

“Mirando más allá de la etiqueta”

Intermedio



Especificaciones para la
Titulación WSET® de Nivel 2
en Vinos y Espirituosos

La Titulación WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos

Estas especificaciones contienen la información necesaria tanto para el candidato como para los instructores del programa WSET® (APP) para la Titulación WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos.

La mayor parte del documento es un extracto detallado del resultado de las enseñanzas impartidas. Estos resultados deben ser utilizados por los instructores para preparar los programas de aprendizaje y por los candidatos para planear sus estudios, ya que los exámenes están diseñados para probar estas enseñanzas.

Estas especificaciones también ofrecen una descripción del programa, así como una guía de estudio y de las condiciones de examen.

Contenido

1 - 6	Introducción
7	La Titulación WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos
8 – 19	Unidad Uno – Vinos y Espirituosos del Mundo
20 - 21	Unidad Uno – Ejemplos de Vinos Recomendados para Catar
22 – 24	Guía de Examen
25 - 27	Normativa sobre el Examen
28	Notas

Las Titulaciones de la Wine & Spirit Education Trust

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

Ofrecemos titulaciones con calidad garantizada para ayudar al público a conocer mejor las bebidas alcohólicas y desarrollar su técnica de cata. Para ello:

- Coordinamos con la industria de las bebidas alcohólicas para desarrollar un programa adecuado
- Aprobamos a instructores que puedan impartir las titulaciones de nuestro programa
- Establecemos los exámenes
- Otorgamos las correspondientes titulaciones a los candidatos que aprueben.

El desarrollo y la obtención de las titulaciones WSET® es de exclusiva responsabilidad de la WSET® Awards, división de la Wine and Spirit Education Trust que otorga las titulaciones.

El “National Qualifications Network” (sólo en el Reino Unido)

La autoridad gubernamental británica para la educación, el “Qualifications and Curriculum Authority” (QCA), ha desarrollado el “National Qualifications Framework” (NQF) o programa de titulaciones nacionales. Este programa está respaldado por un organismo denominado **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (Ofqual), que es el nuevo regulador de las titulaciones en Inglaterra. El NQF está diseñado para mostrar todas las titulaciones que están reconocidas en el país a los diferentes niveles, y permitir el que uno pueda progresar a través de estas titulaciones. Los niveles están numerados desde el 1 (foundation) hasta el 8 (equivalente a doctorado). Las titulaciones WSET® proporcionan un conocimiento de base sólido, que puede ser utilizado en diferentes funciones laborales. Están clasificadas por el National Qualifications Framework como “vocacionalmente relacionadas”. La tabla de abajo muestra su relación con la estructura del programa de titulaciones.

Título Completo: Titulación Preparatoria WSET® de Nivel 1 en Vinos (Hostelería)



Nivel NQF : 1

Descripción: Esta titulación ofrece, al personal directamente relacionado con el servicio del vino, una introducción básica a los principales estilos de vinos disponibles. Su objetivo es el de proporcionar los conocimientos básicos del producto y las habilidades requeridas para el servicio del vino, preparando al candidato para su primer trabajo en el sector de la hostelería.

Título Completo: Titulación Preparatoria WSET® de Nivel 1 en Vinos (Minorista)

Nivel NQF : 1

Descripción: Esta titulación ofrece, al personal directamente relacionado con la venta de vino, una introducción básica a los principales estilos de vinos disponibles. Su objetivo es el de proporcionar los conocimientos básicos del producto y las habilidades para el trato con el cliente, preparando al candidato para su primer trabajo en el sector de ventas.

El “National Qualifications Network continuación

Título Completo: Titulación Preparatoria WSET® de Nivel 1 en Espirituosos

Nivel NQF : **1**

Descripción: Esta titulación ofrece, al personal directamente relacionado con el servicio de espirituosos, una introducción básica a las principales categorías de espirituosos disponibles. Su objetivo es el de proporcionar los conocimientos básicos del producto y las habilidades requeridas para el servicio de los espirituosos, preparando al candidato para desarrollar una función en el sector de la hostelería o en la industria de los espirituosos.

Título Completo: Titulación Intermedia WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos



Nivel NQF : **2**

Descripción: Esta titulación ofrece una amplia cobertura de todas las categorías de productos en el campo de las bebidas alcohólicas, junto con la teoría de la técnica de cata. Esta titulación es adecuada para aquellas personas con una experiencia previa mínima.

Título Completo: Titulación Profesional WSET® de Nivel 2 en Espirituosos



NQF Level : **2**

Descripción: Esta titulación ofrece una cobertura bastante más amplia y más profunda en el área específica de espirituosos y licores que la Titulación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos. Esta titulación ofrece una cobertura mucho más centrada en todas las categorías de producto en el campo de los espirituosos, el uso de los mismos junto a la teoría de técnica de cata.

Título Completo: Titulación Avanzada WSET® de Nivel 3 en Vinos y Espirituosos



Nivel NQF : **3**

Descripción: La Titulación de Nivel 3 cubre más ampliamente los vinos y espirituosos del mundo, con un mayor énfasis en la técnica de cata.

El “National Qualifications Network continuación

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

Nivel NQF : 4

Descripción: Esta es una Titulación 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 espirituosos. El Diploma está recomendado por el Instituto de los Masters of Wine como paso previo para conseguir la admisión en dicho Instituto.

