブレンドに用いられる主要なブドウ品種は？
  - a) ガメ
  - b) グロロー
  - c) マルベック
  - d) カベルネ・フラン
4. ブドウの樹を低く整枝する熟梢更新法は次のどれか？
  - a) シングル・ギユイヨ
  - b) ゴブレット
  - c) レンツ・モーザー
  - d) クルゼータ
5. 次のどのシャンパーニュが最も辛口か？
  - a) ドライ
  - b) ブリュット
  - c) エクストラ・ドライ
  - d) エクストラ・ブリュット
6. ドイツ・ワインのラベルに「アツオオイガーアプフルング」と明記される場合は、何を意味するか？
  - a) 地方の品評会で受賞したワインである
  - b) 生産者によって瓶詰めされたワインである
  - c) 有機栽培のワインである
  - d) 糖尿病の人にも適したワインである
7. ガヴィ DOCG はイタリアのどの地域か？
  - a) ピエモンテ
  - b) ロンバルディア
  - c) ヴェネト
  - d) トスカーナ
8. 次のうち正しい組み合わせはどれか？
  - a) コンドリューとマルサンヌ
  - b) サン・ベレとグルナツシュ
  - c) サン・ジョセフとシラー
  - d) コート・ロティとサンソー
9. 熟成した赤ワインのタンニンはどのように知覚するか？
  - a) 舌の脇から唾液が出る
  - b) 口内の奥が熱くなる
  - c) 口内が乾くような感覚
  - d) 木の臭い
10. ポートのボトルに明記される「キンタ」とは？
  - a) ヴィンテージ
  - b) ブドウ園
  - c) ブドウ品種
  - d) スタイル
11. グラン・マルニエに使われるベースのスピリッツは次のどれか？
  - a) ブランディー
  - b) ウォッカ
  - c) ラム
  - d) ジン

12. ワインが EU 圏内で販売される場合、ワイン・ラベルに記述してはならないのは次のどれか？
- a) カタルーニャ・カベルネ・ソーヴィニヨン
  - b) クーナワラ・シラーズ
  - c) ナパ・ヴァレー・ジンファンデル
  - d) ニュージーランド・シャブリ
13. 次のどのスタイルがアントゥル＝ドゥ＝メール AC と名乗ることのできるワインか？
- a) 白ワインのみ
  - b) 赤ワインのみ
  - c) 白ならびに赤ワインのみ
  - d) 白、ロゼ、赤ワイン
14. 正しい記述は次のどれか？
- a) バーボンはアメリカ合衆国のどこでも造られる
  - b) バーボンは麦芽化した大麦からのみ造られる
  - c) カナディアン・ウイスキーはライ麦からのみ造られる
  - d) カナディアン・ウイスキーには通常ポット・スティルが用いられる
15. 「クリアデラ」とは何か？
- a) ソレラ・システムの段階
  - b) シェリーを熟成させる倉庫
  - c) シェリー輸送用容器
  - d) ブドウを乾燥させるためのマツト
16. グランド・シャンパーニュ地区に含まれるのは次のどの村か
- a) ブージー村
  - b) クラマン村
  - c) スゴンザック村
  - d) アイ村
17. マーガレット・リヴァーはオーストラリアのどの州にあるか
- a) ニュー・サウス・ウェールズ州
  - b) ヴィクトリア州
  - c) サウス・オーストラリア州
  - d) ウェスタン・オーストラリア州
18. シャンパーニュのボトルから沈殿物を放出する作業を何と呼ぶか？
- a) デボバージュ
  - b) ルミュアージュ
  - c) ブターージュ
  - d) デゴルジュマン
19. スペイン北東部の下層土とは
- a) 玄武岩
  - b) 花崗岩
  - c) 石灰岩
  - d) 砂岩
20. アコンカグア地域はどこにあるか？
- e) スペイン
  - f) チリ
  - g) アルゼンチン
  - h) ウルグアイ

国際中級資格試験問題例の解答

1.	a	11.	a
2.	b	12.	d
3.	b	13.	a
4.	a	14.	a
5.	d	15.	a
6.	b	16.	c
7.	a	17.	d
8.	c	18.	d
9.	c	19.	c
10.	b	20.	b

## ユニット2・テースティング試験問題

22

### ユニット2・テースティング試験問題

この問題では、各人が1つのワインをブラインドでテースティングし、WSET®式レベル3系統的テースティング方法を用いた分析を筆記回答することが求められる。

受験生はワインを見分け、ワインの価格帯を示すことが求められる。

25点満点。

# 試験規則

## 1 必要条件

### 1.1 受験資格

- 1.1.1 受験生は、試験が実施される国でアルコール飲料を購入できる法的最低年齢を超えていること、もしくは、認定された全日制学習プログラムの一部として試験が含まれていること、もしくは親からの同意を得ていなければならない。
- 1.1.2 試験が実施される国でアルコール飲料を購入できる法的最低年齢に達していない受験者、健康や宗教上の理由でアルコールを試飲しない受験者は、このコースの一環としてアルコール飲料を試飲することができない。よって、国際中級資格試験のユニット2の査定試験を修了することができない。この場合、受験者はユニット1の修了証を受領することはできるが、国際中級資格は取得することができない。
- 1.1.3 他の資格または資格の一部と重複して、この WSET®国際中級資格試験を受けることには何ら制約がない。

