



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET®

Especificaciones

Número 1
agosto de 2016

wsetglobal.com



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Especificaciones

Cualificación de Nivel 3
en Vinos **WSET**®

Número 1
agosto de 2016

wsetglobal.com

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
Reino Unido
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida ni transmitida de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico o mecánico, incluyendo fotocopiado, grabación o cualquier sistema de almacenamiento y recuperación de información, sin el consentimiento previo por escrito de los editores.

Traducción por Maria Daniela Bomrad
Revisión por Raul Riba D'Ave DipWSET
Diseñado por Peter Dolton
Servicios de producción por Wayment Print & Publishing Solutions Ltd
Impreso y encuadernado por Pureprint Group, Uckfield, UK

Contenido

Introducción	5
Las Cualificaciones de la Wine & Spirit Education Trust	6
Introducción a la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET	8
Resultados de Aprendizaje para la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET	10
Unidad 1: La Teoría de los Vinos del Mundo	10
Unidad 2: La Cata Analítica de Vino	22
Recomendaciones de Vinos a Catar	23
Orientaciones para el Examen	26
Ejemplos de Preguntas de Examen – Preguntas de Opción Múltiple	28
Ejemplos de Preguntas de Examen – Preguntas de Respuesta Breve	29
Normativa del Examen	30

Introducción

Estas especificaciones contienen la información necesaria sobre la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET tanto para los aspirantes como para los centros de enseñanza donde se dictan los cursos de la WSET (conocidos como APP – Approved Programme Providers).

La parte principal de este documento expone de forma detallada los resultados de aprendizaje de la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET. Estos resultados de aprendizaje deben ser utilizados por los APP para elaborar los programas de enseñanza y por los aspirantes para planificar sus estudios, ya que el examen que deberán realizar es específicamente preparado con el fin de evaluar estos resultados de aprendizaje.

Estas especificaciones también ofrecen una lista de vinos que se recomiendan catar, orientaciones para el examen (incluyendo la descripción de la importancia de cada uno de los temas del programa de estudios y ejemplos de preguntas de examen), así como la normativa del examen.

Las Cualificaciones de la Wine & Spirit Education Trust

WSET Awards

La WSET Awards es el Órgano de Acreditación de la Wine & Spirit Education Trust, la cual ofrece cualificaciones de calidad garantizada que ayudan a los interesados a conocer más sobre las bebidas alcohólicas y a desarrollar sus aptitudes de cata. Para lograrlo, la WSET Awards:

- establece vínculos con la industria de las bebidas para desarrollar especificaciones adecuadas;
- acredita los centros de enseñanza que pueden ofrecer sus cualificaciones;
- prepara los exámenes;
- emite los títulos de los aspirantes que aprueban los exámenes.

El desarrollo y la concesión de las cualificaciones acreditadas de la WSET son de exclusiva responsabilidad de la WSET Awards, el Órgano de Acreditación de la Wine & Spirit Education Trust.

El gobierno del Reino Unido estableció una autoridad reguladora denominada **Office of the Qualifications and Examinations Regulator (OfQual)**, la cual regula las organizaciones de acreditación que ofrecen cualificaciones. Algunas cualificaciones de la WSET se indican a continuación.

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

Número de acreditación: 600/1504/4

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

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

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

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

Número de acreditación: 600/1501/9

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

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

Número de acreditación: 600/1507/X

Descripción: Esta cualificación ofrece un conocimiento más amplio y más profundo en el área específica de los espirituosos y licores que aquel ofrecido por la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos, cuyo abordaje es más general. Esta cualificación se centra en todas las categorías de producto en el campo de los espirituosos y en la utilización final de estos productos, abordando también la teoría de la técnica de cata.

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

Número de acreditación: 600/1508/1

Descripción: Esta cualificación ofrece una amplia cobertura de todas las categorías de productos en el campo de las bebidas alcohólicas, abordando también la teoría de la técnica de cata. Es adecuada para quienes tienen poca experiencia previa.

Título Completo: Cualificación de Nivel 3 en Vinos de la WSET**Número de acreditación: 601/6352/5****Descripción:** La Cualificación de Nivel 3 en Vinos ofrece una cobertura más amplia de los vinos del mundo, dando una mayor atención a la técnica de cata.**Título Completo: Diploma en Vinos y Espirituosos de la WSET – Nivel 4****Descripción:** Esta es una cualificación especializada, en la que los conocimientos detallados se combinan con factores comerciales y con un riguroso sistema para la evaluación profesional de vinos y espirituosos. La obtención del Diploma es el paso previo recomendado por el Institute of Masters of Wine a los aspirantes que deseen obtener la admisión en este instituto.**BS EN ISO 9001:2008**

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

Cómo Prepararse para una Cualificación de la WSET

Las cualificaciones de la WSET sólo pueden ser impartidas por organizaciones que cuentan con la acreditación de la WSET Awards. Estas organizaciones se denominan APP (Approved Programme Providers). Los aspirantes que deseen estudiar para obtener una cualificación de la WSET deben inscribirse en un APP. La relación del aspirante es con su APP, siendo el APP el responsable por impartir el curso y administrar el examen, el cual es preparado por la WSET Awards.

Estudiar en grupo en un APP es la mejor forma de aprender a catar. Sin embargo, algunos APP también preparan a los aspirantes a través de la educación a distancia.

La lista de los APP está publicada en el sitio web de la WSET – wsetglobal.com. Por favor, contacte directamente con los APP para obtener informaciones sobre los programas de que disponen.

Si está interesado en convertirse en un APP, por favor, contacte con el Equipo de Administración de APP – appadmin@wset.co.uk.

Política de Diversidad e Igualdad

La WSET Awards apoya el principio de diversidad e igualdad y es responsable por garantizar que todos los aspirantes a sus cualificaciones sean tratados con justicia y equidad. Podrá obtener una copia de nuestra política de diversidad e igualdad a través del Equipo de Administración de APP – appadmin@wset.co.uk.

Servicio de Atención al Cliente

La calidad y el alcance de los servicios que los clientes pueden esperar de la WSET Awards se encuentran publicados en nuestra Declaración de Servicio al Cliente. Podrá obtener una copia de la misma a través del Equipo de Administración de APP – appadmin@wset.co.uk.

Si eventualmente hubiera algún tipo de insatisfacción con respecto a los servicios prestados, por favor, contacte en primer lugar con el correspondiente APP. Si el asunto no fuera resuelto, por favor, entre en contacto con el Equipo de Administración de APP – appadmin@wset.co.uk.

Programa de Becas

Las becas se otorgan por cada año académico, el cual se extiende desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente. Los aspirantes que obtengan notas sobresalientes en los exámenes podrán ser elegibles para una beca. Las becas son administradas por la WSET Awards. Los aspirantes elegibles serán contactados por la WSET Awards después de finalizado cada año académico, una vez que todas las notas de los exámenes que dan derecho a beca hayan sido cotejadas.

Son varias las becas disponibles. Para más información, visite la página sobre becas en el sitio web de la WSET – wsetglobal.com/qualifications/scholarships.

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

Introducción a la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET

Objetivos de la Cualificación

La Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET está diseñada para ofrecer una sólida comprensión de los factores que explican el estilo, la calidad y el precio de los principales vinos tranquilos, espumosos y generosos del mundo. La cualificación ayudará a quienes deban realizar evaluaciones profesionales de vinos en cuanto a su estilo, calidad y precio. La cualificación provee el detallado conocimiento del producto que se requiere para afianzar ciertas aptitudes y competencias laborales, como por ejemplo, aquellas necesarias para la selección de productos en los sectores de la hostelería y de la venta al por menor.

