

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



Especificaciones para la
Titulación WSET®
Internacional Superior
en Vinos y Espirituosos

La Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos

La Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos ha sido diseñada para aquellos alumnos que han estudiado la Titulación WSET® Intermedio en otro idioma diferente al Inglés y que desean continuar con sus estudios en aquel idioma. Esta Titulación también da una cobertura más amplia sobre los vinos y espírituosos del mundo que la Titulación Intermedio y tiene un mayor enfoque en la técnica de cata. La disponibilidad de la Titulación Internacional Superior está limitada a los WSET® APPs - Approved Programme Providers (Proveedores de Programa Aprobados). Una lista de los APPs y de los idiomas disponibles puede encontrarse en el sitio web del WSET® www.wsetglobal.com

Contenidos

- 1-3 Introducción
- 4-5 Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos
- 6-13 Unidad Uno - Vinos y Espirituosos del Mundo
- 14-17 Unidad Dos – Cata
- 18 Guía de Examen
- 19-21 Unidad Uno – Examen Tipo Test de Respuesta Múltiple
- 22 Unidad Dos – Examen de Cata
- 23-24 Normas para el examen
- 25-28 Notas

Titulaciones de la Wine & Spirit Education Trust

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

Proveemos titulaciones oficiales de calidad que ayudan a los alumnos a conocer más sobre las bebidas alcohólicas y a desarrollar sus habilidades de cata. Esto lo conseguimos:

- coordinándonos con la industria de las bebidas para desarrollar programas adecuados
- acreditando a proveedores que ofrezcan nuestras titulaciones
- organizando exámenes
- expidiendo 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 Framework

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 que se pueda planear el propio progreso a través de estas titulaciones. Los niveles están numerados desde el 1 (foundation) hasta el 8 (equivalente a doctorado). Las titulaciones WSET® proporcionan conocimientos de base sólidos, que pueden ser utilizados 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: Titulación Preparatoria WSET® de Nivel 1 en Vinos (Hostelería)

Nivel NQF: 1

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



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

Nivel NQF: 1

Descripción: Esta titulación ofrece, al personal relacionado con la venta del vino, una introducción básica a los principales estilos de vino existentes. El objetivo es proporcionar los conocimientos básicos sobre el producto y las habilidades requeridas para el servicio a clientes, y preparar al candidato para su primer trabajo en tiendas de vino.

Título: Titulación Preparatoria WSET® de Nivel 1 en Espirituosos

Nivel NQF: 1

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

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

Nivel NQF: 2

Descripción: Esta titulación ofrece una amplia cobertura sobre todos los productos catalogados como bebidas alcohólicas y, al mismo tiempo, de la teoría de la técnica de cata. Es apropiada para aquellas personas que tengan poca experiencia previa.



Título: Titulación Profesional WSET® de Nivel 2 en Espirituosos

Nivel NQF: 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.



El National Qualifications Framework continuación

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

Nivel NQF: 3

Descripción: La Titulación WSET® Nivel 3 Avanzado cubre de manera más completa los vinos y espirituosos del mundo, con un mayor enfoque en la técnica de cata.



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

Nivel NQF: 4

Descripción: Esta es una titulación especializada donde el conocimiento detallado se combina con factores comerciales y un completo sistema para la evaluación profesional de vinos y espirituosos. Este Diploma es la titulación recomendada por el Instituto de los Masters of Wine para aquellos que quieran optar a ser candidatos al master.

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

Nivel NQF: 5

Descripción: Este es un proyecto individual de investigación donde el alumno puede desarrollar más altos niveles de investigación, evaluación y habilidades de cata sobre una materia especializada de vinos o espirituosos que elija.

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 preparar la Titulación Internacional Superior

Nuestra recomendación es asistir a un curso. El estudio en grupo con un profesor cualificado es la mejor manera de aprender a catar. En el sitio web de la WSET® (www.wsetglobal.com) está publicada la lista de los Approved Programme Providers (APPs) de todo el mundo. Contactar directamente con un APP para recibir información sobre el curso.

También es posible prepararse para la titulación a través del 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 Claves

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, tecnología de información, trabajo con otros, mejoramiento del auto-aprendizaje y rendimiento y resolución de problemas.

La Titulación WSET® Internacional Superior no evalúa específicamente ninguna de estas habilidades. Sin embargo, se considera que existen para los alumnos oportunidades de desarrollar determinadas habilidades y generar contenidos para la presentación de un trabajo/documento.

Para provecho de los tutores y alumnos, se ha desarrollado un mapa de las seis habilidades mencionadas. Este mapa dará ejemplos de donde, en el curso normal de la Titulación WSET® Internacional Superior, es posible practicar y generar contenidos para la presentación de un trabajo en lo que a las habilidades claves se refiere. Debe destacarse que las oportunidades para el desarrollo de las habilidades y generación de contenidos podrán ser afectada según el método de estudio utilizado.

La Titulación WSET® Internacional Superior no cubre todos los requisitos claves de habilidad. Por este motivo, sugerimos que cualquier estudiante que desee completar los requisitos claves de

habilidad, se ponga en contacto con un asesor que esté capacitado para aconsejarlo adecuadamente en el cumplimiento de las tareas.

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

- comunicación
- mejoramiento del auto-aprendizaje y rendimiento

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 WSET® Internacional Superior y están disponibles en el manual de los APP y en la web de la WSET® (www.wsetglobal.com)

Estas guías identifican las habilidades claves que se desarrollarán al utilizar las Guías para Tutores recomendadas y el paquete de material de estudio para la Titulación WSET® Internacional Superior como parte del curso para de estudio de la Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos. Los Tutores que adopten otros sistemas de enseñanza alternativos podrán generar diferentes oportunidades para el desarrollo y demostración de las habilidades básicas.

Otros Aspectos

Como un resultado de lo aprendido en la Titulación Internacional Superior, se requiere a los candidatos que consideren el efecto que las influencias culturales y políticas tienen en la producción de vinos y espirituosos tanto en los mercados internos como internacionales. La amplia

cobertura geográfica de esta titulación ayuda al candidato a desenvolver conciencia de los diferentes países y culturas, particularmente, aunque no exclusivamente, de Europa.

