

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



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

La Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos

La Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos ha sido diseñada para aquellos alumnos que han estudiado la Titulación Intermedia WSET® en otro idioma diferente al inglés y que desean continuar con sus estudios en aquel idioma. Esta titulación también da una cobertura más amplia sobre los vinos y espírituosos del mundo que la Titulación Intermedia y tiene un mayor enfoque en la técnica de cata.

La disponibilidad de la Titulación Internacional Superior está limitada a los APPs - Approved Programme Providers (Proveedores de Programa Aprobados). Una lista de los APPs y de los idiomas disponibles puede encontrarse en el sitio web de la WSET® www.wsetglobal.com

Contenidos

1-3	Introducción
4-5	Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos
6-13	Unidad Uno - Vinos y Espirituosos del Mundo
14-17	Unidad Dos – Cata
18	Guía de Examen
19-21	Unidad Uno – Examen Tipo Test de Respuesta Múltiple
22	Unidad Dos – Examen de Cata
23-24	Normativa sobre el Examen
25-28	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 alumnos a conocer más sobre las bebidas alcohólicas y a desarrollar sus habilidades de cata. Esto lo conseguimos:

- coordinándonos con la industria de las bebidas para desarrollar programas adecuados
- acreditando a proveedores 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 para 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.

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: 1

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

Nivel NQF: 2

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.

El National Qualifications Framework continuación

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.

Título: 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: 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 Internacional Superior

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

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

Desarrollo de 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® Internacional Superior no evalúa específicamente ninguna de estas 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 WSET® Internacional Superior, 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® Internacional Superior 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 WSET® Internacional Superior. 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 WSET® Internacional Superior 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 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 Internacional Superior está diseñada para ofrecer amplios conocimientos sobre los principales vinos y espírituosos del mundo y su importancia comercial en el mercado mundial. La titulación ayudará a quienes deban realizar evaluaciones profesionales de vinos y espírituosos, con relación a su calidad y valor comercial. La titulación provee un minucioso conocimiento del producto; lo que permitirá afianzar las habilidades y competencias requeridas para el trabajo, por ejemplo, en la

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

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

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

Objetivos de la Titulación

Al completar esta titulación, un candidato será capaz de:

- explicar los factores determinantes que influyen la producción de los principales vinos y espírituosos del mundo y como estos factores influyen en el estilo, calidad y precio
- describir con detalle las características de los principales vinos y espírituosos del mundo
- aplicar sus conocimientos sobre los principales vinos y espírituosos del mundo para hacer recomendaciones a clientes en diferentes situaciones
- identificar los principios del maridaje a los estilos determinantes de vino disponibles
- utilizando la Técnica Sistemática de Cata WSET®, analizar vinos e identificar el estilo, calidad y la banda de precio de vinos y espírituosos
- exponer las cuestiones sociales, de salud, de seguridad y legales relacionadas con el consumo de vinos y espírituosos
- proporcionar información y consejos a clientes y compañeros de trabajo sobre el correcto almacenaje y servicio de vinos y espírituosos

Las dos unidades se dividen a su vez como sigue:

Unidad	Código	Título
Uno Vinos y Espirituosos del Mundo (6 créditos)	1.1	Producción del vino
	1.2	Vinos tranquilos del mundo
	1.3	Vinos espumosos del mundo
	1.4	Vinos fortificados (licorosos) del mundo
	1.5	Espirituosos y licores del mundo
	1.6	Información y consejos para clientes y empleados
Dos Cata (2 créditos)	2.1	Identificar y evaluar las características, la calidad y el valor comercial de los principales vinos del mundo

Admisión

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

Horas de Estudio

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

Vías de Progresión

Diploma WSET® de Nivel 4 en Vinos y Espirituosos

Para acceder al Diploma, los alumnos que hayan realizado la Titulación Internacional Superior deberán aprobar el Examen de Ingreso al Diploma, en inglés o en alemán.

