



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

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

Especificaciones



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Especificaciones

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

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

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

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Número 1 en inglés, 2016
Número 1.1 en inglés (actualizado con pequeñas modificaciones), 2017
Número 2 en inglés, 2022

Traducción al español © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Número 1 traducido al español, 2016
Número 1.1 traducido al español, 2017
Número 2 traducido al español, 2022

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.

Diseñado por Peter Dolton
Servicios de producción por Armstrong Ink Ltd

Número 1, 2016
Traducción por Maria Daniela Bomrad
Revisión por Raul Riba D'Ave DipWSET

Modificaciones para la edición 2, 2022
Traducción por Maria Daniela Bomrad
Revisión técnica por Jorge Orte Tudela
Corrección de pruebas por Maria Daniela Bomrad

Contenido

Introducción	5
Introducción a la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET	6
Resultados de Aprendizaje para la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET	8
Unidad 1: La Teoría de los Vinos del Mundo	8
Unidad 2: La Cata Analítica de Vino	20
Recomendaciones de Vinos para Catar	21
Orientaciones para el Examen	24
Ejemplos de Preguntas de Examen – Preguntas de Opción Múltiple	26
Ejemplos de Preguntas de Examen – Preguntas de Respuesta Breve	27
Normativa del Examen	28
Cualificaciones de la WSET	31

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.

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 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 esta 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.

Total Qualification Time (TQT) y Guided Learning Hours (GLH)

La duración total de la cualificación (TQT, por sus siglas en inglés) es una estimación de la cantidad total de tiempo, medida en horas, que necesitaría de modo razonable un alumno para poder demostrar el nivel de aprovechamiento necesario para la concesión de una cualificación. Se compone de horas lectivas (GLH) y de tiempo de estudio personal. Las horas lectivas (GLH) incluyen la totalidad de horas de aprendizaje supervisado por el formador y las evaluaciones supervisadas.

La TQT de la Cualificación de Nivel 3 en Vinos es de 84 horas. De este total de horas, 32,5 son GLH (y de las cuales, 2,5 horas se destinan al examen) y 51,5 son de estudio personal.

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 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 empalzamamiento, viñas sin empalzamamiento (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, conversión maloláctica (CML)
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, conversión maloláctica
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, conversión maloláctica 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 técnico, 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 Côte d'Or, 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, Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet Bourgogne Côte Chalonnaise, Rully, Mercurey, Givry, Montagny Mâcon, Mâcon Villages, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran
Beaujolais	Beaujolais, 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 (Solo vinos dulces)
GRECIA	
	Naoussa, Nemea, Santorini
ITALIA	
Trentino-Alto Adige	Trentino, Alto Adige
Friuli-Venezia Giulia	Collio, Colli Orientali, Friuli Grave
Veneto	Pinot Grigio delle Venezie, 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, Lisboa, Alentejano

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	
California	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, <i>wards</i> de Hemel-en-Aarde, 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, Piquepoul, 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	Mencia
	El Levante		Monastrell
	Castilla-La Mancha		Airén, Tempranillo
Portugal			Alvarinho, Loureiro, Arinto, Touriga Nacional, Tinta Roriz (Aragonês), Alfrocheiro, Jaen, Baga, 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, Sauvignon Blanc	
Nueva Zelanda		Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Merlot	Cabernet Sauvignon, Riesling, Syrah
OTROS 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</i> , <i>Cru Classé</i> Borgoña: <i>Premier Cru</i> , <i>Grand Cru</i> Beaujolais: <i>Nouveau</i> El Valle del Loira: <i>Sur Lie</i> Alsacia: <i>Vendanges Tardives</i> , <i>Sélection de Grains Nobles</i>
Alemania	<i>Prädikatswein</i> , <i>Kabinett</i> , <i>Spätlese</i> , <i>Auslese</i> , <i>Beerenauslese</i> , <i>Trockenbeerenauslese</i> , <i>Eiswein</i> <i>Qualitätswein</i> VDP, <i>VDP.Grosses Gewächs</i> (GG)
Austria	<i>Qualitätswein</i> , <i>Prädikat</i> , DAC
Tokaji	<i>Aszú</i> , <i>Eszencia</i>
Italia	DOC, DOCG, IGT <i>Classico</i> , <i>Riserva</i>
España	DO, DOCa/DOQ, <i>Vino de la Tierra</i> (VdIT), <i>Vinos de Pago</i> <i>Joven</i> , <i>Crianza</i> , <i>Reserva</i> , <i>Gran Reserva</i>
EE. UU.	AVA
Canadá	VQA
Chile	DO (región, subregión), <i>Costa</i> , <i>Entre Cordilleras</i> , <i>Andes</i>
Sudáfrica	<i>Wine of Origin</i> , región, distrito, <i>ward</i> , <i>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	Prosecco, Conegliano-Valdobbiadene
ALEMANIA	
Sekt	Deutscher Sekt
AUSTRALIA	
Tasmania, Yarra Valley, Adelaide Hills	
NUEVA ZELANDA	
Marlborough	
SUDÁFRICA	
Cap Classique	
EE. UU.	
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 de Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y EE. UU.: 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 ancestral	Fermentación alcohólica (parte en la botella), elección relativa al degüello
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>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	
Variedades 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 HUMANOS	
Vino de Oporto	Estrujado, extracción (pisado 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 – demasiado viejo