El candidato deberá ser capaz de demostrar:

- un amplio conocimiento de las influencias de la Política Agrícola Común de la Unión Europea en el desarrollo de la producción de vinos en los países de la Unión Europea.
- Un conocimiento más pormenorizado de las regulaciones relativas a descripción y etiquetado de vinos destinados a ser comercializados dentro de la Unión Europea, independientemente de donde sea producido. Esto brinda la oportunidad de estudiar cómo la Unión Europa funciona en áreas estrictamente definidas y resaltar una diferencia cultural importante entre, en particular, el Reino Unido y algunos otros países.

Unidad Uno – En los Vinos y Espirituosos del Mundo se hace una referencia específica, con un detalle acorde al nivel de la titulación, sobre las cuestiones relativas a la salud asociadas al consumo de alcohol.

Política de Igualdad de Oportunidades

WSET® Awards apoya totalmente el principio de igualdad de oportunidades y se responsabiliza de garantizar que todos los candidatos a sus títulos sean tratados justamente y con equidad. Puede obtenerse una copia de nuestra Política de Igualdad de Oportunidades a través de Coordinador de

Centros y Gerente de la Garantía de Calidad, WSET® Awards.

Servicio al cliente

La calidad y amplitud de servicio que el cliente puede esperar de WSET® Awards está publicada en nuestra Declaración de Servicio al Cliente. Puede obtenerse una copia de nuestra Declaración de Servicio al Cliente a través del Coordinador de Centros y Gerente de la Garantía de Calidad, 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.

Becas

Para aquellos candidatos contratados por la industria de las bebidas en el Reino Unido, como también para un número más limitado del público en general, WSET® Awards gestiona un sistema para proporcionar becas a alumnos excepcionales, las cuales están patrocinadas por la industria. Los premios suelen consistir en visitas a regiones productoras de vinos o espirituosos. En muchos casos se realizan entrevistas adicionales para determinar los candidatos apropiados. Para mayores informaciones y una lista actualizada de las becas, póngase en contacto con June Grant, jgrant@wset.co.uk

Lamentablemente, WSET® Awards no está en la situación de poder ofrecer becas a candidatos que quieran acceder a nuestras titulaciones.

Objetivos del Curso

La Titulación Internacional Superior está diseñada para ofrecer amplios conocimientos sobre los principales vinos y espirituosos del mundo y su importancia comercial en el mercado mundial. La titulación ayudará a aquellos que deban realizar evaluaciones profesionales de vinos y espirituosos, con relación a su calidad y valor comercial. La titulación provee un minucioso conocimiento del producto; lo que permitirá afianzar las habilidades y competencias requeridas para el trabajo, por

ejemplo, en la selección de productos en los sectores de la hostelería y minorista. Quienes posean la Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos serán capaces de describir las características de los principales vinos y espirituosos del mundo y dar información sobre los factores claves que influyen en el estilo, calidad y valor. Consecuentemente, estarán en posición de aconsejar a la gerencia, responder con autoridad a las cuestiones de los clientes y realizar selecciones fundadas de vinos y espirituosos en diversas situaciones.

| | |
|------------------------------|--|
| Estructura del Título | Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos |
| Unidades Principales | Unidad Uno – Vinos y Espirituosos del Mundo |
| | Unidad Dos – Cata |

Para obtener el Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos, el candidato deberá aprobar ambas unidades principales.

Objetivos de la Titulación

Al completar esta titulación, un candidato será capaz de:

- explicar los factores determinantes que influyen la producción de los principales vinos y espirituosos del mundo y como estos factores influyen en el estilo, calidad y precio
- describir con detalle las características de los principales vinos y espirituosos del mundo
- utilizar sus conocimientos sobre los principales vinos y espirituosos del mundo para hacer recomendaciones a clientes en diferentes situaciones

- aplicar los principios del maridaje a los estilos determinantes de vino disponibles
- escribir notas de cata por medio de la Técnica Sistemática de Cata WSET®, y utilizar la información en ellas contenidas para identificar el estilo, calidad y precio de vinos y espirituoso
- ofrecer información a clientes y compañeros en los asuntos de salud relacionados con el vino y los espirituosos
- ofrecer información a clientes y compañeros en lo referente al correcto almacenamiento y al servicio de los vinos y espirituosos

Las dos unidades se dividen a su vez como sigue:

| Unidad | Código | Título |
|--|--------|--|
| 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 fortificados (licorosos) del mundo |
| | 1.5 | Espirituosos y licores del mundo |
| | 1.6 | Información y consejos para clientes y empleados |
| Dos Cata (2 créditos) | 2.1 | Identificar y registrar las características de los principales vinos del mundo |
| | 2.2 | Identificar y evaluar la calidad y el valor comercial de los vinos |

Admisión

No existen restricciones para acceder a la Titulación WSET® Internacional Superior 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, o a aquellos que elijan no probar alcohol por motivos de salud o religiosos, no les será permitido probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Estos candidatos no podrán realizar el examen correspondiente a la Unidad 2 de la Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos. En estos casos, los candidatos recibirán un documento en el que constará que han aprobado la Unidad 1, pero no les será concedida la Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos. Antes de inscribirse en el curso, los potenciales candidatos deberán discutir su nivel actual de conocimientos con su correspondiente APP, para asegurarse que la titulación elegida es adecuada para ellos.

Horas de Estudio

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

Vías de Progresión

WSET® Nivel 4 Diploma en Vinos y Espirituosos

Para acceder al Diploma, los alumnos que hayan realizado la Titulación Internacional Superior deberán superar el examen “English Language Diploma Entry Examination”.

