

*“explorando el mundo
de los vinos y espirituosos”*



Especificaciones para la
**Cualificación Superior
Internacional** en Vinos
y Espirituosos **WSET®**

Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos de la WSET®

La Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos de la WSET® ha sido diseñada para aquellos alumnos que han realizado la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET® en otro idioma diferente al inglés y que desean continuar sus estudios en aquel idioma. Además, esta cualificación ofrece una cobertura más amplia de los vinos y espírituosos del mundo que la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos y tiene un mayor enfoque en la técnica de cata.

La disponibilidad de la Cualificación Superior Internacional depende de los APPs (Approved Programme Providers), que son las organizaciones acreditadas por la WSET® para dictar sus cursos. Podrá encontrar una lista de los APPs y de los idiomas en que podrá realizar las cualificaciones de la WSET® en el sitio web www.wsetglobal.com

Contenido

- 1-5** Introducción
 - 6-7** Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos WSET®
 - 8-15** Unidad Uno – Vinos y Espirituosos del Mundo
 - 16-21** Unidad Dos – Cata de Vino
 - 22-23** Orientaciones para el Examen
 - 24-25** Unidad Uno – Examen de Opción Múltiple
 - 26** Unidad Dos – Examen de Cata
 - 27-29** Normativa del Examen
 - 30-32** Notas
-

Las Cualificaciones de la Wine & Spirit Education Trust

WSET® Awards es la división de cualificaciones de la Wine & Spirit Education Trust.

La WSET® ofrece cualificaciones de calidad garantizada que ayudan a los interesados a conocer más sobre las bebidas alcohólicas y a desarrollar sus habilidades de cata.

Para lograrlo, la WSET®:

- establece vínculos con la industria de las bebidas para desarrollar programas de estudios adecuados
- acredita los centros de enseñanza que pueden ofrecer sus cualificaciones
- organiza los exámenes
- emite los títulos de los aspirantes que aprueban los exámenes.

El desarrollo y la acreditación de las cualificaciones de la WSET® es de exclusiva responsabilidad de la WSET® Awards, el Órgano de Acreditación de la Wine and Spirit Education Trust.

Marco de Cualificaciones

El gobierno del Reino Unido ha establecido una nueva autoridad reguladora denominada **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (OfQual).

Esta nueva autoridad regula las Organizaciones de Acreditación que ofrecen cualificaciones que se encuentran en el marco de cualificaciones y programas de estudios del Reino Unido, denominado *Qualifications and Curriculum Framework* (QCF). Todas las cualificaciones de la WSET® hasta el Nivel 3 están siendo presentadas para su inclusión en el QCF.

Qualifications and Curriculum Framework

Título Completo: Cualificación de Nivel 1 en Vinos de la WSET®

Nivel QCF: **1** **Número de Acreditación 600/1504/4**

Descripción: Esta cualificación ofrece al personal directamente relacionado con el servicio o venta del vino una introducción básica a los principales estilos de vinos existentes. La cualificación tiene como objetivo proporcionar los conocimientos básicos del producto y las habilidades necesarias para el almacenaje y servicio del vino, preparando a la persona para su primer trabajo en el sector de la hostelería o en la venta minorista de vino.

Título Completo: Cualificación de Nivel 1 en Servicio del Vino de la WSET®

Descripción: Esta cualificación toma como base los conocimientos y habilidades adquiridos en la Cualificación de Nivel 1 en Vinos y muestra cómo estos pueden ser utilizados en la restauración. Es ideal para quienes necesitan adquirir las habilidades básicas para el servicio del vino, así como para quienes desean dar sus primeros pasos en una carrera como sumiller.

Título Completo: Cualificación de Nivel 1 en Espirituosos de la WSET®

Nivel QCF: **1** **Número de Acreditación 600/1501/9**

Descripción: Esta cualificación ofrece al personal directamente relacionado con el servicio o la venta de espírituosos una introducción básica a las principales categorías de espírituosos disponibles. La cualificación tiene como objetivo proporcionar los conocimientos básicos del producto, preparando a la persona para desarrollar una función en el sector de la hostelería o en el sector de los espírituosos.

Título Completo: Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos de la WSET®

Nivel QCF: **2** **Número de Acreditación 600/1507/X**

Descripción: Esta cualificación ofrece una cobertura más amplia y más profunda en el área específica de los espírituosos y licores en comparación con el abordaje más general ofrecido por la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos. Esta cualificación ofrece una cobertura centrada en todas las categorías de producto en el área de los espírituosos, con la finalidad de utilizar estos productos junto con la teoría de la técnica de cata.

Qualifications and Curriculum Framework continuación

Título Completo: Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos de la WSET®

Nivel QCF: **2** **Número de Acreditación 600/1508/1**

Descripción: Esta cualificación ofrece una amplia cobertura de todas las categorías de productos en el área de las bebidas alcohólicas, juntamente con la teoría de la técnica de cata. Es adecuada para quienes tengan poca experiencia previa.

Título Completo: Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos de la WSET®

Descripción: La Cualificación Superior Internacional ofrece una cobertura más amplia de los vinos y espírituosos del mundo, dando mayor atención a la técnica de cata.

Título Completo: Cualificación de Nivel 3 en Vinos y Espirituosos de la WSET®

Nivel QCF: **3** **Número de Acreditación 600/1511/1**

Descripción: La Cualificación de Nivel 3 en Vinos y Espirituosos ofrece una cobertura más amplia de los vinos y espírituosos del mundo, dando mayor atención a la técnica de cata.

Título Completo: Diploma en Vinos y Espirituosos de la WSET® - Nivel 4

Descripción: Esta es una cualificación especializada, en la que los conocimientos detallados se combinan con factores comerciales y con un riguroso sistema para la evaluación profesional de los vinos y espírituosos. La obtención del Diploma es el paso previo recomendado por el *Institute of Masters of Wine* a los aspirantes que deseen obtener la admisión en este instituto.

Título Completo: Diploma de Honor en Vinos y Espirituosos de la WSET® - Nivel 5

Descripción: Este es un proyecto individual de investigación, en el cual los alumnos pueden desarrollar sus habilidades para el estudio, evaluación y análisis de un tema especializado de su elección dentro del área de los vinos y espírituosos.

BS EN ISO 9001:2008

WSET® Awards utiliza un Sistema de Gestión de Calidad que cumple con los requisitos de la BS EN ISO 9001:2008 para la gestión de acreditaciones para cualificaciones y exámenes en el ámbito del conocimiento del producto y de las competencias de cata de bebidas alcohólicas.



BS EN ISO 9001:2008
FS 66504

Cómo prepararse para la Cualificación Superior Internacional

Nuestra recomendación es que asista a un curso. El estudio en grupo con un profesor cualificado es la mejor manera de aprender a catar. Encontrará una lista de los APPs (Approved Programme Providers) existentes en el Reino Unido y en el resto del mundo en el sitio web de la WSET® (www.wsetglobal.com). Por favor, contacte directamente con los APPs para obtener informaciones sobre los programas que disponen.

También es posible prepararse para la cualificación a través del aprendizaje a distancia, lo cual es más flexible. En este caso, el alumno deberá inscribirse en el APP donde quiera realizar el examen. No obstante, en primer lugar deberá contactar con su APP local.

Desarrollo de las Competencias Clave

El gobierno del Reino Unido, a través de la autoridad reguladora *Office of the Qualifications and Examinations Regulator*, ha definido los niveles de conocimiento en 6 competencias clave: comunicación, aplicaciones numéricas, tecnología de información, trabajo con otros, mejora del autoaprendizaje y rendimiento y resolución de problemas

La Cualificación Superior Internacional WSET® no evalúa específicamente ninguna de estas competencias. Sin embargo, se considera que existen oportunidades para que el alumno pueda desarrollar y demostrar la adquisición de ciertas competencias clave.

