



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET®

Especificaciones



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Especificaciones

Cualificación de Nivel 2
en Vinos WSET®

Un mundo de conocimiento

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022
Issue 1, 2019
Issue 1.1, 2022

Spanish translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022
Issue 1 translated into Spanish 2019
Issue 1.1 translated into Spanish 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022
Número 1 en inglés 2019
Número 1.1 en inglés 2022

Versión en español © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022
Número 1 traducido al español 2019
Número 1.1 traducido al español 2022

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

Diseñado por Peter Dolton

Traducción por María Daniela Bomrad
Revisión de textos por Rocío Santamaría
Revisión técnica por Raul Riba D'Ave DipWSET
Corrección de pruebas por María Daniela Bomrad

Servicios de producción por Wayment Print & Publishing Solutions Ltd y Armstrong Ink Ltd

Contenido

Introducción	3
Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET	4
Resultados de aprendizaje	5
Recomendaciones de vinos a catar	13
Orientaciones para el examen	14
Ejemplos de preguntas de examen	15
Normativa del examen	16
Cualificaciones de la WSET	19
WSET Awards	20

Introducción

Estas especificaciones contienen la información necesaria sobre la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET tanto para los aspirantes como para los centros de enseñanza donde se dictan los cursos de la WSET (conocidos como APP – Approved Programme Providers).

La parte principal de este documento expone de forma detallada los resultados de aprendizaje para la Cualificación de Nivel 2 en Vinos. Estos resultados de aprendizaje deben ser utilizados por los APP para elaborar los programas de enseñanza y por los aspirantes para planificar sus estudios, ya que el examen que deberán realizar está específicamente preparado para evaluar los resultados de aprendizaje.

Estas especificaciones también ofrecen una lista de ejemplos de vinos a catar, orientaciones para el examen (se incluye la descripción de la importancia del contenido de cada uno de los resultados de aprendizaje), ejemplos de preguntas de examen y la normativa del examen.

Al final de este documento, encontrará información sobre las demás cualificaciones de la WSET y sobre la WSET Awards, la división de cualificaciones de la WSET.

Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET

Objetivos de la cualificación

La Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET se destina a quienes tienen poco o ningún conocimiento previo sobre vinos. Es adecuada siempre que se requiera un buen nivel de conocimiento de vinos, necesario para afianzar habilidades y competencias laborales, por ejemplo, en las funciones de servicio al cliente y ventas en la hostelería y en los sectores del comercio mayorista y minorista. También es útil para quienes tienen un interés general en el vino y desean ampliar sus conocimientos.

Quiénes obtengan la cualificación serán capaces de describir y comparar los estilos de los vinos producidos a partir de variedades de uva importantes a nivel internacional y regional, interpretar las etiquetas de los vinos de las principales regiones productoras de vino del mundo y brindar orientaciones básicas para su adecuada selección y servicio. Serán capaces además de comprender los principios de la cata y evaluación de vinos.

Estructura de la cualificación

Resultados de aprendizaje

Para alcanzar los objetivos de esta cualificación se han definido seis resultados de aprendizaje.

Resultado de aprendizaje 1	Comprender las influencias ambientales y las opciones de viticultura en la viña y cómo ambas impactarán en el estilo y la calidad del vino.
Resultado de aprendizaje 2	Comprender cómo la vinificación y el envejecimiento en botella influyen en el estilo y la calidad del vino.
Resultado de aprendizaje 3	Comprender cómo las influencias ambientales, las opciones de viticultura, la vinificación y el envejecimiento en botella influyen en el estilo y la calidad de los vinos elaborados a partir de las principales variedades de uva.
Resultado de aprendizaje 4	Conocer el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de variedades de uva tinta y blanca importantes a nivel regional.
Resultado de aprendizaje 5	Comprender cómo el proceso de producción puede influir en el estilo de los vinos espumosos y generosos.
Resultado de aprendizaje 6	Comprender los principios y procesos fundamentales involucrados en el almacenamiento y servicio de vino, así como en la armonización de vino y comida.

Admisión

No existen restricciones de ingreso a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET.

Consulte la sección «Normativa del examen – Requisitos de ingreso» para obtener más informaciones sobre los criterios de elegibilidad.

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

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

La TQT de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos es de 28 horas. De este total de horas, 17 son GLH (y de las cuales, 1 hora se destina al examen) y 11 son de estudio personal.

Vías de progresión recomendadas

Para inscribirse en la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET se recomienda poseer la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET o un nivel de conocimiento equivalente.

