



**WSET**

ワイン & スピリッツ・  
エデュケーション・トラスト

**WSET® ワインレベル2 資格**

**Specification 規定**





**WSET**

ワイン & スピリッツ・  
エデュケーション・トラスト

## *Specification* 規定

---

WSET® ワイン レベル2 資格

ワインやスピリッツの  
奥深い知識の世界へ

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1, 2019

Japanese translation © Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1 translated into Japanese 2019

© Wine & Spirit Education Trust 2019  
英語版第 1 版 2019 年

日本語翻訳 © Wine & Spirit Education Trust 2019 年  
英語版第 1 版の日本語翻訳 2019 年

無断転載を禁じます。本書のいかなる部分も、発行者の書面による事前の許可なしに、電子的か機械的かを問わず、コピー、記録、情報保存・検索システムを含む何らかの形態または手段により複製・転載、転送を行うことは禁じられています。

デザイン：Peter Dolton  
日本語タイプセット：First Edition Translations Ltd (David Tsai)

日本語版翻訳：Emiko Kayama  
日本語版校正：Keisuke Ito  
日本語版専門編集：Rie Matsuki

制作：Wayment Print & Publishing Solutions Ltd および Armstrong Ink Ltd

# 目次

はじめに	3
WSET ワイン レベル2 資格について	4
学習要項	5
テイスティング推奨例	13
試験ガイダンス	14
試験問題例	15
試験規定	16
WSET の資格	19
WSET Awards	20



## はじめに

本規定は、WSET ワイン レベル2 資格に関して、受講者と Approved Programme Providers (以下、APP) (認定校) に対して必要な情報を記載したものです。

本規定には、ワイン レベル2 資格の学習要項の詳細が記載されており、認定試験はこの内容に沿って作成されます。APP が学習プログラムを準備する際や、受講者が学習計画を立てる際には、本規定を活用して下さい。

さらに、本規定にはテイスティング推奨例のリスト、試験に関するガイダンス (各学習要項毎の出題比率を含む)、試験問題例、試験規定も含まれています。

巻末には、WSET のその他の資格、並びに WSET の資格認定部門である WSET Awards に関する情報が掲載されています。

# WSET ワイン レベル2 資格について

## 資格のねらい

WSET ワイン レベル2 資格は、ワインについての知識がわずか、または全くない方々を対象としています。例えば、接客業界、小売および卸売業界などで、適切なワインの知識が求められるサービスや販売に従事する方々が、職業のスキルと能力を向上させるために適した資格です。さらに、一般的にワインについて興味があり、知識の幅を広げたい方々にも役立ちます。

本コースの受講を通じて、受講者は、国際的および各地域で主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルを述べ、比較することができるようになります。さらに、ワインのテイスティングと評価の原則を理解できるようになるだけでなく、世界の代表的なワイン産地で造られたワインのラベルを理解し、適切なワインの選択と提供方法について基本的な助言を与えることができるようになります。

## 資格の構成

### 学習要項

資格のねらいに沿って、6つの学習要項が定められています。

- 学習要項 1** ブドウ畑における環境の影響、ブドウ栽培の選択肢、およびこれらがワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを理解する。
- 学習要項 2** ワイン醸造と瓶内熟成が、ワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを理解する。
- 学習要項 3** 環境による影響、ブドウ栽培の選択肢、ワイン醸造、瓶内熟成が、主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを理解する。
- 学習要項 4** 各地域で重要な黒ブドウと白ブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質を理解する。
- 学習要項 5** 発泡性ワインと酒精強化ワインの生産工程が、各々のワインのスタイルにどのように影響を与えるかを理解する。
- 学習要項 6** ワインの品質管理と提供方法、および料理とワインの組み合わせに関わる主な原則と手順を理解する。

## 受講登録

WSET ワイン レベル2 資格コースを受講するにあたり制約はありません。

受験資格の詳細については、「試験規定・受験資格」をご参照下さい。

## **Total Qualification Time (TQT) (資格取得に必要な合計学習時間) および Guided Learning Hours (GLH) (資格取得に必要な指導学習時間)**

TQTとは、GLHと自習時間から構成され、受講者が資格試験に合格する為に必要とされる学習時間の目安を示しています。GLHには講師の指導による学習時間と試験時間が含まれます。

ワイン レベル2 資格の資格取得に必要な合計学習時間(TQT)は28時間です。内訳は、1時間の試験時間を含む17時間の資格取得に必要な指導学習時間(GLH)、および11時間の自習時間です。

## 推奨される次のコース

WSET ワイン レベル3 資格コースを受講するには、WSET ワイン レベル2 資格を取得しているか、同等レベルの知識を有していることが推奨されます。



# 学習要項

## 学習要項 1

ブドウ畑における環境の影響、ブドウ栽培の選択肢、およびこれらがワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるを理解する。

### 評価基準

1. ブドウの各構成部分が、ワイン生産者によってどのように利用されるかを特定する。
2. ブドウの樹が、ブドウの成長に必要なとする条件を特定する。
3. ブドウの形成および成熟における主な段階を特定する。
4. ブドウが成熟するにつれて、ブドウの構成部分、香りと風味がどのように変化するかを述べる。
5. ブドウ畑における環境の影響が、ブドウの成熟と品質にどのように影響を及ぼすかを述べる。
6. ブドウの成熟度が、ワインのスタイルと品質にどのように影響を及ぼすかを述べる。
7. ブドウ畑におけるブドウ栽培の選択肢を特定する。
8. 産地および規定を示すために使われる最も重要なラベル表示用語の意味を述べる。
9. ブドウの樹の樹齢およびブドウ栽培の選択肢に関するラベル表示用語の意味を述べる。