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

Elemento Uno – LA PRODUCCIÓN DEL VINO

Resultados de Aprendizaje

1. Describir el efecto del **lugar** e identificar los factores determinantes que influyen la **práctica de la viticultura**; explicar cómo influyen el estilo, la calidad y el precio de los vinos que producen.
2. Identificar las principales opciones disponibles para la **vinificación**, la **maduración** y el **embotellado**; explicar cómo influyen el estilo, la calidad y el precio de los vinos que producen.
3. Listar los parámetros que configuran el **precio** en el mercado local.

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

Elemento Dos – VINOS TRANQUILOS DEL MUNDO

Resultados de Aprendizaje

1. Identificar las principales **regiones y distritos** productores de vinos tranquilos del mundo y, donde sea apropiado, los municipios importantes.
2. Identificar los **principales factores** que influyen en el estilo, calidad y precio de los vinos de las regiones y distritos identificados.
3. Describir las características de los principales vinos de las **regiones y distritos** identificados.

A	REGIONES Y DISTRITOS
FRANCIA	
Burdeos	Médoc, Haut-Médoc (Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux), Graves (Pessac-Léognan), Sauternes (Barsac), Saint-Emilion (satélites de Saint-Emilion), Pomerol, Fronsac, Côtes de Bordeaux, Entre-Deux-Mers
Sudoeste	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Vin de Pays (VdP) des Côtes de Gascogne, VdP du Gers
Borgoña	Chablis, Côte de Nuits (Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges), Côte de Beaune (Aloxe-Corton, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet), Côte Chalonnaise, Mâconnais (Pouilly-Fuissé), Beaujolais (Beaujolais Crus)
Loira	Muscadet, Muscadet de Sévre-et-Maine (incluido Sur Lie), Anjou, Sauvènnières, Coteaux du Layon, Saumur, Touraine, Chinon, Bourgueil, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon
Alsacia	Alsace, Alsace Grand Cru
Ródano	Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel, satélites del Ródano
Sur	Provence (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bandol), VDP des Bouches-du-Rhône, VDP du Vaucluse Languedoc-Roussillon (Languedoc, Fitou, Minervois, Corbières, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon-Villages), VDP d'Oc, VDP de l'Hérault, VDP du Gard, VDP de l'Aude
ITALIA	
Piamonte	Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi, Langhe
Trentino-Alto Adige	Trentino, Alto Adige
Friuli-Venezia Giulia	Collio, Friuli Grave
Veneto	Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Soave, Bardolino, Veneto, Indicazione Geographica Tipica (IGT)
Emilia-Romagna	Sangiovese di Romagna, Trebbiano di Romagna
Toscana	Brunello di Montalcino, Chianti, distritos de Chianti (Classico, Rufina, Colli Senesi), Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano, Toscana IGT
Marche	Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi
Umbría	Orvieto
Lazio	Frascati

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

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

Elemento Tres – VINOS ESPUMOSOS DEL MUNDO

Resultados de Aprendizaje

1. Identificar las principales **regiones y distritos** productores de vinos espumosos de los principales países productores del mundo y, cuando sea apropiado, los municipios importantes.
2. Describir los **métodos de producción** utilizados para vinos espumosos.
3. Identificar los **principales factores que influyen en el estilo, calidad y precio** de los vinos espumosos de las **regiones y distritos** identificados.
4. Describir las características de los principales vinos espumosos de las **regiones** identificadas.