Resultados de aprendizaje

Resultado de aprendizaje 1

Comprender las influencias ambientales y las opciones de viticultura en la viña y cómo ambas impactarán en el estilo y la calidad del vino.

Criterios de evaluación

1. Identificar qué proporciona cada **parte de la uva** al productor de vino.
2. Identificar qué **necesita la vid** para producir uvas.
3. Identificar las **etapas fundamentales de la formación y maduración de la uva**.
4. Describir cómo cambian los **componentes, aromas y sabores de la uva** a medida que la uva madura.
5. Describir cómo las **influencias ambientales** en la viña impactan en la madurez y calidad de la uva.
6. Describir cómo la madurez de la uva impacta en el estilo y la calidad del vino.
7. Identificar las **opciones de viticultura** en la viña.
8. Exponer el significado de los **términos de etiquetado** más importantes **utilizados para indicar origen y regulación**.
9. Exponer el significado de los **términos de etiquetado relacionados con la edad de las vides y las opciones de viticultura**.

Partes de la uva	Piel: Pulpa: Pepitas y raspones:	color, taninos, sabores azúcar, ácidos, agua, sabores taninos
Necesidades de la vid		Calor, luz solar, agua, nutrientes, dióxido de carbono (CO ₂)
Etapas de la formación y maduración de la uva	Formación de la uva: Maduración:	floración, cuajado de la fruta, envero uvas no maduras, uvas maduras, uvas sobremaduras (de vendimia tardía, pasificadas)
Cambios a medida que las uvas maduran	Cambios en los componentes generales: Cambios en los aromas y sabores generales:	color, azúcar, ácido, taninos en las uvas blancas, en las uvas tintas
Influencias ambientales en la viña	Influencias climáticas generales: Otras influencias climáticas: Influencias del tiempo:	fresco, templado, cálido latitud, altitud, montañas, pendiente, orientación, suelos, mares, ríos, aire, niebla, nubes, neblina sequía, heladas, granizo, lluvia, luz solar, temperatura
Opciones de viticultura	Opciones en la viña: Concentración de los azúcares de la uva:	conducción, poda, riego, pulverizaciones, producción ecológica, rendimientos, vendimia uvas sobremaduras, uvas botritizadas/afectadas por la podredumbre noble, uvas congeladas
Términos de etiquetado usados para indicar origen y regulación	Indicaciones geográficas (IG) Unión Europea: Francia: Italia: España: Alemania: Fuera de la Unión Europea:	IG <i>Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI)</i> <i>Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Vin de Pays (VdP), Indication Géographique Protégée (IGP)</i> <i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Indicazione Geografica Tipica (IGT)</i> <i>Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra</i> <i>Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein</i> IG
Términos de etiquetado relacionados con la edad de las vides y las opciones de viticultura	Edad de las vides: Opciones de viticultura:	<i>old vine/vieilles vignes</i> (viñas viejas) <i>vintage</i> (añada/cosecha), <i>late harvest/vendanges tardives</i> (vendimia tardía/cosecha tardía), <i>botrytis/noble rot</i> (podredumbre noble), <i>icewine/Eiswein</i> (vino de hielo)

Resultado de aprendizaje 2

Comprender cómo la vinificación y el envejecimiento en botella influyen en el estilo y la calidad del vino.

Criterios de evaluación

1. Mencionar cuáles son las etapas fundamentales del **proceso de fermentación alcohólica**.
2. Identificar las etapas fundamentales de los **procesos de vinificación** utilizados para los vinos tintos, rosados y blancos.
3. Describir cómo las **opciones de vinificación** pueden influir en el estilo y la calidad del vino producido.
4. Identificar los cambios fundamentales que le ocurren a un vino durante el **envejecimiento en botella**.

Proceso de fermentación alcohólica	Las levaduras convierten el azúcar en alcohol y dióxido de carbono	
Proceso de vinificación	Etapas del proceso de vinificación:	estrujado, fermentación, prensado, almacenamiento y/o crianza, elaboración de la mezcla, envasado
Opciones de vinificación	Correcciones:	adición de azúcar, corrección de acidez
	Temperaturas de fermentación:	bajas, altas
	Vino tinto:	extracción
	Vino rosado:	maceración corta, mezcla
	Vino dulce:	parada de la fermentación, adición de dulzor
	Tipos de recipiente:	acero inoxidable, hormigón, roble
	Tipos de recipiente de roble:	pequeño, grande, nuevo, usado, grado de tostado
	Conversión maloláctica	
	Lías	
	Elaboración de la mezcla:	constancia, complejidad, estilo
Envejecimiento en botella	Vino tinto:	color, taninos, aromas y sabores
	Vino blanco:	color, aromas y sabores

Resultado de aprendizaje 3

Comprender cómo las influencias ambientales, las opciones de viticultura, la vinificación y el envejecimiento en botella influyen en el estilo y la calidad de los vinos elaborados a partir de las principales variedades de uva.