Recomendaciones de Vinos para Catar

VINOS TRANQUILOS

País/Región	Estilo de Vino	Nombre del Vino para Catar
BURDEOS Imprescindible	Tinto	Bordeaux AC genérico Cru Bourgeois o Haut-Médoc Cru Classé Saint-Émilion Grand Cru o Pomerol
	Blanco Dulce	Sauternes o Barsac
Opcional	Tinto	Saint-Émilion, Pomerol o Haut-Médoc de una añada más antigua
	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	Tinto	Otro vino de Beaujolais
	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
EL VALLE DEL LOIRA		
Imprescindible	Blanco	Chenin Blanc seco de calidad superior (<i>premium</i>) Sancerre o Pouilly-Fumé
Opcional	Tinto	Cabernet Franc de calidad superior
	Blanco	Muscadet o Muscadet Sur Lie
EL VALLE DEL RÓDANO		
Imprescindible	Tinto	Syrah del Norte del Ródano de calidad superior Châteauneuf-du-Pape o Gigondas Côtes du Rhône o Côtes du Rhône Villages
	Opcional	Tinto
	Blanco	Condrieu
SUR DE FRANCIA		
Opcional	Tinto	Corbières, Fitou o Minervois 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 con algo de azúcar residual; p. ej. 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 para Catar
TOKAJ Imprescindible	Blanco	Tokaji Aszú
GRECIA Opcional	Tinto	Naoussa o Nemea
ITALIA Imprescindible	Tinto	Barolo o Barbaresco Valpolicella o Valpolicella Classico Amarone della Valpolicella Chianti Chianti Classico Riserva o Brunello di Montalcino Cualquier tinto del sur de Italia (p. ej. Taurasi)
	Blanco	Pinot Grigio del Veneto
Opcional	Blanco	Pinot Grigio de Alto Adige, Trentino o Friuli–Venezia Giulia Soave o Soave Classico
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
EE. UU. Imprescindible	Tinto	Cabernet Sauvignon o Merlot de California de calidad superior; p. ej. de Napa o Sonoma Zinfandel; p. ej. de Dry Creek Valley o Lodi
	Blanco	Chardonnay de California de calidad superior; p. ej. de Sonoma o Santa Barbara
Opcional	Tinto	Pinot Noir de Willamette Valley Pinot Noir de California de calidad superior; p. ej. de Sonoma o Santa Barbara
	Rosado	White Zinfandel
CANADÁ Opcional	Blanco Dulce	Icewine
CHILE Imprescindible	Tinto	Carmenère de calidad superior; p. ej. de Cachapoal o Colchagua
Opcional	Tinto	Tinto económico, producido en gran volumen Cabernet Sauvignon de calidad superior; p. ej. de Maipo, Cachapoal o Colchagua
	Blanco	Chardonnay o Sauvignon Blanc; p. ej. de Casablanca o San Antonio
ARGENTINA Imprescindible	Tinto	Malbec de precio medio
	Blanco	Torrontés de calidad superior; p. ej. de Salta (Cafayate)
Opcional	Tinto	Cabernet Sauvignon o tinto de mezcla de calidad superior Malbec de calidad superior; p. ej. del Valle de Uco o de Luján de Cuyo
SUDÁFRICA Imprescindible	Tinto	Pinotage de calidad superior; p. ej. de Stellenbosch, Paarl o Swartland
	Blanco	Chenin Blanc con roble de calidad superior; p. ej. de Swartland
Opcional	Tinto	Cabernet Sauvignon de calidad superior; p. ej. de Stellenbosch
	Tinto/Blanco	Marca económica, producida en gran volumen

