



**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3 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3 資格**

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022  
Issue 1, 2016  
Issue 1.1, 2017 (update with minor amendments)  
Issue 2, 2022

Japanese translation © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022  
Issue 1 translated into Japanese, 2016  
Issue 1.1 translated into Japanese, 2017  
Issue 2 translated into Japanese, 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022  
英語版初版 2016 年  
英語版第 1.1 版 2017 (改訂)  
英語版第 2 版 2022 年

日本語翻訳 © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022  
英語版初版の日本語翻訳 2016 年  
英語版第 1.1 版の日本語翻訳 2017 年  
英語版第 2 版の日本語翻訳 2022 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  
編集・写植・校正：First Edition Translations Ltd, Cambridge  
制作：Armstrong Ink Ltd

第 1.1 版 2017 年  
日本語版翻訳：Kumi Unno in association with First Edition Translations Ltd, Cambridge

第 2 版 2022 年  
日本語版翻訳：安田まり (Mari Yasuda DipWSET)  
日本語版校正：伊東啓介 (Keisuke Ito)  
日本語版専門編集：安田まり (Mari Yasuda DipWSET)

# 目次

はじめに	5
WSET ワイン レベル 3 資格について	6
WSET ワイン レベル 3 資格の学習要項	8
ユニット 1：理論で理解する世界のワイン	8
ユニット 2：ワインの分析的テースティング	20
テースティング推奨例	21
試験ガイダンス	24
多肢選択式問題例	26
記述式問題例	27
試験規定	28
WSET の資格	31



# はじめに

この規定は、WSET ワイン レベル 3 資格について、受験者と認定プログラム・プロバイダー（APP）にとって必要な情報を記載したものです。

本規定の主要部分には、WSET ワイン レベル 3 資格の学習要項についての詳細が記されています。認定試験はこの内容に沿って作成されるため、APP が学習プログラムを準備する際や、受験者が学習計画を立てる際には、これを活用するようにしてください。

本規定はさらに、テースティング推奨例のリスト、試験に関するガイダンス（学習項目出題比率や試験問題例を含む）、試験規定も提供します。

# WSET ワイン レベル 3 資格について

## 資格のねらい

WSET ワイン レベル 3 資格コースは、世界の主要な非発泡性ワイン、発泡性ワイン、酒精強化ワインのスタイル、品質、価格に関わる要因についての深い知識を身につけることができるように意図されています。このコースは、ワインのスタイル、品質、価格に関して専門的な評価を行わなければならない方たちを対象とするもので、例えば小売業界や接客業界において製品の選択を行う際などのスキルや能力を補強するために求められる詳しい製品知識を提供します。

受講者は、世界の主要なワインの特徴を描写して、スタイル、品質、価格に影響を与える重要な要因に関する情報を提供できるようになります。その結果、経営陣に助言を行い、顧客の質問に対して信頼できる形で答え、様々な状況において情報に基づきワインの選択が行えるようになります。

## 資格の構成

資格が目標とするところを達成できるように、2つのユニットにわたって6つの学習要項が定められています。WSET ワイン レベル 3 資格を取得するためには、両ユニットの試験に合格しなければなりません。

ユニット 1：理論で理解する世界のワイン	
学習要項 1	世界の非発泡性ワインの生産に関わるブドウ畑とワイナリーにおける主な自然の要因ならびに人的要因を明確にして、そうした要因がワインのスタイル、品質、価格に及ぼしうる影響について説明する。
学習要項 2	世界の主要なワイン生産地域で産出される非発泡性ワインの特徴を明確にして描写し、ブドウ畑、ワイナリー、法律面、商業面での重要な自然の要因ならびに人的要因がワインのスタイル、品質、価格に及ぼしうる影響について説明する。
学習要項 3	世界の主要な発泡性ワインの特徴を明確にして描写し、ブドウ畑、ワイナリー、法律面、商業面での重要な自然の要因ならびに人的要因がワインのスタイル、品質、価格に及ぼしうる影響について説明する。
学習要項 4	世界の主要な酒精強化ワインの特徴を明確にして描写し、ブドウ畑、ワイナリー、法律面での重要な自然の要因ならびに人的要因がワインのスタイル、品質、価格に及ぼしうる影響について説明する。
学習要項 5	ワインに関する情報とアドバイスを顧客ならびにスタッフに提供する能力を備えていることを明確に示す。
ユニット 2：ワインの分析的テースティング	
学習要項 1	世界の主要な非発泡性ワインの重要な特徴を正確に描写し、その表現を使って、ワインの品質と飲み頃を評価する。

### 受講登録

WSET ワイン レベル3 資格コースの受講には、WSET ワイン レベル2 資格を取得しているか、同等レベルの経験を有していることが推奨されます。このコースを受講しようとする方は、登録前に各自の APP にご相談の上、この資格の取得に備えて勉強するのに求められる知識を有しているかどうか確認するようにしてください。

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テースティングをすることは認められません。これらの受講者は、WSET ワイン レベル3 資格のユニット 2 を受験する適格者とはなりません。そのような方がユニット 1 の試験に合格した場合、受験者は、その結果を記した成績評価を受け取りますが、WSET ワイン レベル3 資格を授与されることはありません。

### 資格取得に必要な合計時間と指導学習時間

資格取得に必要な合計時間は、学習者が資格試験に合格できるレベルに達するまでに必要とされる合計時間を見積もったもので、指導学習時間と自習時間から構成されます。指導学習時間には、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3 資格の取得に必要な合計時間は 84 時間で、これは 32.5 時間の指導学習時間（2.5 時間の試験を含む）と 51.5 時間の自習時間から成ります。

### 推奨される受講コースの順序

WSET ワイン レベル4 ディプロマ資格コースを受講するには、WSET ワイン レベル3 資格を取得しているか、同等レベルの経験を有している必要があります。



# WSET ワインレベル3 資格の学習要項

## ユニット 1：理論で理解する世界のワイン

### 学習要項 1

世界の非発泡性ワインの生産に関わるブドウ畑とワイナリーにおける主な自然の要因ならびに人的要因を明確にして、そうした要因がワインのスタイル、品質、価格に及ぼす影響について説明する。

### 評価基準

- ブドウ畑における重要な自然の要因を明確にし、それがワインのスタイル、品質、価格に及ぼす影響を詳しく説明する。
- ブドウ畑における重要な人的要因を明確にし、それがワインのスタイル、品質、価格に及ぼす影響を詳しく説明する。
- ワイナリーにおける重要な人的要因を明確にし、それがワインのスタイル、品質、価格に及ぼす影響を詳しく説明する。

### 範囲

範囲 1：スタイル、品質、価格に影響を及ぼすブドウ畑における自然の要因	
ブドウの樹	ブドウの種 (ヴィティス・ヴィニフェラ <i>V. vinifera</i> 種)、ブドウ品種、クローン (分枝系)、クロッシング (同種交配)、ハイブリッド (異種交配)、緑色部分、熟梢、株
ブドウの樹に必要なもの	暖かさ、日照、水、栄養分、二酸化炭素
ブドウの樹の成長サイクル	休眠、萌芽、開花、結実、ヴェレゾン、成熟
ブドウの成分	水分、糖分、酸、色素、タンニン、風味
気候	冷涼、溫和、温暖、高温 地中海性、海洋性、大陸性
地域の気候に影響を及ぼす要因	緯度、標高、海洋、大きな湖、大陸度、日較差
畑の気候に影響を及ぼす要因	方角、土壌 (熱、水捌け)、霧、水塊
天候	年による変動
土壌	水の供給、栄養分