Criterios de evaluación

1. Describir las **características** de las **principales variedades de uva**.
2. Describir cómo las **influencias ambientales** y las **opciones de viticultura** impactan en las características de las principales variedades de uva.
3. Describir cómo las **opciones de vinificación** impactan en el estilo de vino producido a partir de las principales variedades de uva.
4. Describir cómo el **envejecimiento en botella** impacta en el estilo de vino producido a partir de las principales variedades de uva.
5. Describir el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de las **principales variedades de uva** en las **IG** especificadas.
6. Comparar el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de las **principales variedades de uva** dentro de y entre las regiones especificadas.
7. Exponer el significado de los **términos de etiquetado importantes a nivel regional y que indican estilo y calidad de los vinos elaborados a partir de las principales variedades de uva**.

Principales variedades de uva	Uvas tintas	
	Variedades: Características:	merlot, cabernet sauvignon, syrah/shiraz, pinot noir color, nivel de taninos, azúcar (alcohol potencial), acidez, aromas y sabores
	Uvas blancas	
	Variedades: Características:	chardonnay, pinot grigio/pinot gris, riesling, sauvignon blanc color, azúcar (alcohol potencial), acidez, aromas y sabores
Influencias ambientales y opciones de viticultura	Clima:	fresco, templado, cálido
	Vendimia:	uvas de cosecha temprana, uvas maduras, uvas sobremaduras
	Concentración de los azúcares de la uva:	uvas sobremaduras, uvas botritizadas/afectadas por la podredumbre noble, uvas congeladas
Opciones de vinificación	Tipos de recipiente:	acero inoxidable, hormigón, roble
	Tipos de bodega de roble:	pequeña, grande, nueva, usada, grado de tostado
	Conversión maloláctica	
	Lías	
	Elaboración de la mezcla:	constancia, complejidad, estilo
Envejecimiento en botella	Vino tinto:	color, taninos, aromas y sabores
	Vino blanco:	color, aromas y sabores
Indicaciones geográficas para variedades de uva tinta	MERLOT	
	Indicaciones geográficas dentro de la UE:	Producción IGP Sur de Francia DOP Francia: Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol
	IG de otros países productores de vino:	EE. UU.: California, Napa Valley, Sonoma Chile: Valle Central Sudáfrica: Stellenbosch Australia: Margaret River Nueva Zelanda: Hawke's Bay
	CABERNET SAUVIGNON	
	Indicaciones geográficas dentro de la UE:	Producción IGP Sur de Francia DOP Francia: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan
	IG de otros países productores de vino:	EE. UU.: California, Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma Chile: Valle Central, Valle del Maipo, Valle de Colchagua Sudáfrica: Stellenbosch Australia: Coonawarra, Margaret River Nueva Zelanda: Hawke's Bay

**SYRAH/SHIRAZ****Indicaciones geográficas****dentro de la UE:** **Producción IGP**

Sur de Francia

DOP**Francia:****Norte del Ródano:** Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie**IG de otros países****productores de vino:** **Australia:** South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley**PINOT NOIR****Indicaciones geográficas****dentro de la UE:** **DOP****Francia:** Bourgogne (Borgoña), Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard**IG de otros países****productores de vino:** **EE. UU.:** Sonoma, Carneros, Santa Barbara County, Oregon**Chile:** Valle de Casablanca**Sudáfrica:** Walker Bay**Australia:** Yarra Valley, Mornington Peninsula**Nueva Zelanda:** Martinborough, Marlborough, Central Otago**Indicaciones geográficas para variedades de uva blanca****CHARDONNAY****Indicaciones geográficas****dentro de la UE:** **Producción IGP**

Sur de Francia

DOP**Francia:** Bourgogne (Borgoña), Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé**IG de otros países****productores de vino:** **EE. UU.:** California, Sonoma, Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon**Chile:** Valle Central, Valle de Casablanca**Sudáfrica:** Western Cape, Walker Bay**Australia:** South Eastern Australia, Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River**Nueva Zelanda:** Marlborough, Hawke's Bay**RIESLING****Indicaciones geográficas****dentro de la UE:** **DOP****Francia:** Alsace**Alemania:** Mosel, Rheingau, Pfalz**IG de otros países****productores de vino:** **Australia:** Clare Valley, Eden Valley**SAUVIGNON BLANC****Indicaciones geográficas****dentro de la UE:** **Producción IGP**