País/Región	Estilo de Vino	Nombre del Vino para Catar
AUSTRALIA Imprescindible	Tinto	Shiraz de calidad superior; p. ej. de Barossa o McLaren Vale Cabernet Sauvignon o mezcla con Cabernet Sauvignon de calidad superior; p. ej. de Coonawarra o Margaret River Grenache o mezcla con Grenache de calidad superior; p. ej. de McLaren Vale
	Blanco	Riesling de Eden Valley o Clare Valley Semillon de Hunter Valley Chardonnay de calidad superior; p. ej. de Yarra Valley, Mornington Peninsula o Tasmania
Opcional	Tinto	Shiraz de un estilo o nivel de calidad diferente Pinot Noir de calidad superior; p. ej. de Yarra Valley, Mornington Peninsula o Tasmania
NUEVA ZELANDA Imprescindible	Tinto	Pinot Noir p. ej. de Central Otago, Martinborough o Marlborough
	Blanco	Sauvignon Blanc de calidad superior; p. ej. de Marlborough
Opcional	Tinto	Tinto de Hawke's Bay elaborado a partir de una variedad o mezcla de estilo Burdeos o Syrah
	Blanco	Chardonnay de calidad superior; p. ej. de Marlborough o Gisborne Sauvignon Blanc con roble
DE CUALQUIER PAÍS/REGIÓN Opcional	Naranja	Vino naranja de cualquier país/región

VINOS ESPUMOSOS

País/Región	Nombre del Vino para Catar
CHAMPAGNE Imprescindible	Champagne <i>non-vintage</i> (sin añada)
Opcional	Champagne <i>vintage</i> (de añada) o <i>prestige cuvée</i> del mismo productor
FRANCIA Opcional	Crémant
ITALIA Imprescindible	Asti, Prosecco
ESPAÑA Imprescindible	Cava
AUSTRALIA, NUEVA ZELANDA, SUDÁFRICA, EE. UU. Imprescindible	Al menos un espumoso producido por el método tradicional de Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica o EE. UU.

VINOS GENEROSOS

País/Región	Nombre del Vino para 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 Beauges-de-Venise Rutherglen Muscat

Orientaciones para el Examen

Administración del Examen

Los exámenes son administrados por los APP (Approved Programme Providers) de la WSET. Los APP deben cumplir con las políticas y los procedimientos de la WSET establecidos en el APP Handbook (manual del APP).

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 y en el mismo idioma. Solo podrán realizar uno de los exámenes los aspirantes que reprobaron uno de los exámenes, pero aprobaron el otro.

Unidad 1: Examen Teórico

La Unidad 1 de estas especificaciones se evaluará por medio de un examen a libro cerrado preparado por la WSET. 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. Los resultados serán verificados por la WSET.

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 (*solo bloque 1)
4	1, 3, 4 y 5 (*solo 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 la cantidad de preguntas atribuidas a cada uno de los resultados de aprendizaje en 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 la cantidad de preguntas atribuidas a cada uno de los resultados de aprendizaje en 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 para 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 comunicará los resultados de los exámenes de la siguiente forma:

- La WSET enviará al APP una lista con las notas de todos los aspirantes para que el APP pueda comunicar los resultados a sus aspirantes.
- La WSET 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 estas.

- 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 esta.

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

4 puntos

PARTE 2

Algunos Chardonnay tienen una textura redonda y aromas pronunciados, entre ellos: mantequilla, pan tostado y vainilla.

- 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 funciona ese método.

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 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 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 A los aspirantes que realizan el examen en inglés, pero que no tengan este idioma como lengua materna, se les recomienda firmemente poseer el nivel 6.5 de IELTS, un nivel superior o demostrar un nivel de dominio del idioma inglés equivalente.