Para el beneficio de los tutores y alumnos, ha sido desarrollado un mapa con las seis competencias clave. Este mapa incluye ejemplos de dónde, en el curso normal de la Cualificación Superior Internacional WSET®, es posible practicar y demostrar la adquisición de estas competencias. Es importante resaltar que las oportunidades para desarrollar y demostrar estas competencias pueden verse afectadas por el método de estudio utilizado.

La Cualificación Superior Internacional WSET® no cubre todas las competencias clave. Por este motivo, sugerimos a aquellos alumnos que deseen completar las competencias clave que se pongan en contacto con un especialista en este tema para que los pueda aconsejar adecuadamente.

No obstante, han sido identificadas dos de las competencias clave que el alumno podrá desarrollar y practicar:

- Comunicación
- Mejora del autoaprendizaje y rendimiento.

Para ayudar al tutor y al alumno, hemos creado guías de seguimiento de las competencias clave que un alumno debe ser capaz de demostrar cuando emprende la Cualificación Superior Internacional WSET®. Las guías de seguimiento están disponibles en el Manual del APP y en el sitio web de la WSET® (www.wsetglobal.com).

Estas guías identifican las oportunidades de desarrollo de las competencias clave que tienen lugar cuando, durante el curso de la Cualificación Superior Internacional WSET®, se utilizan las Guías del Tutor y el paquete de estudio de la Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos recomendados por la WSET®. Aquellos tutores que adopten métodos de enseñanza alternativos podrán generar oportunidades diferentes para el desarrollo y la demostración de las competencias clave.

Política de Diversidad e Igualdad

La WSET® Awards apoya el principio de diversidad e igualdad y es responsable por garantizar que todos los aspirantes a sus cualificaciones sean tratados con justicia y equidad. Podrá obtener una copia de nuestra política de diversidad e igualdad a través del Coordinador de Centros y Gerente de la Garantía de Calidad, WSET® Awards

Servicio de Atención al Cliente

La calidad y el alcance de los servicios que los clientes pueden esperar de la WSET® Awards se encuentran publicados en nuestra Declaración de Servicio al Cliente. Podrá obtener una copia de la misma a través del Coordinador de Centros y Gerente de la Garantía de Calidad, WSET® Awards.

Si eventualmente hubiera algún tipo de insatisfacción con respecto a los servicios prestados, por favor, contacte en primer lugar con el correspondiente APP. Si el asunto no fuera resuelto, por favor, entre en contacto con el Coordinador de Centros y Gerente de la Garantía de Calidad, WSET® Awards.

Premios

La WSET® Awards dispone de un sistema para premiar a los alumnos que obtengan excelentes notas en los exámenes. Los premios son patrocinados por empresas del sector de las bebidas y se destinan a los aspirantes que trabajan dentro de este sector en el Reino Unido, así como a un número más reducido de aspirantes que no están relacionados con este sector y de aspirantes de otros países. Normalmente, los premios consisten en visitas a las regiones productoras de vinos o espirituosos. En algunos casos, también se realizan entrevistas ulteriores para determinar los aspirantes más adecuados. Para más información y para obtener una lista actualizada de los premios, contacte awards@wset.co.uk

Por favor, tenga en cuenta que estos premios no consisten en ayudas económicas para financiar los estudios, sino que son un reconocimiento al desempeño en los exámenes.

Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos WSET® 6

Finalidad de la Cualificación

La Cualificación Superior Internacional está diseñada para ofrecer un conocimiento sólido de los principales vinos y espirituosos del mundo y de su importancia comercial en el mercado mundial. La cualificación ayudará a quienes deban realizar evaluaciones profesionales de vinos y espirituosos en lo que refiere a su calidad y valor comercial. La cualificación provee el detallado conocimiento del producto que se requiere para desarrollar las habilidades y competencias exigidas en el trabajo; por ejemplo, para la selección de productos en los sectores de la hostelería y de la venta minorista.

Quienes obtengan la Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos WSET® serán capaces de describir las características de los principales vinos y espirituosos del mundo y de dar información sobre los principales factores que influyen en el estilo, la calidad y el valor de los mismos. Consecuentemente, estarán en posición de aconsejar a la gerencia, de responder con conocimiento a las preguntas de los clientes y de realizar selecciones fundadas de vinos y espirituosos en diversas situaciones.

Estructura de la Cualificación	Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos WSET®
Unidades Principales	Unidad Uno – Vinos y Espirituosos del Mundo
	Unidad Dos – Cata de Vino

Para obtener la Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos WSET®, el aspirante deberá aprobar ambas unidades principales.

Objetivos de la Cualificación

Al completar esta cualificación, el aspirante será capaz de:

- explicar los factores clave que influyen la producción de los principales vinos y espirituosos del mundo y cómo estos factores influyen en el estilo, la calidad y el precio;
- describir con detalle las características de los principales vinos y espirituosos del mundo;
- aplicar los conocimientos sobre los principales vinos y espirituosos del mundo para hacer recomendaciones a clientes en variadas situaciones;
- identificar los principios del maridaje de vino y comida aplicables a los principales estilos de vino disponibles;
- utilizando la Técnica Sistemática de Cata WSET®, analizar vinos e identificar el estilo, la calidad y la banda de precio de vinos y espirituosos;
- exponer las cuestiones sociales, de salud, de seguridad y legales relacionadas con el consumo de vinos y espirituosos;
- proporcionar información y consejos a clientes y personal sobre el correcto almacenaje y servicio de vinos y espirituosos.

Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos WSET® 7

Las dos unidades se dividen a su vez en los siguientes elementos:

Título de la Unidad	Código del Elemento	Título del Elemento
Unidad Uno Vinos y Espirituosos del Mundo (6 créditos)	1.1	Producción del vino
	1.2	Vinos tranquilos del mundo
	1.3	Vinos espumosos del mundo
	1.4	Vinos generosos del mundo
	1.5	Espirituosos y licores del mundo
	1.6	Información y consejos para clientes y personal
Unidad Dos Cata de Vino (2 créditos)	2.1	Identificar y evaluar las características, la calidad y el valor comercial de los principales vinos del mundo

Admisión

No existen restricciones para acceder a la Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos de la WSET®. Los alumnos que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde es realizado el examen, y aquellos alumnos que opten no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud o religiosos, no podrán probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Estos aspirantes no podrán realizar el examen correspondiente a la Unidad 2 de la Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos WSET®. En estas situaciones, los aspirantes recibirán un documento en el que constará que han aprobado la Unidad 1, pero no les será concedida la Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos WSET®. Antes de inscribirse en el curso, los potenciales aspirantes deberán analizar con su correspondiente APP el nivel de conocimientos que poseen para asegurarse de que ésta es una cualificación adecuada para ellos.

Horas de Estudio

Para completar de forma satisfactoria el programa completo de dos unidades, se recomienda que el alumno dedique un mínimo de 80 horas. Estas horas serán, normalmente, una combinación de horas lectivas y de horas de estudio personal. Se recomienda un mínimo de 28 horas lectivas.

Vías de Progresión

Diploma en Vinos y Espirituosos de la WSET® - Nivel 4

Para poder ingresar al Diploma, los alumnos que hayan obtenido la Cualificación Superior Internacional deberán aprobar el Examen de Ingreso al Diploma, que deberá ser realizado en inglés o en alemán.

Por favor, entre en contacto directamente con el APP para informarse sobre la disponibilidad de este examen.

ELEMENTO UNO – PRODUCCIÓN DEL VINO

Resultados de Aprendizaje

1. Describir el efecto de la **localización** e identificar los principales factores que influyen en la **práctica de la viticultura**; explicar cómo influyen en el estilo, la calidad y el precio de los vinos producidos.
2. Identificar las principales opciones disponibles para la **vinificación, crianza y embotellado**; explicar cómo influyen en el estilo, la calidad y el precio de los vinos producidos.
3. Listar los **elementos que conforman el coste** del vino en el mercado local.