ブドウの構成部分	果皮： 果肉： 種子と果梗：	色、タンニン、風味 糖分、酸味、水分、風味 タンニン
ブドウの樹に必要な条件		暖かさ、日照、水、栄養、二酸化炭素 (CO <sub>2</sub> )
ブドウの形成および成熟の段階	ブドウの形成： 成熟度：	開花、結実、色づき (ヴェレゾン、véraison) 未熟のブドウ、熟したブドウ、非常に熟したブドウ (遅摘み、干しブドウ化)
ブドウが成熟するにつれて起こる変化	一般的な構成部分の 変化： 一般的な香りおよび 風味の変化：	色、糖分、酸味、タンニン 白ブドウ、黒ブドウ
ブドウ畑における環境の影響	一般的な気候の影響： その他の気候による 影響： 天候による影響：	冷涼、温和、温暖 緯度、標高、山地、傾斜地、方角、土壌、海洋、川、大気、霧、雲、もや 干ばつ、霜、雹、雨、日照、気温
ブドウ栽培における選択肢	ブドウ畑における 選択肢： ブドウの糖分を濃縮 させる方法：	仕立て、剪定、灌漑、薬剤散布、有機栽培、収量、収穫 非常に熟したブドウ、貴腐 (botrytis/noble rot) ブドウ、凍結したブドウ
産地と規定を示すラベル表示用語	地理的表示 (Geographical indication, GI) 欧州連合 (EU)： フランス： イタリア： スペイン： ドイツ： EU 以外：	保護原産地呼称 (Protected Designation of Origin, PDO)、保護地理的表示 (Protected Geographical Indication, PGI) Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)、Appellation d'Origine Protégée (AOP)、Vin de Pays (VdP)、Indication Géographique Protégée (IGP) Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)、Denominazione di Origine Controllata (DOC) Indicazione Geografica Tipica (IGT) Denominación de Origen Calificada (DOCa)、Denominación de Origen (DO)、Vino de la Tierra Qualitätswein、Prädikatswein、Landwein 地理的表示 (GI)
ブドウの樹の樹齢とブドウ栽培の選択肢に関するラベル表示用語	樹齢： ブドウ栽培の選択肢：	樹齢の高い樹 / ヴィエイユ・ヴィーニュ (Old Vine/Vieilles vignes) 収穫年、遅摘み / ヴァンダンジュ・タルディーヴ (Late Harvest/Vendages tardives)、 貴腐 (Botrytis/Noble Rot)、アイスワイン (Icewine) / アイスヴァイン (Eiswein)

## 学習要項 2

ワイン醸造と瓶内熟成が、ワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを理解する。

### 評価基準

1. アルコール発酵の工程における主な段階を述べる。
2. 赤ワイン、ロゼワイン、および白ワインの主な醸造工程を特定する。
3. ワイン醸造における選択肢が、生産されるワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを述べる。
4. 瓶内熟成中にワインに生じる主な変化を特定する。

アルコール発酵の工程	酵母が糖をアルコールと二酸化炭素に転化させる。	
ワインの醸造工程	ワインの醸造工程：	破碎、発酵、压榨、貯蔵および／または熟成、ブレンド、パッケージ
ワイン醸造における選択肢	調整：	補糖、酸度の調整
	発酵温度：	低温、高温
	赤ワイン：	抽出方法
	ロゼワイン：	短期間のマセレーション（醸しまたは浸漬）、ブレンド
	甘口ワイン：	発酵の中断、甘味成分の添加
	容器の種類：	ステンレス、コンクリート、オーク
	オーク樽の種類：	小樽、大樽、新樽、旧樽、焼き加減
	マロラクティック発酵	
	澱	
	ブレンド：	一貫性、複雑さ、スタイル
瓶内熟成	赤ワイン：	色、タンニン、香りと風味
	白ワイン：	色、香りと風味

### 学習要項 3

環境による影響、ブドウ栽培の選択肢、ワイン醸造、瓶内熟成が、主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質にどのように影響を与えるかを理解する。

#### 評価基準

1. 主要なブドウ品種の特徴を述べる。
2. 環境による影響とブドウ栽培の選択肢が、主要なブドウ品種の特徴にどのように影響を及ぼすかを述べる。
3. ワイン醸造の選択肢が、主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルにどのように影響を及ぼすかを述べる。
4. 瓶内熟成が、主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルにどのように影響を及ぼすかを述べる。
5. 特定の地理的表示 (GI) において、主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質を述べる。
6. 特定の地域内および特定の地域間の双方において、主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質をそれぞれ比較する。
7. 主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質を示す、各地域で重要なラベル表示用語の意味を述べる。

