



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET®

Especificaciones

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1, 2019
Issue 1.1, 2022
Issue 2, 2023

Spanish translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1 translated into Spanish, 2019
Issue 1.1 translated into Spanish, 2022
Issue 2 translated into Spanish, 2023

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Número 1 en inglés, 2019
Número 1.1 en inglés, 2022
Número 2 en inglés, 2023

Traducción al español © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Número 1 traducido al español, 2019
Número 1.1 traducido al español, 2022
Número 2 traducido al español, 2023

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.

Créditos de producción

Traducción por María Daniela Bomrad
Revisión técnica por Jorge Orte Tudela DipWSET
Corrección de pruebas por María Daniela Bomrad
Diseñado por Ricky Wong

Contenido

Introducción	4
1 Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET	5
2 Resultados de aprendizaje	7
3 Recomendaciones de vinos para catar	16
4 Orientaciones para el examen	18
5 Ejemplos de preguntas de examen	20
6 Normativa del examen	22
7 Cualificaciones de la WSET	27

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 vinos que se recomienda catar, orientaciones para el examen (incluyendo 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.

1

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.

Quienes 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 1 del capítulo 6 para obtener más información 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 necesitaría de modo razonable un alumno 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.

2

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. Indicar el significado de los **términos de etiquetado relacionados con la edad de las vides y las opciones de viticultura**.

Partes de la uva	Piel: color, taninos, sabores Pulpa: azúcar, ácidos, agua, sabores Pepitas y raspones: 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: floración, cuajado de la fruta, envero Maduración: uvas no maduras, uvas maduras, uvas sobremaduras (de vendimia tardía, pasificadas)
Cambios a medida que las uvas maduran	Cambios en los componentes generales: color, azúcar, ácidos, taninos Cambios en los aromas y sabores generales: en las uvas blancas, en las uvas tintas
Influencias ambientales en la viña	Influencias climáticas generales: fresco, templado, cálido Otras influencias climáticas: latitud, altitud, montañas, pendiente, orientación, suelos, mares, ríos, aire, niebla, nubes, neblina Influencias del tiempo: sequía, heladas, granizo, lluvia, luz solar, temperatura
Opciones de viticultura	Opciones en la viña: conducción, poda, riego, control de malezas, plagas y enfermedades, producción ecológica, rendimientos, vendimia Concentración de los azúcares de la uva: 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: <i>Protected Designation of Origin</i> (PDO)/Denominación de Origen Protegida (DOP), <i>Protected Geographical Indication</i> (PGI)/Indicación Geográfica Protegida (IGP) Francia: <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> (AOC), <i>Appellation d'Origine Protégée</i> (AOP), <i>Indication Géographique Protégée</i> (IGP) Italia: <i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i> (DOCG), <i>Denominazione di Origine Controllata</i> (DOC), <i>Indicazione Geografica Tipica</i> (IGT) España: Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra Alemania: <i>Qualitätswein</i> , <i>Prädikatswein</i> , <i>Landwein</i> Fuera de la Unión Europea: IG
Términos de etiquetado relacionados con la edad de las vides y las opciones de viticultura	Edad de las vides: Old Vine/Vieilles Vignes Opciones de viticultura: Vintage (añada/cosecha), Late Harvest/Vendanges Tardives (vendimia tardía/cosecha tardía), Botrytis/Noble Rot (podredumbre noble), Icewine/Eiswein (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 recipientes 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. Indicar 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: merlot, cabernet sauvignon, syrah/shiraz, pinot noir • Características: color, nivel de taninos, azúcar (alcohol potencial), acidez, aromas y sabores Uvas blancas • Variedades: chardonnay, pinot grigio/pinot gris, riesling, sauvignon blanc • Características: 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 barrica 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

- **Francia:** Pays d'Oc

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

- **Francia:** Pays d'Oc

DOP

- **Francia:** Bordeaux, 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

- **Francia:** Pays d'Oc

DOP

- **Francia:**
 - Norte del Ródano: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie
 - Languedoc-Roussillon: Minervois