A	LOCALIZACIÓN
Clima	Clima regional, clima local y condiciones meteorológicas anuales
Suelo	Influencia de los tipos de suelo, orientación del viñero, <i>terroir</i>
B	VITICULTURA
La Vid	Definición de especie, variedades de vid, cruces, híbridos, clones, filoxera, portainjertos, injertos y selección de vid, problemas de la vid
El Viñedo	Ciclo anual del viñedo, rendimientos, conducción, poda, problemas del viñedo, vendimia
C	VINIFICACIÓN
Fermentación	Principios de la fermentación alcohólica, ajustes antes de la fermentación
Secuencia de la Producción, Equipos y Operaciones	Tinto, rosado, blanco, dulce Prensas, equipos de fermentación
D	CRIANZA Y EMBOTELLADO
Crianza	Influencia de la crianza, atributos del vino adecuado para la crianza, recipientes usados para la crianza, formas de abreviar la crianza
Clarificación	Definir clarificación, agentes utilizados en la clarificación
Filtración	Definir filtrado, tipos de filtros utilizados
Estabilización	Inestabilidad química y microbiológica y sus curas, esterilización en frío y embotellado en caliente
Envases y Tapones	Vidrio, PET, <i>bag-in-box</i> Tapón de corcho natural, tapón sintético, tapón de rosca

**ELEMENTO DOS
– VINOS TRANQUILOS DEL MUNDO**

Resultados de Aprendizaje

1. Identificar las principales **regiones y distritos** productores de vinos tranquilos de los principales países productores de vino del mundo y, cuando sea apropiado, las comunas importantes.
2. Identificar los **principales factores** que influyen en el estilo, la calidad y el precio de los vinos procedentes de las regiones y distritos identificados.
3. Describir las características de los principales vinos de las **regiones y distritos** identificados.

A	REGIONES Y DISTRITOS
FRANCIA	
General	Vin de France
Burdeos	Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Médoc, Haut-Médoc (Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux), Graves (Pessac-Léognan), Sauternes (Barsac), Saint-Emilion (satélites de Saint-Emilion), Pomerol, Fronsac, Côtes de Bordeaux, Entre-Deux-Mers
Sudoeste de Francia	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Côtes de Gascogne IGP, Jurançon
Borgoña	Bourgogne, Chablis (Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru), Côte de Nuits (Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges), Côte de Beaune (Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet), Côte Chalonnaise, (Rully, Mercurey, Givry, Montagny), Mâconnais (Pouilly-Fuissé, Mâcon-Villages), Beaujolais (Beaujolais Villages, Beaujolais Crus)
Loira	Val de Loire IGP, Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine (incluyendo Sur Lie), Anjou, Savennières, Coteaux du Layon, Saumur, Touraine, Chinon, Bourgueil, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon
Alsacia	Alsace, Alsace Grand Cru
Ródano	Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel
Languedoc Roussillon Provenza	Pays d'Oc IGP, Languedoc (Pic Saint Loup, La Clape), Minervois, Côtes du Roussillon (Côtes du Roussillon Villages), Fitou, Corbières, Bandol, Côtes de Provence
ITALIA	
Piamonte	Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi, Langhe. Dogliani, Roero
Trentino-Alto Adige	Trentino, Alto Adige
Friuli-Venezia Giulia	Collio, Friuli Grave

A	REGIONES Y DISTRITOS (continuación)
ITALIA (continuación)	
Veneto	Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Soave, Bardolino, Veneto IGT (Indicazione Geographica Tipica)
Toscana	Brunello di Montalcino, Chianti, Chianti Classico, Vernaccia di San Gimignano, Bolgheri, Vino Nobile di Montepulciano, Toscana IGT
Marche	Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi
Umbría	Orvieto
Lazio	Frascati
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo
Campania	Taurasi
Puglia (Apulia)	Copertino, Salice Salentino, IGT
Basilicata	Aglianico del Vulture
Sicilia	Sicilia IGT
ESPAÑA	
General	DO de Pago
	Calatayud, Cariñena, Navarra, Rioja, Catalunya, Penedès, Priorato, Ribera del Duero, Rueda, Toro, VdIT Castilla y León, Bierzo, Rías Baixas, Jumilla, Valencia, Yecla, La Mancha, Valdepeñas, VdIT de Castilla
PORTUGAL	
	Vinho Regional Duriense (Douro), Vinho Regional Minho (Vinho Verde), Vinho Regional Beiras (Bairrada, Dão), Vinho Regional Lisboa, Vinho Regional Tejo, Vinho Regional Península de Setúbal, Vinho Regional Alentejano (Alentejo)
ALEMANIA	
Mosel	Bernkastel, Piesport, Ruwer, Saar
Nahe	Schlossböckelheim
Rheingau	Geisenheim, Johannisberg, Rüdesheim
Rheinhessen	Nierstein
Pfalz (Palatinado)	Forst, Deidesheim
Baden	Kaiserstuhl-Tuniberg
Franken	
CENTRO Y SUDESTE DE EUROPA	
AUSTRIA	Wachau, Niederösterreich (Weinviertel), Burgenland (Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland)
GRECIA	Vinos regionales, Naoussa, Nemea, Santorini
HUNGRÍA	Tokaji
SUDÁFRICA	Coastal Region (Stellenbosch), Western Cape, Paarl, Constantia, Durbanville, Breede River Valley Region (Worcester, Robertson), Walker Bay, Elim, Elgin
AUSTRALIA	
Interregional	South Eastern Australia
South Australia (Australia del Sur)	Zona de Barossa (Barossa Valley, Eden Valley), Zona de Mount Lofty Ranges (Adelaide Hills, Clare Valley), Zona de Fleurieu (McLaren Vale), Zona de Limestone Coast (Coonawarra, Padthaway), Zona de Lower Murray (Riverland)

A REGIONES Y DISTRITOS (continuación)	
AUSTRALIA (continuación)	
New South Wales (Nueva Gales del Sur)	Hunter Valley, Riverina
Victoria	Zona de Port Phillip (Yarra Valley, Geelong, Monington Peninsula), Zona de Central Victoria (Heathcote)
Tasmania	
Western Australia (Australia Occidental)	Zona de South Western Australia (Margaret River), Región de Great Southern (Mount Barker, Frankland River)
NUEVA ZELANDA	
Isla del Norte	Auckland, Gisborne, Hawke's Bay, Martinborough
Isla del Sur	Canterbury, Marlborough, Nelson, Central Otago
NORTEAMÉRICA EE.UU.	
California	Napa County (Napa Valley AVA, Rutherford AVA, Oakville AVA, Mount Veeder AVA, Los Carneros AVA), Sonoma County (Russian River Valley AVA, Alexander Valley AVA, Dry Creek Valley AVA), Mendocino County, Monterey County, Santa Barbara County (Santa Maria Valley AVA), San Luis Obispo County (Paso Robles AVA)
Oregon	Willamette Valley AVA
Washington	Columbia Valley AVA (Yakima Valley AVA)
New York	Finger Lakes AVA
CANADÁ	
Ontario (Niagara Peninsula), British Columbia (Okanagan Valley)	
SUDAMÉRICA CHILE	
Coquimbo	Elqui, Limarí
Aconcagua	Casablanca, Leyda, San Antonio, Aconcagua
Valle Central	Curicó, Maipo, Rapel (Cachapoal, Colchagua)
Región del Sur	Bío Bío, Itata
ARGENTINA	Provincia de Mendoza (Valle de Uco, Luján de Cuyo, Maipú), Provincia de Salta (Cafayate), Provincia de San Juan, Provincia de Neuquén, Provincia de Río Negro