Sur de Francia

DOP**Francia:****Loira:** Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine**Burdeos:** Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan**IG de otros países****productores de vino:** **EE. UU.:** Napa Valley**Chile:** Valle Central, Valle de Casablanca**Sudáfrica:** Elgin, Constantia**Australia:** Adelaide Hills, Margaret River**Nueva Zelanda:** Marlborough**PINOT GRIS/PINOT GRIGIO****Indicaciones geográficas****dentro de la UE:** **Producción IGP****Italia:** Veneto**DOP****Francia:** Alsace**Italia:** Delle Venezie, Friuli-Venezia Giulia**Términos de etiquetado importantes a nivel regional y que indican estilo y calidad de los vinos elaborados a partir de las principales variedades de uva****Francia:****Borgoña:** *Premier cru, Grand cru***Burdeos:** *Bordeaux, Bordeaux supérieur, Cru bourgeois, Grand cru classé***Alsacia:** *Grand cru***Alemania:***Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese (BA),**Trockenbeerenauslese (TBA), Eiswein**Trocken, Halbtrocken*

Resultado de aprendizaje 4

Conocer el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de variedades de uva tinta y blanca importantes a nivel regional.

Criterios de evaluación

1. Describir las **características** de las variedades de uva tinta y blanca importantes a nivel regional.
2. Describir el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de variedades de uva tinta y blanca importantes a nivel regional que provienen de las **IG** especificadas.
3. Exponer el significado de los **términos de etiquetado** que indican el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de variedades de uva tinta y blanca importantes a nivel regional.

VARIEDADES DE UVA TINTA

Características Color, nivel de taninos, azúcar (alcohol potencial), acidez, aromas y sabores

GAMAY

IG **Francia:** Beaujolais, Beaujolais Villages, *Cru* de Beaujolais (Fleurie)

GRENACHE/GARNACHA

IG **Francia:**
Sur del Ródano: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape
Sur de Francia: Minervois
España: Rioja, Navarra, Priorat
Australia: Barossa Valley, McLaren Vale

TEMPRANILLO

IG **España:** Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
 Términos de etiquetado Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva

NEBBIOLO

IG **Italia:** Barolo, Barbaresco

BARBERA

IG **Italia:** Barbera d'Asti

SANGIOVESE

IG **Italia:** Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino
 Términos de etiquetado *Classico, Riserva*

CORVINA

IG **Italia:** Valpolicella, Valpolicella Classico
 Términos de etiquetado *Classico, Amarone, Recioto*

MONTEPULCIANO

IG **Italia:** Montepulciano d'Abruzzo

ZINFANDEL/PRIMITIVO

IG **EE. UU.:** California
Italia: Puglia

PINOTAGE

IG **Sudáfrica:** Western Cape
 Término de etiquetado *Cape Blend*

CARMENÈRE

IG **Chile:** Valle Central

MALBEC

IG **Argentina:** Mendoza

VARIETADES DE UVA BLANCA

Características Color, azúcar (alcohol potencial), acidez, aromas y sabores

CHENIN BLANC
 IG **Francia:**
 Loire: Vouvray
Sudáfrica

SÉMILLON/SEMILLON
 IG **Francia:** Bordeaux, Sauternes
Australia: Hunter Valley, Barossa Valley

VIOGNIER
 IG **Francia:**
Norte del Ródano: Condrieu

GEWURZTRAMINER
 IG **Francia:** Alsace, Alsace grand cru

VERDICCHIO
 IG **Italia:** Verdicchio dei Castelli di Jesi

CORTESE
 IG **Italia:** Gavi

GARGANEGA
 IG **Italia:** Soave, Soave Classico
 Términos de etiquetado *Classico, Recioto*

FIANO
 IG **Italia:** Fiano di Avellino

ALBARIÑO
 IG **España:** Rías Baixas

FURMINT
 IG **Hungría:** Tokaj
 Término de etiquetado *Aszú*

Resultado de aprendizaje 5

Comprender cómo el proceso de producción puede influir en el estilo de los vinos espumosos y generosos.

Criterios de evaluación

1. Identificar las **variedades de uva** fundamentales usadas para producir los principales estilos de vinos espumosos.
2. Identificar las etapas fundamentales de los **procesos de vinificación** usados para elaborar vinos espumosos y generosos.
3. Identificar las principales **IG** para vinos espumosos y generosos.
4. Describir el **estilo** de los vinos espumosos y generosos especificados.
5. Exponer el significado de los **términos de etiquetado asociados con vinos espumosos y generosos que indican estilo y calidad**.