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

Nivel NQF : 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 una área especializada en vinos y espirituosos de su elección

BS EN ISO 9001:2000

WSET® Awards utiliza un Sistema de Gestión de Calidad que cumple con los requisitos de la BS EN ISO 9001:2000 para la gestión de la atribución de calificaciones y de los exámenes sobre el conocimiento del producto y competencia en la cata de bebidas alcohólicas.



¿Cómo prepararse para la Titulación Intermedia de Nivel 2?

Nuestra recomendación es la de asistir a un curso de Nivel 2. Estudiando en grupo con un tutor cualificado es la mejor manera de aprender a catar. La lista de APP (Approved Programme Providers) en el Reino Unido y en el extranjero se puede encontrar en la web de la WSET® (www.wsetglobal.com). Le rogamos contacte directamente con los APP para conocer sus programas.

También es posible prepararse para la titulación a través de aprendizaje a distancia, lo cual es más flexible. El alumno necesitará matricularse con el APP de donde quiera examinarse. Los candidatos deberán contactar directamente con su APP local.

Desarrollo de Habilidades Determinadas

El Gobierno británico, a través del organismo denominado “Office of the Qualifications and Examinations Regulator”, ha dividido los niveles de conocimiento en 6 categorías: comunicación, aplicaciones numéricas, información, tecnología, trabajo con otros, auto-educación y desarrollo, y resolución de problemas.

La Titulación WSET® de Nivel 2 no evalúa específicamente ninguna de esas habilidades. No obstante, se considera que hay amplias oportunidades para el alumno de desarrollar ciertas habilidades.

Para el beneficio de los tutores y alumnos, se ha desarrollado un mapa de las seis habilidades mencionadas. Este mapa dará ejemplos que facilitarán la práctica y generarán conocimientos clave de habilidad.

Hay que constatar que las oportunidades para generar conocimiento pueden verse afectadas según el método de estudio utilizado. La Titulación WSET® de Nivel 2 no cubre todos los requisitos claves de habilidad.

Por este motivo, sugerimos a cualquier estudiante que desee completar los requisitos claves de habilidad que se ponga en contacto con un asesor que esté capacitado para aconsejar adecuadamente en el cumplimiento de tareas.

No obstante, se han identificado dos de las habilidades claves que son posibles desarrollar y practicar:

- Comunicación
- Perfeccionar el conocimiento propio y el aprendizaje.

Para ayudar al tutor de técnica y al estudiante, hemos incluido guías de seguimiento para las habilidades claves que un estudiante ha de poder demostrar cuando emprende la Titulación Intermedia WSET® de Nivel 2, y están disponibles en la web de la WSET® (www.wsetglobal.com).

Las guías identificarán oportunidades claves de habilidad que tienen lugar cuando se utilizan las Guías Tutoriales de la WSET® y el paquete de estudio de la Titulación Intermedia WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos. Aquellos tutores que adopten métodos de enseñanza alternativos pueden generar diferentes oportunidades en el desarrollo y demostración de las habilidades claves.

Otros

Como efecto de los conocimientos adquiridos al cursar la Titulación Intermedia de Nivel 2, se requiere de los candidatos que consideren el efecto que las influencias culturales y políticas tienen en la producción de vino y espirituosos tanto en los mercados nacionales como en los internacionales. La amplia cobertura internacional de esta titulación ayuda al candidato a ser consciente y a profundizar en el conocimiento de diferentes países y culturas, particularmente pero no exclusivamente, de Europa.

Unidad Uno – Vinos y Espirituosos del Mundo, hace una especial referencia, en proporción al nivel de esta titulación, a los asuntos de salud asociados al consumo de alcohol.

Normas de Igualdad de Oportunidades

WSET® Awards apoya al máximo la igualdad de oportunidades y es responsable de asegurar que todos los candidatos a sus títulos sean tratados con justicia e igualdad. Una copia de nuestras normas de igualdad de oportunidades puede ser obtenida a través del Coordinador de Centros y Gerente de la Garantía de Calidad de WSET® Awards.

Declaración de Servicio de Atención al Cliente

La calidad y el alcance de los servicios que los clientes pueden esperar de WSET® Awards están publicados en nuestra Declaración de Atención al Cliente. Pueden obtener una copia del Coordinador de Centros y Gerente de la Garantía de Calidad de WSET® Awards. Si eventualmente hubiera algún tipo de insatisfacción con respecto al servicio recibido, por favor, contacte, en primer lugar, con el correspondiente APP. Si el asunto no fuera resuelto, agradecemos entre en contacto con el Coordinador de Centros y Gerente de la Garantía de Calidad de WSET® Awards.

Plan de Becas en el Reino Unido

Para aquellos candidatos contratados por la industria de las bebidas en el Reino Unido, además de para un número más limitado de candidatos del público general, WSET® Awards gestiona un plan para proporcionar becas a alumnos excepcionales, las cuales están patrocinadas por la industria. Los premios suelen consistir en visitas a regiones de producción de vinos o espirituosos. En muchos casos tienen lugar entrevistas adicionales para determinar los posibles candidatos más apropiados. Para más información y una lista actualizada de las becas, pónganse en contacto con June Grant, (jgrant@wset.co.uk)

Lamentablemente, WSET® Awards no está en posición de ofrecer becas a candidatos que deseen conseguir nuestros títulos.