Quienes obtengan esta cualificación serán capaces de describir las características de los principales vinos del mundo y de brindar información sobre los factores clave que influyen en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos. Por consiguiente, estarán en posición de asesorar a la gerencia, de responder con conocimiento a las preguntas de los clientes y de realizar selecciones fundadas de vinos en diversas situaciones.

Estructura de la Cualificación

Para alcanzar los objetivos de esta cualificación han sido definidos seis resultados de aprendizaje que están distribuidos en dos Unidades. Para obtener la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET, el aspirante deberá aprobar ambas Unidades.

Unidad 1: La Teoría de los Vinos del Mundo	
Resultado de Aprendizaje 1	Identificar los principales factores naturales y humanos en la viña y en la bodega que intervienen en la producción de los vinos tranquilos del mundo y explicar cómo estos factores pueden influir en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos.
Resultado de Aprendizaje 2	Identificar y describir las características de los vinos tranquilos producidos en las principales regiones productoras de vino del mundo y explicar cómo los principales factores naturales y humanos en la viña, la bodega, la legislación y el comercio pueden influir en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos.
Resultado de Aprendizaje 3	Identificar y describir las características de los principales vinos espumosos del mundo y explicar cómo los principales factores naturales y humanos en la viña, la bodega, la legislación y el comercio pueden influir en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos.
Resultado de Aprendizaje 4	Identificar y describir las características de los principales vinos generosos del mundo y explicar cómo los principales factores naturales y humanos en la viña, la bodega y la legislación pueden influir en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos.
Resultado de Aprendizaje 5	Demostrar la capacidad de informar y asesorar a clientes y personal en materia de vinos.
Unidad 2: La Cata Analítica de Vino	
Resultado de Aprendizaje 1	Describir de forma correcta y precisa las características clave de los principales vinos tranquilos del mundo y utilizar esa descripción para hacer una evaluación de la calidad y una evaluación del estado para el consumo del vino.

Admisión

Para inscribirse en la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET se recomienda poseer la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET o un nivel de experiencia equivalente. Antes de inscribirse en el curso, los potenciales aspirantes deberán analizar el nivel de conocimientos que poseen con su correspondiente APP, a fin de asegurarse de que ésta es una cualificación adecuada para ellos.

Los aspirantes que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde tiene lugar el examen, o que elijan no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud o religiosos, no podrán probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Estos aspirantes no podrán realizar la evaluación de la Unidad 2 de la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET. En estas situaciones, los aspirantes recibirán un documento en el que constará que han aprobado la Unidad 1, pero no les será concedida la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET.

Horas de Estudio

Para prepararse adecuadamente para la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET se recomienda que el aspirante dedique un mínimo de 84 horas de estudio. Estas horas serán normalmente una combinación de horas lectivas y horas de estudio personal. Se recomienda un mínimo de 30 horas lectivas.

Vías de Progresión Recomendadas

La Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET, o un nivel de experiencia equivalente, es el requisito de ingreso para el Diploma en Vinos y Espirituosos WSET – Nivel 4.

Resultados de Aprendizaje para la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET

UNIDAD 1: La Teoría de los Vinos del Mundo

Resultado de Aprendizaje 1

Identificar los principales factores naturales y humanos en la viña y en la bodega que intervienen en la producción de los vinos tranquilos del mundo y explicar cómo estos factores pueden influir en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos.

Criterios de Evaluación

1. Identificar los principales factores naturales en la viña y explicar en detalle cómo estos factores influyen en el estilo, la calidad y el precio del vino.
2. Identificar los principales factores humanos en la viña y explicar en detalle cómo estos factores influyen en el estilo, la calidad y el precio del vino.
3. Identificar los principales factores humanos en la bodega y explicar en detalle cómo estos factores influyen en el estilo, la calidad y el precio del vino.

Bloques

Bloque 1: Factores naturales en la viña que influyen en el estilo, la calidad y el precio	
La vid	Especies (<i>V. vinifera</i>), variedades, clones, cruces, híbridos, partes verdes, madera de un año, madera vieja
Necesidades de la vid	Calor, luz solar, agua, nutrientes, dióxido de carbono
Ciclo de la vid	Reposo vegetativo, brotación, floración, cuajado de la fruta, envero, maduración
Componentes de la uva	Agua, azúcar, ácidos, color, tanino, sabores
Clima	Fresco, templado, cálido, caluroso Mediterráneo, marítimo, continental
Factores que influyen en el clima de una región	Latitud, altitud, océanos, grandes lagos, continentalidad, variación de temperatura diurna
Factores que influyen en el clima de un lugar	Orientación, suelo (calor, drenaje), niebla, cuerpos de agua
Tiempo	Variación entre añadas/cosechas
Suelo	Suministro de agua, nutrientes
Bloque 2: Factores humanos en la viña que influyen en el estilo, la calidad y el precio	
Manejo de la vid	Conducción (en cabeza, en cordón), poda (en pulgar, en vara), viñas con empalizamiento, viñas sin empalizamiento (gestión de la canopia), densidad de plantación, vendimia (elección del momento, manual, mecánica)
Gestión de riesgos	Heladas (selección del lugar, quemadores, máquinas de viento, aspersores), congelación (acollo), lluvia (fechas de vendimia), granizo, (mallas/redes, viñas en diferentes lugares), estrés hídrico (riego, riego por goteo, riego por aspersión, riego por inundación), quemaduras del sol (gestión de la canopia), deficiencia de nutrientes (fertilizantes)
Control de plagas y enfermedades	Filoxera (uso de portainjertos), otros animales (insecticidas, barreras físicas), enfermedades fúngicas (gestión de la canopia, fungicidas), virus y bacterias (sustitución de la vid, desinfección del suelo)
Concentración de los azúcares en las uvas	Podredumbre noble, secar las uvas en la vid, secar las uvas después de la vendimia, congelar las uvas en la vid
Enfoques de gestión de la viña	Convencional, sostenible, ecológico/biológico, biodinámico

Bloque 3: Factores humanos en la bodega que influyen en el estilo, la calidad y el precio

Elementos comunes	Papel del oxígeno, papel del SO ₂ , recipientes utilizados en la bodega (roble, acero inoxidable, hormigón), fermentación alcohólica, fermentación maloláctica (FML)
Correcciones del mosto	Enriquecimiento del mosto, acidificación, desacidificación
Elaboración de vino blanco	Variedad de uva, recepción de la uva, despalillado, estrujado, contacto con las pieles, prensado, clarificación, fermentación alcohólica, trasiego, FML
Elaboración de vino tinto	Variedad de uva, recepción de la uva, despalillado, estrujado, extracción antes de la fermentación, fermentación alcohólica y extracción, extracción después de la fermentación, prensado, FML Fermentación con racimos enteros (maceración carbónica, maceración semicarbónica, racimos enteros con uvas estrujadas)
Elaboración de vino rosado	Prensado directo, maceración corta, mezcla
Elaboración de vino dulce	Interrumpir la fermentación, añadir un componente dulce, concentrar los azúcares en las uvas
Crianza	Recipientes de roble (especies de roble, fabricación, uso, tamaño), recipientes inertes (acero inoxidable, hormigón, botella), contacto con las lías, alternativas de roble
Elaboración de la mezcla	Motivos (equilibrio, constancia, estilo)
Clarificación	Sedimentación, encolado, filtración (en profundidad, de superficie)
Estabilización	Tartárica, microbiológica
Envasado	Vidrio, plástico, <i>bag-in-box</i>
Tapones	Tapón de corcho, tapón sintético, tapón de rosca

Resultado de Aprendizaje 2

Identificar y describir las características de los vinos tranquilos producidos en las principales regiones productoras de vino del mundo y explicar cómo los principales factores naturales y humanos en la viña, la bodega, la legislación y el comercio pueden influir en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos.

