

“Mirando más allá de la etiqueta”

Intermedio



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

La Titulación WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos

Estas especificaciones contienen la información necesaria sobre la Titulación WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos, tanto para el candidato como para los centros de enseñanza, denominados APPs (Approved Programme Providers).

La mayor parte del documento es un extracto detallado de los resultados de aprendizaje. Estos resultados deben ser utilizados por los instructores para elaborar el programa de enseñanza, y por los candidatos para planear sus estudios, ya que el examen es preparado con el fin de evaluar estos resultados de aprendizaje.

Estas especificaciones también ofrecen una descripción del programa, así como una guía de estudio y de examen, incluyendo la normativa sobre el examen.

Contenido

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

Las Titulaciones de la Wine & Spirit Education Trust

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

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

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

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

Cuadro de Titulaciones (sólo en el Reino Unido)

La autoridad reguladora de la educación del gobierno del Reino Unido, la *Qualifications and Curriculum Authority* (QCA) ha desarrollado el Cuadro Nacional de Titulaciones - *National Qualifications Framework* (NQF). El NQF es un sistema diseñado para mostrar todas las titulaciones que están aprobadas en el Reino Unido a los diferentes niveles, permitiendo que el alumno pueda planificar su progreso a través de ellas. Los niveles están numerados desde el **1** (preparatorio o "foundation") hasta el **8** (equivalente a doctorado). Las titulaciones de la WSET® están actualmente acreditadas en el NQF, como se indica en la tabla de abajo.

El gobierno del Reino Unido ha creado una nueva autoridad reguladora, la **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (OfQual), la cual está desarrollando un nuevo sistema basado en créditos, denominado *Qualifications and Curriculum Framework* (QCF). Todas las titulaciones de la WSET® hasta el nivel 3 están siendo presentadas para su inclusión en este nuevo Sistema.

El National Qualifications Framework

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

Nivel NQF: 1

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

El National Qualifications Framework continuación

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

Nivel NQF: **1**

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

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

Nivel NQF: **2**

Descripción: Esta titulación ofrece una cobertura bastante más amplia y más profunda en el área específica de espírituosos y licores que la Titulación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos. Esta titulación ofrece una cobertura centrada en todas las categorías de producto en el campo de los espírituosos, para la utilización de estos productos junto con la teoría de la técnica de cata.

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

Nivel NQF: **2**

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

Título Completo: Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos

Descripción: La Titulación Internacional Superior ofrece una cobertura más amplia de los vinos y espírituosos del mundo, con un mayor énfasis en la técnica de cata.

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

Nivel NQF: **3**

Descripción: La Titulación Avanzada de Nivel 3 ofrece una cobertura más amplia de los vinos y espírituosos del mundo, con un mayor énfasis en la técnica de cata.

El National Qualifications Framework continuación

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

Nivel NQF: **4**

Descripción: Esta es una titulación especializada en la que los conocimientos detallados se combinan con factores comerciales y con un riguroso sistema para la evaluación profesional de los vinos y espírituosos. Este Diploma es la titulación recomendada por el *Institute of Masters of Wine* como paso previo para conseguir la admisión en dicho instituto.

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

Nivel NQF: **5**

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

BS EN ISO 9001:2008

WSET® Awards utiliza un Sistema de Gestión de Calidad que cumple con los requisitos de la BS EN ISO 9001:2008 para la gestión de la impartición de las titulaciones y para la realización de exámenes, en lo que refiere al conocimiento del producto y a las competencias en la cata de bebidas alcohólicas.



BS EN ISO 9001:2008
FS 66504

Cómo prepararse para la Titulación Intermedia de Nivel 2

Las titulaciones WSET® sólo pueden ser suministradas por organizaciones que cuenten con la aprobación de la WSET® Awards. Estas organizaciones son denominadas APPs (Approved Programme Providers). Quienes quieran estudiar para obtener una titulación WSET® deben inscribirse en un APP. La relación del alumno es con su APP y el APP es 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 manera de aprender a catar. Sin embargo, algunos APPs también preparan a los candidatos a nuestros exámenes a través de la enseñanza a distancia.

Encontrará una lista de los APPs existentes en el Reino Unido y en el extranjero en el sitio web de la WSET® (www.wsetglobal.com). Le rogamos contacte directamente con los APPs para informarse sobre sus programas.

Desarrollo de las Competencias Claves

El gobierno del Reino Unido, a través del organismo denominado *Office of the Qualifications and Examinations Regulator*, ha definido los niveles de conocimiento en 6 categorías: comunicación, aplicaciones numéricas, tecnología de información, trabajo con otros, mejora del auto-aprendizaje y rendimiento y resolución de problemas.