Objetivos del curso

La Titulación Intermedia WSET® de Nivel 2 está diseñada para aquellos que tengan pocos o nulos conocimientos sobre la amplia variedad de vinos y espirituosos. Está recomendada siempre que se requiera un conocimiento básico pero sólido del producto para poder desarrollar ciertos trabajos y competencias, por ejemplo, de servicio al cliente y funciones de venta en la hostelería, mayoristas y minoristas. También es indicada para aquellos que tengan un interés general en esta materia.

Quienes consigan el Título WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos podrán interpretar las etiquetas de los principales vinos y espirituosos del mundo y dar consejos básicos sobre la adecuada selección y servicio, así como entender los principios básicos de la cata y la evaluación.

Estructura del Título: Titulación Intermedia WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos

Núcleo de la Unidad

Unidad Uno: Vinos y Espirituosos del Mundo

- 1.1 Factores que influncian el estilo
- 1.2 Variedades de uva
- 1.3 Principales regiones productoras de vino del mundo
- 1.4 Vinos espumosos
- 1.5 Vinos dulces y vinos fortificados
- 1.6 Espirituosos y licores
- 1.7 Información y consejos para consumidores y empleados
- 1.8 Descripción de las características de los principales vinos del mundo

Objetivos de la Titulación

Cuando un candidato apruebe el curso, podrá:

- demostrar que conoce los factores que influncian los principales estilos de vino
- describir las características de las principales variedades de uva
- utilizar los términos principales de una etiqueta para deducir el estilo y sabores de los vinos hechos con las principales variedades de uva y de las principales regiones
- aplicar principios de maridaje de comida y vino para los principales vinos disponibles
- utilizar la Técnica Sistemática de Cata WSET® para describir vinos
- proporcionar información sobre asuntos de salud relativos a vinos y espirituosos
- proporcionar información y aconsejar sobre la correcta guarda y el servicio de vinos y espirituosos

Admisión

No existen restricciones para acceder a la Titulación Intermedia WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos. A los estudiantes que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde el examen se está realizando, no les será permitido probar ninguna bebida alcohólica como parte del curso. Sin embargo, esto no es un impedimento para completar la titulación satisfactoriamente. Igualmente, aquellos estudiantes que elijan no probar alcohol por motivos de salud, religiosos o por cualquier otra razón, no encontrarán en esta decisión un obstáculo para completar satisfactoriamente la titulación.

Guía de Horas de Aprendizaje

Se recomienda que el estudiante destine un mínimo de 28 horas de estudio para poder realizar con éxito el programa completo. Las horas, normalmente serán una combinación de clases y

tiempo de estudio privado. También se recomienda que el tiempo dedicado a la enseñanza de la unidad en clase no sea menor de 16 horas.

Vías de Progresión

Títulos de la Wine and Spirit

El Título WSET® de Nivel 2, o un nivel de experiencia equivalente, es necesario para poder acceder a la Titulación de Nivel 3 del programa de Vinos y Espirituosos.

Otros Títulos incluyendo Títulos Vocacionales Nacionales (NVQs)

El Título de Nivel 2 facilita el conocimiento suficiente para un número de unidades del NVQ. Se incluyen guías de seguimiento de las unidades apropiadas del NVQ en la hostelería y el sector de la distribución que están disponibles en la web de la WSET® (www.wsetglobal.com).

ELEMENTO UNO –FACTORES QUE INFLUENCIAN EL ESTILO

Conocimientos

1. Entender las **condiciones** necesarias para que una viña tenga una producción sana y los **factores ambientales** que influyen en la disponibilidad de estas condiciones.
2. Entender los efectos de la **viticultura** en los costes de producción y en los estilos de vino.
3. Entender los efectos de la **vinificación** en los costes de producción y en los estilos de vino.
4. Entender los efectos de la **maduración** en los costes de producción y en los estilos de vino.

A	CONDICIONES
Condiciones	Calor, luz solar, nutrientes, agua
B	FACTORES AMBIENTALES
Clima y Tiempo	Climas: caluroso, moderado, frío Tiempo: cosecha, efecto del tiempo sobre la cosecha, efecto sobre el estilo
Suelo y Pendiente	Drenaje, nutrientes, agua, orientación
C	VITICULTURA
El Viñedo	Pestes y enfermedades, cosecha
D	VINIFICACIÓN
Producción	Estrujado, prensado, fermentación, tipos de recipientes, temperaturas
Estilos	Tinto, rosado, blanco, espumoso, fortificado, dulce, seco
E	MADURACIÓN
Maduración	Tipo de recipientes o barricas, efecto del oxígeno, efecto sobre el sabor

**ELEMENTO DOS –
VARIEDADES DE UVAS**

Conocimientos

1. Identificar las variedades de uva más importantes utilizadas en la elaboración de vino.
2. Identificar las regiones más importantes para cada una de estas variedades, tanto en la producción de vino a granel como de vinos de calidad premium.
3. Describir el estilo de vinos elaborados con estas variedades en estas regiones.
4. Identificar y describir los vinos más comunes de mezclas multi-varietales elaborados con estas variedades