主要なブドウ品種	<p><b>黒ブドウ</b></p> <p>ブドウ品種：メルロー (Merlot)、カベルネ・ソーヴィニヨン (Cabernet Sauvignon)、シラー (Syrah) / シラーズ (Shiraz)、ピノ・ノワール (Pinot Noir)</p> <p>特徴：色、タンニンのレベル、糖分 (アルコール度に影響)、酸味、香りと風味</p> <p><b>白ブドウ</b></p> <p>ブドウ品種：シャルドネ (Chardonnay)、ピノ・グリージョ (Pinot Grigio) / ピノ・グリ (Pinot Gris) リースリング (Riesling)、ソーヴィニヨン・ブラン (Sauvignon Blanc)</p> <p>特徴：色、糖分 (アルコール度に影響)、酸味、香りと風味</p>
環境による影響およびブドウ栽培における選択肢	<p>気候：冷涼、溫和、温暖</p> <p>収穫：早摘みのブドウ、成熟したブドウ、非常に成熟したブドウ</p> <p>ブドウの糖分を濃縮させる方法：非常に成熟したブドウ、貴腐 (botrytis/noble rot) ブドウ、凍結したブドウ</p>
ワイン醸造における選択肢	<p>容器の種類：ステンレス、コンクリート、オーク</p> <p>オーク樽の種類：小樽、大樽、新樽、旧樽、焼き加減</p> <p>マロラクティック発酵</p> <p>澱</p> <p>ブレンド：一貫性、複雑さ、スタイル</p>
瓶内熟成	<p>赤ワイン：色、タンニン、香りと風味</p> <p>白ワイン：色、香りと風味</p>
黒ブドウ品種の地理的表示	<p><b>メルロー (MERLOT)</b></p> <p>EU 内の地理的表示：<b>PGI</b> フランス南部</p> <p><b>PDO</b> フランス：ボルドー (Bordeaux)、サンテミリオン (Saint-Émilion)、ポムロール (Pomerol)</p> <p>その他ワイン生産国の地理的表示：<b>アメリカ合衆国</b>：カリフォルニア (California)、ナパ・ヴァレー (Napa Valley)、ソノマ (Sonoma) <b>チリ</b>：セントラル・ヴァレー (Central Valley) <b>南アフリカ</b>：ステレンボッシュ (Stellenbosch) <b>オーストラリア</b>：マーガレット・リヴァー (Margaret River) <b>ニュージーランド</b>：ホークス・ベイ (Hawke's Bay)</p> <p><b>カベルネ・ソーヴィニヨン (CABERNET SAUVIGNON)</b></p> <p>EU 内の地理的表示：<b>PGI</b> フランス南部</p> <p><b>PDO</b> フランス：ボルドー (Bordeaux)、メドック (Médoc)、オー・メドック (Haut-Médoc)、ポイヤック (Pauillac)、マルゴー (Margaux)、グラヴ (Graves)、ペサック・レオニャン (Pessac-Léognan)</p> <p>その他ワイン生産国の地理的表示：<b>アメリカ合衆国</b>：カリフォルニア (California)、ナパ・ヴァレー (Napa Valley) (オークヴィル (Oakville)、ラザフォード (Rutherford)、カリストガ (Calistoga))、ソノマ (Sonoma) <b>チリ</b>：セントラル・ヴァレー (Central Valley)、マイポ・ヴァレー (Maipo Valley)、コルチャグア・ヴァレー (Colchagua Valley) <b>南アフリカ</b>：ステレンボッシュ (Stellenbosch) <b>オーストラリア</b>：クナワラ (Coonawarra)、マーガレット・リヴァー (Margaret River) <b>ニュージーランド</b>：ホークス・ベイ (Hawke's Bay)</p>



## シラー (SYRAH) / シラーズ (SHIRAZ)

**EU 内の地理的表示：** **PGI**  
フランス南部  
**PDO**  
フランス：  
**ローヌ北部 (Northern Rhône)：** クローズ・エルミターージュ (Crozes-Hermitage)、エルミターージュ (Hermitage)、コート・ロティ (Côte Rôtie)

**その他ワイン生産国の地理的表示：** オーストラリア：サウス・イースタン・オーストラリア (South Eastern Australia)、バロッサ・ヴァレー (Barossa Valley)、ハンター・ヴァレー (Hunter Valley)

## ピノ・ノワール (PINOT NOIR)

**EU 内の地理的表示：** **PDO**  
フランス：ブルゴーニュ (Bourgogne)、ジュヴレ・シャンベルタン (Gevrey-Chambertin)、ニュイ・サン・ジョルジュ (Nuits-Saint-Georges)、ボーヌ (Beaune)、ポマール (Pommard)

**その他ワイン生産国の地理的表示：** **アメリカ合衆国：** ソノマ (Sonoma)、カーネロス (Carneros)、サンタ・バーバラ・カウンティ (Santa Barbara County)、オレゴン (Oregon)  
**チリ：** カサブランカ・ヴァレー (Casablanca Valley)  
**南アフリカ：** ウォーカー・ベイ (Walker Bay)  
**オーストラリア：** ヤラ・ヴァレー (Yarra Valley)、モーニングトン・ペニンシュラ (Mornington Peninsula)  
**ニュージーランド：** マーティンボロ (Martinborough)、マールボロ (Marlborough)、セントラル・オタゴ (Central Otago)

## 白ブドウ品種の地理的表示

## シャルドネ (CHARDONNAY)

**EU 内の地理的表示：** **PGI**  
フランス南部  
**PDO**  
フランス：ブルゴーニュ (Bourgogne)、シャブリ (Chablis)、ピュリニー・モンラッシェ (Puligny-Montrachet)、ムルソー (Meursault)、マコン (Mâcon)、プイイ・フュイッセ (Pouilly-Fuissé)

**その他ワイン生産国の地理的表示：** **アメリカ合衆国：** カリフォルニア (California)、ソノマ (Sonoma)、カーネロス (Carneros)、ナパ・ヴァレー (Napa Valley)、サンタ・バーバラ・カウンティ (Santa Barbara County)、オレゴン (Oregon)  
**チリ：** セントラル・ヴァレー (Central Valley)、カサブランカ・ヴァレー (Casablanca Valley)  
**南アフリカ：** 西ケープ (Western Cape)、ウォーカー・ベイ (Walker Bay)  
**オーストラリア：** サウス・イースタン・オーストラリア (South Eastern Australia)、ヤラ・ヴァレー (Yarra Valley)、アデレード・ヒルズ (Adelaide Hills)、マーガレット・リヴァー (Margaret River)  
**ニュージーランド：** マールボロ (Marlborough)、ホークス・ベイ (Hawke's Bay)

## リースリング (RIESLING)

**EU 内の地理的表示：** **PDO**  
フランス：アルザス (Alsace)  
ドイツ：モーゼル (Mosel)、ラインガウ (Rheingau)、ファルツ (Pfalz)

**その他ワイン生産国の地理的表示：** オーストラリア：クレア・ヴァレー (Clare Valley)、イーデン・ヴァレー (Eden Valley)

## ソーヴィニオン・ブラン (SAUVIGNON BLANC)

**EU 内の地理的表示：** **PGI**  
フランス南部  
**PDO**  
フランス：  
**ロワール (Loire)：** サンセール (Sancerre)、プイイ・フュメ (Pouilly-Fumé)、トゥーレーヌ (Touraine)  
**ボルドー (Bordeaux)：** ボルドー (Bordeaux)、グラヴ (Graves)、ペサック・レオニャン (Pessac-Léognan)