  

範囲 2：スタイル、品質、価格に影響を及ぼすブドウ畑における人的要因	
樹の管理	整枝・仕立て (株、コルドン)、剪定 (短梢、長梢更新)、棚付け、棚付けなし (キャノピー・マネジメント)、植密度、収穫 (時期、手摘み、機械)
被害の管理	霜 (畑の選択、ヒーター、送風機、スプリンクラー)、凍結 (土寄せ)、降雨 (収穫期間)、雹 (ネット、複数のブドウ畑)、水不足によるストレス (灌漑、点滴、スプリンクラー、湛水)、日焼け (キャノピー・マネジメント)、栄養不足 (肥料)
病害虫の管理	フィロキセラ (台木の使用)、他の動物 (殺虫剤、防御柵)、菌類病 (キャノピー・マネジメント、殺菌剤)、ウイルス・細菌 (植え替え、土地の消毒)
ブドウの糖分を濃縮させる方法	貴腐、樹上でブドウを乾燥させる、収穫後にブドウを乾燥させる、樹上でブドウを凍らせる
ブドウ畑の管理方法	従来の方法、持続可能な農法、有機農法、バイオダイナミック農法

範囲 3：スタイル、品質、価格に影響を及ぼすワイナリーにおける人的要因	
共通の要素	酸素の役割、亜硫酸の役割、ワイナリーで使う容器（オーク、ステンレス、コンクリート）、アルコール発酵、マロラクティック発酵
マストの調整	マスト強化、補酸、減酸
白ワインの醸造	ブドウ品種、最初の処理、除梗、破碎、スキンコンタクト（果皮浸漬）、圧搾、清澄化、アルコール発酵、粗い澱を取り除く、マロラクティック発酵
赤ワインの醸造	ブドウ品種、最初の処理、除梗、破碎、発酵前の抽出、アルコール発酵と抽出、発酵後の抽出、圧搾、マロラクティック発酵 房ごと発酵させる方法（炭酸ガス浸漬法、半炭酸ガス浸漬法、房ごとのブドウと破碎したブドウを使用）
ロゼワインの醸造	直接圧搾、短期間のマセラシオン、ブレンド
甘口ワインの醸造	発酵の中断、甘味成分の添加、ブドウの糖分を濃縮させる方法
熟成	オーク樽（種、生産、使用年数、サイズ）、不活性の容器（ステンレス、コンクリート、ボトル）、澱との接触、オーク樽の代用
ブレンド	理由（バランス、一貫性、スタイル）
清澄化処理	沈殿法、清澄、濾過（深層、膜状）
安定化	酒石酸塩、微生物
容器	ガラス、プラスチック、バッグ・イン・ボックス
栓	コルク、テクニカルコルク、人工コルク、スクリュューキャップ

## 学習要項 2

世界の主要なワイン生産地域で産出される非発泡性ワインの特徴を明確にして描写し、ブドウ畑、ワイナリー、法律面、商業面での重要な自然の要因ならびに人的要因がワインのスタイル、品質、価格に及ぼしうる影響について説明する。

## 評価基準

1. 世界の主要なワイン生産地域を特定し、そこで産出される非発泡性ワインのスタイルと品質を描写する。
2. 非発泡性ワインの生産に関わるブドウ畑、ワイナリー、法律面、商業面での重要な要因を明確にし、それが世界の主要な非発泡性ワインのスタイル、品質、価格に及ぼす影響について簡単に説明する。
3. 有名な生産地域の主要なブドウ品種に焦点を合わせて（範囲 2 に記載）、学習要項 1 で習得した知識を応用し、そうしたスタイルと品質を持つワインを生むのにブドウ畑とワイナリーにおける要因がどのように関わっているかについて説明する。

## 範囲

範囲 1：世界の主要な非発泡性ワインの生産地域	
<b>フランス</b>	
ボルドー地方	ボルドー、ボルドー・シュペリユーール コート・ドゥ・ボルドー、アントル・ドゥー・メール メドック、オー・メドック、サン・テステフ、ポイヤック、マルゴー、サン・ジュリアン グラヴ、ペサック・レオニャン サン・テミリオン、サン・テミリオン・グラン・クリュ、ボムロール ソーテルヌ、バルザック
ドルドーニュ川とフランス南西部	ベルジュラック、モンバジャック、カオール、マディラン、ジュランソン、コート・ドゥ・ガスコーニュ
ブルゴーニュ地方	ブルゴーニュ シャブリ ブルゴーニュ・コート・ドール、ブルゴーニュ・オート・コート・ドゥ・ニュイ、コート・ドゥ・ニュイ・ヴィラージュ、 ジュヴレ・シャンベルタン、ヴージョ、ヴォーヌ・ロマネ、ニュイ・サン・ジョルジュ ブルゴーニュ・オート・コート・ドゥ・ボヌ、コート・ドゥ・ボヌ・ヴィラージュ、アロス・コルトン、ボヌ、ポマー ル、ヴォルネイ、ムルソー、ピュリニー・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェ ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ、リュリ、メルキュレ、ジヴリ、モンタニー マコン、マコン・ヴィラージュ、プイイ・フュイッセ、サン・ヴェラン
ボージョレ地方	ボージョレ、ボージョレ・ヴィラージュ、ブルイイ、フルーリ、モルゴン、ムーラン・ナ・ヴァン
アルザス地方	アルザス、アルザス・グラン・クリュ
ロワール川流域	ミュスカデ、ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ アンジュー、コトール・デュ・レイヨン、サヴニエール、ソミュール、ソミュール・シャンピニー ヴーヴレ、トゥーレーヌ、ブルグイユ、シノン サンセール、プイイ・フュメ、ムヌトゥー・サロン ロゼ・ダンジュー、カベルネ・ダンジュー、ロゼ・ドゥ・ロワール
ローヌ川流域	コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ コート・ロティ、コンドリュエ、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 シャトールヌフ・デュ・パプ、ジゴンダス、ヴァケイラス、リラック、タヴェル
フランス南部	ペイ・ドック ラングドック、ミネルヴォワ、フィットウ、コルビエール、ピクプール・ドゥ・ピネ コート・デュ・ルシヨン、コート・デュ・ルシヨン・ヴィラージュ バンドル、コート・ドゥ・プロヴァンス