Criterios de Evaluación

1. Identificar y localizar las principales regiones productoras de vino del mundo y describir el estilo y la calidad de los vinos tranquilos en ellas producidos.
2. Identificar los principales factores en la viña, la bodega, la legislación y el comercio que intervienen en la producción de los vinos tranquilos y explicar brevemente cómo estos factores influyen en el estilo, la calidad y el precio de los principales vinos tranquilos del mundo.
3. Centrándose en las principales variedades de uva de las regiones abordadas (listadas en el Bloque 2), aplicar el conocimiento adquirido en el Resultado de Aprendizaje 1 para explicar cómo los factores en la viña y la bodega explican el estilo y la calidad del vino.

Bloques

Bloque 1: Las principales regiones productoras de vino tranquilo del mundo	
FRANCIA	
Burdeos	Bordeaux, Bordeaux Supérieur Côtes de Bordeaux, Entre-Deux-Mers Médoc, Haut Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Margaux, Saint-Julien Graves, Pessac-Léognan Saint Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Pomerol Sauternes, Barsac
La Dordoña y el Sudoeste de Francia	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Jurançon, Côtes de Gascogne
Borgoña	Bourgogne Chablis Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Côte de Nuits-Villages, Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Côte de Beaune-Villages, Aloxé-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet Bourgogne Côte Chalonnaise, Rully, Mercurey, Givry, Montagny Mâcon, Mâcon Villages, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran
Beujolais	Beujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Fleurie, Morgon, Moulin-à-Vent
Alsacia	Alsace, Alsace Grand Cru
El Valle del Loira	Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine Anjou, Coteaux du Layon, Savennières, Saumur, Saumur-Champigny Vouvray, Touraine, Bourgueil, Chinon Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire
El Valle del Ródano	Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel
Sur de Francia	Pays d'Oc Languedoc, Minervois, Fitou, Corbières, Picpoul de Pinet Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages Bandol, Côtes de Provence

ALEMANIA	
Mosela	Bernkastel, Wehlen, Piesport
Nahe	Schlossböckelheim
Rheingau	Rüdesheim, Johannisberg
Rheinhessen	Nierstein
Pfalz	Forst, Deidesheim
Baden	
Franken	
AUSTRIA	
Niederösterreich	Wachau, Weinviertel
Burgenland	
HUNGRÍA	
	Tokaj (Sólo vinos dulces)
GRECIA	
	Naoussa, Nemea, Santorini
ITALIA	
Trentino-Alto Adige	Trentino, Alto Adige
Friuli-Venezia Giulia	Collio, Colli Orientali, Friuli Grave
Veneto	Veneto, Valpolicella, Valpolicella Classico, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Soave, Soave Classico
Piamonte	Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi
Toscana	Toscana, Chianti, Chianti Classico, Bolgheri, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano
Marche	Verdicchio dei Castelli di Jesi
Umbria	Orvieto
Lazio	Frascati
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo
Campania	Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo
Puglia	Puglia, Salice Salentino
Basilicata	Aglianico del Vulture
Sicilia	Sicilia, Terre di Sicilia/Terre Siciliane, Etna
ESPAÑA	
El Alto Ebro	Rioja, Navarra, Calatayud, Cariñena
Cataluña	Priorat, Catalunya, Penedès
El Valle del Duero	Ribera del Duero, Toro, Rueda
El Noroeste	Rías Baixas, Bierzo
El Levante	Valencia, Jumilla, Yecla
Castilla-La Mancha	La Mancha, Valdepeñas
VdIT Castilla y León	
PORTUGAL	
	Vinho Verde, Douro, Dão, Bairrada, Alentejo, Alentejano

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	
California	Napa County, Napa Valley, Rutherford, Oakville, Stags Leap District, Howell Mountain, Mount Veeder, Los Carneros, Saint Helena, Calistoga Sonoma County, Russian River Valley, Alexander Valley, Dry Creek Valley, Sonoma Coast Mendocino County Santa Cruz Mountains Monterey San Luis Obispo County, Paso Robles Santa Barbara County, Santa Maria Valley Lodi
Oregón	Willamette Valley
Washington	Columbia Valley, Yakima Valley
Nueva York	Finger Lakes
CANADÁ	
Ontario	Niagara Peninsula
Columbia Británica	Okanagan Valley
CHILE	
Región de Coquimbo	Valle del Elqui, Valle del Limarí
Región de Aconcagua	Valle de Casablanca, Valle de San Antonio, Valle de Leyda, Valle del Aconcagua
Región del Valle Central	Valle del Cachapoal, Valle de Colchagua, Valle del Maipo, Valle de Curicó, Valle del Maule
Región del Sur	
ARGENTINA	
Salta	Cafayate
San Juan	
Mendoza	Valle de Uco, Luján de Cuyo, Maipú
Patagonia	
SUDÁFRICA	
Western Cape	
Coastal Region	Stellenbosch, Paarl, Constantia, Durbanville, Swartland
Breede River Valley	Worcester, Robertson
Cape South Coast	Walker Bay, Hemel-en-Aarde Wards, Elim, Elgin
AUSTRALIA	
South Eastern Australia	Murray-Darling, Riverina, Riverland
South Australia	Barossa, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, Adelaide Hills, McLaren Vale, Coonawarra
Victoria	Yarra Valley, Geelong, Mornington Peninsula, Heathcote, Goulburn Valley
New South Wales	Hunter Valley
Tasmania	
Western Australia	Margaret River, Great Southern
NUEVA ZELANDA	
Isla Norte	Gisborne, Hawke's Bay, Martinborough
Isla Sur	Marlborough, Nelson, Canterbury, Central Otago

Bloque 2: Principales factores que influyen en el estilo, la calidad y el precios de los principales vinos tranquilos del mundo

FACTORES NATURALES (Variedades de Uva)

País	Región/Distrito	Principales variedades de uva	Otras variedades de uva
Francia	Burdeos	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle	Petit Verdot
	La Dordoña y el Sudoeste de Francia		Variedades de Burdeos, Malbec, Tannat, Ugni Blanc, Petit Manseng
	Borgoña	Chardonnay, Pinot Noir	
	Beaujolais	Gamay	
	Alsacia	Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat	Pinot Blanc
	El Valle del Loira	Melon Blanc, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc	Grolleau, Cabernet Sauvignon
	El Valle del Ródano	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Viognier	Cinsault, Marsanne, Roussanne
	Sur de Francia	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc	Cinsault, Picpoul, Viognier
Alemania		Riesling, Spätburgunder (Pinot Noir)	Silvaner, Müller-Thurgau, Dornfelder
Austria		Riesling, Grüner Veltliner	Welschriesling, Blaufränkisch, Zweigelt, Saint Laurent
Hungría	Tokaj		Furmint, Hárslevelű, Sárga Muskotály
Grecia	Naoussa		Xinomavro
	Nemea		Agiorgitiko
	Santorini		Assyrtiko
Italia	Trentino/ Alto Adige/ Friuli-Venezia Giulia	Pinot Grigio	
	Veneto	Corvina, Garganega, Pinot Grigio, Merlot, Chardonnay, Trebbiano	
	Piamonte	Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Cortese	
	Toscana	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
	Marche		Verdicchio
	Umbría		Grechetto, Trebbiano
	Lazio		Malvasia, Trebbiano
	Abruzzo	Montepulciano	
	Campania	Aglianico	Greco, Fiano
	Puglia	Negroamaro, Primitivo	
	Basilicata	Aglianico	
Sicilia	Nero d'Avola	Syrah, Chardonnay	