**その他ワイン生産国の地理的表示：** **アメリカ合衆国：** ナパ・ヴァレー (Napa Valley)  
**チリ：** セントラル・ヴァレー (Central Valley)、カサブランカ・ヴァレー (Casablanca Valley)  
**南アフリカ：** エルギン (Elgin)、コンスタンシア (Constantia)  
**オーストラリア：** アデレード・ヒルズ (Adelaide Hills)、マーガレット・リヴァー (Margaret River)  
**ニュージーランド：** マールボロ (Marlborough)

## ピノ・グリ (PINOT GRIS) / ピノ・グリージョ (PINOT GRIGIO)

**EU 内の地理的表示：** **PGI**  
イタリア：ヴェネト (Veneto)  
**PDO**  
フランス：アルザス (Alsace)  
イタリア：デルレ・ヴェネツィエ (Delle Venezie)、フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア (Friuli-Venezia Giulia)

主要なブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質を示す、各地域で重要なラベル表示用語

フランス：  
**ブルゴーニュ (Bourgogne)：** プルミエ・クリュ (Premier Cru)、グラン・クリュ (Grand Cru)  
**ボルドー (Bordeaux)：** ボルドー (Bordeaux)、ボルドー・シュペリール (Bordeaux Supérieur)、クリュ・ブルジョワ (Cru Bourgeois)、グラン・クリュ・クラッセ (Grand Cru Classé)  
**アルザス (Alsace)：** グラン・クリュ (Grand Cru)  
ドイツ：  
**プレディカーツヴァイン (Prädikatswein)、カビネット (Kabinett)、シュペートレーゼ (Spätlese)、アウスレーゼ (Auslese)、ペーレンアウスレーゼ (Beerenauslese) (BA)、トロッケンペーレンアウスレーゼ (Trockenbeerenauslese) (TBA)、アイスヴァイン (Eiswein)**  
トロッケン (Trocken)、ハルプトロッケン (Halbtrocken)

## 学習要項 4

各地域で重要な黒ブドウと白ブドウ品種から造られたワインのスタイルと品質を理解する。

### 評価基準

1. 各地域で重要な黒ブドウと白ブドウ品種の特徴を述べる。
2. 特定の**地理的表示 (GI)**において、各地域で重要な黒ブドウと白ブドウ品種から造られたワインのスタイルおよび品質を理解する。
3. 各地域で重要な黒ブドウと白ブドウ品種から造られるワインのスタイルと品質に関する**ラベル表示用語**の意味を述べる。

黒ブドウ品種	
特徴	色、タンニンのレベル、糖分（アルコール度に影響）、酸味、香り風味
<b>ガメイ (GAMAY)</b>	
地理的表示	フランス：ボージョレ (Beaujolais)、ボージョレ・ヴィラージュ (Beaujolais Villages)、ボージョレ・クリュ (Beaujolais Cru) (フルーリ (Fleurie))
<b>グルナッシュ (GRENACHE) / ガルナッチャ (GARNACHA)</b>	
地理的表示	フランス： ローヌ南部 (Southern Rhône)：コート・デュ・ローヌ (Côtes du Rhône)、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ (Côtes du Rhône Villages)、シャトーヌフ・デュ・パプ (Châteauneuf-du-Pape) フランス南部：ミネルヴォワ (Minervois) スペイン：リオハ (Rioja)、ナバーラ (Navarra)、プリオラート (Priorat) オーストラリア：バロッサ・ヴァレー (Barossa Valley)、マクラレーン・ヴェール (McLaren Vale)
<b>テンプラニーリョ (TEMPRANILLO)</b>	
地理的表示	スペイン：リオハ (Rioja)、リベラ・デル・ドウエロ (Ribera del Duero)、カタルーニャ (Catalunya)
ラベル表示用語	ホーベン (Joven)、クリアンサ (Crianza)、レセルバ (Reserva)、グラン・レセルバ (Gran Reserva)
<b>ネッビオーロ (NEBBIOLO)</b>	
地理的表示	イタリア：バローロ (Barolo)、バルバレスコ (Barbaresco)
<b>バルベラ (BARBERA)</b>	
地理的表示	イタリア：バルベラ・ダスティ (Barbera d'Asti)
<b>サンジョヴェーゼ (SANGIOVESE)</b>	
地理的表示	イタリア：キアンティ (Chianti)、キアンティ・クラッシコ (Chianti Classico)、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ (Brunello di Montalcino)
ラベル表示用語	クラッシコ (Classico)、リゼルヴァ (Riserva)
<b>コルヴィーナ (CORVINA)</b>	
地理的表示	イタリア：ヴァルポリチェッラ (Valpolicella)、ヴァルポリチェッラ・クラッシコ (Valpolicella Classico)
ラベル表示用語	クラッシコ (Classico)、アマローネ (Amarone)、レチオート (Recioto)
<b>モンテプルチャーノ (MONTEPULCIANO)</b>	
地理的表示	イタリア：モンテプルチャーノ・ダブルツツォ (Montepulciano d'Abruzzo)
<b>ジンファンデル (ZINFANDEL) / プリミティーヴォ (PRIMITIVO)</b>	
地理的表示	アメリカ合衆国：カリフォルニア (California) イタリア：プーリア (Puglia)
<b>ピノタージュ (PINOTAGE)</b>	
地理的表示	南アフリカ：西ケープ (Western Cape)
ラベル表示用語	ケープ・ブレンド (Cape Blend)
<b>カルメネール (CARMENÈRE)</b>	
地理的表示	チリ：セントラル・ヴァレー (Central Valley)
<b>マルベック (MALBEC)</b>	
地理的表示	アルゼンチン：メンドーサ (Mendoza)

---

**白ブドウ品種**


---

**特徴** 色、糖分（アルコール度に影響）、酸味、香りと風味

---

**シュナン・ブラン  
(CHENIN BLANC)**

地理的表示 フランス：  
ロワール (Loire)：ヴーヴレ (Vouvray)  
南アフリカ

---

**セミヨン (SÉMILLON/SEMILLON)**

地理的表示 フランス：ボルドー (Bordeaux)、ソーテルヌ (Sauternes)  
オーストラリア：ハンター・ヴァレー (Hunter Valley)、バロッサ・ヴァレー (Barossa Valley)