<b>ドイツ</b>	
モーゼル地域	ベルンカステル、ヴェーレン、ピースボート
ナーエ地域	シュロスボッケルハイム
ラインガウ地域	リュエスハイム、ヨハニスベルク
ラインヘッセン地域	ニアージュタイン
ファルツ地域	フォルスト、ダイデスハイム
バーデン地域	
フランケン地域	
<b>オーストリア</b>	
ニーダーエスターライヒ	ヴァッハウ、ヴァインフィアテル
ブルゲンラント	
<b>ハンガリー</b>	
	トカイ (甘口ワインのみ)
<b>ギリシャ</b>	
	ナウサ、ネメア、サントリーニ
<b>イタリア</b>	
トレンティーノ・アルト・アディジェ州	トレンティーノ、アルト・アディジェ
フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州	コッリオ、コッリ・オリエンターリ、フリウリ・グラウヴェ
ヴェネト州	ピノ・グリージョ・デッレ・ヴェネツィエ、ヴェネト、ヴァルポリチェッラ、ヴァルポリチェッラ・クラッシコ、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、ヴァルポリチェッラ・リパッソ、ソアーヴェ、ソアーヴェ・クラッシコ
ピエモンテ州	バローロ、バルバレスコ、バルベラ・ダスティ、ドルチェット・ダルバ、ガヴィ
トスカーナ州	トスカーナ、キアンティ、キアンティ・クラッシコ、ボルゲリ、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ、ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチャーノ
マルケ州	ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イェージ
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・ダブルッツォ
カンパーニア州	タウラージ、フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ、グレコ・ディ・トゥーフォ
プーリア州	プーリア、サリーチェ・サレンティーノ
バジリカータ州	アリャーニコ・デル・ヴルトゥレ
シチリア島	シチリア、テッレ・ディ・シチリア/テッレ・シチリアーネ、エトナ
<b>スペイン</b>	
エbro川上流	リオハ、ナバラ、カラタコ、カリニエナ
カタルーニャ地方	プリオラート、カタルーニャ、ペネデス
ドゥエロ川流域	リベラ・デル・ドゥエロ、トロ、ルエダ
北西部	リアス・バイシャス、ピエルソ
レバンテ地方	バレンシア、フミーリャ、イェクラ
カスティーリャ・ラ・マンチャ地方	ラ・マンチャ、バルデペーニャス
カスティーリャ・イ・レオン VdIT	
<b>ポルトガル</b>	
	ヴィーニョ・ヴェルデ、ドウロ、ダン、バイラーダ、アレンテージョ、リスボア、アレンテージョ

アメリカ合衆国	
カリフォルニア州	カリフォルニア リスボア、ナバ郡、ナバ・ヴァレー、ラザフォード、オークヴィル、スタグズ・リープ・ディストリクト、ハウエル・マウンテン、マウント・ヴィーダー、ロス・カーネロス、セント・ヘレナ、カリスタガ ソノマ郡、ロシアン・リヴァー・ヴァレー、アレキサンダー・ヴァレー、ドライ・クリーク・ヴァレー、ソノマ・コースト メンドシーノ郡 サンタ・クルーズ・マウンテンズ モンテレー サン・ルイス・オビスポ郡、パソ・ロブレス サンタ・バーバラ郡、サンタ・マリア・ヴァレー ローダイ
オレゴン州	ウィラメット・ヴァレー
ワシントン州	コロンビア・ヴァレー、ヤキマ・ヴァレー
ニューヨーク州	フィンガー・レイクス
カナダ	
オンタリオ州	ナイアガラ半島
ブリティッシュ・コロンビア州	オカナガン・ヴァレー
チリ	
コキンボ地方	エルキ・ヴァレー、リマリ・ヴァレー
アコンカグア地方	カサブランカ・ヴァレー、サンアントニオ・ヴァレー、レイダ・ヴァレー、アコンカグア・ヴァレー
中央溪谷 (セントラル・ヴァレー) 地方	カチャポアル・ヴァレー、コルチャグア・ヴァレー、マイボ・ヴァレー、クリコ・ヴァレー、マウレ・ヴァレー
南部 (サザン) 地方	
アルゼンチン	
サルタ州	カファジャテ
サンファン州	
メンドーサ州	ウコ・ヴァレー、ルハン・デ・クージョ、マイブ
パタゴニア地方	
南アフリカ	
ウェスタン・ケープ州	
沿岸地域	ステレンボッシュ、パール、コンスタンシア、ダーバンヴィル、スワートランド
ブレーデ・リヴァー・ヴァレー	ウスター、ロバートソン
ケープ・サウス・コースト	ウォーカー・ベイ、ヘメル・エン・アアドの小地区、エリム、エルギン
オーストラリア	
サウス・イースタン・オーストラリア地域	マレー・ダーリング、リヴェリナ、リヴァーランド
サウス・オーストラリア州	パロツサ、パロツサ・ヴァレー、イーデン・ヴァレー、クレア・ヴァレー、アデレイド・ヒルズ、マクラーレン・ヴェール、クーナワラ
ヴィクトリア州	ヤラ・ヴァレー、ジーロング、モーニングトン半島、ヒースコート、ゴールバーン・ヴァレー
ニュー・サウス・ウェールズ州	ハンター・ヴァレー
タスマニア州	
ウェスタン・オーストラリア州	マーガレット・リヴァー、グレート・サザン
ニューージーランド	
北島	ギズボーン、ホークス・ベイ、マーティンボロ
南島	マールボロ、ネルソン、カンタベリー、セントラル・オタゴ

## 範囲 2：世界の主要な非発泡性ワインのスタイル、品質、価格に影響する重要な要因

### 自然の要因（ブドウ品種）

生産国	地域／地区	主要なブドウ品種	その他のブドウ品種
フランス	ボルドー地方	カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルロー、ソーヴィニヨン・フラン、セミヨン、ミュスカデル	プティ・ヴェルド
	ドルドーニュ川とフランス南西部		ボルドーの品種、マルベック、タナ、ユニ・フラン、プティ・マンサン
	ブルゴーニュ地方	シャルドネ、ピノ・ノワール	
	ボージョレ地方	ガメイ	
	アルザス地方	リースリング、ピノ・グリ、ゲヴェルトツトラミネール、ミュスカ	ピノ・ブラン
	ロワール川流域	ムロン・ブラン、シュナン・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン、カベルネ・フラン	グロロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
	ローヌ川流域	シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、ヴィオニエ	サンソー、マルサンヌ、ルーサンヌ
	フランス南部	シラー、グルナッシュ、カリニャン、ムールヴェードル、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シャルドネ、ソーヴィニヨン・フラン	サンソー、ピクプール、ヴィオニエ
ドイツ		リースリング、シュペートブルグンダー（ピノ・ノワール）	シルヴァナー、ミュラー・トゥルガウ、ドルンフェルダー
オーストリア		リースリング、グリューナー・フェルトリーナー	ヴェルシュリースリング、ブラウフレンキッシュ、ツヴァイゲルト、サン・ローラン
ハンガリー	トカイ		フルミント、ハールシュレヴェリユ、サルガ・ムシュコタイ
ギリシャ	ナウサ		クシノマヴロ
	ネメア		アギオルギティコ
	サントリーニ		アシルティコ
イタリア	アルト・アディジェ地方／トレンティーノ地方／フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州	ピノ・グリージョ	
	ヴェネト州	コルヴィーナ、ガルガネーガ、ピノ・グリージョ、メルロー、シャルドネ、トレッピアーノ	
	ピエモンテ州	ネッピオーロ、ドルチェット、バルベラ、コルテーゼ	
	トスカナ州	サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン	
	マルケ州		ヴェルディッキオ
	ウンブリア州		グレケット、トレッピアーノ
	ラツィオ州		マルヴァジア、トレッピアーノ
	アブルツォ州	モンテプルチャーノ	
	カンパーニア州	アリヤーニコ	グレコ、フィアーノ
	プーリア州	ネグロアマーロ、プリミティーヴォ	
	バジリカータ州	アリヤーニコ	
	シチリア島	ネロ・ダヴォーラ	シラー、シャルドネ