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

Elemento Uno
– La Producción Del Vino

Conocimientos

1. Entender el efecto del **lugar** e identificar los factores determinantes que influyen la **práctica de la viticultura**; explicar cómo influyen el estilo, la calidad y el precio de los vinos que producen.
2. Identificar las principales opciones disponibles para la **vinificación**, la **maduración** y el **embotellado**; explicar cómo influyen el estilo, la calidad y el precio de los vinos que producen.
3. Comprender los **requerimientos legales para el etiquetado** de vinos que van a ser vendidos en la Unión Europea.
4. Comprender los parámetros que configuran el **precio** en el mercado local.

| | |
|---|---|
| A | LUGAR |
| Clima | Clima general, microclima y condiciones meteorológicas anuales |
| Suelo | Influencia de los tipos de suelo, aspecto del viñero, terruño |
| B | VITICULTURA |
| La Viña | Definición de especies y variedades de viñas, cruces, híbridos, clones, filoxera, pies, injertos y selección de viñas, problemas de la viña |
| El Viñedo | Ciclo anual del viñedo, rendimientos, espalderas, poda, problemas del viñedo, vendimia. |
| C | VINIFICACIÓN |
| Fermentación | Principios de la fermentación alcohólica, ajustes antes de la fermentación |
| Secuencia de la Producción, Equipamiento y Operaciones | Tinto, rosado, blanco, dulce Prensas, equipos para la fermentación |
| D | MADURACIÓN Y EMBOTELLADO |
| Maduración | Influencia de la maduración, atributos del vino susceptible de ser envejecido, recipientes usados para la maduración, métodos alternativos para la maduración |
| Clarificación | Definir la clarificación, agentes que se utilizan en la clarificación |
| Filtrado | Definir el filtrado, tipos de filtros utilizados |
| Estabilizado | Inestabilidad química y biológica y sus curas |
| Embotellado | Esterilización en frío y embotellado en caliente |
| E | NORMAS DE ETIQUETADO EN LA UE |
| Vinos Tranquilos | VCPRD, Vino de Mesa con Descripción Geográfica, Vino de Mesa, Vino con Descripción Geográfica, Vino |
| Vinos Espumosos | VCPRD, Vino Espumoso de Calidad, Vino Espumoso, Vino Espumoso Gasificado |
| General | Etiquetado de varietal, Añada |

Elemento Dos
– Vinos Tranquilos Del Mundo

Conocimientos

1. Identificar las principales **regiones y distritos** productores de vinos tranquilos del mundo y, donde sea apropiado, los municipios importantes.
2. Identificar los **principales factores** que influyen en el estilo, calidad y precio de los vinos 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 | |
| Burdeos | Médoc, Haut-Médoc (Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux), Graves (Pessac-Léognan), Sauternes (Barsac), Saint-Emilion (satélites de Saint-Emilion), Pomerol, Fronsac, Côtes de Bourg, Côtes de Bordeaux (Premières Côtes de Blaye, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Franc, Côtes de Castillon), Entre-Deux-Mers |
| Sud-oeste | Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Vin de Pays (VdP) des Côtes de Gascogne, VdP du Gers |
| Borgoña | Chablis, Côte de Nuits (Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges), Côte de Beaune (Aloxe-Corton, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet), Côte Chalonnaise, Mâconnais (Pouilly-Fuissé), Beaujolais (Beaujolais Crus) |
| Loira | Muscadet, Muscadet de Sévre-et-Maine (incluido Sur Lie), Anjou, Sauvènnières, 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 Villages, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel, satélites del Ródano |
| Sur | Provence (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bandol), VDP des Bouches-du-Rhône, VDP du Vaucluse Languedoc-Roussillon (Languedoc, Fitou, Minervois, Corbières, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon-Villages), VDP d'Oc, VDP de l'Hérault, VDP du Gard, VDP de l'Aude |
| ITALIA | |
| Piamonte | Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi, Langhe |
| Trentino-Alto Adige | Trentino, Alto Adige |
| Friuli-Venezia Giulia | Collio, Friuli Grave |
| Veneto | Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Soave, Bardolino, Veneto, Indicazione Geographica Tipica (IGT) |
| Emilia-Romagna | Sangiovese di Romagna, Trebbiano di Romagna |
| Toscana | Brunello di Montalcino, Chianti, distritos de Chianti (Classico, Rufina, Colli Senesi), Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano, Toscana IGT |
| Marche | Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi |
| Umbria | Orvieto |
| Lazio | Frascati |

| A REGIONES Y DISTRITOS (continuación) | |
|--|---|
| ITALIA (continuación) | |
| Abruzzo | Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo |
| Campania | Taurasi IGT |
| Puglia | Copertino, Salice Salentino IGT |
| Basilicata | Aglianico del Vulture IGT |
| Sicilia | Sicilia IGT |
| ESPAÑA | |
| Alto Ebro | Navarra, Rioja, Somontano, Calatayud, Cariñena |
| Cataluña | Cataluña, Costers del Segre, Penedes, Priorato, Tarragona |
| Valle del Duero | Ribera del Duero, Rueda, Toro |
| Galicia | Rías Baixas, Bierzo |
| Levante | Valencia, Jumilla |
| Castilla-La Mancha | La Mancha, Valdepeñas |
| PORTUGAL | |
| Norte | Bairrada, Dão, Douro, Vinho Verde |
| Sur | Vinho Regional Alentejano, Alentejo, Ribatejo |
| ALEMANIA | |
| Mosel | Bernkastel, Piesport, Ruwer, Saar |
| Nahe | Schlossböckelheim |
| Rheingau | Geisenheim, Johannisberg, Rudesheim |
| Rheinhessen | Nierstein |
| Pfalz | Forst, Deidesheim |
| Baden | Kaiserstuhl-Tuniberg |
| CENTRO Y SUD-ESTE DE EUROPA | |
| Áustria | Burgenland, Niederösterreich |
| Grecia | Naoussa, Nemea, Santorini, Vin de Pays |
| Hungría | Egel, Tokaj-Hegyalja, vinos varietales |
| SUDÁFRICA | |
| Western Cape | Constantia, Paarl, Stellenbosch, Walker Bay, Worcester, Robertson |
| AUSTRALIA | |
| Inter Regional | Sudeste de Australia, Murray-Darling |