FACTORES NATURALES (Variedades de Uva) cont.			
País	Región/Distrito	Principales variedades de uva	Otras variedades de uva
España	El Alto Ebro	Tempranillo, Garnacha, Graciano	Mazuelo, Viura
	Cataluña	Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Chardonnay	
	El Valle del Duero	Tempranillo, Verdejo, Sauvignon Blanc	
	El Noroeste	Albariño	Mencía
	El Levante		Monastrell
	Castilla-La Mancha		Airén, Tempranillo
Portugal			Alvarinho, Loureiro, Arinto, Touriga Nacional, Tinta Roriz (Aragonês), Alfrocheiro, Baga, Jaen, Trincadeira, Alicante Bouschet
EE. UU.		Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zinfandel, Chardonnay, Sauvignon Blanc	Riesling
Canadá		Vidal, Riesling	
Chile		Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc	
Argentina		Malbec, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Torrontés	Bonarda
Sudáfrica		Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinotage, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Merlot	
Australia		Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinot Noir, Merlot, Grenache, Chardonnay, Semillon, Riesling,	
Nueva Zelanda		Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Merlot	Cabernet Sauvignon, Riesling, Syrah
FACTORES NATURALES			
Véase Bloque 1 en Resultado de Aprendizaje 1			
FACTORES HUMANOS			
Viña	Véase Bloque 2 en Resultado de Aprendizaje 1		
Bodega	Véase Bloque 3 en Resultado de Aprendizaje 1		

Se espera que los alumnos apliquen los conocimientos adquiridos en el Resultado de Aprendizaje 1 a las principales regiones y a sus principales variedades de uva para explicar el estilo y la calidad de los vinos producidos.

LEGISLACIÓN	
Francia	AOC, <i>Vin de Pays</i> , IGP, <i>Vin de France</i> Burdeos: <i>cru bourgeois, cru classé</i> Borgoña: <i>premier cru, grand cru</i> El Valle del Loira: <i>sur lie</i> Alsacia: <i>vendanges tardives, sélection de grains nobles</i>
Alemania	<i>Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein</i> <i>Qualitätswein</i> VDP, <i>Grosses Gewächs</i> (GG)
Austria	<i>Qualitätswein, Prädikat, DAC</i>
Tokaji	<i>Aszú, Eszencia</i>
Italia	DOC, DOCG, IGT <i>Classico, Riserva</i>
España	DO, DOCa/DOQ, <i>Vino de la Tierra (VdIT)</i> , <i>Vinos de Pago</i> <i>Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva</i>
EE. UU.	AVA
Canadá	VQA
Chile	DO (región, subregión), <i>Costa, Entre Cordilleras, Andes</i>
Sudáfrica	<i>Wine of Origin</i> , región, distrito, <i>ward, estate</i>
Australia	Zona, región, subregión
COMERCIO	
Comercio	Coste de las uvas, costes de producción, costes de transporte, margen, fuerzas del mercado

Resultado de Aprendizaje 3

Identificar y describir las características de los principales vinos espumosos del mundo y explicar cómo los principales factores naturales y humanos en la viña, la bodega, la legislación y el comercio pueden influir en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos.

Criterios de Evaluación

1. Identificar y localizar los principales vinos espumosos del mundo y describir el estilo y la calidad de estos vinos.
2. Identificar los principales factores en la viña, la bodega, la legislación y el comercio que intervienen en la producción de los vinos espumosos y explicar brevemente cómo estos factores influyen en el estilo, la calidad y el precio de los principales vinos espumosos del mundo.

Bloques

Bloque 1: Principales vinos espumosos del mundo	
FRANCIA	
Champagne	Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte des Bar, Côte de Sézanne
Crémant	Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Loire
El Valle del Loira	Saumur, Vouvray
FRANCIA	
Cava	
ITALIA	
Asti	
Prosecco	Conegliano-Valdobbiadene
ALEMANIA	
Sekt	Deutscher Sekt
NUEVO MUNDO	
Australia	Tasmania, Yarra Valley, Adelaide Hills
Nueva Zelanda	Marlborough
Sudáfrica	
California	Anderson Valley, Los Carneros

Bloque 2: Principales factores que influyen en el estilo, la calidad y el precios de los vinos espumosos**FACTORES NATURALES**

Variedades de uva importantes	Champagne: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Asti: Muscat Blanc à Petits Grains Prosecco: Glera Cava: Macabeo, Xarel-lo, Parellada Espumosos de Calidad Superior del Nuevo Mundo: Chardonnay, Pinot Noir
Clima y localización	Clima y tiempo, altitud, latitud, orientación, proximidad a océanos/grandes lagos, niebla (cuando sea relevante)

FACTORES HUMANOS

Método Tradicional	Prensado, clarificación, primera fermentación alcohólica, elaboración de la mezcla, licor de tiraje, segunda fermentación alcohólica en botella, tiempo en contacto con las lías, removido, degüello, licor de expedición (<i>dosage</i>)
Método de transferencia	Prensado, clarificación, primera fermentación alcohólica, elaboración de la mezcla, licor de tiraje, segunda fermentación alcohólica en botella, tiempo en contacto con las lías, degüello y vaciado de la botella en un tanque, filtración, licor de expedición (<i>dosage</i>), nuevo embotellado a presión
Método de tanque	Prensado, clarificación, primera fermentación alcohólica, elaboración de la mezcla, licor de tiraje, segunda fermentación alcohólica en tanque, tiempo en contacto con las lías, filtración, licor de expedición (<i>dosage</i>), embotellado a presión
Método Asti	Prensado, clarificación, enfriamiento y almacenamiento del jugo, fermentación (parte a presión), parada de la fermentación por enfriamiento y filtración, embotellado a presión
Carbonatación	Prensado, clarificación, fermentación, inyección de CO ₂ , embotellado a presión

LEGISLACIÓN Y COMERCIO

Legislación	UE: <i>Brut Nature, Brut, Demi-sec</i> Champagne: <i>Non-Vintage, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Premier cru, Grand cru, Vintage</i> Sudáfrica: <i>Méthode Cap Classique</i>
Comercio	Fuerzas del mercado, costes de producción

Resultado de Aprendizaje 4

Identificar y describir las características de los principales vinos generosos del mundo y explicar cómo los principales factores naturales y humanos en la viña, la bodega y la legislación pueden influir en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos.

Criterios de Evaluación

1. Identificar y localizar los principales vinos generosos del mundo y describir el estilo y la calidad de estos vinos.
2. Identificar los principales factores en la viña, la bodega y la legislación que intervienen en la producción de los vinos generosos y explicar brevemente cómo estos factores influyen en el estilo, la calidad y el precio de los principales vinos generosos del mundo.