自然の要因 (ブドウ品種) 続き			
国	地域/地区	主要なブドウ品種	その他のブドウ品種
スペイン	エbro川上流	テンブラニーリョ、ガルナツチャ、グラシアーノ	マスエロ、ピウラ
	カタルーニャ地方	ガルナツチャ、カリニエナ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、テンブラニーリョ、シャルドネ	
	ドゥエロ川流域	テンブラニーリョ、ベルデホ、ソーヴィニオン・ブラン	
	北西部	アルバリーニョ	メンシア
	レバンテ地方		モナストレル
	カスティーリャ・ラ・マンチャ地方		アイレン、テンブラニーリョ
ポルトガル			アルヴァリーニョ、ロウレイロ、アrinto、トゥリガ・ナショナル、ティンタ・ロリス (アラゴネス)、アルフロシェイロ、バガ、ジャエン、トリンカデira、アリカント・プーシェ
アメリカ合衆国		カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、ピノ・ノワール、ジンファンデル、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン	リースリング
カナダ		ヴィダル、リースリング	
チリ		カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、カルメネール、シラー、ピノ・ノワール、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン	
アルゼンチン		マルベック、カベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネ、トロンテス	ボナルダ
南アフリカ		シュナン・ブラン、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、ピノタージュ、カベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、シラー、メルロー	
オーストラリア		カベルネ・ソーヴィニオン、シラーズ、ピノ・ノワール、メルロー、ゲルナツシュ、シャルドネ、セミヨン、リースリング、ソーヴィニオン・ブラン	
ニュージーランド		ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、ピノ・グリ、ピノ・ノワール、メルロー	カベルネ・ソーヴィニオン、リースリング、シラー

### その他の自然の要因

学習要項 1 の範囲 1 を参照

### 人的要因

ブドウ畑 学習要項 1 の範囲 2 を参照

ワイナリー 学習要項 1 の範囲 3 を参照

生徒は、学習要項 1 で習得した知識を主な生産地域とその主要なブドウ品種に応用して、生産されるワインのスタイルと品質を説明できることが求められます。

法律面	
フランス	AOC、ヴァン・ドゥ・ペイ、IGP、ヴァン・ドゥ・フランス <b>ボルドー地方</b> ：クリュ・ブルジョワ、クリュ・クラッセ <b>ブルゴーニュ地方</b> ：プルミエ・クリュ、グラン・クリュ <b>ボージョレ地方</b> ：ヌーヴォー <b>ロワール川流域</b> ：シュール・リー <b>アルザス地方</b> ：ヴァンダンジュ・タルディヴ、セレクション・ドゥ・グラン・ノーブル
ドイツ	プレディカーツヴァイン、カビネット、シュペートレーゼ、アウスレーゼ、ペーレンアウスレーゼ、トロッケンペーレンアウスレーゼ、 アイスヴァイン クヴァリテーツヴァイン VDP、VDP. グローセス・ゲヴェクス (GG)
オーストリア	クヴァリテーツヴァイン、プレディカート、DAC
トカイ	アスー、エッセンツィア
イタリア	DOC、DOCG、IGT クラッシコ、リゼルヴァ
スペイン	DO、DOCa/DOQ、ピノ・デ・ラ・ティエラ (VdlT)、ピノス・デ・パゴ ホーベン、クリアンサ、レセルバ、グラン・レセルバ
アメリカ合衆国	AVA
カナダ	VQA
チリ	DO (地方 region、地域 sub-region) コスタ (沿岸地域)、エントレ・コルディリエラス (山脈と山脈に挟まれた地域)、アンデス (山岳地帯)
南アフリカ	原産地呼称制度 Wine of Origin (WO)、地域 region、地区 district、小地区 ward、エステート estate
オーストラリア	地域 zone、地区 region、小地区 sub-region
商業面	
商業面	ブドウのコスト、生産コスト、輸送コスト、マージン、市場の影響力



**学習要項 3**

世界の主要な発泡性ワインの特徴を明確にして描写し、ブドウ畑、ワイナリー、法律面、商業面での重要な自然の要因ならびに人的要因がワインのスタイル、品質、価格に及ぼしうる影響について説明する。

**評価基準**

1. 世界の主要な発泡性ワインを特定し、それらのワインのスタイルと品質を描写する。
2. 発泡性ワインの生産に関わるブドウ畑、ワイナリー、法律面、商業面での重要な要因を明確にし、それが世界の主要な発泡性ワインのスタイル、品質、価格に及ぼす影響について簡単に説明する。

**範囲**

<b>範囲 1：世界の主要な発泡性ワイン</b>	
<b>フランス</b>	
シャンパーニュ	モンターニュ・ドゥ・ランス、コート・デ・ブラン、ヴァレ・ドゥ・ラ・マルヌ、コート・デ・パール、コート・ドゥ・セザンヌ
クレマン	クレマン・ダルザス、クレマン・ドゥ・ブルゴーニュ、クレマン・ドゥ・ロワール
ロワール川流域	ソミュール、ヴーヴレ
<b>スペイン</b>	
カバ	
<b>イタリア</b>	
アスティ	
プロセッコ	プロセッコ、コネリアーノ・ヴァルドッピアーデネ
<b>ドイツ</b>	
ゼクト	ドイッチャー・ゼクト
<b>オーストラリア</b>	
タスマニア、ヤラ・ヴァレー、アデレード・ヒルズ	
<b>ニュージーランド</b>	
マールボロ	
<b>南アフリカ</b>	
キャップ・クラシック	
<b>アメリカ合衆国</b>	
アンダーソン・ヴァレー、ロス・カーネロス	

範囲 2：発泡性ワインのスタイル、品質、価格に影響を及ぼす重要な要因	
<b>自然的要因</b>	
重要なブドウ品種	シャンパーニュ：シャルドネ、ピノ・ノワール、ムーニエ アスティ：ミュスカ・ブラン・ア・プティ・グラン プロセッコ：グレラ カバ：マカベオ、チャレッコ、パレリャーダ オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ、アメリカ合衆国の上質発泡性ワイン：シャルドネ、ピノ・ノワール
気候と場所	気候と天候、標高、緯度、方角、海洋／大きな湖の近さ、霧（該当する場合）
<b>人的要因</b>	
伝統的方式	圧搾、清澄化、アルコールの一次発酵、ブレンド、リクール・ドゥ・ティラージュ、アルコールの瓶内二次発酵、澱との接触、ルミューージュ（動瓶）、デゴルジュマン（澱抜き）、リクール・デクスぺディシオン（ドザージュ）
トランスファー方式	圧搾、清澄化、アルコールの一次発酵、ブレンド、リクール・ドゥ・ティラージュ、アルコールの瓶内二次発酵、澱との接触、タンクにあげて澱抜き、濾過、リクール・デクスぺディシオン（ドザージュ）、圧力下で再瓶詰め
アンセストラル方式	アルコール発酵（一部瓶内）、デゴルジュマンは生産者の選択
タンク方式	圧搾、清澄化、アルコールの一次発酵、ブレンド、リクール・ドゥ・ティラージュ、アルコールのタンク内二次発酵、澱との接触、濾過、リクール・デクスぺディシオン（ドザージュ）、圧力下で瓶詰め
アスティ方式	圧搾、清澄化、冷やした果汁を保存、発酵（部分的に加圧状態で行う）、冷却と濾過により発酵を中止、圧力下で瓶詰め
炭酸ガス注入方式	圧搾、清澄化、発酵、炭酸ガスの注入、圧力下で瓶詰め
<b>法律面と商業面</b>	
法律面	<b>EU</b> ：ブリュット・ナチュラル、ブリュット、ドゥミ・セック <b>シャンパーニュ地方</b> ：ノン・ヴィンテージ、ブラン・ドゥ・ブラン、ブラン・ドゥ・ノワール、ブルミエ・クリュ、グラン・クリュ、ヴィンテージ <b>南アフリカ</b> ：キャップ・クラシック
商業面	市場の影響力、生産コスト