B PRINCIPALES FACTORES QUE INFLUYEN EN EL ESTILO, LA CALIDAD Y EL PRECIO DE LOS VINOS	
PRECIO Y CALIDAD	
Categorías	Económico, precio medio, precio alto, precio superior
Elementos del Coste	Precio de bodega (<i>ex-cellars</i>)/precio FOB, comisión del agente, tipo de cambio, transporte, almacenaje y distribución, impuestos, margen de beneficio
INFLUENCIAS	
Estilo	Clima, suelo, uvas, viticultura, vinificación, crianza, producción del vino, normas, valor comercial
Calidad	Microclimas, variaciones de añada, suelos, uvas, viticultura, vinificación, elaboración de las mezclas, crianza, normas que regulan la producción del vino
Otros	Fuerzas de mercado, niveles de producción, gestión de la marca, influencias políticas y culturales, influencias externas e inversión

**ELEMENTO TRES
– VINOS ESPUMOSOS DEL MUNDO**

Resultados de Aprendizaje

1. Identificar las principales **regiones y distritos** productores de vinos espumosos de los principales países productores de vino del mundo y, cuando sea apropiado, las comunas importantes.
2. Describir los **métodos de producción** utilizados para vinos espumosos.
3. Identificar los **principales factores que influyen en el estilo, la calidad y el precio** de los vinos espumosos procedentes de las **regiones y distritos** identificados.
4. Describir las características de los principales vinos espumosos de las **regiones** identificadas.

A	REGIONES Y DISTRITOS
Francia	Alsacia, Borgoña, Champagne, Limoux, Loira (Saumur, Vouvray)
España	Cava
Italia	Asti, Lambrusco, Prosecco
Alemania	Sekt
Nuevo Mundo	Australia, California, Nueva Zelanda, Sudáfrica
B	MÉTODOS DE PRODUCCIÓN
Métodos	Tradicional, transferencia, tanque, carbonatación
C	PRINCIPALES FACTORES QUE INFLUYEN EN EL ESTILO, LA CALIDAD Y EL PRECIO DE LOS VINOS
PRECIO Y CALIDAD	
Categorías	Económico, precio medio, precio alto, precio superior
Calidad	Sin añada (Non-vintage), de añada (Vintage), prestige cuvée
Elementos del Coste	Precio de bodega (<i>ex-cellars</i>)/precio FOB, comisión del agente, tipo de cambio, transporte, almacenaje y distribución, impuestos, margen de beneficio
INFLUENCIAS	
Estilo	Clima, uvas, mezcla, método de producción, crianza, definiciones de estilo, definiciones legales, valor comercial, identidad de la marca
Calidad	Microclimas, variaciones de añada, suelos, uvas, viticultura, vinificación, elaboración de las mezclas, crianza, normas que regulan la producción del vino
Otros	Fuerzas de mercado, niveles de producción, gestión de la marca, influencias políticas y culturales, influencias externas e inversión

**ELEMENTO CUATRO
– VINOS GENEROSOS DEL MUNDO**

Resultados de Aprendizaje

1. Identificar las principales **regiones y distritos** productores de vinos generosos de los principales países productores de vino del mundo.
2. Describir los **métodos de producción** utilizados para vinos generosos.
3. Identificar los **principales factores que influyen en el estilo, la calidad y el precio** de los vinos generosos procedentes de las **regiones y distritos** identificados.
4. Describir las características de los principales vinos generosos de las **regiones y distritos** identificados.

A	REGIONES Y DISTRITOS
Portugal	Madeira, Oporto (Valle del Douro)
España	Jerez
Francia	Vins Doux Naturels: Languedoc-Roussillon, Rhône (Ródano)
Australia	Rutherglen
B	MÉTODOS DE PRODUCCIÓN
Métodos	Encabezado para interrumpir la fermentación Encabezado después de la fermentación
C	PRINCIPALES FACTORES QUE INFLUYEN EN EL ESTILO, LA CALIDAD Y EL PRECIO DE LOS VINOS
PRECIO Y CALIDAD	
Categorías	Económico, precio medio, precio alto, precio superior
Elementos del Coste	Precio de bodega (<i>ex-cellars</i>)/precio FOB, comisión del agente, tipo de cambio, transporte, almacenaje y distribución, impuestos, margen de beneficio
INFLUENCIAS	
Estilo	Clima, uvas, mezcla, método de producción, crianza, definiciones de estilo, definiciones legales, valor comercial, identidad de la marca
Calidad	Microclimas, variaciones de añada, suelos, uvas, viticultura, vinificación, elaboración de las mezclas, crianza, normas que regulan la producción
Otros	Fuerzas de mercado, niveles de producción, gestión de la marca, influencias políticas y culturales, influencias externas e inversión

**ELEMENTO CINCO
– ESPIRITUOSOS Y LICORES DEL MUNDO**

Resultados de Aprendizaje

1. Seleccionar los procesos de producción de **espirituosos y licores** del mundo.
2. Clasificar los principales **espirituosos y licores** del mundo.
3. Exponer los **métodos de producción** y los **materiales base** utilizados para los espirituosos y licores identificados.
4. Definir los **términos de etiquetado** más importantes para espirituosos y licores, tanto para los económicos y de gran volumen de producción como para los de calidad superior (*premium*).
5. Describir las características de los principales **espirituosos y licores**.

A	PROCESOS DE PRODUCCIÓN
Procesos de Producción	Conversión, fermentación, destilación, crianza, elaboración de las mezclas
Destiladores	Alambique, destilador continuo
B	ESPIRITUOSOS Y LICORES
Brandy y Otros Espirituosos de Uva	Cognac, Armagnac, aguardiente de uva, marc, grappa, brandy español
Whiskies	Escocés, Irlandés, Canadiense, Bourbon, Tennessee
Ron y Otros Espirituosos de Caña	Estilos: Blanco (White), Dorado (Golden), Oscuro/Negro (Dark)
Tequila y Mezcal	Plata (Silver), Oro (Gold), Reposado, Añejo
Vodka	Neutro, Premium, Super Premium
Ginebra y Otros Espirituosos Aromatizados	Ginebra, espirituosos aromatizados con anís
Licores	Hierbas aromáticas, cítricos, frutas de hueso, semillas, granos y legumbres, productos de granja
C	TÉRMINOS DE ETIQUETADO MÁS IMPORTANTES
Brandy	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanish, VS, VSOP, XO, Napoleon, Hors d'Age
Whisky	Escocés: Blended, Malt
	Irlandés
	Whiskey Americano: Bourbon, Tennessee, Canadian
Ron	Blanco/white, dorado/golden, oscuro/negro/dark
Tequila	Silver/Plata, Gold/Oro, Reposado, Añejo, 100% Agave
Vodka	Premium
Ginebra	Distilled Gin, London Dry Gin
Licores	

**ELEMENTO SEIS
– INFORMACIÓN Y CONSEJOS PARA CLIENTES Y PERSONAL**

Resultados de Aprendizaje

1. Ofrecer información sobre las **características del estilo** de los principales vinos y espirituosos del mundo.
2. Aplicar el conocimiento del producto para hacer recomendaciones de vinos y espirituosos que se ajusten a lo que el cliente pretende en términos de **estilo, calidad y precio**.
3. Aplicar los **principios del maridaje de vino y comida**.
4. Dar recomendaciones a clientes y personal sobre la **venta y el servicio de vinos y espirituosos**.
5. Identificar los **defectos más comunes** que se pueden encontrar en el vino y ofrecer información sobre las posibles causas de estos defectos.
6. Exponer las **cuestiones sociales, de salud, de seguridad y legales** relacionadas con el consumo de vinos y espirituosos.