| A REGIONES Y DISTRITOS (continuación) | |
|---|--|
| AUSTRALIA (continuación) | |
| Sur | Adelaide Hills, Barossa Valley, Clare Valley, Coonawarra, Eden Valley, Limestone Coast, McLaren Vale, Langhorne Creek, Padthaway, Riverland |
| Nueva Gales del Sur | Hunter Valley, Riverina (MIA) |
| Victoria | Mornington Peninsula, Rutherglen, Yarra Valley, Geelong |
| Oeste | Frankland River, Margaret River, Mount Barker, Swan Valley |
| NUEVA ZELANDA | |
| Isla del Norte | Auckland, Gisborne, Hawkes Bay, Martinborough |
| Isla del Sur | Canterbury, Marlborough, Nelson, Otago |
| NORTEAMÉRICA EEUU | |
| California | North Coast (Carneros, Mendocino, Napa Valley, Sonoma) North Central Coast (Monterey) South Central Coast (Santa Barbara, San Luis Obispo) Central Valley, Sierra Foothills |
| Oregon | |
| Washington | |
| Estado de Nueva York | |
| OTROS PAÍSES | Canadá |
| SUDAMÉRICA | |
| CHILE | |
| Coquimbo | Elqui, Limari |
| Aconcagua | Casablanca, Leyda, San Antonio |
| Valle Central | Curicó, Maipo, Rapel (Cachapoal, Colchagua) |
| Región del Sur | Bío Bío, Itata |
| ARGENTINA | Cafayate, Mendoza, Río Negro, San Juan |
| OTROS PAÍSES | Uruguay |
| B PRINCIPALES FACTORES QUE INFLUENCIAN ESTILO, CALIDAD Y PRECIO DEL VINO | |
| PRECIO Y CALIDAD | |
| Categorías | Barato, precio medio, precio alto, premium |
| Parámetros del precio | Franco fábrica, comisión de agencia, cambio de divisas, transporte, almacenaje y distribución, impuestos, margen de beneficio. |
| INFLUENCIAS | |
| Estilo | Clima, suelo, uvas, viticultura, vinificación, maduración, producción del vino, normativa, valor comercial |
| Calidad | Microclimas, variaciones de añada, suelos, uvas, viticultura, vinificación, mezclas, maduración, normativas para la producción |
| Otros | Influencias de mercado, niveles de producción, marca, influencias político culturales, influencias externas e inversión |

Elemento Tres
– Vinos Espumosos Del Mundo

Conocimientos

1. Identificar las principales **regiones y distritos** productores de vinos espumosos de los principales países productores del mundo y, cuando sea apropiado, los municipios importantes.
2. Describir los **métodos de producción** utilizados para vinos espumosos.
3. Identificar los **principales factores que influyen en el estilo, calidad y precio** de los vinos espumosos 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, Prosecco, Lambrusco |
| Alemania | Sekt |
| Nuevo Mundo | Australia, California, Nueva Zelanda, Sudáfrica |
| B MÉTODOS DE PRODUCCIÓN | |
| Métodos | Tradicional, transferencia, tanque, carbonatado |
| C PRINCIPALES FACTORES QUE INFLUENCIAN ESTILO, CALIDAD Y PRECIO DEL VINO ESPUMOSO | |
| PRECIO Y CALIDAD | |
| Categorías | Barato, precio medio, precio alto, premium |
| Calidad | Sin añada, añada (vintage), prestige cuvée |
| Parámetros del precio | Franco fábrica (EXC cellars/FOB), comisión de agencia, cambio de divisas, transporte, almacenaje y distribución, impuestos, margen de beneficio. |
| INFLUENCIAS | |
| Estilo | Clima, uvas, mezcla, método de producción, maduración, definiciones de estilo, definiciones legales, valor comercial, identidad de marca |
| Calidad | Microclimas, variaciones de añada, suelos, uvas, viticultura, vinificación, mezclas, maduración, normativas para la producción |
| Otros | Influencias de mercado, niveles de producción, marca, influencias político culturales, influencias externas e inversión |

Elemento Cuatro
– Vinos Fortificados (Licorosos) Del Mundo

Conocimientos

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

| | |
|------------------------------|--|
| A | REGIONES Y DISTRITOS |
| Portugal | Madeira, Oporto (Valle del Douro) |
| España | Montilla-Moriles, Jerez (Sherry) |
| Francia | Vins Doux Naturels: Languedoc-Roussillon, Rhône |
| Australia | Rutherglen |
| B | MÉTODOS DE PRODUCCIÓN |
| Métodos | Fortificado para interrumpir la fermentación Fortificado después de la fermentación |
| C | PRINCIPALES FACTORES QUE INFLUENCIAN ESTILO, CALIDAD Y PRECIO DEL VINO FORTIFICADO |
| PRECIO Y CALIDAD | |
| Categorías | Barato, precio medio, precio alto, premium |
| Parámetros del precio | Franco fábrica (EXC cellars/FOB), comisión de agencia, cambio de divisas, transporte, almacenaje y distribución, impuestos, margen de beneficio. |
| INFLUENCIAS | |
| Estilo | Clima, uvas, mezcla, método de producción, maduración, definiciones de estilo, definiciones legales, valor comercial, identidad de marca |
| Calidad | Microclimas, variaciones de añada, suelos, uvas, viticultura, vinificación, mezclas, maduración, normativas para la producción |
| Otros | Influencias de mercado, niveles de producción, marca, influencias político culturales, influencias externas e inversión |

Elemento Cinco
– Espirituosos Y Licores Del Mundo

Conocimientos

1. Comprender el proceso de producción de **espirituosos y licores** del mundo.
2. Identificar los principales **espirituosos y licores** del mundo.
3. Identificar los **principales factores que influyen en el estilo, calidad y precio** de los spirituosos y licores identificados.
4. Describir las características de los principales **espirituosos y licores** del mundo.