A	REGIONES Y DISTRITOS
Francia	Alsacia, Borgoña, Champagne, Limoux, Loira (Saumur, Vouvray)
España	Cava
Italia	Asti, Prosecco, Lambrusco
Alemania	Sekt
Nuevo Mundo	Australia, California, Nueva Zelanda, Sudáfrica
B	MÉTODOS DE PRODUCCIÓN
Métodos	Tradicional, transferencia, tanque, carbonatado
C	PRINCIPALES FACTORES QUE INFLUENCIAN ESTILO, CALIDAD Y PRECIO DEL VINO ESPUMOSO
PRECIO Y CALIDAD	
Categorías	Barato, precio medio, precio alto, premium
Calidad	Sin añada, añada (vintage), prestige cuvée
Parámetros del precio	Franco fábrica (EXC cellars/FOB), comisión de agencia, cambio de divisas, transporte, almacenaje y distribución, impuestos, margen de beneficio.
INFLUENCIAS	
Estilo	Clima, uvas, mezcla, método de producción, maduración, definiciones de estilo, definiciones legales, valor comercial, identidad de marca
Calidad	Microclimas, variaciones de añada, suelos, uvas, viticultura, vinificación, mezclas, maduración, normativas para la producción
Otros	Influencias de mercado, niveles de producción, marca, influencias político culturales, influencias externas e inversión

Elemento Cuatro – VINOS FORTIFICADOS (LICOROSOS) DEL MUNDO

Resultados de Aprendizaje

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

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

Elemento Cinco – ESPIRITUOSOS Y LICORES DEL MUNDO

Resultados de Aprendizaje

1. Seleccionar el proceso de producción de **espirituosos y licores** del mundo.
2. Clasificar los principales **espirituosos y licores** del mundo.
3. Exponer los **métodos de producción** y las **materias base** utilizados para los espirituosos y licores identificados.
4. Definir los términos de etiquetado más importantes para espirituosos y licores, tanto para los económicos de producción a granel como para los de calidad premium.
5. Describir las características de los principales **espirituosos y licores** del mundo.

A	PROCESO DE PRODUCCIÓN
Destilación	Producción del líquido alcohólico base, vaporización por calor, condensación
Alambiques	Alambique (Pot still), Columna - destilación continua (patent, Coffey)
B	ESPIRITUOSOS Y LICORES
Brandy y Otros Espirituosos de uvas	Uvas: Cognac, Armagnac, brandy de uva, marc, grappa, brandy español Manzanas: Calvados Otras frutas: Agua de vida de Kirsch, Pera Williams, Agua de vida de Frambuesa
Whiskies	Escocés, Irlandés, Canadiense, Bourbon, de centeno
Ron y Otros Espirituosos de Caña	Cuba, Jamaica, Barbados, Guayana, Martinica y Guadalupe, Brasil
Tequila y Mezcal	Plata, Joven Abocado, Reposado, Añejo
Vodka	Del Este, del Oeste, aromatizado
Ginebra y Otros Espirituosos Aromatizados	Ginebra, Aquavit, Espirituosos aromatizados con anís
Licores	Hierbas, cítricos, frutas con hueso, semillas, legumbres, lácteos
C	PRINCIPALES TÉRMINOS DE ETIQUETADO
BRANDY	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Español, VS, VSOP, XO, Napoleon
Whisky	Escocés: Blended, Malt Irlandés Whiskey americano: Bourbon, Tennessee, Canadian
RON	blanco (white) , dorado (golden), oscuro (dark)
Tequila	Plata, Joven Abocado, Reposado, Añejo
Vodka	
Ginebra	Distilled, London Dry
Licores	

Elemento Seis – INFORMACIÓN Y CONSEJOS PARA CLIENTES Y EMPLEADOS

Resultados de Aprendizaje

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

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

Elemento Uno - IDENTIFICAR Y EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS, LA CALIDAD Y EL VALOR COMERCIAL DE LOS PRINCIPALES VINOS DEL VINO

Resultados de Aprendizaje

1. Aplicar la **Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3** para describir las principales características de los vinos.
2. Sacar conclusiones sobre el **nivel de calidad, procedencia y categoría de precio** de los principales vinos.
3. Demostrar la capacidad para redactar notas de cata precisas cuando se caten vinos, utilizando la **Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3**.