Principales Variedades Blancas

A	REGIONES MÁS IMPORTANTES
CHARDONNAY	
Francia	Borgoña: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Mersault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
Australia	Hunter Valley, Victoria, Limestone Coast, Adelaide Hills, Margaret River
Nueva Zelanda	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
California	Coastal region, Sonoma, Carneros
Chile	Valle Central, Casablanca
Argentina	Mendoza
Sudáfrica	Coastal region
A granel / barato	South Eastern Australia, Western Cape, California, Valle Central (Chile), Vin de Pays d’Oc, Vin de Pays du Val de Loire, Sur de Italia, Hungría, Argentina
Mezclas	Chardonnay + Sémillon, Chardonnay + varietales autóctonos, Chardonnay + Pinot Noir (vinos espumosos)
SAUVIGNON BLANC	
Francia	Sancerre, Pouilly-Fumé, Burdeos Blanco
Nueva Zelanda	Marlborough
California	Napa Fumé Blanc
Chile	Casablanca
Sudáfrica	Coastal region
A granel / barato	Vin de Pays du Val de Loire, Vin de Pays d’Oc, California, Valle Central (Chile)
Mezclas	Sauvignon Blanc + Sémillon

Principales Variedades Blancas continuación

A	REGIONES MÁS IMPORTANTES
RIESLING	
Alemania	Mosel, Rheingau, Pfalz
Francia	Alsacia
Australia	Clare Valley, Eden Valley
Nueva Zelanda	Marlborough
A granel / barato	Alemania (mezcla)
Mezclas	Mezclas de Riesling con otras variedades aromáticas

Principales Variedades Tintas

A	REGIONES MÁS IMPORTANTES
PINOT NOIR	
Francia	Borgoña: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-George, Beaune, Pommard
Nueva Zelanda	Martinborough, Marlborough, Otago Central
USA	California: Coastal Region, Sonoma, Carneros Oregon
Chile	Valle Central, Casablanca
Sudáfrica	Costal Region
A granel / barato	Chile
Mezclas	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (vinos espumosos)
CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT	
Francia	Bordeos: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, St. Emilion, Pomerol
California	Napa Valley, Sonoma
Chile	Valle Central, Maipo, Rapel
Argentina	Mendoza, Cafayate
Australia	Coonawarra, Margaret River
Nueva Zelanda	Hawkes Bay
Sudáfrica	Stellenbosch
A granel / barato	Vin de Pays d’Oc, California, Valle Central (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Bulgaria, Norte de Italia
Mezclas	Cabernet + Merlot + Shiraz

Principales Variedades Tintas – continuación

A	REGIONES MÁS IMPORTANTES
SYRAH/SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA	
Francia	Norte del Ródano: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Sur del Ródano: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ nombre), Châteauneuf-du-Pape
España	Rioja, Navarra
Australia	South Australia: Barossa, McLaren Vale Western and Central Victoria, New South Wales: Hunter Valley, Western Australia
A granel / barato	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Southern France (Fitou, Corbières, Côtes du Rousillon, Languedoc, Minervois), España (La Mancha, Valdepeñas)
Mezclas	Garnacha + Shiraz; Shiraz + Cabernet; Shiraz + Viogner

ELEMENTO TRES – PRINCIPALES REGIONES PRODUCTORAS DEL MUNDO

Conocimientos

1. Para cada **región productora de vino**, describa el estilo de vinos que se elaboran, identifique los varietales más importantes y el significado de los **términos regionales de etiquetado** más comunes.
2. Entienda el significado de los **términos de etiquetado más comunes que indican calidad o estilo**.

A	REGIONES PRODUCTORAS DE VINO
Francia	Borgoña: Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent.
	Burdeos: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes.
	Ródano: Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône
	Loira: Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé
	Alsacia Varietales Regionales Importantes: Tintas : Gamay Blancas : Muscadet, Sémillon, Gewürztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris
Alemania	Mosel, Rheingau, Pfalz
Italia	Piamonte y NO: Barolo y Barbaresco
	Veneto y NE: Valpolicella, Soave
	Toscana y Centro de Italia: Chianti Classico, Chianti Rufina, Frascati, Orvieto
	Sur de Italia: Puglia, Sicilia Varietales Regionales Importantes: Tintas: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo Blancas: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio
España	Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Catalunya, La Mancha, Valdepeñas
	Varietales Regionales Importantes: Tintas: Tempranillo, Garnacha
Portugal	Vinho Verde, Douro, Dão, Alentejo
EE.UU.	California: Coastal, Napa, Sonoma, Carneros
	Oregón
	Varietales Regionales Importantes: Tintas: Zinfandel

A	REGIONES PRODUCTORAS continuación
Argentina	Mendoza, Cafayate Varietales Regionales Importantes: Tintas : Malbec Blancas : Torrontés
Chile	Valle Central, Maipo, Rapel, Casablanca Varietales Regionales Importantes: Tintas : Carmenère
Australia	South Australia, Adelaida, Valle de Barossa, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, Victoria del Sur y Occidental, Hunter Valley, Australia Occidental, Margaret River Varietales Regionales Importantes: Blancas: Semillon
Nueva Zelanda	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Otago Central
Sudáfrica	Western Cape, Stellenbosch Varietales Regionales Importantes: Tintas: Pinotage Blancas: Chenin Blanc