Bloques

Bloque 1: Principales vinos generosos del mundo	
PORTUGAL	Vino de Oporto
ESPAÑA	Jerez
MOSCATELES ENCABEZADOS	Francia: Muscat de Beaumes-de-Venise Australia: Rutherglen

Bloque 2: Principales factores que influyen en el estilo, la calidad y el precio de los vinos generosos	
FACTORES NATURALES	
Varietades de uva importantes	Vino de Oporto: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Barroca Jerez: Palomino, Pedro Ximénez (PX), Muscat (Moscatel) Moscatel Encabezados: Muscat (Moscatel)
Clima y localización	Tipo de clima, altitud, orientación, proximidad al mar, suelo (cuando sea relevante)
FACTORES NATURALES	
Vino de Oporto	Estrujado, extracción (pisa a pie, autovinificadores, pistones mecánicos), fermentación, encabezado para parar la fermentación, crianza (corta o larga, madera o inerte), embotellado
Jerez	Seco: fermentación, clasificación a) encabezado a alc. 15 % vol., desarrollo de la flor, crianza biológica (<i>opción:</i> nuevo encabezado a alc. 17 %+ vol., crianza oxidativa) b) encabezado a alc. 17 % vol., la flor no se desarrolla, crianza oxidativa Dulce: uvas secadas al sol, prensado, fermentación, encabezado para parar la fermentación, crianza oxidativa Pale Cream/Medium/Cream: mezcla de vino seco con vinos dulces o con componentes dulces a base de uva
Moscatel Encabezados	Estrujado, prensado, fermentación, encabezado para parar la fermentación, crianza (inerte, oxidativa)
LEGISLACIÓN	
Vino de Oporto	<i>Ruby</i> (Reserva), <i>Tawny</i> (Reserva), <i>Late Bottled Vintage</i> (LBV), <i>Vintage</i> , <i>Tawny</i> con Indicación de Edad
Jerez	Fino, Amontillado, Manzanilla, Oloroso, Palo Cortado, Pedro Ximénez (PX) Pale Cream, Medium, Cream

Resultado de Aprendizaje 5

Demostrar la capacidad de informar y asesorar a clientes y personal en materia de vinos.

Criterios de Evaluación

1. Recomendar vinos y explicar las razones de las elecciones realizadas.
2. Describir los procedimientos correctos para el almacenamiento y servicio del vino.
3. Identificar los defectos más comunes que se pueden encontrar en los vinos.
4. Identificar las consideraciones clave a tener en cuenta a la hora de recomendar armonías entre vino y comida.
5. Exponer las cuestiones sociales y de salud derivadas del consumo excesivo de vino.

Bloques

Bloque 1: Recomendar vinos

Criterios para la elección del vino	Estilo de vino, calidad del vino, preferencias y sensibilidades individuales, precio, ocasión
Almacenamiento	Condiciones óptimas, efectos de un almacenamiento incorrecto
Servicio	Secuencia del servicio, temperaturas de servicio, apertura y decantación, copas y otros materiales

Bloque 2: Defectos más comunes

Defectos	Corcho contaminado ("olor a corcho"), oxidación, reducción, acidez volátil, <i>Brettanomyces</i> , en mal estado, niveles altos de anhídrido sulfuroso
----------	--

Bloque 3: Principios de armonización de vino y comida

A tener en cuenta en el vino	Dulzor, acidez, taninos (roble), complejidad, fruta, nivel de alcohol
A tener en cuenta en la comida	Dulzor, acidez, <i>umami</i> , sal, amargor, picante, grasa, intensidad del sabor

Bloque 4: Cuestiones sociales y de salud

Cuestiones sociales y de salud	Consumo excesivo de vino
--------------------------------	--------------------------

UNIDAD 2: La Cata Analítica de Vino

Resultado de Aprendizaje 1

Describir de forma correcta y precisa las características clave de los principales vinos tranquilos del mundo y utilizar esa descripción para hacer una evaluación de la calidad y una evaluación del estado para el consumo del vino.

Criterios de Evaluación

1. Describir de forma correcta y precisa las características clave de cualquiera de los principales vinos tranquilos del mundo utilizando la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET – Nivel 3.
2. Hacer una evaluación de la calidad y una evaluación del estado para el consumo de cualquiera de los principales vinos tranquilos del mundo utilizando la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET – Nivel 3.

Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 3

ASPECTO	
Claridad	claro – turbio (¿defectuoso?)
Intensidad	pálida – media – profunda
Color	<i>blanco</i> verde limón – amarillo limón – dorado – ámbar – marrón <i>rosado</i> rosado – salmón – naranja <i>tinto</i> púrpura – rubí – granate – teja – marrón
Otras observaciones	<i>ej.</i> lágrimas/piernas, sedimento, efervescencia, burbujas

NARIZ	
Condición	limpia – no limpia (¿defectuosa?)
Intensidad	ligera – media(-) – media – media(+) – pronunciada
Características del aroma	<i>ej.</i> primario, secundario, terciario
Evolución	joven – en evolución – evolucionado – cansado/pasó su mejor momento

BOCA	
Dulzor	seco – casi seco – semiseco – semidulce – dulce – muy dulce
Acidez	baja – media(-) – media – media(+) – alta
Tanino	bajo – medio(-) – medio – medio(+) – alto
Alcohol	bajo – medio – alto vinos generosos: bajo – medio – alto
Cuerpo	poco – medio(-) – medio – medio(+) – mucho
Burbuja	delicada – cremosa – agresiva
Intensidad del sabor	ligera – media(-) – media – media(+) – pronunciada
Características del sabor	<i>ej.</i> primario, secundario, terciario
Final	corto – medio(-) – medio – medio(+) – largo

CONCLUSIONES		
EVALUACIÓN DE LA CALIDAD		
Nivel de calidad	defectuoso – pobre – aceptable – bueno – muy bueno – excelente	
Estado para el consumo/ potencial para el envejecimiento	se puede beber ahora, pero tiene potencial para el envejecimiento	beber ahora: no adecuado para el envejecimiento o para un mayor envejecimiento