La Titulación WSET® de Nivel 2 no evalúa específicamente ninguna de esas competencias. No obstante, se considera que existen oportunidades para que el alumno pueda desarrollar y demostrar la adquisición de ciertas competencias claves.

Para el beneficio de los tutores y alumnos, se ha desarrollado un mapa de las seis competencias claves. Este mapa incluye ejemplos de dónde, en el curso normal de la Titulación de Nivel 2, es posible practicar y demostrar la adquisición de las competencias antes mencionadas. Es importante resaltar que las oportunidades para desenvolver y demostrar estas competencias pueden verse afectadas por el método de estudio utilizado.

La Titulación WSET® de Nivel 2 no cubre todas las competencias claves. Por este motivo, sugerimos a aquellos alumnos que deseen completar las competencias claves que se pongan en contacto con un especialista en este tema para que les pueda aconsejar adecuadamente.

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

- Comunicación
- Mejora del auto-aprendizaje y rendimiento.

Para ayudar al tutor y al alumno, hemos creado guías de seguimiento de las competencias claves que un alumno debe ser capaz de demostrar cuando emprende la Titulación Intermedia WSET® de Nivel 2. Las guías de seguimiento están disponibles en el Manual del APP y en la web de la WSET® (www.wsetglobal.com).

Las guías identificarán las oportunidades de desarrollo de competencias claves cuando se utilizan las Guías Tutoriales de la WSET® y el paquete de material de estudio de la Titulación Intermedia WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos durante el curso. Aquellos tutores que adopten métodos de enseñanza alternativos podrán generar diferentes oportunidades para el desarrollo y la demostración de las competencias claves.

Política de Igualdad de Oportunidades

WSET® Awards apoya el principio de igualdad de oportunidades y se responsabiliza por garantizar que todos los candidatos a sus títulos sean tratados con justicia y equidad. Podrá obtener una copia de nuestras normas de igualdad de oportunidades a través del Coordinador de Centros y Gerente de la Garantía de Calidad de WSET® Awards.

Servicio de Atención al Cliente

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

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

Premios y Becas

La WSET® Awards dispone de un sistema para premiar a los alumnos que obtengan excelentes notas en los exámenes. Estos premios son patrocinados por empresas del sector de las bebidas y se destinan a los candidatos que trabajan dentro de este sector en el Reino Unido, así como para un número más limitado de candidatos del público en general y del exterior del país. Normalmente, los premios consisten en visitas a las regiones productoras de vinos o espirituosos. En algunos casos, son realizadas también entrevistas para determinar los candidatos más adecuados. Para más información y una lista actualizada de los premios, contacte awards@wset.co.uk

Lamentablemente, WSET® Awards no está en condiciones de ofrecer becas a los candidatos que deseen proseguir nuestras titulaciones.

Objetivos del curso

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

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

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

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

Objetivos de la Titulación

Cuando un candidato apruebe el curso, podrá:

- describir los factores que influncian los principales estilos de vino
- describir las características de las principales variedades de uva
- a través de los términos clave de etiquetado, deducir el estilo y sabores de los vinos elaborados en las principales regiones y a partir de las principales variedades de uva
- aplicar principios de maridaje de comida y vino para los principales vinos disponibles
- utilizar la Técnica Sistemática de Cata WSET® para describir vinos
- exponer las cuestiones sociales, de salud, de seguridad y legales relacionadas con el consumo de vinos y espirituosos
- proporcionar información y consejos sobre el correcto almacenaje y servicio de vinos y espirituosos

Admisión

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

Horas de Estudio

Para completar satisfactoriamente el programa completo, se recomienda que el alumno dedique un mínimo de 28 horas de estudio. Estas horas serán, normalmente, una combinación de horas

lectivas y horas de estudio privado. Se recomienda un mínimo de 16 horas lectivas.

Vías de Progresión Recomendadas para las Titulaciones Wine and Spirit

Se recomienda poseer el Título WSET® de Nivel 2, o un nivel de experiencia equivalente, para poder acceder al programa de la Titulación WSET® de Nivel 3 en Vinos y Espirituosos.

Otros Títulos incluyendo las Titulaciones Vocacionales Nacionales (NVQs)

El Título de Nivel 2 facilita los conocimientos suficientes para un número de unidades del NVQ (cursos de formación profesional en el Reino Unido). Puede consultar las guías de seguimiento de las estas unidades del NVQ para los sectores de la hostelería y distribución, que están publicadas en el Manual del APP y en la web de la WSET® (www.wsetglobal.com).