| | |
|--|---|
| A | PROCESO DE PRODUCCIÓN |
| Destilación | Producción del líquido alcohólico base, vaporización por calor, condensación |
| Alambiques | Alambique (Pot still), Columna - destilación continua (patent, Coffey) |
| B | ESPIRITUOSOS Y LICORES |
| Brandy y Otros Espirituosos de utas | Uvas: Cognac, Armagnac, brandy de uva, marc, grappa, brandy español Manzanas: Calvados Otras frutas: Agua de vida de Kirsch, Pera Williams, Agua de vida de Frambuesa |
| Whiskies | Escocés, Irlandés, Canadiense, Bourbon, de centeno |
| Ron y Otros Espirituosos de Caña | Cuba, Jamaica, Barbados, Guayana, Martinica y Guadalupe, Brasil |
| Tequila y Mezcal | Plata, Joven Acabado, Reposado, Añejo |
| Vodka | Del Este, del Oeste, aromatizado |
| Ginebra y Otros Espirituosos Aromatizados | Ginebra, Aquavit, Espirituosos aromatizados con anís |
| Licores | Hierbas, cítricos, frutas con hueso, semillas, legumbres, lácteos |
| C | PRINCIPALES FACTORES QUE INFLUENCIAN ESTILO, CALIDAD Y PRECIO DE LOS ESPIRITUOSOS |
| PRECIO Y CALIDAD | |
| Categorías | Barato, precio medio, precio alto, premium |
| Parámetros del precio | Mercancía en seco, costes de producción, pérdidas durante la maduración, beneficio del productor, margen del distribuidor, transporte, marketing, impuestos, margen del minorista |
| INFLUENCIAS | |
| Estilo | Materiales en crudo, área de producción, tipo de destilación, método de producción, aromatizaciones, maduración, mezclas y perfil de marca |
| Calidad | Materiales en crudo, área de producción, tipo de destilación, método de producción, mezclas, maduración, perfil de marca |
| Otros | Influencias de mercado, niveles de producción, marca, influencias político culturales, influencias externas e inversión |

Elemento Seis

– Información Y Consejos Para Clientes Y Empleados

Conocimientos

1. Proporcionar información sobre las **características del estilo** de los principales vinos y espirituosos del mundo.
2. Utilizar la comprensión sobre el producto para hacer recomendaciones que cumplan los requerimientos del consumidor sobre **estilo, calidad y precio** a la hora de adquirir vinos y espirituosos.
3. Entender los **principios del maridaje**.
4. Ofrecer consejos a clientes y empleados sobre la **venta y el servicio de vinos y espirituosos**.
5. Identificar los **defectos más comunes** del vino y ofrecer información sobre las posibles causas.
6. Entender los **asuntos sociales, de salud, de seguridad y legales** relacionados con el consumo de vinos y espirituosos.

| | |
|---|---|
| A | CARACTERÍSTICAS DE ESTILO |
| Describir, utilizando La Técnica Sistemática de Cata WSET® | Apariencia, nariz, boca, conclusión |
| B | CALIDAD Y PRECIO |
| Categorías | Barato, precio medio, precio alto, premium |
| C | PRINCIPIOS DEL MARIDAJE |
| Sobre el Vino | Cuerpo, intensidad del sabor y carácter de la fruta, acidez, textura/taninos, dulzor |
| Sobre la Comida | Intensidad del sabor, amargo, dulce, salado, especias, ahumado, intensidad (“peso”) de la comida, grasa, aceite |
| D | VENTAS Y SERVICIO |
| Almacenaje | Condiciones óptimas, almacenaje durante corto y largo tiempo, rotación de stock |
| Servicio | Secuencia del servicio, temperaturas de servicio, descorchado y decantado, copas, equipamiento y accesorios |
| Vino | El gusto del consumidor, precio, ocasión, requerimientos de organizaciones |
| E | DEFECTOS MÁS COMUNES |
| Defectos | Oxidación, acorchado, sulfuroso, refermentación, acetato, sulfhídrico, cristales de tartárico |
| F | CUESTIONES SOCIALES, DE SALUD, DE SEGURIDAD Y LEGALES |
| Responsabilidad Social | Consumo moderado de alcohol |

Elemento Uno

– Identificar Y Registrar Las Características De Los Principales Vinos Del Mundo

Conocimientos

1. Entender los principales requerimientos y pasos de **la Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3**.
2. Entender las razones **comerciales** para realizar notas de cata precisas.
3. Realizar notas de cata precisas cuando se caten vinos por medio de **la Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3**.

| A | COMERCIAL |
|----------------------------|--|
| Razones para catar un vino | Calidad, autenticidad, valor, control de la maduración |

Elemento Dos

– Identificar Y Evaluar La Calidad Y Valor Comercial Del Vino

Conocimientos

1. Identificar las características principales de los vinos por medio de **la Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3**.
2. Identificar el estilo de los **principales vinos de las regiones y distritos** de las principales regiones productoras del mundo por medio de **la Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3**.
3. Evaluar la calidad y precio de los **principales vinos de las regiones y distritos** de las principales regiones productoras del mundo por medio de **la Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3**.
4. Realizar notas de cata precisas cuando se caten vinos por medio de **la Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3**.

Técnica Sistemática WSET® de la Cata de Vino - Nivel 3

APARIENCIA

| | |
|----------------------------|--|
| Claridad | claro – turbio |
| Intensidad | acuoso – pálido – medio (-) – medio – medio (+) – intenso – opaco |
| Color | Blanco: incoloro – verde limón – limón – dorado – ámbar – marrón Rosado: rosa – salmón – naranja Tinto: púrpura – rubí – granate – teja – marrón |
| Otras Observaciones | ej. ribete vs. centro, piernas/lágrimas, depósitos, burbujas, matices/reflejos |

NARIZ

| | |
|----------------------------------|--|
| Condición | limpio – sucio (defecto: oxidado – en mal estado – acorchado– otro) |
| Intensidad | ligera – media (-) – media – media (+) – pronunciada |
| Evolución | joven – evolucionando – evolucionado – cansado/pasó su mejor momento oxidación deliberada? |
| Características del Aroma | fruta – floral – especias – vegetal – roble – otros |