Recomendaciones de Vinos a Catar

VINOS TRANQUILOS – UE

País/Región	Estilo de Vino	Nombre del Vino a Catar	
BURDEOS Imprescindible	Tinto	Bordeaux AC genérico Cru Bourgeois Haut-Médoc Cru Classé Saint-Émilion Grand Cru o Pomerol	
	Blanco Dulce	Sauternes o Barsac	
Opcional	Blanco Seco	Bordeaux AC genérico Graves o Pessac-Léognan (con crianza en roble)	
LA DORDOÑA Y EL SUDOESTE DE FRANCIA Opcional	Tinto	Cahors o Madiran	
BORGOÑA Imprescindible	Tinto	Bourgogne Rouge AC Vino de la Côte d'Or de categoría Village o Premier Cru Beaujolais AC Beaujolais Villages o Cru	
	Blanco	Chablis de categoría Village o Premier Cru Vino de la Côte d'Or de categoría Village o Premier Cru	
Opcional	Blanco	Mâcon o Mâcon Villages	
ALSACIA Imprescindible	Blanco Seco o Casi Seco	Al menos uno de los siguientes: Riesling Gewurztraminer Pinot Gris	
	Opcional	Blanco Dulce	Vendanges Tardives o Sélection de Grains Nobles (cualquier variedad de uva)
EL VALLE DEL LOIRA Imprescindible	Blanco	Chenin de calidad superior (<i>premium</i>) Sancerre o Pouilly-Fumé	
	Opcional	Tinto	Cabernet Franc de calidad superior (<i>premium</i>)
		Blanco	Muscadet o Muscadet Sur Lie
EL VALLE DEL RÓDANO Imprescindible	Tinto	Syrah del Norte del Ródano de calidad superior (<i>premium</i>) Châteauneuf-du-Pape o Gigondas Côtes du Rhône o Côtes du Rhône Villages	
	Opcional	Tinto	Syrah del Norte del Ródano de precio medio
		Blanco	Condrieu
SUR DE FRANCIA Imprescindible	Tinto	Corbières, Fitou o Minervois	
	Opcional	Tinto	Cualquier vino IGP de variedad de uva internacional
		Rosado	Por ej. Côtes de Provence. También puede ser un vino rosado del Sur del Ródano.
ALEMANIA Imprescindible	Blanco	Riesling Kabinett o Spätlese Riesling seco VDP	
	Opcional	Blanco	Riesling Auslese o Beerenauslese (con influencia de podredumbre noble) Eiswein
AUSTRIA Imprescindible	Blanco	Grüner Veltliner	

País/Región	Estilo de Vino	Nombre del Vino a Catar	
TOKAJ Imprescindible	Blanco	Tokaji Aszú	
GRECIA Opcional	Tinto	Naoussa o Nemea	
ITALIA Imprescindible	Tinto	Barolo o Barbaresco Valpolicella o Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Cualquier tinto del sur de Italia (p. ej. Taurasi)	
	Blanco	Pinot Grigio del Veneto	
	Opcional	Tinto	Chianti
	Blanco	Pinot Grigio de Alto Adige, Trentino o Friuli-Venezia Giulia Soave	
ESPAÑA Imprescindible	Tinto	Rioja Reserva o Gran Reserva Ribera del Duero Priorat	
	Blanco	Rías Baixas o Rueda	
	Opcional	Tinto	Vino a base de Monastrell (p. ej. Jumilla)
PORTUGAL Opcional	Tinto	Douro, Dão o Alentejo	

VINOS TRANQUILOS – NUEVO MUNDO

País/Región	Estilo de Vino	Nombre del Vino a Catar	
ESPECIALIDADES REGIONALES Imprescindible	Tinto	Zinfandel californiano Carmenère chileno Malbec argentino Pinotage sudafricano Shiraz australiano	
	Blanco Seco	Torrontés argentino Chenin Blanc sudafricano Semillon de Hunter Valley Riesling de Eden Valley o de Clare Valley Sauvignon Blanc de Marlborough	
	Opcional	Rosado	White Zinfandel
	Blanco Dulce	Icewine canadiense	
VARIETADES INTERNACIONALES Imprescindible*	Tinto	Al menos uno de los siguientes: Cabernet Sauvignon Merlot Pinot Noir Grenache o vino de mezcla que incluya la Grenache	
	Blanco	Chardonnay (al menos un vino)	
	Tinto o Blanco	Vino de marca económico, producido en gran volumen – monovarietal o mezcla	
	Opcional	Tinto	Syrah/Shiraz (de preferencia que no sea de Australia, pues este vino ya está comprendido en las <i>Especialidades Regionales</i>)
	Blanco	Sauvignon Blanc (de preferencia que no sea de Nueva Zelanda, pues este vino ya está comprendido en las <i>Especialidades Regionales</i>)	

* Como estas variedades de uva se cultivan en varios países del Nuevo Mundo, podrá seleccionarse el estilo de vino que sea más conocido en el mercado en el que se imparte el curso. Los vinos seleccionados deben proceder de regiones que aparezcan referidas en estas Especificaciones. Si se cata más de un vino de la misma variedad de uva, los vinos deberán proceder de diferentes países o deberán tener un estilo claramente diferente (esto es, debido a factores climáticos o a la forma de vinificación).

VINOS ESPUMOSOS

País/Región	Nombre del Vino a Catar
CHAMPAGNE Imprescindible	Champagne <i>non-vintage</i> (sin añada)
FRANCIA Opcional	Crémant
ITALIA Imprescindible	Asti, Prosecco
ESPAÑA Imprescindible	Cava
NUEVO MUNDO Imprescindible	Vino espumoso del Nuevo Mundo, producido por el método tradicional

VINOS GENEROSOS

País/Región	Nombre del Vino a Catar
ESPAÑA Imprescindible	Fino o Manzanilla Amontillado seco u Oloroso seco
Opcional	Jerez Medium o Cream
PORTUGAL Imprescindible	Oporto Late Bottled Vintage u Oporto Vintage Porto Tawny con Indicación de Edad
MOSCATELES ENCABEZADOS Opcional	Muscat de Beaumes-de-Venise Rutherglen Muscat

Orientaciones para el Examen

Administración del Examen

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

Método de Evaluación

La Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET se evaluará mediante un examen teórico y un examen práctico de cata que deben ser realizados a libro cerrado. Para aprobar, el aspirante deberá obtener una nota mínima de 55 por ciento tanto en el examen teórico como en el examen práctico de cata.

Los aspirantes deberán realizar ambos exámenes en la misma convocatoria. Sólo podrán realizar uno de los exámenes los aspirantes que reprobaron uno de los exámenes, pero aprobaron el otro. La WSET Awards no otorga títulos a los aspirantes que debido a su grave estado de salud no puedan realizar los exámenes. Para obtener la cualificación es necesario cumplir con todos los requisitos de la evaluación.

Unidad 1: Examen Teórico

La Unidad 1 de estas Especificaciones se evaluará por medio de un examen a libro cerrado preparado por la WSET Awards. El examen se divide en dos partes.

- La parte 1 del examen consiste en 50 preguntas de opción múltiple. Esta parte evaluará los conocimientos y la comprensión de los temas de la unidad.
- La parte 2 del examen exige la redacción de respuestas breves. Esta parte consiste en cuatro preguntas que valen 25 puntos cada una y evaluará la aplicación de los conocimientos de los temas de la unidad.

El examen teórico debe completarse en el tiempo máximo de dos horas.

Todas las preguntas del examen se basan en los resultados de aprendizaje publicados en estas Especificaciones. El material de estudio recomendado contiene toda la información necesaria para responder correctamente a estas preguntas. Para aprobar el examen teórico, el aspirante deberá obtener una nota mínima de 55 por ciento tanto en la parte 1 como en la parte 2.

Unidad 2: Examen Práctico de Cata

La Unidad 2 de estas Especificaciones se evaluará por medio de un examen práctico de cata. Este examen será preparado y calificado por un Evaluador Interno de Nivel 3 aprobado por la WSET, utilizando para ello las directrices de evaluación proporcionadas por la WSET Awards. Los resultados serán verificados por la WSET Awards.

El examen consistirá en la cata a ciegas de dos vinos y evaluará la capacidad del aspirante de describir un vino de forma correcta y precisa y de sacar conclusiones basadas en esas observaciones. El examen práctico de cata debe completarse en el tiempo máximo de 30 minutos.

Para aprobar el examen práctico de cata, el aspirante deberá obtener una nota mínima de 55 por ciento.