---

**ヴィオニエ (VIOGNIER)**

地理的表示 フランス：  
ローヌ北部 (Northern Rhône)：コンドリュエ (Condrieu)

---

**ゲヴュルトラミネール  
(GEWURZTRAMINER)**

地理的表示 フランス：アルザス (Alsace)、アルザス・グラン・クリュ (Alsace Grand Cru)

---

**ヴェルディッキオ (VERDICCHIO)**

地理的表示 イタリア：ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ (Verdicchio dei Castelli di Jesi)

---

**コルテーゼ (CORTESE)**

地理的表示 イタリア：ガヴィ (Gavi)

---

**ガルガネーガ (GARGANEGA)**

地理的表示 イタリア：ソアーヴェ (Soave)、ソアーヴェ・クラッシコ (Soave Classico)  
ラベル表示用語 クラッシコ (Classico)、レチオート (Recioto)

---

**フィアーノ (FIANO)**

地理的表示 イタリア：フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ (Fiano di Avellino)

---

**アルバリーニョ (ALBARIÑO)**

地理的表示 スペイン：リアス・バイシャス (Rías Baixas)

---

**フルミント (FURMINT)**

地理的表示 ハンガリー：トカイ (Tokaj)  
ラベル表示用語 アスー (Aszú)

---

## 学習要項 5

発泡性ワインと酒精強化ワインの生産工程が、各々のワインのスタイルにどのように影響を与えるかを理解する。

### 評価基準

1. 基本的なスタイルの発泡性ワインを造るために使われる主要なブドウ品種を特定する。
2. 発泡性ワインと酒精強化ワインの主な醸造工程を特定する。
3. 発泡性ワインと酒精強化ワインの主な地理的表示 (GI) を特定する。
4. 特定の発泡性ワインと酒精強化ワインのスタイルを述べる。
5. 発泡性ワインと酒精強化ワインのスタイルと品質に関連するラベル表示用語の意味を述べる。

ブドウ品種	発泡性ワイン：	シャルドネ (Chardonnay)、ピノ・ノワール (Pinot Noir)、ムーニエ (Meunier)、モスカート (Moscato) (マスカット (Muscat))、グレラ (Glera)
醸造工程	発泡性ワイン：	
	瓶内発酵の方式： タンク方式 (Tank method)：	トラディショナル方式 (Traditional method) 辛口スタイル、甘口スタイル
地理的表示	酒精強化ワイン：	
	シェリー (Sherry)： ポート (Port)：	発酵後の酒精強化、フロール (flor) と接触した状態で熟成、酸素と接触した状態で熟成 発酵を中断するための酒精強化、熟成
スタイルおよび品質を示す、 発泡性ワインと酒精強化ワイン に関連するラベル表示用語	発泡性ワイン：	
	フランス： イタリア： スペイン： その他の国：	シャンパーニュ (Champagne) アスティ (Asti)、プロセッコ (Prosecco) カバ (Cava) 南アフリカ、アメリカ合衆国、オーストラリア、ニュージーランド
スタイルおよび品質を示す、 発泡性ワインと酒精強化ワイン に関連するラベル表示用語	酒精強化ワイン：	
	スペイン： ポルトガル：	シェリー (Sherry) ポート (Port)
スタイルおよび品質を示す、 発泡性ワインと酒精強化ワイン に関連するラベル表示用語	発泡性ワイン：	
	ブリュット (Brut)、ドゥミ・セック (Demi-Sec)、ヴィンテージ (Vintage) / ノン・ヴィンテージ (Non-Vintage)、 トラディショナル方式 (Traditional Method)、メトード・キャップ・クラシック (Méthode Cap Classique)	
スタイルおよび品質を示す、 発泡性ワインと酒精強化ワイン に関連するラベル表示用語	酒精強化ワイン：	
	シェリー (Sherry)： ポート (Port)：	フィノ (Fino)、アモンティリャード (Amontillado)、オロロソ (Oloroso)、ペール・クリーム (Pale Cream)、 ミディアム (Medium)、クリーム (Cream)、ペドロ・ヒメネス (Pedro Ximénez, PX) ルビー (Ruby)、リザーヴ・ルビー (Reserve Ruby)、レイト・ボトルド・ヴィンテージ (Late Bottled Vintage) (LBV)、ヴィンテージ (Vintage)、トーニー (Tawny)

## 学習要項 6

ワインの品質管理と提供方法、および料理とワインの組み合わせに関わる主な原則と手順を理解する。

### 評価基準

1. ワインの理想的な品質管理条件とワインを保存方法を特定する。
2. ワインの種類とスタイルごとの推奨サービス温度を述べる。
3. ワインの開栓と提供方法の正しい手順を述べる。
4. 一般的な欠陥がワインの香りと風味にどのように影響を与えるかを述べる。
5. 基本的な料理とワインの相互作用を特定する。

理想的な品質管理条件	温度、照明、ボトルの位置	
保存方法	バキューム方式、ブランケット方式	
サービス温度	白ワインとロゼワイン：	発泡性ワイン - よく冷やす 甘口ワイン - よく冷やす ライトからミディアムボディの白ワインとロゼワイン - 冷やす フルボディの白ワイン - 軽く冷やす
	赤ワイン：	ミディアムからフルボディの赤ワイン - 室温 ライトボディの赤ワイン - 室温、または軽く冷やす
ワインの提供方法	開栓の方法： デカンティング	非発泡性ワイン、発泡性ワイン
	ワインの提供方法：	グラス、ワインの外観および香りの確認
一般的な欠陥	コルク汚染、栓の欠陥、熱による損傷	
基本的な料理とワインの相互作用	ワインに影響を与える料理の成分：	甘味、うま味、酸味、塩味、強い風味、脂質、トウガラシの辛味
	料理に影響されるワインの成分：	甘味、酸味、渋味（タンニン、オークによる）、果実味、アルコール