BOCA

| | |
|----------------------------------|--|
| Dulzor | seco – casi seco – semi seco – medio – semi dulce – dulce – muy dulce |
| Acidez | baja – media (-) – media – media (+) – alta |
| Tanino | bajo – medio (-) – medio – medio (+) – alto |
| Alcohol | bajo – medio (-) – medio – medio (+) – alto fortificado: (nivel bajo/medio/alto) |
| Cuerpo | poco – medio (-) – medio – medio (+) – mucho |
| Burbuja | delicada – cremosa – agresiva |
| Intensidad | poca – media (-) – media – media (+) – pronunciada |
| Características del Sabor | fruta – floral – especias – vegetal – roble – otros |
| Final | corto – medio (-) – medio – medio (+) – largo |

CONCLUSIONES

| | |
|-------------------------------|---|
| Calidad | pobre – aceptable – buena – muy buena – excelente |
| Categoría de Precio | barato – de precio medio – caro – premium |
| Estado para el consumo | necesita tiempo para evolucionar – listo para beber, pero puede evolucionar más – listo para beber pero puede guardarse – en su punto/beber pronto – cansado/ha pasado su mejor momento |

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2009

Los derechos de autor de la “Técnica Sistemática WSET® de Cata (Nivel 3)” 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 3) 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 3)”
- 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.

| B PRINCIPALES VINOS DE LAS REGIONES Y DISTRITOS | | |
|--|---------------|---|
| País/Región | Estilo | Nombre del vino a probar |
| VINOS LIGEROS | | |
| BURDEOS | Tinto | Burdeos genérico Médoc o Haut-Médoc Cru Classé Saint-Emilion Grand Cru |
| | Blanco Seco | Burdeos, Graves o Pessac-Léognan |
| | Blanco Dulce | Sauternes o Barsac |
| SUD-OESTE DE FRANCIA | Tinto | Cahors o Madiran |
| BORGOÑA | Tinto | Beaujolais y Beaujolais (Villages o Cru) Borgoña genérico Vino de 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 Rône-Villages Châteauneuf-du-Pape o Gigondas Cornas, Saint-Joseph, Côte Rôtie o Hermitage |
| SUR DE FRANCIA | Tinto | Corbières, Fitou o Minervois Cualquier varietal internacional Vin de Pays |
| VALLE DE LOIRA | Blanco | Muscadet Sur Lie Vouvray Sec, Vouvray Demi Sec, Savennières o cualquier otro blanco basado en 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 Blanco seco de gama de entrada o media Riesling Erstes Gewächs (o equivalente en alta calidad) Riesling seco |
| AUSTRIA | Blanco | Wachau Grüner Veltliner |
| 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 varietal blanco IGT de estilo moderno |
| ESPAÑA | Tinto | Tinto de estilo moderno de Cataluña, Costers del Segre, Navarra o Somontano Ribera del Duero Rioja Reserva o Gran Reserva |
| | Blanco | Rias Baixas o Rueda |
| PORTUGAL | Tinto | Douro, Dão o Alentejo |

| B PRINCIPALES VINOS DE LAS REGIONES Y DISTRITOS (continuación) | | |
|---|---------------|--|
| País/Región | Estilo | Nombre del vino a probar |
| VINOS LIGEROS | | |
| GRECIA | Tinto | Naoussa o Nemea |
| SUDÁFRICA | Tinto | Vino Premium de corte basado en Cabernet Sauvignon Pinotage |
| AUSTRALIA | Blanco | Chenin Blanc |
| | Tinto | Shiraz de Barossa Cabernet Sauvignon de Coonawarra Marca barata de gran volumen |
| | Blanco | Chardonnay Premium con roble 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 subzona) Pinot Noir Premium (ej. Carneros, Russian River, Santa Barbera, Oregon) Zinfandel de California |
| | Blanco | Chardonnay con roble, de alta calidad Sauvignon Blanc con roble, de alta calidad (Fumé Blanc) |
| CHILE | Tinto | Carmenère Cabernet Sauvignon |
| ARGENTINA | Blanco | Sauvignon Blanc de rango medio |
| | Tinto | Cabernet Sauvignon Malbec |
| | Blanco | Torrontès |
| ESPUMOSOS | | |
| GENERAL | | Cualquier Bruto de calidad básica hecho en tanque |
| CHAMPAGNE | | Champagne sin añada |
| FRANCIA | | Espumoso de AC Crémant, Vouvray o Saumur |
| ITALIA | | Asti |
| ESPAÑA | | Cava |
| NUEVO MUNDO | | Espumoso Premium del Nuevo Mundo |
| FORTIFICADOS | | |
| ESPAÑA | | Fino, manzanilla Amontillado Seco u Oloroso Seco Jerez genérico medio o dulce |
| PORTUGAL | | Oporto LBV Tawny 10 años |
| NUEVO MUNDO | | Liqueur Muscat Australiano |
| Los espirituosos y licores no forman parte de la Unidad Dos, pero la WSET® recomienda encarecidamente que los alumnos tengan la oportunidad de catar los siguientes espirituosos: | | |
| ESPIRITUOSOS Y LICORES | | |
| WHISKY ESCOCÉS | | Malta |
| OTROS WHISK(E)YS | | Blended Escocés, Irlandés, Bourbon, Canadiense |
| COGNAC | | VSOP, XO |
| OTROS BRANDYS | | Armagnac, Grappa, Marc, Brandy Español |
| OTROS ESPIRITUOSOS | | Ron, Tequila, Vodka, Ginebra |

1 Método de Evaluación

Unidad Uno

- La Unidad Uno se evaluará a través de un examen WSET® Awards, a libro cerrado. Para aprobar, el candidato deberá obtener un mínimo de 55%.

El examen es de tipo test de respuesta múltiple, y consta de 50 preguntas. Este examen evalúa los conocimientos y comprensión adquiridos a través de la unidad.

El examen debe completarse en 45 minutos.

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.