#### 学習要項 4

世界の主要な酒精強化ワインの特徴を明確にして描写し、ブドウ畑、ワイナリー、法律面での重要な自然の要因ならびに人的要因がワインのスタイル、品質、価格に及ぼしうる影響について説明する。

#### 評価基準

1. 世界の主要な酒精強化ワインを特定し、それらのワインのスタイルと品質を描写する。
2. 酒精強化ワインの生産に関わるブドウ畑、ワイナリー、法律面での重要な要因を明確にし、それが世界の主要な酒精強化ワインのスタイル、品質、価格に及ぼす影響について簡単に説明する。

#### 範囲

範囲 1：世界の主要な酒精強化ワイン	
ポルトガル	ポート
スペイン	シェリー
酒精強化したマスカット種のワイン	フランス：ミュスカ・ドゥ・ボーム・ドゥ・ヴニーズ オーストラリア：ラザグレン

  

範囲 2：酒精強化ワインのスタイル、品質、価格に影響を及ぼす重要な要因	
自然の要因	
重要なブドウ品種	ポート：トゥリガ・フランカ、ティンタ・ロリス、トゥリガ・ナショナル、ティント・カン、ティンタ・パロッカ シェリー：パロミノ、ペドロ・ヒメネス (PX)、モスカテル (マスカット) 酒精強化したマスカット種のワイン：マスカット
気候と場所	気候のタイプ、標高、方角、海の近さ、土壌 (該当する場合)
人的要因	
ポート	破碎、抽出 (足踏み、自動醸造機、ピストン・プランジャー)、発酵、酒精強化して発酵を中止、熟成 (短期または長期、木製容器または不活性の容器)、瓶詰め
シェリー	辛口：発酵、分類 a) 15% vol. に酒精強化、フロールの発達、生物学的熟成 (任意選択：17% vol. 以上に再び酒精強化、酸化熟成) b) 17% vol. に酒精強化、フロールは死滅、酸化熟成 甘口：ブドウの天日干し、圧搾、発酵、酒精強化して発酵を中止、酸化熟成 パール・クリーム/ミディアム/クリーム：辛口ワインに甘口ワインまたはその他のブドウがベースの甘味料をブレンド
酒精強化したマスカット種のワイン	破碎、圧搾、発酵、酒精強化して発酵を中止、熟成 (不活性容器、酸化)
法律面	
ポート	ルビー (リザーヴ)、トーニー (リザーヴ)、レイト・ボトルド・ヴィンテージ (LBV)、ヴィンテージ、年数表記トーニー
シェリー	フィノ、アモンティリヤード、マンサニェリャ、オロロソ、パロ・コルタド、ペドロ・ヒメネス (PX) パール・クリーム、ミディアム、クリーム

## 学習要項 5

ワインに関する情報とアドバイスを顧客ならびにスタッフに提供する能力を備えていることを明確に示す。

### 評価基準

1. ワインを推奨し、それを選んだ理由を説明する。
2. ワインの保管とサービスの仕方の正しい手順を説明する。
3. ワインで見つかる一般的な欠陥を明確にする。
4. 料理とワインの組み合わせを推奨する際の重要な考慮点を明確にする。
5. ワインを過剰に摂取することによって生じる社会的および健康上の問題を述べる。

### 範囲

範囲 1：ワインの推奨	
ワインの選択基準	ワインのスタイル、ワインの品質、個人的な好みと感覚、価格、オケーション
保管	最適な状態、悪い保管による影響
サービス	サービスの順序、サービス温度、開栓とデカンティング、グラスと器具
範囲 2：一般的な欠陥	
欠陥	コルク汚染、酸化、還元、揮発性の酸、ブレタノマイセス、不良な状態、高濃度の亜硫酸
範囲 3：料理とワインの組み合わせの原則	
ワインに関する考慮点	甘味、酸味、タンニン（オーク）、複雑さ、果実風味、アルコール度
料理に関する考慮点	甘味、酸味、うま味、塩味、苦味、トウガラシの辛味、脂肪、風味の強さ
範囲 4：社会的および健康上の問題	
社会的および健康上の問題	ワインの過剰な摂取

## ユニット 2：ワインの分析的テースティング

### 学習要項 1

世界の主要な非発泡性ワインの重要な特徴を正確に描写し、その表現を使って、ワインの品質と飲み頃を評価する。

### 評価基準

1. WSET レベル 3 系統的テースティング・アプローチ：ワインを使って、世界の主要な非発泡性ワインの重要な特徴を正確に描写する。
2. WSET レベル 3 系統的テースティング・アプローチ：ワインを使って、世界の主要な非発泡性ワインの品質と飲み頃を評価する。

外 観	
清 澄	澄んでいる - 濁っている (欠陥?)
色の濃さ	淡い - 中程度 - 濃い
色	白 緑がかったレモン色 - レモン色 - 黄金色 - 琥珀色 - 褐色 ロゼ 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 - トーニー色 - 褐色
他の観察事項	例：脚／涙、沈殿物、微弱な気泡、泡

香 り	
状 態	良好な香り - 不快な臭い (欠陥?)
香りの強さ	弱い - やや弱い - 中程度 - やや強い - 強い
香りの特徴	例：プライマリー、セカンダリー、ターシャリー
発達段階	若い - 発達中 - 発達した - 新鮮さを失った／ピークを過ぎた

味 覚	
甘 味	辛口 - オフドライ - 半辛口 - 半甘口 - 甘口 - 極甘口
酸 味	低い - やや低い - 中程度 - やや高い - 高い
タンニン	少ない - やや少ない - 中程度 - やや多い - 多い
アルコール	弱い - 中程度 - 強い 酒精強化ワイン：弱い - 中程度 - 強い
ボディ	ライト - ミディアム (-) - ミディアム - ミディアム (+) - フル
泡	繊細 - クリーム状 - 強い
風味の強さ	弱い - やや弱い - 中程度 - やや強い - 強い
風味の特徴	例：プライマリー、セカンダリー、ターシャリー
後 味	短い - やや短い - 中程度 - やや長い - 長い

結 論	
品質評価	
品質レベル	欠陥品 - 悪い - 妥当 - 良い - 非常に良い - 素晴らしい
飲み頃のレベル／ 熟成の可能性	若すぎる - 今飲んでもよいが、 熟成の可能性が ある - 今が飲み頃、熟成／ これ以上の熟成には 向かない - 古すぎる