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

APARIENCIA	
Claridad	claro – turbio
Intensidad	acuoso – pálido – medio (-) – medio – medio (+) – intenso – opaco
Color	Blanco: incoloro – verde limón – limón – dorado – ámbar – marrón Rosado: rosa – salmón – naranja Tinto: púrpura – rubí – granate – teja – marrón
Otras Observaciones	ej. ribete vs. centro, piernas/lágrimas, depósitos, burbujas, matices/reflejos
NARIZ	
Condición	limpio – sucio (defecto: oxidado – en mal estado – acorchado– otro)
Intensidad	ligera – media (-) – media – media (+) – pronunciada
Evolución	joven – evolucionando – evolucionado – cansado/pasó su mejor momento oxidación deliberada?
Características del Aroma	fruta – floral – especias – vegetal – roble – otros
BOCA	
Dulzor	seco – casi seco – semi seco – medio – semi dulce – dulce – muy dulce
Acidez	baja – media (-) – media – media (+) – alta
Tanino	bajo – medio (-) – medio – medio (+) – alto
Alcohol	bajo – medio (-) – medio – medio (+) – alto fortificado: (nivel bajo/medio/alto)
Cuerpo	poco – medio (-) – medio – medio (+) – mucho
Burbuja	delicada – cremosa – agresiva
Intensidad	poca – media (-) – media – media (+) – pronunciada
Características del Sabor	fruta – floral – especias – vegetal – roble – otros
Final	corto – medio (-) – medio – medio (+) – largo
CONCLUSIONES	
Calidad	pobre – aceptable – buena – muy buena – excelente
Categoría de Precio	barato – de precio medio – caro – premium
Estado para el consumo	necesita tiempo para evolucionar – listo para beber, pero puede mejorar – listo para beber, pero no irá a mejorar – demasiado evolucionado

B		
PRINCIPALES VINOS DE LAS REGIONES Y DISTRITOS		
País/Región	Estilo	Nombre del vino a probar
VINOS LIGEROS		
BURDEOS	Tinto	Burdeos genérico Médoc o Haut-Médoc Cru Classé Saint-Emilion Grand Cru
	Blanco Seco	Burdeos, Graves o Pessac-Léognan
	Blanco Dulce	Sauternes o Barsac
SUD-OESTE DE FRANCIA	Tinto	Cahors o Madiran
	BORGOÑA	Beaujolais y Beaujolais (Villages o Cru) Borgoña genérico Vino de Côte d'Or (Commune o Premier Cru)
	Blanco	Chablis (Commune o Premier Cru) Chassagne-Montrachet, Meursault o Puligny-Montrachet (Commune o Premier Cru)
VALLE DEL RÓDANO	Tinto	Côtes du Rhône o Côtes du Rhône-Villages Châteauneuf-du-Pape o Gigondas Cornas, Saint-Joseph, Côte Rôtie o Hermitage
SUR DE FRANCIA	Tinto	Corbières, Fitou o Minervois Cualquier varietal internacional Vin de Pays
VALLE DE LOIRA	Blanco	Muscadet Sur Lie Vouvray Sec, Vouvray Demi Sec, Savennières o cualquier otro blanco basado en Chenin Blanc Pouilly-Fumé o Sancerre
ALSACIA	Blanco	Riesling Gewurztraminer, Pinot Gris o Pinot Blanc
ALEMANIA	Blanco	Riesling QbA o Kabinett Riesling Spätlese o Auslese Blanco seco de gama de entrada o media Riesling Erstes Gewächs (o equivalente en alta calidad) Riesling seco
AUSTRIA	Blanco	Wachau Grüner Veltliner
HUNGRÍA	Blanco	Tokaji Aszú
ITALIA	Tinto	Barolo o Barbaresco Valpolicella o Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Cualquier vino tinto del Sur de Italia
	Blanco	Soave o Pinot Gris Cualquier varietal blanco IGT de estilo moderno
ESPAÑA	Tinto	Tinto de estilo moderno de Cataluña, Costers del Segre, Navarra o Somontano Ribera del Duero Rioja Reserva o Gran Reserva
	Blanco	Rías Baixas o Rueda
PORTUGAL	Tinto	Douro, Dão o Alentejo

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

1 Método de Evaluación

Unidad Uno

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

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

El examen debe completarse en 45 minutos.