### 1.2 推奨される事前学習

- 1.2.1 受験生は事前に WSET®ワイン&スピリッツレベル2中級資格を修了していることが望ましい。レベル2の学習要項がカバーする知識を既に十分理解していると思う生徒は、コースを申し込む前にその知識で十分かどうかレベル3の講師からアドバイスをもらうことが望ましい。
- 1.2.2 受験に必要な読み書き、計算能力の目安は、次の通り。  
**読み書き** : UK 基礎スキル基準のレベル2が、  
、  
同等  
**計算** : UK 基礎スキル基準のレベル2が、同等

## 2 試験形式と結果

- 2.1 受験生は2つのユニットによって構成される持込禁止の試験に合格しなければならない。  
ユニット1: 筆記試験による査定。50問の四択問題から成り、制限時間は45分。このユニットに合格するには、55%以上正答しなければならない。  
ユニット2: 1つのワインのブラインド・テイスティングの制限時間は15分。このユニットに合格するには55%以上正答しなければならない。  
WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格を得るには、両方のユニットに合格しなければならない。
- 2.2 2つのユニットに合格した受験生には WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格証書が発行されると共に、両方のユニットを通じた全体スコア・グレードが通知される。合格したユニット毎に記録が発行され、すべてのユニットに合格した際に最終的なグレードが発行される。

試験結果と資格証書は、試験答案受領後4~5週間で、認定校に通知される。

### 試験結果のグレードについて :

両ユニットにおいて65%以上得点し、総計が80%以上の場合	Pass with Distinction (優)
総計が65%~79%の場合	Pass with Merit (良)
総計が55%~64%の場合	Pass (可)
総計が45%~54%の場合	Fail (不可)
総計が44%以下の場合	Fail unclassified (分類外不可)、

### 3 妥当な措置

試験に際し特別な調整を必要とする受験生は、第3者による書面での評価結果を用意して、まず認定校の試験官に申し出る必要がある。試験官ならびに受験生への更なるガイダンスは WSET®資格認定局から受けられる。こうした処置は、WSET®資格認定局としてそのような受験者が試験に際し不利とならないようにとの方針に基づいている。受験者は、各評価毎に前もって試験官に連絡する責任がある。

### 4 再試について

すべてのユニットに合格しなかった生徒は、合格しなかったユニットの再試を何度でも受けることができる。合格しなかったユニットの再試を受ける生徒は、WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格に Pass with Merit 以上のグレードを得ることは出来ない。一度ユニットに合格すると、更に上のグレード取得するために再試を受けることは出来ない。

### 5 更なる学習

ワイン&スピリッツ国際中級資格の合格者で、WSET®ディプロマ資格に進みたい受験者は、WSET®ディプロマ・エントリー試験を受けなければならない。試験は、英語かドイツ語(適宜)で短い筆記解答をする4つの問題から成り、時間は1時間である。合格するには、55%以上の得点が必要である。この試験の合格者は、WSET®ディプロマ資格課程に申し込むことができる。

### 6 試験条件と管理

6.1 受験生は下記の条件に同意することが受験の条件である。

- ・ 各ユニットに定められた時間内に試験終了すること。
- ・ 試験問題と解答用紙以外、その仕様にかかわらず一切の持ち込みは認められていない。
- ・ 試験中、受験者同士のいかなる私語も許されない。
- ・ 一切の電子機器の使用は禁止されている。

- ・ いかなる辞書の使用も禁止されている。
- ・ 時計や腕時計の音の出るアラームは使用してはならない。
- ・ 指定された試験開始時刻の後で会場に到着した受験者は、試験監督者の判断により入室を許可されることもあるが、他の受験者に迷惑が及ばない場合に限る。
- ・ 受験者は、受験時間の半分が経過するまでは、受験室を出ることはできない。
- ・ 試験を早く完了した受験者は、制限時間前に受験室を出ることはできるが、他の受験者の邪魔にならないこと。再度入室することはできない。
- ・ 試験監督者は、試験問題に関して注釈、解説したり、意見を述べる権限を持たない。
- ・ 不正な行為をしたと疑われる受験者は、直ちに受験会場を出よう勧告される。また、その試験解答用紙は、試験審査委員会に提出され、その妥当性と将来の受験禁止に関する決定が行われる。
- ・ 試験会場から試験問題を持ち出してはならない。解答用紙と共に試験問題を返却しない受験者は、不正行為をしたとみなす。

6.2 受験生は試験官の指示導に従わなければならない。従わなかった場合には、その受験生の試験結果は無効とする。

### 7 試験についての問い合わせ

試験結果に対する問い合わせは、いかなる場合も WSET®ワイン&スピリッツ国際中級資格試験の結果が WSET® Awards から最寄りの認定校に発行されてから 20 労働日以内に、WSET®の試験運営管理マネージャー宛てに書面にて行わなくてはならない。必要と判断される場合には、正式なフィードバック、照会、再審査要求手続きのための書類を送付する。

### 8 WSET®資格認定局規則

WSET®資格認定局は、正当だと判断した場合にはこれらの規則に新規追加、もしくは変更を加える権利を持つ。



メモ欄 続き

26

メモ欄 続き

27