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, Los 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 • Francia: Pays d'Oc DOP • Francia: Bourgogne (Borgoña), Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
IG de otros países productores de vino	EE. UU.: California, Sonoma, Los 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 • Francia: Pays d'Oc 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. Indicar 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, <i>cru</i> de Beaujolais (Fleurie)
Grenache/garnacha	
IG	Francia: • Sur del Ródano: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape • Languedoc-Roussillon y Provenza: Minervois, Côtes de Provence España: Rioja, Navarra, Priorat Australia: Barossa Valley, McLaren Vale
Tempranillo	
IG	España: Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
Términos de etiquetado	Joven/Genérico, 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	Riserva
Corvina	
IG	Italia: Valpolicella, Amaribe della Valpolicella, Recioto della Valpolicella
Términos de etiquetado	Classico
Montepulciano	
IG	Italia: Montepulciano d'Abruzzo

Zinfandel/primitivo	
IG	EE. UU.: California Italia: Puglia
Pinotage	
IG	Sudáfrica: Western Cape
Términos de etiquetado	Cape Blend
Carmenère	
IG	Chile: Valle Central
Malbec	
IG	Argentina: Mendoza
Variedades de uva blanca	
Características	Color, azúcar (alcohol potencial), acidez, aromas y sabores
Chenin blanc	
IG	Francia: Vouvray Sudáfrica: Western Cape
Sémillon/semillon	
IG	Francia: 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, Recioto di Soave
Términos de etiquetado	Classico
Fiano	
IG	Italia: Fiano di Avellino
Albariño	
IG	España: Rías Baixas
Furmint	
IG	Hungría: Tokaj
Términos 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. Indicar 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, moscato (muscat), glera
Procesos de vinificación	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
IG	Vinos espumosos: • Método de fermentación en botella: método tradicional • Método de tanque: estilos secos, estilos dulces Vinos generosos: • Jerez: encabezado después de la fermentación, crianza en contacto con la flor, crianza en contacto con el oxígeno • Vino de Oporto: encabezado para parar la fermentación, envejecimiento
Términos de etiquetado asociados con vinos espumosos y generosos que indican estilo y calidad	Vinos espumosos: Brut, Demi-Sec, Vintage, Non-Vintage, Traditional Method/Método Tradicional, Cap Classique Vinos generosos: • Jerez : Fino, Amontillado, Oloroso, Pale Cream, Medium, Cream, PX (Pedro Ximénez) • Vino de Oporto: Ruby, Ruby Reserva/Reserve Ruby, Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny

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. Indicar la **temperatura de servicio** recomendada para diferentes tipos y estilos de vino.
3. Indicar 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	Sistemas de vacío, sistemas de gas inerte
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: vino tranquilo, vino espumoso Decantación Servicio del vino: copas, verificación del aspecto y de la nariz del vino
Defectos más comunes	Corcho contaminado («olor a corcho»), fallo del tapón, daño por calor
Principales interacciones entre el vino y la comida	Componentes de la comida que afectan el vino: dulzor, umami, 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

3

Recomendaciones de vinos para catar

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 EE. UU., Chile, Sudáfrica, Australia o Nueva Zelanda (idealmente de una región cubierta por estas especificaciones)
- 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 de EE. UU., Chile, Sudáfrica, Australia o Nueva Zelanda (idealmente de una región cubierta por estas especificaciones)
- 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 EE. UU., Chile, Sudáfrica, Australia o Nueva Zelanda (idealmente de una región cubierta por estas especificaciones)
- Syrah del Norte del Ródano
- Shiraz de Barossa Valley

Sesión 6

- Côtes du rhône genérico
- Châteauneuf-du-pape
- Rosado francés o español o rioja Genérico
- 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 (elegir 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

4

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 teórico, a libro cerrado, compuesto por 50 preguntas de opción múltiple, que debe completarse en un tiempo máximo de 60 minutos. Cada pregunta tiene una única respuesta correcta. Las respuestas deben indicarse en (a) una hoja de respuestas legible por ordenador o (b) un ordenador/otro dispositivo, dependiendo de la forma en que se realiza la evaluación. El día del examen se darán todas las instrucciones sobre cómo realizar la prueba.