A	CARACTERÍSTICAS DEL ESTILO
Describir utilizando la Técnica Sistemática de Cata WSET®	Aspecto, nariz, boca, conclusiones
B	CALIDAD Y PRECIO
Categorías	Económico, precio medio, precio alto, precio superior
C	PRINCIPIOS DEL MARIDAJE DE VINO Y COMIDA
Consideraciones sobre el Vino	Cuerpo, intensidad del sabor y carácter de la fruta, acidez, textura/taninos, dulzor
Consideraciones sobre la Comida	Intensidad del sabor, agrio, <i>umami</i> , dulce, salado, especias, intensidad/riqueza (“peso”), grasa y oleosidad
D	VENTAS Y SERVICIO
Almacenaje	Condiciones óptimas, almacenaje a corto y a largo plazo, rotación de las existencias
Servicio	Secuencia del servicio, temperaturas de servicio, apertura y decantación, copas y material, acompañamientos
Vino	Gusto del cliente, precio, ocasión, necesidades del cliente
E	DEFECTOS MÁS COMUNES
Defectos	Oxidación, olor a corcho, anhídrido sulfuroso, refermentación, ácido acético, ácido sulfhídrico, cristales de ácido tartárico
F	CUESTIONES SOCIALES, DE SALUD, DE SEGURIDAD Y LEGALES
Responsabilidad Social	Consumo moderado de alcohol

ELEMENTO UNO

- IDENTIFICAR Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS, LA CALIDAD Y EL VALOR COMERCIAL DE LOS PRINCIPALES VINOS DEL MUNDO

Resultados de Aprendizaje

1. Aplicar la **Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3** para describir las principales características de los vinos.
2. Sacar conclusiones sobre el **nivel de calidad, identidad y categoría de precio** de los principales vinos.
3. Utilizando la **Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3**, demostrar la capacidad para redactar notas de cata de vinos precisas.

TÉCNICA SISTEMÁTICA DE CATA DE VINO WSET® NIVEL 3

ASPECTO	
Claridad	claro o turbio (¿defecto?)
Intensidad	pálida – media(-) – media – media(+) – profunda
Color	blanco rosado tinto
	verde limón – limón – dorado – ámbar – marrón rosa – salmón – naranja púrpura – rubí – granate – teja – marrón
Otras observaciones	ej. ribete vs. centro, piernas/lágrimas, sedimento, efervescencia

NARIZ	
Condición	limpia – no limpia (defecto: oxidado – en mal estado – olor a corcho – otro)
Intensidad	ligera – media(-) – media – media(+) – pronunciada
Evolución	joven – en evolución – evolucionado – cansado/pasó su mejor momento ¿oxidación deliberada?
Características del aroma	ej. frutas, flores, especias, hortalizas, aromas a roble, otros

BOCA	
Dulzor	seco – casi seco – semisecco – semidulce – dulce – muy dulce
Acidez	baja – media(-) – media – media(+) – alta
Tanino	bajo – medio(-) – medio – medio(+) – alto
Alcohol	bajo – medio(-) – medio – medio(+) – alto vinos generosos: nivel (bajo – medio – alto)
Cuerpo	poco – medio(-) – medio – medio(+) – mucho
Intensidad del sabor	ligera – media(-) – media – media(+) – pronunciada
Características del sabor	ej. frutas, flores, especias, hortalizas, sabores a roble, otros
Otras observaciones	ej. equilibrio, textura vinos espumosos: burbuja (delicada – cremosa – agresiva)
Persistencia	corta – media(-) – media – media(+) – larga

CONCLUSIONES				
Calidad	defectuosa – pobre – aceptable – buena – muy buena – excelente			
Estado para el consumo/potencial para el envejecimiento	Demasiado joven	Puede beberse ahora, pero tiene potencial para envejecer	Beber ahora: no destinado al envejecimiento	Demasiado viejo
Identidad	ej. localización (país, región) ej. variedad(es) de uva			
Categoría de Precio	económico – precio medio – precio alto – precio superior			

OTRAS OBSERVACIONES: EQUILIBRIO Y TEXTURA

EQUILIBRIO	
Dulzor	¿austero, fino o empalagoso, pegajoso?
Acidez	¿agria, refrescante o blanda, pesada?
Nivel de Taninos	¿bien integrados, suaves o ásperos, amargos?
Alcohol	¿delicado, ligero o caliente, ardiente?
Fruta	¿apagada, delgada, neutra o jugosa, dominante?
En General	¿elegante, armonioso o inarmónico, tosco?

TEXTURA	
Tanino – “grano”	¿sedoso, de grano fino, aterciopelado, maduro o rugoso, grueso, secante?
Tanino (vinos blancos)	¿ceroso, amargo, secante, grueso?
Viscosidad	¿acuosa, delgada, o cremosa, que cubre la boca?
Dióxido de Carbono	¿efervescencia ligera, efervescencia picante? burbuja delicada, burbuja cremosa, burbuja agresiva

CARACTERÍSTICAS DEL AROMA Y DEL SABOR

FRUTA / FLORAL	
Floral	acacia, camomila, sauco, árbol en flor, rosa, violeta (¿delicada o aromática?)
Fruta Verde	manzana (¿verde/roja?), grosella espinosa, pera, uva (¿simple/genérica o específica? ¿fresca o cocida? ¿madura o no madura?)
Fruta Cítrica	pomelo, limón, lima (¿zumo o cáscara?) (¿simple/genérica o específica? ¿fresca o cocida? ¿madura o no madura?)
Fruta de Hueso	melocotón, albaricoque, nectarina (¿fresca o seca?) (¿simple/genérica o específica? ¿fresca o cocida? ¿madura o no madura?)
Fruta Tropical	plátano, kiwi, lichi, mango, melón, fruta de la pasión, piña (¿simple/genérica o específica? ¿fresca o cocida? ¿madura o no madura?)
Fruta Roja	grosella roja, arándano rojo, frambuesa, fresa, cereza roja, ciruela (¿simple/genérica o específica? ¿fresca o cocida? ¿madura o no madura?)
Fruta Negra	grosella negra, zarzamora, arándano azul, cereza negra (¿simple/genérica o específica? ¿fresca o cocida? ¿madura o no madura?)
Fruta Seca	higo, ciruela pasa, pasa, sultana, <i>kirsch</i> , en mermelada, cocida, horneada, frutas en compota, frutas en conserva

CARACTERÍSTICAS DEL AROMA Y DEL SABOR continuación

ESPECIAS/HORTALIZAS	
Sin madurez	pimiento verde, hierba, pimienta blanca, follaje, tomate, patata
Herbáceo	hierba, espárrago, hoja de grosella negra
Herbario	eucalipto, menta, medicinal, lavanda, hinojo, eneldo
Hortalizas	repollo, guisantes, alubias, aceituna (¿negra/verde?) (¿fresca? ¿cocida?)
Especias Dulces	canela, clavo, jengibre, nuez moscada, vainilla
Especias Picantes	pimienta negra/blanca, regaliz, enebro

ROBLE/OTROS	
Simplicidad/Neutralidad	simple, neutro, indefinido
Autolítico	levadura, galleta, pan, pan tostado, lías
Lácteo	mantequilla, queso, nata, yogur
Roble	vainilla, pan tostado, cedro, madera tostada, humo, resinoso
Grano	almendra, coco, avellana, nuez, chocolate, café
Madurez	vegetal, champiñón, heno, hojas mojadas, piso forestal, caza, sabroso, tabaco, cedro, miel, cereal
Animal	cuero, carne, corral
Mineral	tierra, petróleo, goma, alquitrán, pedregoso/acerado, lana mojada

DEFECTOS EN EL AROMA

Oxidación/ en mal estado	caramelo, <i>toffee</i> , ranciedad, aromas a jerez
Olor a corcho	moho, cartón húmedo, TCA
Avidez Volátil	vinagre, quitaesmalte
Reducción	repollo, huevos, sudor, goma, desagüe obstruido