Sobre el examen de la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET

Unidad 1: Examen Teórico

Parte 1: Preguntas de opción múltiple – Esta parte del examen consiste en 50 preguntas de opción múltiple. Cada pregunta tiene una única respuesta correcta. Las respuestas deben ser indicadas en una hoja de respuestas legible por ordenador. El día del examen, el supervisor dará las instrucciones de cómo completar la hoja de respuestas. Cada pregunta de opción múltiple tiene el valor de un punto y NO se sustraen puntos por las respuestas incorrectas.

Parte 2: Preguntas de respuesta breve – Esta parte del examen consiste en cuatro preguntas que valen 25 puntos cada una. Las respuestas deben ser escritas en la hoja del examen, en el espacio proporcionado para ese fin. Los puntos correspondientes a cada pregunta, o a las diferentes partes de cada pregunta, aparecerán indicados en la hoja del examen. NO se sustraen puntos por las respuestas incorrectas. Cada examen será preparado de acuerdo con lo que se expone en la siguiente tabla.

Pregunta Número	Resultado de Aprendizaje
1	1 y 2
2	1 y 2
3	1, 2 y 5 (*sólo bloque 1)
4	1, 3, 4 y 5 (*sólo bloque 1)

Asignación de puntos – Todos los exámenes de la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET son preparados cuidadosamente para reflejar la importancia atribuida a cada una de las partes del examen en el programa de estudios. La siguiente tabla muestra en detalle la importancia atribuida a la parte del examen que corresponde a las preguntas de opción múltiple.

Resultado de Aprendizaje	Preguntas de Opción Múltiple (1 punto por pregunta)
1	8
2	28
3	5
4	5
5	4
50 puntos	

La siguiente tabla muestra en detalle la importancia atribuida a la parte del examen que corresponde a las preguntas de respuesta breve. Nota: el Resultado de Aprendizaje 1 se evalúa como parte de las cuatro preguntas del examen.

Resultado de Aprendizaje	Puntos de la Pregunta de Respuesta Breve
2	70
3 y 4	20
5	10
100 puntos	

Unidad 2: Examen Práctico de Cata

Esta parte del examen consiste en la cata a ciegas de dos vinos tranquilos, los cuales podrán ser cualquiera de los vinos listados en las recomendaciones de vinos a catar.

Las respuestas deben ser escritas en la hoja del examen, en el espacio proporcionado para ese fin. Los puntos correspondientes a cada pregunta, o a las diferentes partes de cada pregunta, aparecerán indicados en la hoja del examen. La puntuación máxima para la descripción y evaluación del vino blanco es de 20 puntos y la puntuación máxima para la descripción y evaluación del vino tinto es de 21 puntos. NO se sustraen puntos por las respuestas incorrectas.

Entrega de los Resultados del Examen

La WSET Awards comunicará los resultados de los exámenes de la siguiente forma:

- La WSET Awards enviará al APP una lista con las notas de todos los aspirantes para que el APP pueda comunicar los resultados a sus aspirantes. Esta lista con las notas será enviada en el plazo máximo de ocho semanas desde la recepción por parte de la WSET Awards de los exámenes completados.
- La WSET Awards enviará al APP las cartas y los títulos de los aspirantes. El APP es responsable por remitir esos documentos a sus aspirantes.

Ejemplos de Preguntas de Examen – Preguntas de Opción Múltiple

La Wine & Spirit Education Trust no facilita copias de exámenes anteriores de la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET. Para que los aspirantes puedan tener una idea del tipo de preguntas que podrán encontrar en el examen, se brindan a continuación cinco preguntas ejemplificativas. El examen consiste en 50 preguntas similares a éstas.

- 1. ¿Cuál es la principal variedad de uva en el vino de mezcla Rosé d'Anjou?**
 - a. Gamay
 - b. Grolleau
 - c. Malbec
 - d. Cabernet Franc

- 2. ¿Cuál es el nombre que recibe el proceso por el cual el sedimento es expulsado de una botella de Champagne?**
 - a. Descubre
 - b. Removido
 - c. Trasiego
 - d. Degüello

- 3. ¿Cuál de los siguientes garantizará la estabilidad microbiológica de un vino?**
 - a. Filtración esterilizante
 - b. Trasiego
 - c. Filtración en profundidad
 - d. Fermentación en frío

- 4. ¿Qué variedad de uva NO se utiliza en la producción de vino de Oporto?**
 - a. Tinta Roriz
 - b. Touriga Nacional
 - c. Ugni Blanc
 - d. Touriga Franca

- 5. ¿Cuál de los siguientes es un importante factor natural en Ribera del Duero?**
 - a. Influencia marítima
 - b. Brumas por la mañana en el otoño
 - c. Altitud
 - d. Aire frío que desciende de los Pirineos

Respuestas

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

Ejemplos de Preguntas de Examen – Preguntas de Respuesta Breve

El examen consistirá en cuatro preguntas que valen 25 puntos cada una. Para que los aspirantes puedan tener una idea del tipo de preguntas que podrán encontrar en el examen, se brinda a continuación una pregunta ejemplificativa. El examen consiste en cuatro preguntas similares a ésta.

Pregunta 1 (25 puntos)

PARTE 1

- a. La Chardonnay puede desarrollarse tanto en climas frescos como en climas cálidos. Dé un ejemplo de una región de clima fresco y de una región de clima cálido de Australia donde se cultiva la Chardonnay y describa el impacto que el clima tiene sobre las características de fruta de la uva.

Clima fresco:

3 puntos

Clima cálido:

3 puntos

- b. La espaldera es un sistema de conducción con empalzamiento que se utiliza a menudo para el cultivo de la Chardonnay en los climas frescos.

4 puntos

Explique por qué un productor de uva optaría por utilizar este sistema.

PARTE 2

Algunos Chardonnay pueden tener pronunciados aromas de avellana, mantequilla, especias dulces, pan tostado y vainilla, así como una textura rica y mucho cuerpo.

- a. Identifique y describa dos técnicas que podrían ser utilizadas durante la vinificación y la crianza para lograr estas características. Explique qué característica(s) aporta cada una de estas técnicas a este estilo de vino.

Técnica 1:

5 puntos

Técnica 2:

5 puntos

- b. Un cliente le pide que le recomiende un Chardonnay francés de calidad superior que tenga estas características. ¿Qué vino recomendaría usted y a qué temperatura lo serviría?

2 puntos

- c. El vino fue abierto, pero no fue consumido en su totalidad. Usted desea conservar el vino que sobró por más tiempo que unos pocos días. Nombre un método apropiado para preservar el vino y describa brevemente cómo ese método funciona.

3 puntos

Normativa del Examen

1 Requisitos de Ingreso

1.1 Elegibilidad

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

1.1.2 No existen restricciones de ingreso a la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET debido a superposiciones con otras cualificaciones o con parte de otras cualificaciones.

1.1.3 Los aspirantes que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde tiene lugar el examen, o que elijan no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud o religiosos, no podrán probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Estos aspirantes no podrán realizar la evaluación de la Unidad 2 de la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET. En estas situaciones, los aspirantes recibirán un documento en el que constará que han aprobado la Unidad 1, pero no les será concedida la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET.

1.2 Conocimientos previos recomendados

1.2.1 Para inscribirse en la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET se recomienda poseer la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET o un nivel de experiencia equivalente. A los aspirantes que consideren que tienen un nivel de conocimiento suficiente de los temas abordados en la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos se les recomienda que se pongan en contacto con su futuro tutor antes de inscribirse en el curso a fin de obtener orientaciones sobre el reconocimiento de los conocimientos previos.