B	TÉRMINOS COMUNES DE ETIQUETADO INDICANDO CALIDAD O ESTILO
Francia	Appellation d'Origine Contrôlée (AC), Vin de Pays, Vin de Table General: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages Borgoña y Beaujolais: Premier Cru, Grand Cru, Nouveau Burdeos: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Loira: Sur Lie Alsacia: Grand Cru
Alemania	Tafelwein, Landwein, QbA, Prädikatswein, Classic, Selection, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Italia	DOCG, DOC, IGT, Vino da Tavola, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva
España	DOCa, DO, Vino de la Tierra, Vino de Mesa, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
Portugal	DOC, Vinho Regional, Vinho de Mesa, tinto, rosado, branco, seco, Reserva
EE.UU.	California: regiones Costeras
Australia	South Eastern Australia
Sudáfrica	Coastal
General	cuveé, con roble, fermentado en barrica, envejecido, botritis, orgánico, filtrado/sin filtrar

**ELEMENTO CUATRO –
VINOS ESPUMOSOS**

Conocimientos

1. Identificar los **países / regiones más importantes** para la producción de vinos espumosos.
2. Identificar las **variedades de uva más importantes** utilizadas para la producción de vinos espumosos.
3. Identificar los **términos más importantes de etiquetado** para vinos espumosos, tanto para vinos de bajo precio a granel como para vinos de calidad premium.
4. Describir el **estilo** de los vinos elaborados con estos términos de etiquetado.
5. Describir los **métodos de producción** utilizados para la elaboración de los vinos espumosos más corrientes.
6. Entender la importancia de las marcas en la categoría de vinos espumosos.

A	PAÍSES / REGIONES MÁS IMPORTANTES
Francia	Champagne, Crémant, Saumur
España	Cava
Alemania	Sekt
Italia	Asti, Prosecco
Australia	
Nueva Zelanda	
California	

B	VARIETALES MÁS IMPORTANTES
Varietales	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat

C	TÉRMINOS COMUNES DE ETIQUETADO INDICANDO CALIDAD O ESTILO
General	Brut, Non-vintage, Vintage, Método Tradicional/Methode Traditionelle/Fermentación en botella

D	MÉTODOS DE PRODUCCIÓN
Métodos	Fermentación en botella, fermentación en tanque

**ELEMENTO CINCO –
VINOS DULCES Y VINOS FORTIFICADOS**

Conocimientos

1. Identificar los **términos más importantes de etiquetado** para vinos dulces y fortificados, tanto para vinos de bajo precio a granel como para vinos de calidad Premium.
2. Describir el **estilo** de los vinos elaborados con estos términos.
3. Identificar las **variedades de uva más importantes** utilizadas para la producción de vinos dulces y fortificados.
4. Describir los **métodos de producción** utilizados para la elaboración de vinos dulces y fortificados.
5. Entender la importancia de las marcas en la categoría de vinos dulces y fortificados.

A	TÉRMINOS MÁS IMPORTANTES DE ETIQUETADO
Francia	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venice
España	Moscatel de Valencia, Jerez (Fino, Amontillado, Oloroso)
Alemania	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Portugal	Oporto (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Hungría	Tokaji
Australia	Botrytis Semillon, Liqueur Muscat
A granel / bajo precio	Oporto Ruby, Cream Sherries, Valencia

B	VARIETALES MÁS IMPORTANTES
Varietales	Semillon, Muscat, Riesling, Palomino

C	MÉTODOS DE PRODUCCIÓN
Jerez	Fortificación después de la fermentación, crianza
Oporto, VDNs	Fortificación para parar la fermentación, envejecido
Premiums sin fortificar	Podredumbre noble / Botritis, vino de hielo, uvas pasificadas
A granel / bajo precio	Filtrado de las levaduras, adición de mosto de uva sin fermentar/concentrado

**ELEMENTO SEIS –
ESPIRITUOSOS Y LICORES**

Conocimientos

1. Identificar los **términos más importantes de etiquetado** para vinos de licor y espirituosos, tanto para vinos de bajo precio a granel como para vinos de calidad Premium.
2. Describir el **estilo** de los vinos elaborados con estos términos.
3. Describir los **métodos de producción y productos base** utilizados para la elaboración de los espirituosos y licores más corrientes.
4. Entender la importancia de las marcas en la categoría de los espirituosos.

A	TÉRMINOS MÁS IMPORTANTES DE ETIQUETADO
Brandy	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Español, VS, VSOP, XO, Napoleón
Whisky	Scotch: Blended, Malt
	Irish
	American Whiskey: Bourbon, Tennessee, Canadian
Ron	blanco, dorado, oscuro
Tequila	plata/dorado, reposado, añejo
Ginebra	Destilada, London Dry
Vodka	
Licores	

B	MÉTODOS DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO BASE
General	Alambique, destilación continua
Brandy	Uvas, vino, destilación, maduración
Whisky	Cebada malteada, otros granos, conversión, fermentación, destilación, maduración
Ron	Caña de azúcar, melazas, maduración, coloración
Tequila	Agave, conversión, maduración
Ginebra	Botánicos: enebro, cilantro, angélica, cáscaras de cítricos Métodos de aromatización: maceración en frío, destilación
Vodka	Granos, otros materiales (“cualquiera”), filtrado
Licores	Frutas, hierbas, granos, frutos secos, lácteos Endulzado, aromatización, coloración

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

Conocimientos

1. Ofrecer información sobre las **características de estilo** de los principales vinos y espirituosos del mundo.
2. Utilizar el conocimiento del producto para llevar a cabo recomendaciones que cumplan con las necesidades de estilo y precio del cliente cuando este compre vinos o espirituosos, incluido el poder recomendar otras alternativas con vinos de estilos similares.
3. Entender los **principios de maridaje** de comida y vino.
4. Poder ofrecer consejos a personal y clientes sobre la **guarda y el servicio** del vino.
5. Identificar los **defectos más frecuentes** encontrados en el vino.
6. Entender las cuestiones **sociales, de salud, de seguridad y legales** relacionadas con el consumo de vinos y espirituosos.