B		
PRINCIPALES VINOS DE LAS REGIONES Y DISTRITOS		
País/ Región	Estilo	Nombre de los vinos a catar
VINOS TRANQUILOS		
BURDEOS	Tinto	Bordeaux AC genérico Médoc o Haut-Médoc Cru Classé Saint-Emilion Grand Cru
	Blanco Seco	Bordeaux AC, Graves o Pessac-Léognan
	Blanco Dulce	Sauternes o Barsac
SUDOESTE DE FRANCIA	Tinto	Cahors o Madiran
BORGOÑA	Tinto	Beaujolais y Beaujolais (Villages o Cru) Bourgogne Rouge AC genérico Vino de la Côte d'Or (Commune o Premier Cru)
	Blanco	Chablis (Commune o Premier Cru) Chassagne-Montrachet, Meursault o Puligny-Montrachet (Commune o Premier Cru)
VALLE DEL RÓDANO	Tinto	Côtes du Rhône o Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape o Gigondas Cornas, Saint-Joseph, Côte Rôtie o Hermitage
SUR DE FRANCIA	Tinto	Corbières, Fitou o Minervois Cualquier vino varietal con IGP de variedad de uva internacional
VALLE DE LOIRA	Blanco	Muscadet Sur Lie Vouvray Sec, Vouvray Demi Sec, Savennières o cualquier otro blanco que tenga como base la Chenin Blanc Pouilly-Fumé o Sancerre
ALSACIA	Blanco	Riesling Gewurztraminer, Pinot Gris o Pinot Blanc
ALEMANIA	Blanco	Riesling QbA o Kabinett Riesling Spätlese o Auslese Riesling seco de gama de entrada o gama media Riesling seco Erstes Gewächs (o de calidad equivalente)
AUSTRIA	Blanco	Grüner Veltliner de Wachau
HUNGRÍA	Blanco	Tokaji Aszú
ITALIA	Tinto	Barolo o Barbaresco Valpolicella o Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Cualquier vino tinto del sur de Italia
	Blanco	Soave o Pinot Gris Cualquier blanco varietal con IGT de estilo moderno
ESPAÑA	Tinto	Tinto de estilo moderno de Cataluña o Navarra Ribera del Duero Rioja Reserva o Gran Reserva
	Blanco	Rías Baixas o Rueda
PORTUGAL	Tinto	Douro, Dão o Alentejo
GRECIA	Tinto	Naoussa o Nemea
SUDÁFRICA	Tinto	Vino de mezcla de alta gama que tenga como base Cabernet Sauvignon Pinotage
	Blanco	Chenin Blanc

B PRINCIPALES VINOS DE LAS REGIONES Y DISTRITOS (continuación)		
País/Región	Estilo	Nombre de los vinos a catar
VINOS TRANQUILOS		
AUSTRALIA	Tinto	Shiraz de Barossa Cabernet Sauvignon de Coonawarra Marca económica de gran volumen
	Blanco	Chardonnay con roble de gama alta Riesling de Clare Valley o de Eden Valley Semillon de Hunter Valley
NUEVA ZELANDA	Tinto	Pinot Noir
	Blanco	Sauvignon Blanc Chardonnay
ESTADOS UNIDOS	Tinto	Cabernet Sauvignon de Napa (o de subzona de Napa) Pinot Noir de gama alta (ej. Carneros, Russian River, Santa Barbara, Oregon) Zinfandel de California
	Blanco	Chardonnay con roble de calidad alta Sauvignon Blanc con roble de calidad alta (Fumé Blanc)
CHILE	Tinto	Carmenère Cabernet Sauvignon
	Blanco	Sauvignon Blanc de gama media
ARGENTINA	Tinto	Cabernet Sauvignon Malbec
	Blanco	Torrontés
ESPUMOSOS		
GENERAL		Cualquier Brut de calidad básica, elaborado por el método de tanque
CHAMPAGNE		Champagne sin añada (Non-vintage)
FRANCIA		Vino espumoso de Crémant AC, Vouvray o Saumur
ITALIA		Asti
ESPAÑA		Cava
NUEVO MUNDO		Vino espumoso de gama alta del Nuevo Mundo
GENEROSOS		
ESPAÑA		Fino o Manzanilla Amontillado Seco u Oloroso Seco Jerez de mezcla de dulzor medio o dulce
PORTUGAL		Oporto LBV Oporto Tawny 10 años
NUEVO MUNDO		Muscat australiano
Los espirituosos y licores no forman parte de la evaluación de la Unidad Dos. Sin embargo, la WSET® recomienda firmemente que los alumnos tengan la oportunidad de catar los siguientes espirituosos:		
ESPIRITUOSOS Y LICORES		
WHISKY ESCOCÉS		Single Malt
OTRO WHISK(E)Y		Escocés: Blended, Irlandés, Bourbon o Canadiense
COGNAC		VSOP, XO
OTRO BRANDY		Armagnac, Grappa, Marc o Brandy Español
OTROS ESPIRITUOSOS		Ron, Tequila, Vodka o Ginebra

1 Método de Evaluación

Unidad Uno

- La Unidad Uno se evaluará por medio de un examen a libro cerrado preparado por la WSET® Awards. Para aprobar el examen, el aspirante deberá obtener una nota mínima de 55%.

El examen consiste en 50 preguntas de opción múltiple y evaluará los conocimientos y comprensión de los temas de la unidad.

El examen debe completarse en 45 minutos.

Todas las preguntas del examen se basan en los resultados de aprendizaje publicados en estas especificaciones. Los materiales de estudio recomendados contienen todas las informaciones necesarias para responder correctamente las preguntas.

Unidad Dos

- La Unidad Dos se evaluará por medio de la cata ciega de un vino, la cual será preparada y evaluada internamente. El examen evaluará la aplicación por parte del alumno de los resultados de aprendizaje relacionados con la práctica. WSET® Awards suministrará el documento con las instrucciones de la evaluación. El examen práctico de cata debe completarse en 15 minutos. El examen de la Unidad Dos solo puede ser preparado y clasificado por Evaluadores Internos de Nivel 3 aprobados por la WSET®.

Los aspirantes deberán realizar los exámenes correspondientes a las dos unidades. Solo podrán realizar el examen de una de las unidades aquellos aspirantes que

se presentan nuevamente a examen por no haber aprobado una de las unidades.

La WSET® Awards no otorga títulos a los aspirantes que debido a su grave estado de salud no puedan realizar los exámenes. Para obtener la cualificación es necesario cumplir con todos los requisitos de evaluación.

2 Administración del Examen

Los exámenes son administrados por los APPs (Approved Programme Providers) de la WSET®. Administrativamente, los APPs deben cumplir con los criterios y los códigos de práctica establecidos en el Manual Operativo.

3 Comunicación de los Resultados

Los resultados de los exámenes son comunicados por la WSET® Awards de la siguiente forma:

Los APPs reciben una lista con las notas de todos los aspirantes, siendo los APPs los que comunican los resultados a los aspirantes. El plazo para la comunicación de los resultados a los APPs es de 4 a 5 semanas desde la recepción de los exámenes completados.

La emisión de los títulos de los aspirantes que hayan aprobado es realizada por los APPs.

4 Sobre el examen de la Cualificación Superior Internacional WSET®

La Wine & Spirit Education Trust no facilita copia de exámenes anteriores de la Cualificación Superior Internacional WSET®.

Unidad Uno – Examen de Opción Múltiple

Los exámenes de opción múltiple son cuidadosamente elaborados para reflejar la importancia asignada a los diferentes elementos de la Unidad Uno. La siguiente tabla indica el número de preguntas de cada elemento de la Unidad Uno que contendrá el examen.