ELEMENTO UNO – FACTORES QUE INFLUENCIAN EL ESTILO

Resultados de Aprendizaje

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

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

**ELEMENTO DOS –
VARIEDADES DE UVA**

Resultados de Aprendizaje

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

Principales Variedades de Uva Blanca

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

Principales Variedades de Uva Blanca continuación

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

Principales Variedades de Uva Tinta

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

Principales Variedades de Uva Tinta continuación

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

ELEMENTO TRES – PRINCIPALES REGIONES PRODUCTORAS DEL MUNDO

Resultados de Aprendizaje

1. Para cada **región productora de vino**, describir el estilo de vinos que se elaboran, identificar las principales variedades de uva y el significado de los **términos regionales de etiquetado** más comunes.
2. Describir el significado de los **términos de etiquetado más comunes que indican calidad o estilo**.

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

A	REGIONES PRODUCTORAS DE VINO continuación
Argentina	Mendoza, Cafayate Variedades de Uva Regionalmente Importantes: Tintas: Malbec Blancas: Torrontés
Chile	Valle Central, Maipo, Rapel, Casablanca Variedades de Uva Regionalmente Importantes: Tintas: Carmenère
Australia	South Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, Western Victoria, South Victoria, Hunter Valley, Western Australia, Margaret River Variedades de Uva Regionalmente Importantes: Blancas: Semillon
Nueva Zelanda	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
Sudáfrica	Western Cape, Stellenbosch Variedades de Uva Regionalmente Importantes: Tintas: Pinotage Blancas: Chenin Blanc

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

**ELEMENTO CUATRO –
VINOS ESPUMOSOS**

Resultados de Aprendizaje

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

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

B	VARIEDADES MÁS IMPORTANTES
Variedades	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat

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

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

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

Resultados de Aprendizaje

1. Definir los **términos de etiquetado más importantes** para vinos dulces y fortificados, tanto para vinos de bajo precio a granel como para vinos de calidad premium.
2. Describir el **estilo** de los vinos elaborados con estos términos de etiquetado.
3. Describir las **variedades de uva más importantes** utilizadas para la producción de vinos dulces y fortificados.
4. Exponer los **métodos de producción** utilizados para la elaboración de vinos dulces y fortificados.

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

B	VARIEDADES MÁS IMPORTANTES
Variedades	Semillon, Muscat, Riesling

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

**ELEMENTO SEIS –
ESPIRITUOSOS Y LICORES**

Resultados de Aprendizaje

1. Definir los **términos más importantes de etiquetado** para espírituosos y licores, tanto para los de bajo precio a granel como para los de calidad premium.
2. Describir el **estilo** de los espírituosos y licores elaborados con estos términos de etiquetado.
3. Exponer los **métodos de producción** y las **materias base** utilizados para la elaboración de los espírituosos y licores más corrientes.

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

B	MÉTODOS DE PRODUCCIÓN Y MATERIAS BASE
General	alambique, destilación continua
Brandy	uvas, vino, destilación, maduración
Whisky	cebada malteada, otros granos, conversión, fermentación, destilación, maduración
Ron	caña de azúcar, melaza, maduración, coloración
Tequila	agave, conversión, maduración
Ginebra	Botánicos: enebro, cilantro, angélica, cáscaras de cítricos Métodos de aromatización: maceración en frío, destilación
Vodka	granos, otros materiales (“cualquiera”), filtrado
Licores	frutas, hierbas, granos, frutos secos, lácteos Endulzado, aromatización, coloración

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

Resultados de Aprendizaje

1. Describir las **características de estilo** de los principales vinos y espirituosos del mundo.
2. Utilizar el conocimiento sobre el producto para dar recomendaciones que se ajusten a los requerimientos sobre estilo, calidad y precio del cliente cuando este compre vinos o espirituosos, incluyendo la selección de vinos alternativos de estilos similares.
3. Aplicar los **principios de maridaje de comida y vino**.
4. Dar recomendaciones a personal y clientes sobre el **almacenaje y servicio** de vinos y espirituosos.
5. Describir los **defectos más comunes** encontrados en el vino.
6. Exponer las **cuestiones sociales, de salud, de seguridad y legales** relacionadas con el consumo de vinos y espirituosos.