1.2.3 Los aspirantes que realizan el examen en un idioma diferente al inglés deben poseer un nivel de alfabetización equivalente en el idioma utilizado en el examen.

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 solo 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.

2.3 Los resultados se clasifican de la siguiente forma:

Promedio de 80 % o superior y ninguna de las unidades con menos de 65 %	Pass with distinction (aprobado con distinción)
Promedio de entre 65 % y 79 %	Pass with merit (aprobado con mérito)
Promedio de entre 55 % y 64 %	Pass (aprobado)
Promedio de entre 45 % y 54 %	Fail (reprobado)
Promedio de 44 % o inferior	Fail unclassified (reprobado sin clasificar)

2.4 La WSET se reserva el derecho de realizar cambios en los algoritmos de calificación y en el valor mínimo de las notas publicadas arriba.

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.

3.2 Es política de la WSET 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 hayan aprobado una de las unidades deberán repetir el examen de la unidad que reprobaron en el mismo idioma en que realizaron el examen de la unidad aprobada.

4.4 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 Pass with merit (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 solo 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 esta 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.
- Los teléfonos móviles no podrán estar sobre la mesa en la que el aspirante realiza el examen. Deberán estar apagados y fuera de la vista.

- 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.
- 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 y no se devolverán a los aspirantes.

5.4 La WSET se reserva el derecho de excluir permanentemente de las cualificaciones de la WSET a los aspirantes declarados culpables de mala conducta.

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

6.1 Los aspirantes que deseen información y/o la revisión de la nota de su examen deberán contactar con sus respectivos APP y solicitar un Enquiry and Feedback Form (formulario de información y revisión de los resultados del examen).

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 Appeal Against Enquiry Application Form (formulario de reclamación del resultado del examen). Este formulario deberá ser cumplimentado y enviado a la WSET, juntamente con las respectivas tasas, 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.

7 Satisfacción del Aspirante

7.1 Si algún aspirante considerara que su APP no está brindando el servicio que se espera, o 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, presentar una reclamación al APP en cuestión. Si esto no diera lugar a una resolución satisfactoria, el aspirante deberá contactar con nuestro Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad), enviando un correo electrónico a qa@wsetglobal.com. Por favor, tenga en cuenta que todas las reclamaciones serán tratadas de forma confidencial, pero la WSET no puede actuar a partir de reclamaciones anónimas.

8 Normativa de la WSET

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

Cualificaciones de la WSET

La WSET dispone de toda una gama de cualificaciones en sake y vinos, así como en espirituosos. Esta es la lista completa de cualificaciones:

Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET® (600/1504/4)
 Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET® (603/4432/5)
 Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET® (601/6352/5)
 Diploma en Vinos WSET® – Nivel 4

Cualificación de Nivel 1 en Espirituosos WSET® (600/1501/9)
 Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET® (600/1507/X)
 Cualificación de Nivel 3 en Espirituosos WSET®

Cualificación de Nivel 1 en Sake WSET® (603/2051/5)
 Cualificación de Nivel 3 en Sake WSET® (603/2066/7)

Encontrará más información sobre todas estas cualificaciones en el sitio web de la WSET – wsetglobal.com.

Normativa

La WSET está reconocida como una organización de acreditación por la Ofqual, la autoridad reguladora inglesa de cualificaciones y exámenes. En los casos en que se aplica, el número de acreditación Ofqual aparece indicado al lado del nombre de la cualificación.

La WSET utiliza un Quality Management System (sistema de gestión de la calidad) que cumple con los requisitos de la norma **BS EN ISO 9001** 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.



Política de Diversidad e Igualdad

La WSET apoya el principio de diversidad e igualdad y es responsable de garantizar que todos los aspirantes a sus cualificaciones se traten con justicia y equidad. Podrá obtener una copia de nuestra política de diversidad e igualdad a través del Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad), enviando un correo electrónico a qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes

Los aspirantes que hayan obtenido notas sobresalientes en sus exámenes podrán ser elegibles para un premio y, si ese fuera el caso, serán contactados por la WSET. Para obtener más detalles sobre los premios disponibles, visite: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Un mundo de conocimiento

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39–45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Número 2