# テースティング推奨例

## 非発泡性ワイン

生産国／生産地域	ワインのスタイル	テースティングするワインの名称
ボルドー地方 必須	赤	地方名称のボルドー AC クリュ・ブルジョワまたはオー・メドック・クリュ・クラッセ サン・テミリオン・グラン・クリュまたはポムロール
	甘口の白	ソーテルヌまたはパルザック
任意	赤	サン・テミリオン、ポムロール、オー・メドックの古いヴィンテージ
	辛口の白	地方名称のボルドー AC グラヴまたはペサック・レオニャン（オークで熟成したもの）
ドルドーニュ川とフランス南西部 任意	赤	カオールまたはマディラン
ブルゴーニュ地方 必須	赤	ブルゴーニュ・ルージュ AC コート・ドール地区で産出されるヴィラージュまたはブルミエ・クリュのレベルのワイン ボージョレ AC、ボージョレ・ヴィラージュまたはクリュ
	白	ヴィラージュまたはブルミエ・クリュのレベルのシャブリ コート・ドール地区で産出されるヴィラージュまたはブルミエ・クリュのレベルのワイン
任意	赤	ボージョレの他のワイン
	白	マコンまたはマコン・ヴィラージュ
アルザス地方 必須	辛口またはオフドライの 白	少なくとも次のいずれか 1 つ： リースリング種のワイン ゲヴェルツトラミネール種のワイン ピノ・グリ種のワイン
	任意	甘口の白
ロワール川流域 必須	白	シュナン・フラン種の上質辛口ワイン サンセールまたはブイイ・フュメ
	任意	赤
	白	ミュスカデまたはミュスカデ・シュール・リー
	ローヌ川流域 必須	赤
任意	赤	ローヌ北部産のシラー種の中価格帯ワイン
	白	コンドリュウ
フランス南部 任意	赤	コルビエール、フィットゥ、またはミネルヴォワ 国際的品種で造った IGP ヴァラエタルワイン
	ロゼ	例：コート・ドゥ・プロヴァンス。ローヌ南部産のロゼでもよい。
ドイツ 必須	白	いくらかの残糖のあるリースリング種、たとえばカビネットまたはシュペートレーゼ VDP の辛口リースリング種ワイン
	任意	リースリング種のアウスレーゼまたはベーレンアウスレーゼ（貴腐の影響を受けたブドウを使用） アイスヴァイン
オーストリア 必須	白	グリューナー・フェルトリーナー種のワイン

生産国／生産地域	ワインのスタイル	テースティングするワインの名称
<b>トカイ</b> 必須	白	トカイ・アスー
<b>ギリシャ</b> 任意	赤	ナウサまたはネメア
<b>イタリア</b> 必須	赤	パローロまたはバルバレスコ ヴァルポリチェッラまたはヴァルポリチェッラ・クラッシコ アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ キアンティ キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァまたはプルネッコ・ディ・モンタルチーノ イタリア南部の赤（例：タウラージ）
	白	ヴェネト地方で産出されるピノ・グリージョ種のワイン
任意	白	アルト・アディジェ地方、トレンティーノ地方、またはフリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 で産出されるピノ・グリージョ種のワイン ソアーヴェまたはソアーヴェ・クラッシコ
<b>スペイン</b> 必須	赤	リオハのレセルバまたはグラン・レセルバ リベラ・デル・ドウエロ プリオラート
	白	リアス・バイシャスまたはルエダ
任意	赤	モナストレル種をベースにしたワイン（例：フミーリャ）
<b>ポルトガル</b> 任意	赤	ドウロ、ダン、またはアレンテージョ
<b>アメリカ合衆国</b> 必須	赤	上質のカリフォルニアのカベルネ・ソーヴィニオン種またはメルロー種のワイン 例：ナパま たはソノマ ジンファンデル種のワイン 例：ドライ・クリーク・ヴァレーまたはローダイ
	白	上質のカリフォルニアのシャルドネ種のワイン 例：ソノマまたはサンタ・バーバラ
任意	赤	ウィラメット・ヴァレーのピノ・ノワール種のワイン 上質のカリフォルニアのピノ・ノワール種のワイン 例：ソノマまたはサンタ・バーバラ
	ロゼ	ホワイト・ジンファンデル
<b>カナダ</b> 任意	甘口の白	アイスワイン
<b>チリ</b> 必須	赤	上質のカルメネール種のワイン 例：カチャポアルまたはコルチャグア
任意	赤	低価格の大量生産の赤ワイン 上質のカベルネ・ソーヴィニオン種のワイン 例：マイボ、カチャポアルまたはコルチャグア
	白	シャルドネ種またはソーヴィニオン・ブラン種のワイン 例：カサブランカまたはサンアント ニオ
<b>アルゼンチン</b> 必須	赤	中価格帯のマルベック種のワイン
	白	上質のトロンテス種のワイン 例：サルタ（カファジャテ）
任意	赤	上質のカベルネ・ソーヴィニオン種のワインまたは赤のブレンドワイン 上質のマルベック種のワイン 例：ウコ・ヴァレーまたはルハン・デ・クージョ
<b>南アフリカ</b> 必須	赤	上質のピノタージュ種のワイン 例：ステレンボッシュ、パールまたはスワートランド
	白	樽を使った上質のシュナン・ブラン種のワイン 例：スワートランド
任意	赤	上質のカベルネ・ソーヴィニオン種のワイン 例：ステレンボッシュ
	赤／白	大量生産される低価格のブランド

生産国／生産地域	テースティングするワインの名称		
<b>オーストラリア</b> 必須	赤	上質のシラーズ種のワイン 例：パロッサまたはマクラレーン・ヴェール 上質のカベルネ・ソーヴィニオン種のワインまたはカベルネ・ソーヴィニオン種のブレンドワイン 例：クーナワラまたはマーガレット・リヴァー 上質のグルナッシュ種のワインまたはグルナッシュ種のブレンドワイン 例：マクラレーン・ヴェール	
	白	イーデン・ヴァレーまたはクレア・ヴァレーのリースリング種のワイン ハンター・ヴァレーのセミヨン種のワイン 上質のシャルドネ種のワイン 例：ヤラ・ヴァレー、モーニングトン半島またはタスマニア	
任意	赤	異なるスタイルまたは異なる品質レベルのシラーズ種のワイン 上質のピノ・ノワール種のワイン 例：ヤラ・ヴァレー、モーニングトン半島またはタスマニア	
<b>ニュージーランド</b> 必須	赤	ピノ・ノワール種のワイン 例：セントラル・オタゴ、マーティンボロまたはマールボロ	
	白	上質のソーヴィニオン・ブラン種のワイン 例：マールボロ	
	任意	赤	ホークス・ベイのボルドー品種のワインまたはブレンドワインまたはシラー種のワイン
		白	上質のシャルドネ種のワイン 例：マールボロまたはギズボーン 樽を使ったソーヴィニオン・ブラン種のワイン
<b>国を問わない</b> 任意	オレンジ	生産国／生産地域は問わず、オレンジワイン	

### 発泡性ワイン

生産国／生産地域	テースティングするワインの名称	
<b>シャンパーニュ</b> 必須	ノン・ヴィンテージ・シャンパーニュ	
	任意	同じ生産者からのヴィンテージ・シャンパーニュまたはプレステージ・キュヴェ
<b>フランス</b> 任意	クレマン	
<b>イタリア</b> 必須	アスティ、プロセッコ	
<b>スペイン</b> 必須	カバ	
<b>オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ、アメリカ合衆国</b> 必須	少なくとも一つのオーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ、アメリカ合衆国の伝統的方式で造られた発泡性ワイン	