Variedades de uva	Vinos espumosos: chardonnay, pinot noir, meunier, muscato (muscat), glera
Procesos de vinificación	Vinos espumosos: Método de fermentación en botella: método tradicional Método de tanque: estilos secos, estilos dulces
	Vinos generosos: Jerez: encabezado después de la fermentación, envejecimiento en contacto con la flor, envejecimiento en contacto con el oxígeno Vino de Oporto: encabezado para parar la fermentación, envejecimiento
IG	Vinos espumosos: Francia: Champagne Italia: Asti, Prosecco España: Cava Otros países: Sudáfrica, EE.UU., Australia, Nueva Zelanda
	Vinos generosos: España: jerez Portugal: vino de Oporto
Términos de etiquetado asociados con vinos espumosos y generosos que indican estilo y calidad	Vinos espumosos: <i>brut, demi-sec</i> (semiseco), <i>vintage/non-vintage, traditional method</i> (método tradicional), <i>méthode cap classique</i>
	Vinos generosos: Jerez: fino, amontillado, oloroso, <i>pale cream, medium, cream</i> , PX (pedro ximénez) Vino de Oporto: <i>Ruby, Ruby Reserva, Late Bottled Vintage</i> (LBV), <i>Vintage, Tawny</i>

Resultado de aprendizaje 6

Comprender los principios y procesos fundamentales involucrados en el almacenamiento y servicio de vino, así como en la armonización de vino y comida.

Criterios de evaluación

1. Identificar las condiciones ideales para el **almacenamiento** del vino y métodos para su **conservación**.
2. Decir la **temperatura de servicio** recomendada para diferentes tipos y estilos de vino.
3. Exponer los procedimientos correctos para la **apertura y servicio del vino**.
4. Identificar cómo los **defectos más comunes** del vino afectan sus aromas y sabores.
5. Identificar las principales **interacciones entre el vino y la comida**.

Condiciones ideales de almacenamiento	Temperatura, luz, posición de la botella	
Conservación del vino	Sistema de vacío, sistema de gas	
Temperatura de servicio	Vinos blancos y rosados:	Vinos espumosos – bien frescos Vinos dulces – bien frescos Vinos blancos de poco cuerpo/cuerpo medio y rosados – frescos Vinos blancos de mucho cuerpo – ligeramente frescos
	Vinos tintos:	Vinos tintos de cuerpo medio/mucho cuerpo – temperatura ambiente Vinos tintos de poco cuerpo – temperatura ambiente o ligeramente frescos
Servicio del vino	Apertura: Decantación	vino tranquilo, vino espumoso
	Servicio del vino:	copas, verificación del aspecto y de la nariz del vino
Defectos más comunes	Corcho contaminado («olor a corcho»), falla del tapón, daño por calor	
Principales interacciones entre el vino y la comida	Componentes de la comida que afectan el vino:	dulzor, <i>umami</i> , acidez, sal, intensidad del sabor, grasa, picante
	Componentes del vino que son afectados por la comida:	dulzor, acidez, amargor (de los taninos, del roble), fruta, alcohol

Recomendaciones de vinos a catar

Se recomienda que los aspirantes prueben un mínimo de 43 ejemplos de vinos durante sus estudios. La siguiente lista muestra el orden de las sesiones de clase.

Sesión 1

Pinot grigio
Chenin blanc con roble o semillon con roble o chardonnay con roble
Gewurztraminer Alsace *grand cru*
Beaujolais Villages
Barolo

Sesión 2

Gevrey-chambertin o nuits-saint-georges o beaune o pommard
Pinot noir (de región del Nuevo Mundo)
Zinfandel tinto

Sesión 3

White zinfandel
Riesling australiano seco
Riesling *Spätlese* alemán
Chenin blanc seco o de dulzor medio o semillon seco
Tokaji o sauternes

Sesión 4

Chablis *premier cru*
Puligny-montrachet o meursault o pouilly-fuissé
Chardonnay (región del Nuevo Mundo)
Sancerre o pouilly-fumé
Sauvignon blanc de Marlborough
Albariño o pinot gris o viognier

Sesión 5

Merlot (IGP o marca de gran volumen)
Saint-émilion *grand cru*
Haut-médoc *cru classé*
Cabernet sauvignon (de región del Nuevo Mundo)
Syrah del Norte del Ródano
Shiraz de Barossa Valley

Sesión 6

Côtes du rhône genérico
Châteauneuf-du-pape
Rosado francés o español o rioja joven
Rioja reserva
Malbec de Mendoza o carmenère chileno
Pinotage de Sudáfrica