A	CARACTERÍSTICAS DE ESTILO
Describir utilizando la Técnica Sistemática de Cata WSET®	Apariencia, nariz, boca, conclusiones

B	PRINCIPIOS DE MARIDAJE
Vino: consideraciones	Intensidad de sabores, características de los sabores, cuerpo, acidez, taninos, dulzor
Comida: consideraciones	Intensidad de sabores, características de los sabores, amargor, dulzor, salado, especias, ahumado, consistencia, grasa y untuosidad (aceite)

C	SERVICIO Y GUARDA
Guarda	Condiciones óptimas, consecuencias de una guarda no adecuada
Servicio	Secuencia del servicio, temperatura de servicio, apertura y decantado, copas y equipo
Elección del Vino	Gusto del cliente, precio, ocasión, necesidades del organizador

D	DEFECTOS MÁS COMUNES
Defectos	Acorchado, oxidación, en mal estado

E	CUESTIONES SOCIALES, DE SALUD, DE SEGURIDAD Y LEGALES
Responsabilidad social	Consumo moderado de alcohol

ELEMENTO OCHO –

DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS MÁS IMPORTANTES DE LOS PRINCIPALES VINOS DEL MUNDO

Conocimientos

1. Entender los **principales requisitos y fases** de la Técnica Sistemática de Cata WSET® (nivel Intermedio).
2. Identificar las **principales características** de los vinos con relación a los varietales regionales, estilo e indicaciones de calidad en las etiquetas, utilizando la Técnica Sistemática de Cata WSET® (nivel Intermedio).

TÉCNICA SISTEMÁTICA DE CATA DE VINO WSET® NIVEL 2 INTERMEDIO		
Apariencia	Claridad	claro - turbio
	Intensidad	pálido – medio - intenso
	Color	<i>Blanco:</i> limón – dorado – ámbar <i>Rosado:</i> rosa - naranja <i>Tinto:</i> púrpura – rubí – granate – teja
Nariz	Condición	limpio – sucio
	Intensidad	ligera– media - pronunciada
	Características del Aroma	fruta – floral – especias – vegetal – roble – otros
Boca	Dulzor	seco - casi seco - medio - dulce
	Acidez	baja - media - alta
	Tanino	bajo - medio - alto
	Cuerpo	poco - medio - mucho
	Características del Sabor	fruta - floral - especias - vegetal - roble - otros
	Final	corto - medio - largo
Conclusiones	Calidad	pobre - aceptable - buena - muy buena - excelente

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2009

Los derechos de autor de la “Técnica Sistemática WSET® de Cata (Nivel 2)” son propiedad de la Wine & Spirit Education Trust, que también posee sus derechos morales. WSET® es una Marca Registrada de la Wine & Spirit Education Trust.

La Técnica Sistemática WSET® de Cata (Nivel 2) puede reproducirse libremente, sin costes ni royalties, con las siguientes condiciones:

- i. que se reproduzca en su totalidad, sin alteraciones, omisiones ni añadidos
- ii. que siempre se incluya el título “Técnica Sistemática WSET® de Cata (Nivel 2)”
- iii. que se reconozca como autor a la Wine & Spirit Education Trust.
- iv. que el copyright precedente se reproduzca en su totalidad cada vez que se publique.

VINOS Y ESPIRITUOSOS		
GENERAL	Tinto	Cualquier tinto barato de marca de gran producción Cualquier vino premium del Nuevo Mundo, con mucho cuerpo, crianza en barrica (varietal no listado en el Elemento Dos: ej. Zinfandel) Cualquier Cabernet Sauvignon premium del Nuevo Mundo Cualquier Pinot Noir premium del Nuevo Mundo Cualquier Merlot barato de gran producción del Nuevo Mundo
	Rosado	Cualquier rosado seco (ej. Navarra Rosado o Tavel)
	Blanco	Cualquier blanco no aromático sin roble (ej. Soave, Pinot Grigio italiano) Cualquier blanco aromático sin roble (ej. Gewurztraminer, Torrontés) Cualquier Chardonnay barato de gran producción Cualquier Chardonnay del Nuevo Mundo fermentado en barrica Cualquier blanco seco con roble que no sea Chardonnay (ej. Fumé Blanc, Chenin Blanc con roble) Cualquier vino de postre no botritizado (ej. Vin Doux Naturel) Cualquier blanco medio o dulce (ej. Vouvray dulce o Tokaji)
VINOS Y ESPIRITUOSOS POR REGIÓN		
BURDEOS	Tinto	Grand Cru de Saint-Emilion Grand Cru Classé (Haut Médoc / Pauillac / Margaux)
	Blanco	Sauternes
BORGOÑA	Tinto	Cote d'Or Commune o Premier Cru Beaujolais o Beaujolais Villages
	Blanco	Chablis Premier Cru Côte d'Or Commune o Premier Cru
LOIRA	Blanco	Sancerre o Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie
VALLE DEL RÓDANO	Tinto	Côtes du Rhône o Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah del Norte del Ródano
ALEMANIA	Blanco	Mosel Einzellage Riesling Kabinett o Spätlese
ITALIA	Tinto	Barolo Valpolicella Chianti Classico Riserva
ESPAÑA	Tinto	Tinto español barato (ej. Rioja Joven básico) Rioja Reserva o Gran Reserva