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

B	PRINCIPIOS DE MARIDAJE
Vino: consideraciones	intensidad del sabor, características del sabor, cuerpo, acidez, taninos, dulzor
Comida: consideraciones	intensidad de sabores, características de los sabores, amargo, dulce, salado, especias, ahumado, consistencia, grasa y untuosidad (aceite)

C	SERVICIO Y ALMACENAJE
Guarda	condiciones óptimas, consecuencias de un almacenaje no adecuado
Servicio	secuencia del servicio, temperatura de servicio, apertura y decantado, copas y material
Elección del Vino	gusto del cliente, precio, ocasión, necesidades del cliente

D	DEFECTOS MÁS COMUNES
Defectos	acorchado, oxidado, en mal estado

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

**ELEMENTO OCHO –
DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRINCIPALES VINOS DEL MUNDO**

Resultados de Aprendizaje

1. Describir las **principales características** de los vinos de acuerdo con los términos de etiquetado relativos a la región, variedad de uva, estilo y calidad utilizando la Técnica Sistemática de Cata WSET® (Nivel Intermedio).

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

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

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

1. Método de Evaluación

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

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

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

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

2. Administración del Examen

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

3. Comunicación de los Resultados – Emisión de Títulos

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

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

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

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

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

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

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

Unidad Uno - Test de Respuesta Múltiple

Los exámenes tipo test están cuidadosamente elaborados para reflejar el peso de cada uno de los elementos de la Unidad. La tabla a continuación da una indicación detallada de la asignación de las preguntas.

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

Ejemplos de Preguntas del Examen de Titulación de Nivel 2

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

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

Respuestas a las preguntas:

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

1. Normas de Acceso

1.1 Elegibilidad

1.1.1 Los candidatos que soliciten tomar el examen deben tener la edad mínima 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 a tiempo completo, o contar con la autorización de sus padres.

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

1.1.3 A los candidatos que no posean la edad mínima legal para la adquisición de bebidas alcohólicas en el país donde se desarrolla el examen, no les será permitido probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Sin embargo, esto no implica una barrera para completar la titulación. Del mismo modo, los estudiantes que

elijan no probar bebidas alcohólicas por razones de salud, religiosas o por cualquier otro motivo, no encontrarán en esta decisión un obstáculo para completar la titulación.

1.2 Conocimientos Previos Recomendados

1.2.1 No existen requisitos para los candidatos en cuanto a conocimientos previos o experiencia previa en el área de las bebidas alcohólicas.

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

Alfabetización: Nivel 2 de las competencias claves para los estándares nacionales del Reino Unido o equivalente.

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

2. Formato y Resultados

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

Los resultados se califican como sigue:

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

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

3. Ajustes Razonables

Los candidatos al examen con requerimientos especiales de examinación, que puedan realizar evaluaciones individuales escritas, deberán informar estos requerimientos especiales al responsable de los exámenes de su APP al momento de la admisión. Mayores informaciones para los responsables por los exámenes y para los candidatos pueden solicitarse a WSET® Awards. Es política de WSET® Awards que estos candidatos no se encuentren en desventaja en los exámenes.

Los candidatos son responsables por informar su situación especial a sus correspondientes APP al momento de la admisión.

4. Volver a examinarse

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

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

5. Condiciones para Examinarse y Conducta

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

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

- Está prohibido el uso de diccionarios de cualquier tipo.
- Está prohibido el uso de “alarmas sonoras” en cualquier tipo de reloj.
- A los alumnos que lleguen con posterioridad a la hora anunciada de inicio del examen, les será permitido ingresar a discreción del supervisor y únicamente si los demás candidatos no se ven afectados.
- Los candidatos no podrán salir de la sala hasta que no haya transcurrido como mínimo la mitad del tiempo que dura el examen.
- Los candidatos que hayan completado el examen/evaluación podrán salir de la sala, procurando no incomodar a los demás candidatos. No será permitido el reingreso a la sala de examen.
- Los supervisores no tienen autoridad para comentar, interpretar o expresar opinión sobre cualquier pregunta de examen.
- A cualquier candidato sospechoso de mala conducta le será pedido para abandonar la sala de examen y su examen será enviado al Panel Examinador para determinar su validez y cualquier prohibición futura de realizar exámenes.
- Las hojas con las preguntas del examen no podrán salir de la sala de examen. Los candidatos que no entreguen las hojas de preguntas y respuestas serán acusados de la mala conducta.

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

6. Reclamaciones

Cualquier reclamación referente a los resultados del examen de la Titulación de Nivel 2 ha de ser hecha por escrito al Gerente Administrativo de la WSET® dentro de las 5 semanas siguientes a la fecha del examen. En los casos en que sea oportuno, se enviará la documentación relativa al proceso de reclamación.

No se considerará ningún pedido recibido fuera de este plazo.

7. Normas de WSET® Awards

WSET® Awards se reserva el derecho de incorporar a, o modificar cualquiera de estas normas si así lo considerara necesario.