Especificaciones para el Examen de Opción Múltiple – Cuadro de Control

Unidad	Elemento	Nº preguntas
1.1 Producción del Vino	Localización Viticultura Vinificación Crianza y embotellado Elementos del Coste del Vino	7
1.2 Vinos Tranquilos del Mundo	Francia Italia España Portugal Alemania Europa Central y Sudeste de Europa Australia Nueva Zelanda Sudáfrica Norteamérica América Central y Sudamérica Factores que influyen en el estilo, la calidad y el precio de los vinos	26
1.3 Vinos Espumosos del Mundo	Regiones y distritos Métodos de producción Factores que influyen en el estilo, la calidad y el precio de los vinos	4
1.4 Vinos Generosos del Mundo	Regiones y distritos Métodos de producción Factores que influyen en el estilo, la calidad y el precio de los vinos	4
1.5 Espirituosos y Licores	Procesos de Producción Espirituosos y Licores Factores que influyen en el estilo, la calidad y el precio de los espirituosos	6
1.6 Información y Consejos para Clientes y Personal	Características del estilo Calidad y precio Principios del maridaje de vino y comida Ventas y servicio Defectos más comunes Cuestiones sociales, de salud, de seguridad y legales	3
Total de preguntas		50

Unidad Uno - Examen de Opción Múltiple

Para que los alumnos puedan tener una idea del tipo de preguntas con las que se podrán encontrar en el examen, se brinda a continuación una selección de preguntas ejemplificativas. Las respuestas están indicadas al final. El examen consiste en **50** preguntas similares a éstas.

1. ¿Cuál de las siguientes descripciones define mejor el estilo del Riesling de Alsacia?
 - a) Seco con acidez alta y con nariz que recuerda a petróleo.
 - b) Semidulce con acidez alta y con nariz que recuerda a petróleo.
 - c) Seco con acidez baja y nariz melosa.
 - d) Semidulce con acidez baja y nariz melosa.
2. ¿En qué consiste el "remontado"?
 - a) En remover de las lías en el tanque durante la fermentación.
 - b) En bombear el mosto sobre las pieles durante la fermentación.
 - c) En calentar el mosto para fomentar la fermentación.
 - d) En dirigir los sedimentos hacia el corcho en los espumosos fermentados en botella.
3. ¿Cuál es la principal variedad de uva presente en el vino de mezcla Rosé D'Anjou?
 - a) Gamay.
 - b) Grolleau.
 - c) Malbec.
 - d) Cabernet Franc.
4. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un sistema de conducción baja y poda en vara para el cultivo de la vid?
 - a) Guyot simple.
 - b) Gobelet.
 - c) Lenz Moser.
 - d) Cruceta.
5. ¿Cuál de los siguientes estilos de Champagne es el más seco?
 - a) Seco.
 - b) Brut.
 - c) Extra Dry.
 - d) Extra Brut.
6. ¿Qué indica la palabra "Erzeugerabfüllung" en una etiqueta de vino alemán?
 - a) Que el vino ha sido premiado con una medalla en una competición de cata regional.
 - b) Que el vino ha sido embotellado por el productor.
 - c) Que es un vino producido orgánicamente.
 - d) Que es un vino apto para diabéticos.
7. ¿En qué región de Italia está la DOCG de Gavi?
 - a) Piamonte.
 - b) Lombardía.
 - c) Veneto.
 - d) Toscana.
8. ¿Cuál de los siguientes pares están correctamente relacionados?
 - a) Condrieu y Marsanne.
 - b) Saint-Péray y Grenache.
 - c) Saint-Joseph y Syrah.
 - d) Côte-Rôtie y Cinsault.
9. ¿Cómo se detectan los taninos cuando se cata un vino tinto maduro?
 - a) Salivación en las zonas laterales de la lengua.
 - b) Sensación de ardor en el fondo de la boca.
 - c) Sensación secante en la boca.
 - d) Olor a lana.
10. ¿Qué significa la palabra "Quinta" en una botella de vino de Oporto?
 - a) Añada.
 - b) Bodega.
 - c) Variedad de uva.
 - d) Estilo.
11. ¿Cuál de las siguientes es una región vinícola de Grecia?
 - a) Nemea.
 - b) Ribatejo.
 - c) Lazio.
 - d) Elqui.

12. ¿Cuál de las siguientes descripciones NO está permitida en una etiqueta si el vino va a venderse dentro de la UE?
- Catalunya Cabernet Sauvignon.
 - Coonawarra Shiraz.
 - Napa Valley Zinfandel.
 - New Zealand Chablis.
13. ¿Cuál de los siguientes estilos de vino puede clasificarse como Entre-Deux-Mers AC?
- Solo vino blanco.
 - Solo vino tinto.
 - Solo blanco y tinto.
 - Blanco, tinto y rosado.
14. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera?
- El Bourbon puede ser elaborado en cualquier lugar de los EE.UU.
 - El Bourbon es elaborado utilizando solamente cebada malteada.
 - El whisky canadiense es elaborado utilizando solamente centeno.
 - El whisky canadiense se destila normalmente en alambique.
15. ¿Qué son las “Criaderas”?
- Etapas en el sistema de solera.
 - Almacenes para la crianza del Jerez.
 - Recipientes en los que se transporta el Jerez.
 - Esteras en las cuales se secan las uvas.
16. ¿Cuál de los siguientes *villages* está en el distrito de Grande Champagne?
- Bouzy.
 - Cramant.
 - Segonzac.
 - Ay.
17. ¿En qué estado de Australia se encuentra Margaret River?
- Nueva Gales del Sur.
 - Victoria.
 - Australia del Sur.
 - Australia Occidental.
18. ¿Cuál es el nombre que se le da al proceso por medio del cual se retira el sedimento de una botella de Champagne?
- Débourbage.
 - Remuage.
 - Buttage.
 - Dégorgement.
19. ¿Cuál de los siguientes espirituosos debe ser destilado a partir de fruta?
- Vodka.
 - Ginebra.
 - Armagnac.
 - Tequila.
20. ¿Dónde se encuentra la región de Aconcagua?
- España.
 - Chile.
 - Argentina.
 - Uruguay.

Respuestas			
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

Unidad Dos - Examen de Cata

Los aspirantes deberán catar un vino a ciegas y escribir un análisis utilizando la Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3.

Los aspirantes deberán identificar el vino e indicar la banda de precios en tienda de dicho vino.

El examen de cata tiene un valor de 25 puntos.

1 Requisitos de Ingreso

1.1 Elegibilidad

1.1.1 Los aspirantes que soliciten realizar el examen deben tener la edad mínima legal para comprar bebidas alcohólicas en el país donde se realiza el examen, o estar preparándose para el examen como parte de un programa de estudio reconocido y a tiempo completo, o contar con la autorización de sus padres.

1.1.2 Los aspirantes que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde es realizado el examen, o aquellos aspirantes que opten no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud o religiosos, no podrán probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Estos aspirantes no podrán realizar el examen correspondiente a la Unidad 2 de la Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos WSET®. En estas situaciones, los aspirantes recibirán un documento en el que constará que han aprobado la Unidad 1, pero no les será concedida la Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos WSET®.

1.1.3 No existen restricciones de ingreso a la Cualificación Superior Internacional WSET® debido a que pueda coincidir con otras cualificaciones o con partes de otras cualificaciones.

1.2 Conocimientos Previos Recomendados

1.2.1 Se recomienda a los aspirantes haber obtenido la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®. A aquellos aspirantes que consideren que tienen un nivel de conocimientos suficientemente bueno de los temas del plan de estudio del Nivel 2, se les recomienda que se pongan en contacto con su futuro tutor antes de inscribirse en alguno de los cursos a fin de validar sus niveles de conocimientos previos.