### 酒精強化ワイン

生産国／生産地域	テースティングするワインの名称	
<b>スペイン</b> 必須	フィノまたはマンサニーリヤ	
	辛口のアモンティリャードまたは辛口のオロロソ	
任意	ミディアム・シェリーまたはクリーム・シェリー	
<b>ポルトガル</b> 必須	レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポートまたはヴィンテージ・ポート	年数表記トニー・ポート
<b>酒精強化したマスカット種のワイン</b> 任意	ミュスカ・ドゥ・ボーム・ドゥ・ヴニーズ ラザグレン・マスカット	



# 試験ガイダンス

## 試験の管理

試験は、WSET の認定プログラム・プロバイダー (APP) によって実施されます。APP は、APP ハンドブックに規定された WSET の方針と手順に従わなければなりません。

## 査定方法

WSET ワイン レベル 3 資格試験の合否判定は、テキストその他の持ち込み不可の理論試験とテースティング試験で行われます。総合評価で合格点を獲得するには、理論試験とテースティング試験の両方で正解率 55% 以上を得点する必要があります。

受験者は、両ユニットの試験を同じ言語で同時に受けなければなりません。ただし、片方のユニットに合格している場合に限り、別のユニットを再受験することができます。

## ユニット 1：理論試験

テキストその他の持ち込み不可で行われる理論試験は、規定 (Specification) に記されたユニット 1 を評価するために WSET が用意するもので、2 部構成になっています。

- ・ 第 1 部は多肢選択式問題で、50 問から成ります。ユニット全体にわたる知識と理解度が評価されます。
- ・ 第 2 部は記述式問題です。この部は 4 問から成り、配点はそれぞれ 25 点で、ユニットがカバーする知識の応用力が評価されます。

理論試験の試験時間は 2 時間です。

すべての試験問題は、公表されている学習要項に基づいていて、これらの問題に正解するのに必要な内容は、推奨される学習資料に記載されています。理論試験で合格点を獲得するには、第 1 部と第 2 部の両方で正解率 55% 以上を得点する必要があります。

## ユニット 2：テースティング試験

テースティング試験では、規定 (Specification) に記されたユニット 2 の評価を行います。この試験は認定校が学内で用意し、WSET が認定する学内のレベル 3 審査担当者が、WSET によって提供される評価概要を使用して採点を行います。結果の認定は、WSET が行います。

試験は 2 種類のワインのブラインドテースティングで行われ、ワインを正確に描写して、その観察事項から結論を導く能力が評価されます。テースティング試験の試験時間は 30 分です。

テースティング試験で合格点を獲得するには、正解率 55% 以上を得点する必要があります。

## WSET ワイン レベル 3 資格試験について

### ユニット 1：理論試験

**第 1 部：多肢選択式問題** — この部は多肢選択式問題 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、間違いに対して減点されることはありません。

**第 2 部：記述式問題** — この部は 4 問で構成され、配点は各質問とも 25 点です。解答は試験用紙の所定の欄に記入します。各質問または質問の一部の配点が試験用紙に記載されています。間違った解答に対して減点されることはありません。試験問題は次ページの表に示す内容で作成されます。

質問番号	学習要項
1	1 & 2
2	1 & 2
3	1, 2 & 5* (* 範囲 1 のみ)
4	1, 3, 4 & 5* (* 範囲 1 のみ)

**配点** — WSET ワイン レベル 3 資格の試験問題はすべて、シラバスで配分されている重点の比率を反映するように注意深く作成されます。多肢選択式問題の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	8
2	28
3	5
4	5
5	4
<b>50 点</b>	

記述式問題の出題比率の内訳は下表に示す通りです。学習要項 1 については、4 つの全質問に含めて評価が行われます。

学習要項	記述式問題の配点
2	70
3 & 4	20
5	10
<b>100 点</b>	

## ユニット 2：テースティング試験

この試験は、2 種類の非発泡性ワインのブラインドテースティングで行われます。試験に使われるワインは、テースティング推奨例の中から採用されることがあります。

解答は試験用紙の所定の欄に記入します。各質問または質問の一部の配点が試験用紙に記載されています。得点配分は、白ワインの描写と評価で 20 点、赤ワインの描写と評価で 21 点です。間違った解答に対して減点されることはありません。

## 試験結果の通知

試験結果の通知は、WSET によって次のように行われます。

- WSET は、APP が個々の受験者に試験結果を通知できるように、全受験者の成績評価を APP に送ります。
- WSET が受験者宛の手紙と合格証書を APP に送付し、書類は APP の責任において各受験者に転送されます。

## 多肢選択式問題例

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 3 資格の過去の試験問題を公表していません。出題される可能性のある問題とはどのようなものなのかが分かるように、問題例 5 問を以下に記載します。試験問題は、これに似た 50 問で構成されます。

### 1. ロゼ・ダンジュールのブレンドで主に使われるのはどのブドウ品種か？

- a. ガメイ種
- b. グロロー種
- c. マルベック種
- d. カベルネ・フラン種

### 2. シャンパーニュのボトルから澱を取り除く工程を何と呼ぶか？

- a. 抜き取り
- b. ルミュアージュ
- c. ラッキング
- d. デゴルジュマン

### 3. 次のうち、ワイン中の微生物の安定化を保証するものはどれか？

- a. 無菌濾過
- b. ラッキング
- c. 深層濾過
- d. 低温発酵

### 4. ポートの生産に使用されないのはどのブドウ品種か？

- a. ティンタ・ロリス種
- b. トウリガ・ナショナル種
- c. ユニ・ブラン種
- d. トウリガ・フランカ種

### 5. 次のうち、リベラ・デル・ドゥエロで重要な自然の要因はどれか？

- a. 海洋の影響
- b. 秋に発生する早朝の霧
- c. 標高の高さ
- d. ピレネー山脈から吹き降ろす冷氣

### 解答

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

# 記述式問題例

記述式問題は4問から成り、配点はそれぞれ25点です。出題される可能性のある問題とはどのようなものなのかが分かるように、問題例を以下に記載します。試験問題は、これに似た4問で構成されます。

## 質問1(25点)

### パート1

- a. シャルドネ種のブドウは、冷涼と温暖のどちらの気候でも生育できる。オーストラリアでシャルドネ種が栽培されている冷涼な気候の地域一つと温暖な気候の地域一つの例を挙げて、その気候が果実の特徴に与える影響について説明しなさい。

冷涼な気候： 3点

温暖な気候： 3点

- b. 垣根仕立て(VSP)は、冷涼な気候でシャルドネ種のブドウを栽培する際に使用されることの多い棚付け方法である。

ブドウ栽培者がこの方法を選択する理由を説明しなさい。

4点

### パート2

一部のシャルドネ種のワインは、円みのある感触で、バター、トースト、ヴァニラなどの強い香りを持つことがある。

- a. こうした特徴を達成するためにワイン醸造と熟成過程において使用できるかもしれない二つの方法を特定し、それを描写しなさい。それぞれの方法がこのワインのスタイルにどのような特徴を与えるのかについて説明しなさい。

方法1： 5点

方法2： 5点

- b. これらの特徴を持ったフランス産の高級シャルドネ・ワインを薦めて欲しいとお客様に頼まれた場合、どのワインを薦めるか？また、どのようなサービス温度でワインを給仕するか？

2点

- c. ワインの栓を開けたものの、すべて飲みきってしまったわけではない。あなたは残りのワインを、数日を超える期間にわたって保存したいと考えている。ワインを保存するのに相応しい方法を一つ挙げて、その保存原理を簡単に説明しなさい。