Unidad Dos

- La Unidad Dos evaluará la cata ciega de un vino. El examen evaluará la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos. El documento de la evaluación será provisto por la WSET®. Este examen-cata práctico debe completarse en 15 minutos. La evaluación de la Unidad Dos sólo puede ser hecha y clasificada por un asesor interno de Nivel 3 de la WSET®

Los candidatos deberán realizar los exámenes relativos a las dos unidades. Únicamente los candidatos que vuelvan a presentarse a

examen por haber aprobado sólo una unidad, podrán examinarse en una unidad.

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

Los exámenes sólo pueden realizarse los APPs de la WSET®. Administrativamente, los APPs deben cumplir con los criterios y códigos de conducta reflejados en el Manual Operativo que todos los APPs han recibido.

3 Entrega de Resultados y Titulaciones

Los resultados los dará la WSET® Awards como sigue:

Una lista con los resultados de todos y cada uno de los candidatos, juntamente con cartas para los alumnos, serán enviadas a los APPs para que éstos comuniquen los resultados a los alumnos en forma individual.

La emisión de los títulos para los alumnos que hayan aprobado se realiza por medio de los APPs.

Los plazos de notificación de resultados y emisión de títulos son de 4 a 5 semanas desde la recepción de los exámenes completados.

4 Sobre el examen para la Titulación WSET® Internacional Superior

La WSET® no facilita exámenes anteriores de la Titulación WSET® Internacional Superior.

Unidad Uno – Examen tipo test de respuesta múltiple

El examen tipo test de respuesta múltiple está cuidadosamente elaborado para reflejar el peso de cada elemento de la Unidad Uno. El cuadro siguiente explica el número de preguntas que corresponden a cada elemento de la Unidad Uno.

Especificaciones para el examen tipo test de respuesta múltiple – Cuadro de Control

| Unidad | Elemento | Nº preguntas |
|---|--|--------------|
| 1.1 Producción del Vino | Lugar | 7 |
| | Viticultura | |
| | Vinificación | |
| | Maduración y embotellado | |
| | Etiquetado UE | |
| | Parámetros del Coste | |
| 1.2 Vinos Ligeros del Mundo | Francia | 26 |
| | Italia | |
| | España | |
| | Portugal | |
| | Alemania | |
| | Europa Central y Sudeste | |
| | Australia | |
| | Nueva Zelanda | |
| | Sudáfrica | |
| | Norte América | |
| | América Central y del Sur | |
| | Otros países productores | |
| | Factores que influyen en el estilo, calidad y precio del vino | |
| 1.3 Espumosos del Mundo | Regiones y Distritos | 4 |
| | Métodos de Producción | |
| | Factores que influyen en el estilo, calidad y precio del vino | |
| 1.4 Fortificados (Licorosos) del Mundo | Regiones y Distritos | 4 |
| | Métodos de Producción | |
| | Factores que influyen en el estilo, calidad y precio del vino | |
| 1.5 Espirituosos y Licores | Procesos de Producción | 6 |
| | Espirituosos y Licores | |
| | Factores que influyen en el estilo, calidad y precio de los espírituosos | |
| 1.6 Información y consejos al consumidor y empleados | Características del estilo | 3 |
| | Calidad y precio | |
| | Principios del Maridaje | |
| | Ventas y servicio | |
| | Defectos corrientes | |
| | Asuntos sociales, de salud, de seguridad y legales | |
| Total preguntas | | 50 |

Examen tipo test de respuesta múltiple

Para dar a los alumnos una idea del tipo de preguntas que podrá contener el examen, aquí damos una selección. Las respuestas correctas están al final. El examen se compone de 50 preguntas.

1. ¿Cuál de las siguientes descripciones define mejor el estilo del Riesling de Alsacia?
 - a) Seco con alta acidez y con nariz a petróleo
 - b) Semi-dulce con alta acidez y con nariz a petróleo.
 - c) Seco con poca acidez y nariz melosa.
 - d) Semi-dulce con poca acidez y nariz melosa.
2. ¿Qué es el “remontaje”?
 - a) Remover las lías en el tanque durante la fermentación.
 - b) Bombear el mosto sobre los hollejos durante la fermentación.
 - c) Calentar el mosto para acelerar la fermentación.
 - d) Dirigir los sedimentos hacia el corcho en los espumosos fermentados en botella.
3. ¿Cuál es la principal variedad de uva en la mezcla del Rosé D’Anjou?
 - a) Gamay.
 - b) Grolleau.
 - c) Malbec.
 - d) Cabernet Franc.
4. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un sistema bajo de espaldera 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 Seco.
 - 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 lo pueden beber los 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) Estimula la saliva a los lados de la lengua.
 - b) Quemazón en el fondo de la boca.
 - c) Sensación de sequedad en la boca.
 - d) Olor a lana.
10. ¿Qué significa la palabra “Quinta” en una botella de Oporto?
 - a) Añada.
 - b) Bodega.
 - c) Varietal.
 - d) Estilo.
11. ¿Cuál de los siguientes se usa como base para el Grand Marnier?
 - a) Brandy.
 - b) Vodka.
 - c) Ron.
 - d) Ginebra.
12. ¿Cuál de las siguientes descripciones NO está permitida en una etiqueta, si el vino va a venderse en la UE?
 - a) Catalunya Cabernet Sauvignon.
 - b) Coonawarra Shiraz.
 - c) Napa Valley Zinfandel.
 - d) New Zealand Chablis.