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

Unidad Dos

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

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

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

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

2 Administración

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

3 Entrega de Resultados y Titulaciones

Los resultados los dará la WSET® Awards como sigue:

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

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

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

4 Sobre el examen para la Titulación WSET® Internacional Superior

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

Unidad Uno – Examen tipo test de respuesta múltiple

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

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

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

Examen tipo test de respuesta múltiple

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

1. ¿Cuál de las siguientes descripciones define mejor el estilo del Riesling de Alsacia?
 - a) Seco con alta acidez y con nariz a petróleo
 - b) Semi-dulce con alta acidez y con nariz a petróleo.
 - c) Seco con poca acidez y nariz melosa.
 - d) Semi-dulce con poca acidez y nariz melosa.
2. ¿Qué es el “remontaje”?
 - a) Remover las lías en el tanque durante la fermentación.
 - b) Bombear el mosto sobre los hollejos durante la fermentación.
 - c) Calentar el mosto para acelerar la fermentación.
 - d) Dirigir los sedimentos hacia el corcho en los espumosos fermentados en botella.
3. ¿Cuál es la principal variedad de uva en la mezcla del Rosé D’Anjou?
 - a) Gamay.
 - b) Grolleau.
 - c) Malbec.
 - d) Cabernet Franc.
4. ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un sistema bajo de espaldera y poda en vara para el cultivo de la vid?
 - a) Guyot simple.
 - b) Gobelet.
 - c) Lenz Moser.
 - d) Cruceta.
5. ¿Cuál de los siguientes estilos de Champagne es el más seco?
 - a) Seco.
 - b) Brut.
 - c) Extra Seco.
 - d) Extra Brut.
6. ¿Qué indica la palabra “Erzeugerabfüllung” en una etiqueta de vino alemán?
 - a) Que el vino ha sido premiado con una medalla en una competición de cata regional.
 - b) Que el vino ha sido embotellado por el productor.
 - c) Que es un vino producido orgánicamente.
 - d) Que lo pueden beber los diabéticos.
7. ¿En qué región de Italia está la DOCG de Gavi?
 - a) Piamonte.
 - b) Lombardía.
 - c) Veneto.
 - d) Toscana.
8. ¿Cuál de los siguientes pares están correctamente relacionados?
 - a) Condrieu y Marsanne.
 - b) Saint-Péray y Grenache.
 - c) Saint-Joseph y Syrah.
 - d) Côte-Rôtie y Cinsault.
9. ¿Cómo se detectan los taninos cuando se cata un vino tinto maduro?
 - a) Estimula la saliva a los lados de la lengua.
 - b) Quemazón en el fondo de la boca.
 - c) Sensación de sequedad en la boca.
 - d) Olor a lana.
10. ¿Qué significa la palabra “Quinta” en una botella de Oporto?
 - a) Añada.
 - b) Bodega.
 - c) Varietal.
 - d) Estilo.
11. ¿Cuál de los siguientes se usa como base para el Grand Marnier?
 - a) Brandy.
 - b) Vodka.
 - c) Ron.
 - d) Ginebra.
12. ¿Cuál de las siguientes descripciones NO está permitida en una etiqueta, si el vino va a venderse en la UE?
 - a) Catalunya Cabernet Sauvignon.
 - b) Coonawarra Shiraz.
 - c) Napa Valley Zinfandel.
 - d) New Zealand Chablis.

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

Respuestas			
1.	a	11.	a
2.	b	12.	d
3.	b	13.	a
4.	a	14.	a
5.	d	15.	a
6.	b	16.	c
7.	a	17.	d
8.	c	18.	d
9.	c	19.	c
10.	b	20.	b

Unidad Dos – Examen de Cata

Los candidatos deberán catar un vino a ciegas y escribir un análisis utilizando la Técnica Sistemática de Cata WSET® Nivel 3.