Cada pregunta de opción múltiple tiene el valor de un punto y NO se sustraen puntos por las respuestas incorrectas. 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

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

La siguiente tabla muestra la cantidad de preguntas que corresponden 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

5

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 de ejemplo. 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 podría un vino 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

6

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 comprar bebidas alcohólicas en el país donde tiene lugar el examen, o que elijan no probar bebidas alcohólicas (por ejemplo, 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 que realizan el examen en inglés, pero que no tengan este idioma como lengua materna, 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 teórico, a libro cerrado, compuesto por 50 preguntas de opción múltiple, que completarse en un tiempo máximo de 60 minutos. Cada respuesta correcta vale un punto.

2.2 La WSET emite los resultados de los exámenes de la siguiente forma:

- La WSET envía al APP una lista con las notas de todos los aspirantes para que el APP pueda comunicar los resultados a sus aspirantes.
- Posteriormente, la WSET envía por correo las cartas con la nota del examen y los títulos de los aspirantes al APP, quien es responsable de hacer llegar estos documentos a sus aspirantes.

2.3 Los resultados se clasifican de la siguiente forma:

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

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

3 Situaciones especiales

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

3.2 Es política de la WSET que estos aspirantes no se encuentren en desventaja en los exámenes. Los aspirantes son responsables 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 no hubieran aprobado. 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 inscribirse en un examen de la WSET, los aspirantes aceptan las siguientes condiciones:

- Los aspirantes no deben incurrir en prácticas desleales o deshonestas durante el examen. Las prácticas deshonestas o mala conducta se investigarán de acuerdo con las políticas publicadas de la WSET y pueden dar lugar a sanciones, incluida la descalificación del examen.
- Antes del examen, todos los aspirantes deberán presentar un documento de identidad que incluya fotografía.
- El examen debe completarse en el tiempo especificado.
- Está prohibida la posesión de material de consulta de cualquier tipo.
- A partir del momento en que entran en vigor 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 se 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 tomar fotografías de los materiales del examen, revelar el contenido de los exámenes a terceros o publicarlo en cualquier medio. Está prohibido el uso de dispositivos electrónicos de cualquier tipo que no sean el ordenador o el dispositivo móvil usado para realizar el examen.
- Los teléfonos móviles (que no sean utilizados en un contexto de supervisión remota) deben estar apagados y fuera de la vista, lejos de la mesa de examen.
- Está prohibido el uso de «alarmas sonoras» en cualquier tipo de reloj.

Exámenes presenciales

- 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 inmediatamente.
- Las hojas con las preguntas del examen no podrán salir de la sala de examen. Los aspirantes que no entreguen las hojas de preguntas junto con su hoja de respuestas serán acusados de mala conducta.

Exámenes con supervisión a distancia

- Antes del examen, los aspirantes recibirán orientaciones claras sobre cómo realizar el examen con supervisión a distancia y la respectiva normativa.

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

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

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

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

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

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

7 Satisfacción del aspirante

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

8 Conducta general

8.1 La WSET tiene una expectativa razonable de que su personal y quienes representan a la WSET en sus centros de enseñanza (APP) serán tratados de forma profesional y respetuosa en el desempeño de su trabajo. El comportamiento inapropiado, incluido el maltrato verbal o físico, las exigencias persistentes o poco realistas, y las amenazas que causen estrés al personal, se considerarán mala conducta y pueden acarrear la exclusión permanente de las cualificaciones de WSET.

9 Normativa del examen

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

7

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. Esta es la lista completa de cualificaciones:

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

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

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

Encontrará más información sobre todas estas cualificaciones en el sitio web de la WSET – [wsetglobal.com](https://www.wsetglobal.com).

Regulación

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

Política de diversidad e igualdad

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

WSET Prizes

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



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Un mundo de conocimiento

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

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

Número 2