13. ¿Cuál de los estilos de vino siguientes puede clasificarse como AC Entre-Deux-Mers?
- Sólo vino blanco.
 - Sólo vino tinto.
 - Sólo blanco y tinto.
 - Blanco, tinto y rosado.
14. ¿Cuál de los siguientes enunciados es cierto?
- El Bourbon puede hacerse en cualquier lugar de los EEUU.
 - El Bourbon se hace sólo de cebada malteada.
 - El whisky canadiense se hace sólo con centeno.
 - El whisky canadiense se destila normalmente en alambique.
15. ¿Qué son las “Criaderas”?
- Es una etapa del sistema de solera.
 - Son las naves en que se envejece el Jerez.
 - Son los contenedores en los que se embarca el Jerez.
 - Son las esteras en las que se secan las uvas.
16. ¿Cuál de los siguientes pueblos está en el distrito de Grande Champagne?
- Bouzy.
 - Cramant.
 - Segonzac.
 - Ay.
17. ¿En qué estado de Australia está Swan River?
- Nueva Gales del Sur.
 - Victoria.
 - Australia del Sur.
 - Australia del Oeste.
18. ¿Cuál es el nombre del proceso con el que se saca el sedimento de una botella de Champagne?
- Débourbage.
 - Remuage.
 - Buttage.
 - Dégorgement.
19. ¿Cuál es el principal subsuelo del norte de España?
- Basalto.
 - Granito.
 - Calcáreo.
 - Arenisca.
20. ¿Dónde está 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 candidatos deberán catar un vino a ciegas y escribir un análisis utilizando la Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3.

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

La cata se puntúa con 25 puntos.

1 Admisión**1.1 Elegibilidad**

1.1.1 Los candidatos que deseen presentarse al examen deben poseer como mínimo la edad legal para la adquisición de bebidas alcohólicas en el país donde se desarrolla el examen, o estar preparándose para el examen como parte de un programa de estudio reconocido a tiempo completo, o contar con el consentimiento paterno.

1.1.2 Los candidatos que no posean la edad mínima legal para la adquisición de bebidas alcohólicas en el país donde se desarrolla el examen, o aquellos que elijan no probar bebidas alcohólicas por razones de salud o religiosas, no serán aptos para realizar la evaluación de la Unidad Dos de la Titulación WSET® Internacional Superior. En estos casos, los candidatos recibirán un documento en el que constará que han completado satisfactoriamente la Unidad Uno, pero no podrán obtener la Titulación WSET® Internacional Superior.

1.1.3 No hay restricciones para acceder a la Titulación WSET® Internacional Superior en lo que refiere a la posibilidad de superponerse con otras Titulaciones o partes de Titulaciones.

1.2 Recomendaciones Previas

1.2.1 A los candidatos se les recomienda haber alcanzado la Titulación WSET® Nivel 2 en Vinos y Espirituosos. A los candidatos que consideren que tienen un nivel de conocimientos suficientemente bueno de los temas abordados por el plan de estudio del Nivel 2, se les recomienda que se pongan en contacto con su posible tutor antes de matricularse, para la convalidación de estudios previos.

1.2.2 Los conocimientos de lengua y numéricos requeridos para el examen son los siguientes:
lengua: Nivel 2 de las habilidades básicas para los estándares nacionales del Reino Unido o equivalente
numéricos: Nivel 2 de las habilidades básicas para los estándares nacionales del Reino Unido o equivalente

2 Formato y Resultados

2.1 Los candidatos deberán pasar un examen final compuesto de dos unidades.

Unidad Uno: Evaluación escrita. El examen, de tipo test se compone de 50 preguntas de respuesta múltiple y debe completarse en 45 minutos. Se requiere una nota mínima de 55% para aprobar esta unidad de la Titulación.

Unidad Dos: Evaluación práctica bajo la forma de cata ciega de un vino, que debe ser realizada en 15 minutos. Se requiere una nota mínima de 55% para aprobar esta unidad de la Titulación.

2.2 Para obtener la Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos, el candidato deberá aprobar ambas unidades. Los candidatos que aprueben las dos unidades, obtendrán la Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos y recibirán como nota el promedio de las obtenidas en cada una de las unidades.

A aquellos candidatos que aprueben sólo una de las unidades, se les entregará un documento con indicación de la nota obtenida. Una vez que el candidato apruebe todas las unidades, se le entregará el resultado final.

Los resultados y títulos de los candidatos que hayan aprobado serán enviados a los APPs dentro de las 4 a 5 semanas desde la recepción de los exámenes completados.

Resultados y Grados:

| | |
|---|--------------------------|
| Media de 80% o más y ambas unidades por encima de 65% | Aprobado con Distinción |
| Media entre 65% y 79% | Aprobado con Mérito |
| Media entre 55% y 64% | Aprobado |
| Media entre 45% y 54% | Reprobado |
| Media de 44% o menor | Reprobado sin clasificar |

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 Volver a examinarse

Los alumnos pueden volver a examinarse de las unidades que no han aprobado. No hay límite para el número de veces que se quiera intentar.

En estos re-intentos no se podrá obtener una nota superior al Aprobado con Mérito para la Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos. Una vez aprobada una unidad, el alumno no se puede volver a examinar para mejorar la nota.

5 Vías de Progresión

Los alumnos que hayan obtenido la Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos y deseen proseguir hacia el Diploma WSET® deberán realizar el Examen de Admisión al Diploma WSET®. El examen consiste en cuatro respuestas escritas cortas que deberán completarse en inglés o alemán (cuando oportuno) en una hora. Se requiere una nota mínima de 55% para aprobar este examen. Los candidatos que aprueben son aptos para ser admitidos para estudiar el Diploma WSET®.

6 Condiciones para Examinarse y Conducta

6.1 Es condición para examinarse que el candidato acepte cumplir las siguientes condiciones:

- el examen tiene que hacerse en los tiempos especificados para cada unidad
- no puede consultarse ningún tipo de material lectivo, de cualquier tipo, excepto la hoja de examen y la de respuestas
- no se permite ningún tipo de comunicación entre los candidatos durante el examen
- 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
- 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.
- 6.2 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. Los candidatos también se comprometen a cumplir las instrucciones del supervisor. No hacerlo puede hacer con que los resultados del examen se invaliden.
- 7 Reclamaciones**
- Cualquier reclamación referente a los resultados del Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos debe hacerse por escrito al Gerente Administrativo en la WSET®, dentro de los 20 DÍAS LABORALES 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.
- 8 Normas WSET® Awards**
- WSET® Awards se reserva el derecho de incorporar o modificar cualquiera de estas normas cuando lo considere necesario.