1.2.2 La alfabetización y aptitud numérica requeridas para el examen son las siguientes:

Alfabetización: Nivel 2 de las competencias básicas para los estándares nacionales del Reino Unido o nivel de alfabetización equivalente en el idioma en que se realiza el examen.

Aptitud numérica: Nivel 2 de las competencias básicas para los estándares nacionales del Reino Unido o equivalente.

2 Formato y Resultados

2.1 Los aspirantes deberán aprobar un examen a libro cerrado que se compone de dos unidades.

Unidad Uno: Examen escrito que consiste en 50 preguntas de opción múltiple. Debe completarse en 45 minutos. Se requiere una nota mínima de 55% para aprobar esta unidad de la cualificación.

Unidad Dos: Examen práctico de cata bajo la forma de cata ciega de un vino. Debe completarse en 15 minutos. Se requiere una nota mínima de 55% para aprobar esta unidad de la cualificación.

2.2 Los aspirantes que aprueben las dos unidades obtendrán la Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos WSET® y recibirán como nota el promedio de las notas obtenidas en cada una de las unidades.

A aquellos aspirantes que aprueben solo una de las unidades se les entregará un documento con la indicación de la nota obtenida en la unidad que han aprobado. Una vez que el aspirante haya aprobado la unidad restante, se le entregará el resultado final.

Los resultados de los aspirantes que hayan aprobado serán enviados a los APPs en el plazo de 4 a 5 semanas desde la recepción de los exámenes completados.

Los resultados se clasifican de la siguientes forma:

Media de 80% o superior y ninguna de las unidades con menos de 65%	Aprobado con Distinción
Media de entre 65% y 79%	Aprobado con Mérito
Media de entre 55% y 64%	Aprobado
Media de entre 45% y 54%	Reprobado
Media de 44% o inferior	Reprobado sin clasificar

3 Situaciones Especiales

Los aspirantes que posean requisitos especiales para la realización del examen, pero que puedan realizar evaluaciones individuales escritas, deberán informar al responsable de los exámenes del APP sobre estos requisitos especiales al momento de la inscripción. Los responsables de los exámenes y los aspirantes a los exámenes pueden solicitar mayores informaciones a la WSET® Awards. Es política de la WSET® Awards que estos aspirantes no se encuentren en desventaja en los exámenes.

Los aspirantes son responsables por informar a sus correspondientes APPs, antes de cada evaluación, sobre cualquier requisito especial que posean.

4 Presentarse nuevamente a Examen

Los aspirantes pueden solicitar presentarse nuevamente al examen de la unidad que no hayan aprobado. No existe un límite en el número de intentos que pueden hacerse.

Los aspirantes que hayan reprobado alguna de las unidades y que vuelvan a presentarse a examen no podrán obtener una nota superior a Aprobado con Mérito.

Aquellos aspirantes que hayan aprobado ambas unidades no pueden presentarse nuevamente a examen con el fin de mejorar la nota.

5 Vías de Progresión

Los alumnos que hayan obtenido la Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos WSET® y que deseen ingresar al Diploma WSET® deberán realizar el Examen de Admisión al Diploma WSET®. El examen consiste en: un examen teórico escrito de cuatro respuestas de respuesta breve, que valen 24 puntos cada una, y una pregunta que vale 4

puntos, que deberá completarse en una hora; y un examen práctico de cata a ciego de dos vinos, que deberá completarse en 30 minutos. Ambos exámenes deberán ser respondidos en inglés o alemán (según el caso).

Para aprobar, se deberá obtener una nota mínima de 55% en cada uno de los exámenes. Los aspirantes que aprueben podrán ser admitidos para estudiar el Diploma WSET®.

6 Examen - Condiciones y Conducta

6.1 Para poder realizar el examen, el aspirante deberá aceptar cumplir las siguientes condiciones específicas:

- Al inicio del examen, todos los aspirantes deberán presentar al supervisor un documento de identidad que incluya fotografía.
- El examen debe completarse en el tiempo máximo especificado para cada unidad.
- No se puede consultar ningún tipo de material, en cualquier formato, que no sea la hoja de preguntas y la hoja de respuestas.
- No está permitida la comunicación de ningún tipo entre los aspirantes.
- Está prohibido el uso de aparatos electrónicos de cualquier tipo.
- Está prohibido el uso de diccionarios de cualquier tipo.
- Está prohibido el uso de "alarmas sonoras" en cualquier tipo de reloj.
- Los aspirantes que lleguen con posterioridad a la hora anunciada de inicio del examen podrán ingresar a la sala a discreción del supervisor, y únicamente si los demás aspirantes no se vieran afectados.
- Los aspirantes no podrán salir de la sala hasta que no hayan transcurrido, como mínimo, 15 minutos desde el inicio del examen.

- Los aspirantes que hayan completado el examen/evaluación antes de los últimos 10 minutos que dura el examen/evaluación podrán salir de la sala, procurando no incomodar a los demás aspirantes. No está permitido el reingreso a la sala de examen.
- Los supervisores no tienen autoridad para comentar, interpretar o expresar opinión sobre cualquier pregunta de examen.
- A cualquier aspirante sospechoso de mala conducta le será solicitado que abandone la sala de examen y su examen será enviado al Panel Examinador para determinar su validez y cualquier prohibición futura de realizar exámenes.
- Las hojas con las preguntas del examen no podrán salir de la sala de examen. Los aspirantes que no entreguen las hojas de preguntas y respuestas serán acusados de la mala conducta

6.2 Los aspirantes también se comprometen a cumplir las instrucciones del supervisor. El no cumplimiento de las instrucciones del supervisor puede resultar en la invalidez de los resultados del aspirante.

6.3 Los exámenes enviados para su corrección pasan a ser propiedad de la WSET® Awards, no siendo devueltos a los aspirantes.

7 Examen - Pedidos de Información, Pedidos de Revisión y Reclamaciones

Los aspirantes que deseen informaciones y/o la revisión de la nota de sus exámenes deberán contactar con sus APPs y solicitar un Formulario de Información y Revisión de los Resultados del Examen. Este formulario deberá ser completado y enviado a la WSET® Awards, juntamente con las respectivas costas, en el plazo máximo de 9 semanas a contar desde la fecha del examen. No será considerado ningún pedido recibido fuera de este plazo. Las respuestas a los pedidos de información y de revisión serán dadas en el plazo de 4 a 5 semanas desde su recepción.

Cualquier aspirante que no esté satisfecho con la respuesta a su pedido de revisión de la nota del examen deberá contactar con el APP y solicitar un Formulario de Reclamación del Resultado del Examen. Este formulario deberá ser completado y devuelto a la WSET® Awards, juntamente con las respectivas costas, en el plazo máximo de 10 días útiles a contar desde la notificación de la respuesta al pedido de revisión. No será considerada ninguna reclamación recibida fuera de este plazo. Las respuestas a las reclamaciones serán dadas en el plazo de 4 a 5 semanas desde su recepción.

8 Satisfacción del Alumno

Si algún alumno considerara que su APP no está prestando el servicio que es de esperar, o que actúa de una forma que no se ajusta a los estándares requeridos en materia de administración, enseñanza o exámenes, deberá en primer lugar comunicar estas situaciones a su APP. Si la cuestión no fuera resuelta de forma satisfactoria, el alumno deberá contactar con nuestro Gerente de Garantía de la Calidad, John Towley, por email: jtowley@wset.co.uk. Por favor, tenga en cuenta que todas las reclamaciones serán tratadas de forma confidencial, pero la WSET® Awards no puede actuar con base en reclamaciones anónimas.

9 Normativa de la WSET® Awards

La WSET® Awards se reserva el derecho de adicionar o modificar cualquiera de estas normas si así lo considerase necesario.