VINOS Y ESPIRITUOSOS POR REGIÓN continuación		
AUSTRALIA	Tinto	Barossa Shiraz Premium
	Blanco	Riesling de Clare Valley o de Eden Valley
NUEVA ZELANDA	Blanco	Sauvignon Blanc de Marlborough
ESPUMOSOS		NV Champagne Cava Prosecco o Asti Cualquier espumoso del Nuevo Mundo fermentado en botella
VINOS FORTIFICADOS	Oporto	LBV
	Sherry	Fino
ESPIRITUOSOS		Ron blanco o Vodka Ginebra London Dry Cognac VSOP Whisky Escocés

1. Método de Evaluación

La Titulación de Nivel 2 se evaluará mediante un examen de la WSET® Awards a libro cerrado compuesto por un test de 50 preguntas de respuesta múltiple, que se completará en el tiempo máximo de una hora.

Todas las preguntas del examen se basan en los conocimientos adquiridos y los materiales de estudio recomendados contienen las informaciones necesarias para responder correctamente a las preguntas.

Para aprobar, el candidato tendrá que pasar con una nota mínima de 55%.

La WSET® Awards no otorga diplomas a candidatos que debido a su grave estado de salud no puedan realizar el examen (*“aegrotat awards”*). Para la obtención de la titulación es necesario cumplir todos los requisitos de la evaluación.

2. Administración del Examen

Los exámenes los realizarán los Approved Programme Providers (APPs) de la WSET®. Administrativamente, los APPs deben cumplir con el criterio y los códigos de práctica que aparecen en el Manual Operativo que han recibido.

3. Información sobre los Resultados y la Titulación

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

Se envía a los APPs una lista con las notas de todos los candidatos junto con una carta para cada alumno, para que comuniquen los resultados a los candidatos de forma individual.

La emisión de los títulos a los candidatos que han aprobado se hace a través del APP.

El plazo de notificación de resultados y emisión de títulos es de 1 semana desde la recepción de los exámenes completados.

4. Sobre el Examen para Titulación WSET® de Nivel 2

El Examen para la Titulación de Nivel 2 consiste en un test con 50 preguntas de respuesta múltiple. Cada pregunta tiene únicamente una respuesta correcta, la cual ha de ser indicada completando una hoja informatizada. El supervisor dará las instrucciones de cómo completar la hoja de respuestas el día del examen. Cada pregunta de elección múltiple tiene un valor de un punto y no se sustraen puntos por respuestas incorrectas.

Todos los exámenes de la Titulación WSET® de Nivel 2 se preparan cuidadosamente para reflejar el peso de las diferentes partes del programa de estudios. En la página 23 se muestra una tabla detallada de los factores de valoración.

Test de Respuesta Múltiple de la Primera Unidad

El examen tipo test está cuidadosamente elaborado para reflejar el peso de cada elemento de la Unidad. La tabla a continuación da una indicación detallada de la asignación de las preguntas.

ELEMENTO	SUBSECCIÓN	Nº DE PREGUNTAS
Factores que influyen el estilo	Condiciones	6
	Factores del entorno	
	Cultivo de uvas	
	Producción de vino	
	Maduración	
Variedades de Uva	Chardonnay	8
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon y Merlot	
	Shiraz/ Syrah y Grenache/ Garnacha	
Principales Regiones Productoras de vino del mundo	Francia	16
	Alemania	
	Italia	
	España	
	Portugal	
	EE.UU.	
	Argentina	
	Chile	
	Australia	
	Nueva Zelanda	
	Sudáfrica	
	Términos comunes de etiquetado indicando calidad o estilo	
Vinos Espumosos	Términos de etiquetado más importantes	3
	Métodos de producción	
Vinos Dulces y Vinos Fortificados	Términos de etiquetado más importantes	3
	Métodos de producción	
Espirituosos y Licores	Términos de etiquetado más importantes	4
	Métodos de producción y materiales de base	
Información y Consejos Para Consumidores y Empleados	Características de estilo, ventas, servicio y defectos corrientes	4
	Principios de maridaje de comida y vino	
	Cuestiones sociales, de salud, de seguridad y legales	
Descripción de las Características de los Principales Vinos del Mundo	Técnica Sistemática de Cata	6
Total preguntas		50

Ejemplos de Preguntas del Examen de Titulación de Nivel 2

La Wine & Spirit Education Trust no facilita copia de los exámenes de la Titulación WSET® de Nivel 2. Para dar a los estudiantes una idea del tipo de preguntas que pueden aparecer, a continuación hay una selección con las respuestas al final. El examen consiste en 50 preguntas similares a estas.