# テイスティング推奨例

受講者は、受講中に最低 43 種類のサンプルを試飲することが推奨されます。各受講セッションの推奨例は、下記の通りです。

## セッション 1

ピノ・グリージョ (Pinot Grigio)  
 オーク樽で熟成されたシュナン・ブラン (Chenin Blanc)、  
 またはオーク樽で熟成されたセミヨン (Semillon)、または  
 オーク樽で熟成されたシャルドネ (Chardonnay)  
 ゲヴュルツトラミネール (Gewurztraminer) から造られた  
 アルザス・グラン・クリュ (Alsace Grand Cru)  
 ボージョレ・ヴィラージュ (Beaujolais Villages)  
 バローロ (Barolo)

## セッション 2

ジュヴレ・シャンベルタン (Gevrey-Chambertin)、または  
 ニュイ・サン・ジョルジュ (Nuits-Saint-Georges)、また  
 はボーヌ (Beaune)、またはポマール (Pommard)  
 ニューワールド産のピノ・ノワール (Pinot Noir)  
 レッド・ジンファデル (Red Zinfandel)

## セッション 3

ホワイト・ジンファンデル (White Zinfandel)  
 リースリング (Riesling) から造られたオーストラリア産の辛  
 口ワイン  
 リースリング (Riesling) から造られたドイツ産のシュペート  
 レーゼ (Spätlese)  
 辛口または半甘口のシュナン・ブラン (Chenin Blanc)、  
 または辛口のセミヨン (Semillon)  
 トカイ (Tokaji) またはソーテルヌ (Sauternes)

## セッション 4

シャブリ・プルミエ・クリュ (Chablis Premier Cru)  
 ピュリニー・モンラッシェ (Puligny-Montrachet)、ま  
 たはムルソー (Meursault)、またはプイイ・フエイッセ  
 (Pouilly-Fuissé)  
 ニューワールド産のシャルドネ (Chardonnay)  
 サンセール (Sancerre)、またはプイイ・フュメ (Pouilly-  
 Fumé)  
 マールボロ (Marlborough) 産のソーヴィニオン・ブラン  
 (Sauvignon Blanc)  
 アルバリーニョ (Albariño)、またはピノ・グリ (Pinot  
 Gris)、またはヴィオニエ (Viognier)

## セッション 5

IGP または大量生産用のメルロー (Merlot)  
 サン・テミリオン・グラン・クリュ (Saint-Émilion Grand Cru)  
 オー・メドック・クリュ・クラッセ (Haut-Médoc Cru Classé)  
 ニューワールド産のカベルネ・ソーヴィニオン (Cabernet  
 Sauvignon)  
 ローヌ北部 (Northern Rhône) 産のシラー (Syrah)  
 バロッサ・ヴァレー (Barossa Valley) 産のシラーズ (Shiraz)

## セッション 6

一般的なコート・デュ・ローヌ (Côtes du Rhône)  
 シャトーヌフ・デュ・パプ (Châteauneuf-du-Pape)  
 フランス産またはスペイン産のロゼワイン、またはリオハ・  
 ホーベン (Rioja Joven)  
 リオハ・レセルバ (Rioja Reserva)  
 メンドーサ (Mendoza) 産のマルベック (Malbec)、または  
 チリ産のカルメネール (Carmenère)  
 南アフリカ産のピノタージュ (Pinotage)

## セッション 7

ガヴィ (Gavi)、またはソアーヴェ (Soave)、またはヴェル  
 ディッキオ (Verdicchio)  
 フィアーノ (Fiano)、またはソアーヴェ (Soave)、またはヴェ  
 ルディッキオ (Verdicchio)  
 バルベラ・ダスティ (Barbera d'Asti)  
 ヴァルポリチェッラ・クラッシコ (Valpolicella Classico)  
 キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ (Chianti Classico  
 Riserva)  
 ソーテルヌ (Sauternes) またはトカイ (Tokaji) (セッション  
 3 で選択されなかった方のワイン)

## セッション 8

プロセッコ (Prosecco)  
 カバ (Cava)  
 シャンパーニュ (Champagne)  
 アスティ (Asti)  
 フィノ (Fino)、またはオロロソ (Oloroso) シェリー  
 レイト・ボトルド・ヴィンテージ (LBV)、またはトーニー  
 (Tawny) ポート

# 試験ガイダンス

## 試験の管理

試験は、WSET の Approved Programme Providers (APP) (認定校) によって実施されます。APP は APP Handbook (APP ハンドブック) に規定された WSET の方針と手順に従って試験を実施します。

## 査定方法

WSET ワイン レベル2 資格は参考書等持ち込み不可の試験により合否が判定されます。試験は 50 問の多肢選択式問題から成り、試験時間は 60 分です。

全ての試験問題は学習要項に基づき、解答に必要な情報は推奨学習教材「ワイン：ラベルを読み解く」に記載されています。

合格するには、試験で 55% 以上の正答率が必要です。

## WSET ワイン レベル2 資格試験について

WSET ワイン レベル2 資格試験は、多肢選択式問題 50 問で構成されます。各質問とも正解は 1 つで、コンピューターで読み取るマークシート式の解答用紙に答えを記入します。解答用紙の記入方法については、試験当日、試験監督官から詳しい説明があります。多肢選択式問題では正解 1 つに対して 1 点が与えられ、誤答に対して減点されることはありません。

WSET ワイン レベル2 資格の全ての試験問題は、学習要項を反映するように留意して作成されます。出題比率の内訳は下表に示す通りです。

学習要項	多肢選択式問題 (各質問につき 1 点)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	<b>50</b>

# 試験問題例

ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストは、WSET ワイン レベル2 資格の過去の試験問題を公表していませんが、出題例として以下 5 問を掲載します。試験問題は、下記と同様な質問 50 問で構成されます。