Sesión 7

Gavi o soave o verdicchio
Fiano o soave o verdicchio
Barbera d'Asti
Valpolicella *classico*
Chianti *classico riserva*
Sauternes o tokaji (optar por aquel que no se mostró en la sesión 3)

Sesión 8

Prosecco
Cava
Champagne
Asti
Jerez fino *u* oloroso
Vino de Oporto LBV o *tawny*

Orientaciones para el examen

Administración del examen

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

Método de evaluación

La Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET se evalúa mediante un examen a libro cerrado que consiste en responder 50 preguntas de opción múltiple y que debe completarse en un tiempo máximo de 60 minutos.

Todas las preguntas del examen se basan en los resultados de aprendizaje publicados en estas especificaciones. El material de estudio recomendado (*Vinos: mirando más allá de la etiqueta*) contiene la información necesaria para responder a estas preguntas.

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

Sobre el examen de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET

El examen de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET consiste en 50 preguntas de opción múltiple. Cada pregunta tiene una única respuesta correcta. Las respuestas deben indicarse en una hoja de respuestas legible por ordenador. El día del examen, el supervisor dará las instrucciones de cómo completar la hoja de respuestas. Cada pregunta de opción múltiple tiene el valor de un punto y NO se sustraen puntos por las respuestas incorrectas.

Todos los exámenes de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET se preparan cuidadosamente para reflejar la importancia atribuida al contenido de cada uno de los resultados de aprendizaje. La siguiente tabla muestra la cantidad de preguntas atribuidas a cada uno de los resultados de aprendizaje.

Resultado de aprendizaje	Preguntas de opción múltiple (1 punto por pregunta)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	50

Ejemplos de preguntas de examen

La Wine & Spirit Education Trust no facilita copias de exámenes anteriores de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET. Para que los aspirantes puedan tener una idea del tipo de preguntas que podrán encontrar en el examen, se brindan a continuación cinco preguntas ejemplificativas. El examen consiste en 50 preguntas similares a estas.

- 1. En comparación con los vinos tintos, los vinos blancos generalmente se fermentan**
 - a. tanto a temperaturas más altas como más bajas
 - b. a la misma temperatura
 - c. a temperaturas más altas
 - d. a temperaturas más bajas

- 2. ¿Qué variedad de uva es considerada capaz de producir vinos blancos de excelente calidad, tanto en Alemania como en Australia?**
 - a. Merlot
 - b. Semillon
 - c. Shiraz
 - d. Riesling

- 3. ¿En cuál de las siguientes regiones vinícolas un vino podría etiquetarse «grand cru»?**
 - a. Chablis
 - b. Vouvray
 - c. Minervois
 - d. Hermitage

- 4. ¿Cuál es la temperatura de servicio ideal para un vino dulce?**
 - a. Temperatura ambiente
 - b. Ligeramente fresco
 - c. Fresco
 - d. Bien fresco

- 5. ¿Cuál de las siguientes frases describe mejor un vino de Oporto *tawny*?**
 - a. De color dorado, con sabores que recuerdan a levadura
 - b. Niveles altos de taninos y de acidez
 - c. Dulce, con aromas de fruta seca y frutos secos
 - d. Espumoso y de estilo seco

Respuestas

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

Normativa del examen

1 Requisitos de ingreso

1.1 Elegibilidad

1.1.1 Los aspirantes que soliciten realizar el examen de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET deben tener la edad mínima legal para comprar bebidas alcohólicas en el país donde se realiza el examen, o estar preparándose para el examen como parte de un programa de estudio reconocido y a tiempo completo, o contar con la autorización de sus padres o tutores legales.

1.1.2 No existen restricciones de ingreso a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET debido a superposiciones con otras cualificaciones o con parte de otras cualificaciones.

1.1.3 A los aspirantes que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde tiene lugar el examen, o que elijan no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud o religiosos, no se les permitirá/exigirá probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Sin embargo, esto no es un impedimento para completar satisfactoriamente la cualificación.

1.2 Conocimientos previos recomendados

1.2.1 No existen requisitos en lo que se refiere a conocimientos previos o experiencia previa en bebidas alcohólicas.

1.2.2 A los aspirantes cuya lengua materna no sea el inglés se les recomienda firmemente poseer el nivel 6 de IELTS, un nivel superior o demostrar un nivel de dominio del idioma inglés equivalente.

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

2 Formato y resultados

2.1 La evaluación de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET consiste en un examen a libro cerrado con 50 preguntas de opción múltiple que debe completarse en un tiempo máximo de 60 minutos. Cada respuesta correcta vale un punto.