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

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

2 Formato y Resultados

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

Unidad 1: Un examen teórico compuesto por dos partes, que debe completarse en el tiempo máximo de dos horas. El examen consiste en:

- 50 preguntas de opción múltiple;
- 4 preguntas de respuesta breve que valen 25 puntos cada una.

Para aprobar esta unidad de la cualificación se requiere una nota mínima de 55 por ciento en cada una de las partes.

Unidad 2: Un examen práctico de cata bajo la forma de cata a ciegas de dos vinos, que debe completarse en el tiempo máximo de 30 minutos. Para aprobar esta unidad de la cualificación se requiere una nota mínima de 55 por ciento.

Para obtener la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET, el aspirante deberá aprobar ambas unidades del examen.

2.2 Los aspirantes que aprueben ambas unidades obtendrán la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET y recibirán como nota final el promedio de las notas obtenidas en cada una de las unidades.

Los aspirantes que aprueben sólo una de las unidades recibirán un documento con la indicación de la nota obtenida en la unidad que aprobaron. Una vez que el aspirante haya aprobado la unidad restante, se le entregará el resultado final. Los resultados de los aspirantes que hayan aprobado el examen serán enviados a los APP en el plazo de ocho semanas desde la recepción de los exámenes completados.

2.3 Los resultados se clasifican de la siguiente forma:

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

3 Situaciones Especiales

3.1 Los aspirantes que posean requisitos especiales para la realización del examen, pero que puedan realizar evaluaciones individuales escritas, deberán informar al responsable de los exámenes del APP sobre estos requisitos especiales al momento de la inscripción en el curso. Los responsables de los exámenes y los aspirantes a los exámenes pueden solicitar más informaciones a la WSET Awards.

3.2 Es política de la WSET Awards que estos aspirantes no se encuentren en desventaja en los exámenes. Los aspirantes son responsables por informar a sus correspondientes APP, en el momento de la inscripción en el curso, sobre cualquier requisito especial para la realización del examen.

4 Presentarse Nuevamente a Examen

4.1 Los aspirantes pueden solicitar presentarse nuevamente a examen si no hubieran aprobado. No existe un límite en el número de intentos que pueden hacerse.

4.2 Los aspirantes que hayan aprobado no pueden repetir el examen con el fin de mejorar la nota.

4.3 Los aspirantes que repitan el examen por haber reprobado alguna de las unidades no podrán obtener como nota final de la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET una nota superior a Aprobado con Mérito.

5 Examen – Condiciones y Conducta

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

- Al inicio del examen, todos los aspirantes deberán presentar al supervisor un documento de identidad que incluya fotografía.
- Tanto el examen teórico como el examen práctico de cata deben ser respondidos en el mismo idioma en que está redactado el examen.
- El examen debe completarse en el tiempo máximo especificado para cada unidad.
- No se puede consultar ningún tipo de material, en cualquier formato, que no sea la hoja de preguntas y la hoja de respuestas.
- A partir del momento en que el supervisor haya declarado la entrada en vigor de las condiciones del examen, no está permitida la comunicación de ningún tipo entre los aspirantes. Esta prohibición se extiende hasta que el aspirante haya salido de la sala de examen o hasta que el supervisor anuncie la finalización del examen.
- Durante el examen, los aspirantes sólo podrán tener en sus mesas los siguientes elementos: copas de cata, escupidera, bolígrafos, lápices, gomas de borrar, agua para beber y una bolsa o cartera pequeña, desde que ésta contenga solamente objetos personales.
- Está prohibido a los aspirantes sacar fotografías de la sala de examen o de los materiales del examen.
- Para el examen práctico de cata, los aspirantes no deberán usar perfume, loción *after shave* o cualquier otra fragancia fuerte.
- Está prohibido el uso de aparatos electrónicos de cualquier tipo.
- Está prohibido el uso de diccionarios de cualquier tipo.
- Está prohibido el uso de "alarmas sonoras" en cualquier tipo de reloj.
- Los aspirantes no podrán salir de la sala hasta que no hayan transcurrido, como mínimo, 15 minutos desde el inicio del examen.
- Los aspirantes que lleguen después de la hora anunciada para el inicio del examen NO podrán realizar el examen si otro aspirante ya hubiera salido del examen.

- Los aspirantes que lleguen tarde podrán ingresar a la sala a discreción del supervisor y únicamente si los demás aspirantes no se vieran afectados. En circunstancias normales, los aspirantes que lleguen después de transcurridos 30 minutos desde la hora anunciada para el inicio del examen no serán autorizados a realizar el examen.
- Una vez iniciado el examen, los aspirantes no podrán salir de la sala de examen y después volver a ingresar, a menos que puedan ser acompañados por un miembro del personal del APP durante todo el tiempo que estén fuera de la sala de examen.
- Los aspirantes que hayan completado el examen antes de los últimos 10 minutos que dura el examen podrán salir de la sala, procurando no incomodar a los demás aspirantes. No está permitido el reingreso a la sala de examen.
- Los supervisores no tienen autoridad para comentar, interpretar o expresar opinión sobre cualquier pregunta de examen.
- A cualquier aspirante sospechoso de mala conducta le será solicitado que abandone la sala de examen y su examen será enviado al Panel Examinador para determinar su validez y cualquier prohibición futura de realizar exámenes.
- Las hojas con las preguntas del examen no podrán salir de la sala de examen. Los aspirantes que no entreguen las hojas de preguntas juntamente con sus hojas de respuestas serán acusados de la mala conducta.
- Está prohibido a los aspirantes revelar el contenido de los exámenes a terceros o publicarlo en cualquier medio.

5.2 Los aspirantes también se comprometen a cumplir las instrucciones del supervisor. El incumplimiento de las instrucciones del supervisor puede acarrear la invalidez de los resultados del aspirante.

5.3 Las hojas de preguntas y de respuestas son propiedad de la WSET Awards y no serán devueltas a los aspirantes.

6 Examen – Pedidos de Información, Pedidos de Revisión y Reclamaciones

6.1 Los aspirantes que deseen informaciones y/o la revisión de la nota de sus exámenes deberán contactar con sus respectivos APP y solicitar un Formulario de Información y Revisión de los Resultados del Examen. Este formulario deberá ser completado y enviado a la WSET Awards, juntamente con las respectivas costas, en el plazo máximo de 12 semanas a contar desde la fecha del examen. No será considerado ningún pedido recibido fuera de este plazo. Las respuestas a los pedidos de información y de revisión serán dadas en el plazo máximo de ocho semanas desde su recepción por la WSET Awards.

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

7 Satisfacción del Alumno

7.1 Si algún alumno considerara que su APP no está brindando el servicio que se espera, o que actúa de una manera que no se ajusta a los estándares en lo que respecta a la administración, la enseñanza o los exámenes, deberá en primer lugar comunicar estas situaciones a su APP. Si la cuestión no fuera resuelta de forma satisfactoria, el alumno deberá contactar con nuestro Equipo de Administración de APP – appadmin@wset.co.uk. Por favor, tenga en cuenta que todas las reclamaciones serán tratadas de forma confidencial, pero la WSET Awards no puede actuar a partir de reclamaciones anónimas.

8 Normativa de la WSET Awards

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