**1. 赤ワインと比較して、一般的に白ワインの発酵温度は、**

- a. 高い、または低い温度
- b. 同じ温度
- c. 高い温度
- d. 低い温度

**2. ドイツとオーストラリアの両国で、上質な白ワインを造ると考えられているブドウの品種はどれか？**

- a. メルロー (Merlot)
- b. セミヨン (Semillon)
- c. シラーズ (Shiraz)
- d. リースリング (Riesling)

**3. 以下のワイン生産地で、グラン・クリュ (Grand Cru) と表示ができるのはどれか？**

- a. シャブリ (Chablis)
- b. ヴーヴレ (Vouvray)
- c. ミネルヴォワ (Minervois)
- d. エルミタージュ (Hermitage)

**4. 甘口ワインの理想的なサービス温度はどれか？**

- a. 室温
- b. 軽く冷やす
- c. 冷やす
- d. よく冷やす

**5. 以下のうちトーニー・ポート (Tawny Port) の記述として最も正しいのはどれか？**

- a. 黄金色で酵母の風味を持つ
- b. 高いタンニンと酸味を持つ
- c. 甘口でドライフルーツとナッツの香りを持つ
- d. 辛口スタイルの発泡性ワイン

**解答**

1d, 2d, 3a, 4d, 5c

# 試験規定

## 1 受験の必要条件

### 1.1 受験資格

**1.1.1** この試験を受けるには、WSET ワイン レベル2 資格試験が実施される国でアルコール飲料の購入が許可される法定最低年齢に達しているか、認可された専門プログラムの一環として試験準備をしているか、保護者または法定後見人の同意を得ている必要があります。

**1.1.2** 他の資格や、他の資格の一部と重複して、WSET ワイン レベル2 資格を受験することに制限はありません。

**1.1.3** 試験の実施国においてアルコール飲料の購入が許可される法定最低年齢に達していない受講者、または、健康上もしくは宗教上の理由でアルコール飲料の試飲をしない受講者は、コースの一環として行われるアルコール飲料の試飲はできない、または必要ありませんが、これは本資格を取得する上での支障にはなりません。

### 1.2 推奨される事前の知識

**1.2.1** 受講者が、アルコール飲料に関する事前の知識や経験を持つことは必要とされていません。

**1.2.2** 英語が母国語でない受講者が英語で受講する際には、IELTS のスコアが 6 以上であるか、または同等レベルの能力を有していることが推奨されます。

**1.2.3** 英語以外の言語で受験する受講者は、試験で使用される言語の読み書きにおいて同等レベルの能力を有している必要があります。

## 2 試験の構成と結果

**2.1** WSET ワイン レベル2 資格の合否判定は、テキストその他の持ち込み不可の 60 分間の試験で行われます。試験は、各質問に 1 点ずつ配点される 50 問の多肢選択式問題から成ります。

**2.2** 試験結果の通知は、WSET Awards によって下記のように行われます。

- WSET Awards は試験答案を受領してから 2 週間以内に、該当 APP に受験者全員の成績一覧表を電子的に送信します。APP はその情報に基づいて各受験者に試験結果を通知します。
- その後、WSET Awards から各受験者宛の手紙と合格証書が APP に郵送され、書類は APP の責任において各受験者に転送されます。

**2.3** 成績評価は次の通りです。

正解率 85% 以上	Pass with distinction (合格 (優))
正解率 70%～ 84%	Pass with merit (合格 (良))
正解率 55%～ 69%	Pass (合格)
正解率 45%～ 54%	Fail (不合格)
正解率 44% 以下	Fail unclassified (不合格 (分類外))

## 3 調整が必要な場合

**3.1** 試験に際して特別な調整を必要とする受験者は、第三者による査定書を用意して、登録時に APP の試験担当者へ通知して下さい。試験担当者および受験者のためのガイダンスは、WSET Awards から入手できます。

**3.2** WSET Awards では、このような受験者が受験に際して不利な立場とならない方針を定めています。受験者の特別な調整については、受験者の責任において、登録時に APP に通知して下さい。

## 4 再受験

4.1 試験が不合格となった場合には、再受験を申し込むことができます。再受験の回数に制限はありません。

4.2 一度試験に合格した場合、より高い点数を得るために再受験することはできません。

## 5 受験に際しての条件と注意事項

5.1 試験登録をすることで、受験者は以下の特定の条件を承諾し、同意するものと見なされます。

- 全ての受験者は、試験開始時に試験監督官に写真付きの身分証明書を提示しなければなりません。
- 試験は 60 分以内に終了させて下さい。
- 問題用紙と解答用紙以外は、いかなる形態の資料も参照することはできません。
- 試験監督官から試験の開始を伝えられたら、試験会場を出るまで、あるいは試験監督官が試験の終了を伝えるまで、受験者同士の情報の交換や私語は一切禁止されています。
- 試験中に受験者が携帯を許可されるのは以下のものに限られます：ペン、鉛筆、消しゴム、飲料水。
- 受験者が試験会場や試験用紙の写真を撮ることは一切禁止されています。
- 電子機器の使用は一切禁止されています。
- 携帯電話は試験会場の机の上に置くことは禁じられています。携帯電話は電源を切り見えない所にしまってください。
- 辞書類の使用は一切禁止されています。
- 時計や腕時計の音の出るアラームの使用は禁止されています。
- 受験者は、試験開始から 15 分が経過するまでは、試験会場を退出することはできません。
- 指定された試験開始時刻を過ぎてから会場に到着した受験者は、すでに試験会場を出た他の受験者がいる場合は、試験を受けることはできません。
- 遅刻した受験者は、試験監督官の判断により入室を許可されることがありますが、他の受験者の迷惑とならない場合に限りです。通常、遅刻した受験者が試験を受けられるのは、指定された試験開始時刻後 30 分までとします。
- 試験開始後、受験者が試験会場を一旦退出して再入場することはできません。但し、試験会場を退出している間、試験監督官が常に付き添っている場合を除きます。
- 試験を早く終えた受験者は、他の受験者の邪魔にならないことを条件に、終了時間 10 分前までは試験会場を退出することができます。再度入室することはできません。
- 試験監督官には、試験問題に関する注釈や説明、意見を述べる権限はありません。
- 不正な行為をしたと疑われる受験者は、直ちに試験会場を出よう勧告されます。また、その試験用紙は Examination Panel（試験審査委員会）に提出され、その有効性に関して協議されます。
- 問題用紙の試験会場からの持ち出しは禁止されています。解答用紙とともに問題用紙を返却しない受験者は、不正行為をしたものとみなされます。
- 受験者が試験問題の内容を他の者に教えたり、方法を問わず複製することは一切禁止されています。