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

La cata se puntúa con 25 puntos.

1 Admisión

1.1 Elegibilidad

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

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

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

1.2 Conocimientos Previos Recomendados

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

1.2.2 La alfabetización y la aptitud numérica requeridas para el examen son los siguientes:
alfabetización: Nivel 2 de las competencias básicas para los estándares nacionales del Reino Unido o equivalente.
aptitud numérica: Nivel 2 de las competencias básicas para los estándares nacionales del Reino Unido o equivalente.

2 Formato y Resultados

2.1 Los candidatos deberán pasar un examen a libro cerrado que abarca las dos unidades.

Unidad Uno: Examen escrito tipo test de respuesta múltiple que consta de 50 preguntas y que debe completarse en 45 minutos. Se requiere una nota mínima de 55% para aprobar esta unidad de la Titulación.

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

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

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

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

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

3 Ajustes Razonables

Los candidatos al examen con requerimientos especiales de examinación, que puedan realizar evaluaciones individuales escritas, deberán 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 antes de cada evaluación.

4 Volver a examinarse

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

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

5 Vías de Progresión

Los alumnos que hayan obtenido la Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos y deseen proseguir hacia el Diploma WSET® deberán realizar el Examen de Admisión al Diploma WSET®. El examen consiste en: un examen teórico de cuatro respuestas escritas cortas, que valen 24 puntos cada una, y una pregunta que vale 4 puntos, que deberá completarse en una hora; y un examen práctico de cata a ciegas de dos vinos, que deberá completarse en 30 minutos. Ambos exámenes deberán ser

respondidos en inglés o alemán (según el caso). Para aprobar, se deberá obtener una nota mínima de 55% en cada uno de los exámenes. Los candidatos que aprueben podrán ser admitidos para estudiar el Diploma WSET®.

6 6. Condiciones para Examinarse y Conducta

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

- el examen tiene que hacerse en los tiempos especificados para cada unidad
- no puede consultarse ningún tipo de material lectivo, de cualquier tipo, excepto la hoja de examen y la de respuestas
- no se permite ningún tipo de comunicación entre los candidatos durante el examen
- está prohibido el uso de aparatos electrónicos de cualquier tipo
- está prohibido el uso de diccionarios, de cualquier tipo
- está prohibido el uso de "alarmas sonoras" en cualquier tipo de reloj
- a los alumnos que lleguen con posterioridad a la hora anunciada de inicio del examen, les será permitido ingresar a discreción del supervisor y únicamente si los demás candidatos no se ven afectados
- los candidatos no podrán salir de la sala hasta que no haya transcurrido como mínimo la mitad del tiempo que dura el examen
- los candidatos que hayan completado el examen/evaluación podrán salir de la sala, procurando no incomodar a los demás candidatos. No será permitido el reingreso a la sala de examen

- los supervisores no tienen autoridad para comentar, interpretar o expresar opinión sobre cualquier pregunta de examen
- a cualquier candidato sospechoso de mala conducta le será pedido para abandonar la sala de examen y su examen será enviado al Panel Examinador para determinar su validez y cualquier prohibición futura de realizar exámenes.
- las hojas con las preguntas del examen no podrán salir de la sala de examen. Los candidatos que no entreguen las hojas de preguntas y respuestas serán acusados de la mala conducta.
- Los candidatos también se comprometen a cumplir las instrucciones del supervisor. No hacerlo puede hacer con que los resultados del examen se invaliden.

7 Reclamaciones

Cualquier reclamación referente a los resultados de la Titulación WSET® Internacional Superior en Vinos y Espirituosos debe hacerse por escrito al Gerente Administrativo en la WSET®, dentro de las 9 semanas de 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.

8 Normas WSET® Awards

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