1. En comparación con los vinos tintos, los vinos blancos suelen ser fermentados a
 - a) temperaturas superiores o inferiores
 - b) la misma temperatura
 - c) temperaturas más elevadas
 - d) temperaturas más bajas
2. ¿Qué variedad de uva se considera que produce vinos blancos de alta calidad tanto en Alemania como en Australia?
 - a) Merlot
 - b) Semillon
 - c) Shiraz
 - d) Riesling
3. El Pinotage es una variedad de uva que se utiliza principalmente en
 - a) Vinos tintos de Sudáfrica
 - b) Vinos fortificados de Portugal
 - c) Vinos blancos australianos
 - d) Vinos rosados de California
4. ¿Cuál de las siguientes palabras indica que un vino ha sido envejecido durante algún tiempo en roble?
 - a) Chenin Blanc
 - b) Classico
 - c) Côtes du Rhône
 - d) Crianza
5. Un Oporto tawny es
 - a) De color dorado, con sabores a levadura
 - b) De tanino alto y acidez alta
 - c) Dulce, con aromas a nuez
 - d) Espumoso y de estilo seco

Respuestas a las preguntas:

- 1) d.
- 2) d.
- 3) a.
- 4) d.
- 5) c.

1. Normas de Acceso

1.1 Elegibilidad

1.1.1 Los candidatos que soliciten tomar el examen deben tener la edad mínima estipulada por la ley, del país donde se hace el examen, para el consumo de bebidas alcohólicas. De lo contrario deberán presentar una autorización de sus padres.

1.1.2 No existen restricciones de entrada a la Titulación WSET® de Nivel 2 aunque pueda coincidir con otras titulaciones o parte de otras titulaciones.

1.1.3 A los candidatos que no posean la edad mínima legal para la adquisición de bebidas alcohólicas en el país donde se desarrolla el examen, no les será permitido probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Sin embargo,

esto no implicará una barrera para completar la titulación. Del mismo modo, los estudiantes que elijan no probar bebidas alcohólicas por razones de salud, religiosas o por cualquier otro motivo, no encontrarán en esta decisión un obstáculo para completar la titulación.

1.2 Aprendizaje Previo Recomendado

1.2.1 No existen requisitos previos para los candidatos en cuanto a conocimientos previos o experiencia con bebidas alcohólicas.

1.2.2 Los niveles indicativos de educación requeridos para acceder al examen son:

- Educación: nivel 2 del nivel básico de educación del Reino Unido, o su equivalente.

2. Formato y Resultados

2.1 La Titulación de Nivel 2 es una evaluación a “libro-cerrado” de una hora de duración y consiste en 50 preguntas de tipo test con un valor de un punto por respuesta correcta.

Los resultados se califican como sigue:

Media de 85% o más	Aprobado con Distinción
Media de entre 70% y 84%	Aprobado con Mérito
Media de entre 55% y 69%	Aprobado
Media de entre 45% y 54%	Reprobado
Media de 44% o menor	Reprobado sin clasificar

2.2 Los resultados y títulos de los candidatos que hayan aprobado serán enviados a los APPs en el plazo de 1 semana desde la recepción de los exámenes completados.

3. Ajustes Razonables

Los candidatos al examen con requerimientos especiales de examinación, que puedan realizar evaluaciones individuales escritas, deberán contactar con el responsable del examen de su APP. Mayores informaciones sobre las oficinas de exámenes y candidatos pueden solicitarse a WSET® Awards. Es política de WSET® Awards que estos candidatos no se encuentren en desventaja en los exámenes.

Los candidatos son responsables por informar su situación especial a sus correspondientes APP antes de cada examen.

4. Repetir el examen

Los candidatos pueden solicitar presentarse de nuevo al examen si no han aprobado. No existe un límite en el número de intentos que pueden hacerse.

Aquellos candidatos que hayan aprobado no pueden presentarse de nuevo para mejorar la nota.

5. Condiciones de Examen y Conducta

5.1 Para tener acceso al examen, los candidatos han de seguir las siguientes condiciones específicas:

- El examen ha de completarse en un tiempo máximo de una hora.
- No se puede consultar ningún tipo de material, en cualquier formato, que no sea el del examen y la hoja de respuestas.
- No se permite comunicación de ningún tipo entre los candidatos.
- Está prohibido el uso de cualquier aparato electrónico.

- Está prohibido el uso de diccionarios de cualquier tipo.
- Está prohibido el uso de “alarmas sonoras” en cualquier tipo de reloj.
- A los alumnos que lleguen con posterioridad a la hora anunciada de inicio del examen, les será permitido ingresar a discreción del supervisor y únicamente si los demás candidatos no se ven afectados.
- Los candidatos no podrán salir de la sala hasta que no haya transcurrido como mínimo la mitad del tiempo que dura el examen.
- Los candidatos que hayan completado el examen/evaluación podrán salir de la sala, procurando no incomodar a los demás candidatos. No será 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 candidato sospechoso de mala conducta le será pedido para abandonar 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 candidatos que no entreguen las hojas de preguntas y respuestas serán acusados de la mala conducta.

5.2 Los candidatos se comprometen a seguir las instrucciones del supervisor. El no seguir las instrucciones puede resultar en la invalidez de los resultados de los candidatos.

6. Preguntas sobre el Examen

Cualquier pregunta con respecto a los resultados de examen de Titulación de Nivel 2 ha de ser hecha por escrito al Gerente Administrativo en la WSET® dentro de los SIGUIENTES 20 DÍAS LABORABLES desde la comunicación de los resultados por parte de WSET® Awards al APP. Cuando sea oportuno, se enviará la documentación relativa al proceso de reclamación.

7. Reglas del WSET® Awards

WSET® Awards se reserva el derecho de añadir a, o cambiar cualquiera de estas reglas si así lo considera necesario.