3点

# 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、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、親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 3 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テースティングをすることは認められません。これらの受講者は、WSET ワイン レベル3 資格のユニット 2 を受験する適格者とはなりません。そのような方がユニット 1 の試験に合格した場合、受験者は、その結果を記した成績評価を受け取りますが、WSET ワイン レベル3 資格を授与されることはありません。

### 1.2 推奨される事前の知識

**1.2.1** WSET ワイン レベル3 資格の受講者は、WSET ワインレベル2 資格を取得しているか、同等レベルの経験を有していることが推奨されます。ワイン レベル2 資格でカバーされる内容に関して十分な知識を持っているとお考えの場合は、受講申込前に、必要な知識レベルに達していることの認定を受けるにはどうすればよいのか、指導担当予定者にご相談ください。

**1.2.2** 英語を母国語としない受講者が英語で受験する場合、その受講者は、IELTS 6.5 以上を取得していること、あるいは同等のレベルであることを示すことができることを強くお勧めします。

**1.2.3** その他の言語で受験する受講者は、試験に使用される言語において同等の読み書きの能力を必要とされます。

## 2 試験の構成と結果

**2.1** 試験はテキストその他の持ち込み不可で行われ、受験者は、2 つのユニットから成る試験に合格しなければなりません。

**ユニット 1：**理論試験の試験時間は 2 時間で、2 部構成になっています。問題の構成は次の通りです。

- 多肢選択式問題 50 問
- 記述式問題 4 問 (各 25 点)

このユニットの試験に合格するには、各部の問題で正解率 55% 以上を得点する必要があります。

**ユニット 2：**テースティング試験の試験時間は 30 分で、試験内容は 2 種類のワインのブラインドテースティングです。このユニットの試験に合格するには、正解率 55% 以上を得点する必要があります。

WSET ワイン レベル3 資格を取得するためには、両方のユニットに合格しなければなりません。

**2.2** 両ユニットで合格点を取った受験者には、WSET ワイン レベル3 資格が授与され、すべての試験の合計得点に基づいて総合評価が与えられます。

それぞれのユニットに合格した受験者には、評価を記した成績表を送付します。すべてのユニットが終了した時点で、最終結果が送付されます。

**2.3** 成績評価は次の通りです。

合計得点の正解率が 80% 以上、各試験で 65% 以上を得点していること	Pass with distinction 合格 (優)
合計得点の正解率が 65% ~ 79%	Pass with merit 合格 (良)
合計得点の正解率が 55% ~ 64%	Pass 合格 (可)
合計得点の正解率が 45% ~ 54%	Fail 不合格 (不可)
合計得点の正解率が 44% 以下	Fail unclassified 不合格 (分類外)

**2.4** WSET は、成績評価のアルゴリズムと上述の成績の閾値を変更する権利を有します。

### 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 の試験担当者に通知してください。試験担当者および受験者のためのガイダンスは、必要に応じて WSET から入手できます。

**3.2** WSET では、このような受験者が受験に際して不利な立場に置かれるべきではないという方針を採っています。このような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 に通知するようにしてください。

### 4 再受験

**4.1** 試験に合格しなかった場合は、再受験を申し込むことができます。再受験を受ける回数に制限はありません。

**4.2** 一度試験に合格した受験者は、より高い成績評価を得るために再受験することはできません。

**4.3** 1 つのユニットに合格して残りのユニットを再受験する場合、合格した試験と同じ言語で受ける必要があります。

**4.4** 不合格だったユニットを再受験する受験者は、WSET ワインレベル3 資格の Pass with merit (合格 (良)) より上位の成績評価を得る資格はありません。

### 5 受験に際しての条件と注意事項

**5.1** 受験者は、以下の条件に従うことに同意した上で、テキストその他の持ち込み不可の試験を受けることができます。

- すべての受験者は、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。
- あらゆる試験で、解答は問題用紙と同じ言語で記入する必要があります。
- 試験は、ユニットごとに決められた時間内に終了させてください。
- 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、試験室を出るまで、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：テースティング用グラス、スピトゥーン、ペン、鉛筆、消しゴム、飲料水、個人的な身の回り品以外は入っていない小さなハンドバッグやショルダーバッグ。
- 受験者が試験室や試験用紙の写真撮ることは一切禁止されています。
- テースティング試験の際には、受験者は、香水やアフターシェーブローションなど、香りの強いものは使用しないでください。
- 電子機器の使用は一切禁止されています。
- 携帯電話を受験者の机の上に置いておくことは禁止されています。携帯電話は、電源を切り、見えないところ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、試験室を出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、すでに試験室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、他の受験者に迷惑が及ば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。
- ・ 試験が始まったら受験者は、試験室の外にいる間ずっと試験監督官がそばにいることができる場合を除き、試験室から出て、また試験室に戻ることはできません。
- ・ 試験を早く終了した受験者は、他の受験者の邪魔にならないことを条件に、終了時間 10 分前までは試験室を出ることができます。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、直ちに試験室を出るよう勧告されます。また、その試験用紙は試験審査委員会に提出され、その有効性に関する決定が行われます。
- ・ 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** 問題用紙と解答用紙は WSET の所有物で、受験者には返却されません。

**5.4** WSET は、不正な行為をしたと認定された受験者を、WSET の資格から恒久的に除外する権利を有します。

## 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、各自の認定校（APP）に連絡して、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ください。

**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、該当する認定校（APP）に連絡して、再審査請求手続きのための書類を入手してください。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とともに WSET に提出する必要があります。この期間を過ぎた再審査請求には応じられません。

## 7 受験者の満足

**7.1** 認定校（APP）が受験者の期待するサービスを提供していない、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を持つ受験者は、まず各自の認定校にご相談ください。それでも満足できる結果が得られない場合は、メールにて品質保証チーム [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) にご連絡ください。すべての苦情処理は秘密厳守で行われますが、WSET では匿名の苦情には対処できませんのでご了承ください。

## 8 WSET の規定

**8.1** WSET は、適当と考えられる場合、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 は、日本酒、ワイン、そしてスピリッツを対象とした以下の資格を提供しています。

WSET ワイン レベル1 資格 (600/1504/4)  
WSET ワイン レベル2 資格 (603/4432/5)  
WSET ワイン レベル3 資格 (601/6352/5)  
WSET ワイン レベル4 ディプロマ 資格  
WSET スピリッツ レベル1 資格 (600/1501/9)  
WSET スピリッツ レベル2 資格 (600/1507/X)  
WSET スピリッツ レベル3 資格  
WSET 日本酒 レベル1 資格 (603/2051/5)  
WSET 日本酒 レベル3 資格 (603/2066/7)

これらの資格の詳細については、WSET のウェブサイト、[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com) にてご確認ください。

## 規制

WSET は、資格・試験についての英国の監査機関である資格・試験規制局 (Ofqual) により、資格を授与する認定団体として認められています。必要に応じ、上述の資格名称の横に、Ofqual の認定番号を記載しています。

WSET は、アルコール飲料の製品知識とテスティング能力についての試験と認定資格の取り扱いに関し、**BS EN ISO 9001** の要求事項に準じた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 は、多様性・平等性の原則を支持し、その資格を受験するすべての人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、メールにて品質保証チーム [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) から入手可能です。

## WSET 各賞

試験において優れた成績を取めた受講者は表彰の対象となり、その場合対象者は、WSET から連絡を受けます。各賞についての詳細は、<https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/> をご覧ください。





# 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](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

第2版