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

- La WSET Awards enviará al APP una lista electrónica con las notas de todos los aspirantes para que el APP pueda comunicar los resultados a sus aspirantes.
- Posteriormente, la WSET Awards enviará por correo al APP las cartas y los títulos de los aspirantes. El APP es responsable por remitir esos documentos a sus aspirantes.

2.3 Los resultados se clasifican de la siguiente forma:

Nota de 85 % o superior	Pass with distinction (aprobado con distinción)
Nota entre 70 % y 84 %	Pass with merit (aprobado con mérito)
Nota entre 55 % y 69 %	Pass (aprobado)
Nota entre 45 % y 54 %	Fail (reprobado)
Nota de 44 % o inferior	Fail unclassified (reprobado sin clasificar)

3 Situaciones especiales

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

3.2 Es política de la WSET Awards que estos aspirantes no se encuentren en desventaja en los exámenes. Los aspirantes son responsables de informar a su APP sobre estos requisitos especiales en el momento de la inscripción.

4 Presentarse nuevamente a examen

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

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

5 Examen – Condiciones y conducta

5.1 Al realizar la inscripción en el examen, se presupone que los aspirantes reconocen y aceptan las siguientes condiciones específicas:

- Al inicio del examen, todos los aspirantes deberán presentar al supervisor un documento de identidad que incluya fotografía.
- El examen debe completarse en un tiempo máximo de 60 minutos.
- No se puede consultar ningún tipo de material, en cualquier formato, que no sea la hoja de preguntas y la hoja de respuestas.
- A partir del momento en que el supervisor haya declarado la entrada en vigor de las condiciones del examen, no está permitida la comunicación de ningún tipo entre los aspirantes. Esta prohibición se extiende hasta que el aspirante haya salido de la sala de examen o hasta que el supervisor anuncie el fin del examen.
- Durante el examen, los aspirantes solo podrán tener en sus mesas los siguientes elementos: bolígrafos, lápices, gomas de borrar y agua para beber.
- Está prohibido a los aspirantes sacar fotografías de la sala de examen o de los materiales del examen.
- Está prohibido el uso de aparatos electrónicos de cualquier tipo.
- Los teléfonos móviles no podrán estar sobre la mesa en la que el aspirante realiza el examen. Deberán estar apagados y fuera de la vista.
- Está prohibido el uso de diccionarios de cualquier tipo.
- Está prohibido el uso de «alarmas sonoras» en cualquier tipo de reloj.
- Los aspirantes no podrán salir de la sala hasta que no hayan transcurrido, como mínimo, 15 minutos desde el inicio del examen.
- Los aspirantes que lleguen después de la hora anunciada para el inicio del examen NO podrán realizar el examen si otro aspirante ya hubiera salido del examen.
- Los aspirantes que lleguen tarde podrán ingresar a la sala a discreción del supervisor y únicamente si los demás aspirantes no se vieran afectados. En circunstancias normales, los aspirantes que lleguen después de transcurridos 30 minutos desde la hora anunciada para el inicio del examen no serán autorizados a realizar el examen.
- Una vez iniciado el examen, los aspirantes no podrán salir de la sala de examen y después volver a ingresar, a menos que puedan ser acompañados por un miembro del personal del APP durante todo el tiempo que estén fuera de la sala de examen.
- Los aspirantes que hayan completado el examen antes de los últimos 10 minutos que dura el examen podrán salir de la sala, procurando no incomodar a los demás aspirantes. No está permitido el reingreso a la sala de examen.
- Los supervisores no tienen autoridad para comentar, interpretar o expresar opinión sobre cualquier pregunta de examen.
- A cualquier aspirante sospechoso de mala conducta le será solicitado que abandone la sala de examen y su examen será enviado al Examination Panel (panel examinador) para determinar su validez.
- Las hojas con las preguntas del examen no podrán salir de la sala de examen. Los aspirantes que no entreguen las hojas de preguntas juntamente con su hoja de respuestas serán acusados de mala conducta.
- Está prohibido a los aspirantes revelar el contenido de los exámenes a terceros o publicarlo en cualquier medio.

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

5.3 La WSET se reserva el derecho de excluir de forma permanente de sus cualificaciones a los aspirantes declarados culpables de mala conducta.