5.2 試験中は、試験監督官の指示に従ってください。指示に従わなかった場合、受験者の試験結果が無効となる場合があります。

5.3 WSET は違反行為を行った受験者に対し、WSET 資格を永久に排除する権利を有します。

5.4 問題用紙と解答用紙は WSET Awards の所有物で、受験者には返却されません。

## **6 試験結果に関する問い合わせ**

**6.1** 試験結果に関する問い合わせ（再審査）やフィードバックを求める受験者は、各自の APP から Enquiry and Feedback Form（問い合わせとフィードバック手続きのための書類）を入手して下さい。記入済みの書類は、試験日から 6 週間以内に適切な手数料を添えて WSET Awards に提出して下さい。尚、この期間を過ぎた場合には、回答に応じられません。回答は、WSET Awards が書類を受領してから 2 週間以内に送付されます。

**6.2** 試験結果の問い合わせに対する回答に満足できない受験者は、各自の APP より Appeal against Enquiry Application Form（再審査請求手続きのための書類）を入手して下さい。記入済みの書類は、問い合わせに対する回答が通知されてから 10 営業日以内に、適切な手数料を添えて WSET Awards に提出して下さい。この期間を過ぎた場合には、再審査請求には応じられません。結果は WSET Awards が書類を受領してから 2 週間以内に送付されます。

## **7 受講者の満足**

**7.1** APP のサービスに満足できない、あるいは、事務・講義・試験に関して求められる基準に合致しない点が見られるなどの懸念がある場合には、まず当該 APP にお申し立て下さい。それでも満足できる結果が得られない場合は、Quality Assurance Team（品質管理チーム）まで、qa@wsetglobal.com 宛てに Email にてご連絡下さい。全ての苦情処理は秘密厳守で行われますが、WSET Awards では匿名の苦情には対処できない旨ご了承下さい。

## **8 試験の規定**

**8.1** WSET Awards は、随時その規定に追加や変更を加える権利を有します。

# WSET の資格

## WSET の資格

WSET は、ワイン、日本酒、およびスピリッツの分野にわたる様々な資格を提供しており、それらは、WSET Awards によって開発、管理されています。現在提供されている資格は以下の通りです。

WSET® ワイン レベル1 資格 (600/1504/4)

WSET® スピリッツ レベル1 資格 (600/1501/9)

WSET® 日本酒 レベル1 資格 (603/2051/5)

WSET® ワイン レベル2 資格 (603/4432/5)

WSET® スピリッツ レベル2 資格 (600/1507/X)

WSET® ワイン レベル3 資格 (601/6352/5)

WSET® スピリッツ レベル3 資格

WSET® 日本酒 レベル3 資格 (603/2066/7)

WSET® ワイン レベル4 ディプロマ資格

これらの資格に関する詳細は、WSET のウェブサイト [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com) に掲載されています。

## WSET の資格提供者

WSET の資格は、APP のみが提供することができ、WSET Awards の資格取得を目指す学習者は、いずれかの APP に登録しなければなりません。受講者との直接的なつながりは各 APP にあり、APP は WSET Awards が定めるコースを提供し、試験を実施する責任があります。

APP のもとでのグループ・スタディーが、テイスティングの方法を学ぶ最良の方法ですが、一部の APP は、通信講座による WSET 資格の受験準備も提供しています。

APP の一覧は、WSET のウェブサイト [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com) に掲載されています。個々のプログラムについては、各 APP に直接お問い合わせ下さい。

APP としての活動に関心がある場合には、Quality Assurance Team (品質管理チーム) まで、[qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) 宛てに Email にてご連絡下さい。

# WSET Awards

## WSET Awards について

WSET Awards は、WSET 資格に向けた評価基準の設定、手続き、品質保証を行うワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラストの部門で、英国政府の規制機関である The Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual) によって、認定団体として認証されています。

WSET Awards は、アルコール飲料の製品知識とテイasting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** に準ずる Quality Management System (品質管理システム) を実施しています。



## 多様性・平等性方針

WSET Awards は、多様性・平等性の原則を支持し、その資格を受験する全ての人々が平等かつ公平に扱われることを保証します。多様性・平等性方針は、Quality Assurance Team (品質管理チーム) から入手できます。希望する場合には、qa@wsetglobal.com 宛てに Email にてご連絡下さい。

## Customer Service Statement (カスタマー・サービス・ステートメント)

WSET Awards が提供する顧客サービスの質と範囲については、Quality Assurance Team (品質管理チーム) から入手可能な Customer Service Statement に掲載されています。必要な場合には、qa@wsetglobal.com 宛てに Email にてご連絡下さい。

サービスに関して満足できない点がある場合は、まず当該 APP にご連絡下さい。それでも問題が解決しない場合は、Quality Assurance Team (品質管理チーム) まで、qa@wsetglobal.com 宛てに Email にてまでご連絡下さい。

## WSET Prizes (WSET 賞)

当該賞は、8月1日から7月31日までに開講される各年度毎に授与されます。審査基準に従って、試験で優秀な成績を収めた受講者は、賞を受賞することができます。結果は、10月または11月にWSET Awardsより授与者に通知されます。現在授与されている賞は、以下のウェブサイトに掲載されています。

<https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>

WSET 賞は奨学金を贈与するものではなく、優れた試験成果を表彰するものです。







# WSET

ワイン & スピリッツ・  
エデュケーション・トラスト

ワインやスピリッツの奥深い知識の世界へ

---

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 1 版