5.4 Las hojas de preguntas y de respuestas son propiedad de la WSET Awards y no se devolverán a los aspirantes.

6 Examen – Pedidos de información, pedidos de revisión y reclamaciones

6.1 Los aspirantes que deseen informaciones y/o la revisión de la nota de su examen deberán contactar con sus respectivos APP y solicitar un Enquiry and Feedback Form (formulario de información y revisión de los resultados del examen). Este formulario deberá ser completado y enviado a la WSET Awards, juntamente con las respectivas tasas, en el plazo máximo de seis semanas a contar desde la fecha del examen. No será considerado ningún pedido recibido fuera de este plazo. Las respuestas a los pedidos de información y de revisión se darán en el plazo máximo de dos semanas desde su recepción por la WSET Awards.

6.2 Cualquier aspirante que no esté satisfecho con la respuesta a su pedido de revisión de la nota del examen deberá contactar con el APP y solicitar un Appeal against Enquiry Application Form (formulario de reclamación del resultado del examen). Este formulario deberá ser completado y enviado a la WSET Awards, juntamente con las respectivas tasas, en el plazo máximo de 10 días hábiles a contar desde la notificación de la respuesta al pedido de revisión. No será considerada ninguna reclamación recibida fuera de este plazo. Las respuestas a las reclamaciones se darán en el plazo máximo de dos semanas desde su recepción por la WSET Awards.

7 Satisfacción del aspirante

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

8 Sobre la normativa del examen

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

Cualificaciones de la WSET

Cualificaciones de la WSET

La WSET dispone de toda una gama de cualificaciones en sake y espirituosos, así como en vinos. Estas cualificaciones son desarrolladas y actualizadas por la WSET Awards. Esta es la lista completa de cualificaciones:

Cualificación de Nivel 1 en Vinos WSET® (600/1504/4)
Cualificación de Nivel 1 en Espirituosos WSET® (600/1501/9)
Cualificación de Nivel 1 en Sake WSET® (603/2051/5)

Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET® (603/4432/5)
Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET® (600/1507/X)

Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET® (601/6352/5)
Cualificación de Nivel 3 en Espirituosos WSET®
Cualificación de Nivel 3 en Sake WSET® (603/2066/7)

Diploma en Vinos WSET® – Nivel 4

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

¿Quiénes pueden ofrecer las cualificaciones de la WSET?

Los cursos de las cualificaciones de la WSET solo pueden ser impartidos por los APP. Los alumnos que deseen estudiar para obtener una cualificación de la WSET deben inscribirse en un APP. La relación principal del alumno es con su APP, siendo el APP el responsable por impartir el curso y administrar el examen, el cual es preparado por la WSET Awards.

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

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

Si está interesado en ser un APP, por favor, contacte con el Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad), enviando un correo electrónico a qa@wsetglobal.com.

WSET Awards

Sobre la WSET Awards

La WSET Awards es la división de la Wine & Spirit Education Trust responsable por la creación, el procesamiento y el aseguramiento de la calidad de las evaluaciones que conducen a la obtención de las cualificaciones WSET. Está reconocida como una organización de acreditación por la Ofqual, la autoridad inglesa que regula cualificaciones y exámenes

La WSET Awards utiliza un Quality Management System (sistema de gestión de la calidad) que cumple con los requisitos de la norma **BS EN ISO 9001** para la gestión de la acreditación de cualificaciones y exámenes en el ámbito del conocimiento del producto y de las competencias de cata de bebidas alcohólicas.



Política de diversidad e igualdad

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

Servicio de atención al cliente

La calidad y el alcance de los servicios que los clientes pueden esperar de la WSET Awards se encuentran publicados en nuestra Declaración de Servicio al Cliente. Podrá obtener una copia de este documento a través del Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad), enviando un correo electrónico a qa@wsetglobal.com.

Si eventualmente hubiera algún tipo de insatisfacción con respecto a los servicios prestados, por favor, contacte, en primer lugar, con el correspondiente APP. Si el asunto no fuera resuelto, por favor, entre en contacto con el Quality Assurance Team (Equipo de Aseguramiento de la Calidad), enviando un correo electrónico a qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes

Cada año académico, el cual se extiende del 1 de agosto al 31 de julio del año siguiente, se otorgan premios en reconocimiento a los logros académicos. Los aspirantes que hayan obtenido notas sobresalientes en sus exámenes podrán ser elegibles para un premio, de acuerdo con los criterios establecidos para cada premio. La WSET Awards contactará a los aspirantes elegibles en octubre o noviembre de cada año. Para obtener más detalles sobre los premios disponibles, visite: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>

Tenga en cuenta que estos premios no consisten en ayudas económicas para financiar los estudios, sino que son un reconocimiento al desempeño en los exámenes.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Un mundo de conocimiento

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

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

Número 1.1