

Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®



ESPECIFICACIONES

NÚMERO CATORCE
1 de AGOSTO de 2014 a 31 de JULIO de 2017



www.WSETglobal.com

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
Reino Unido
email: wset@wset.co.uk
internet: www.WSETglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2014

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.

FOTOGRAFÍAS DE PORTADA

Fondo: Victoria Clare
Superior: Michael Buriak
Centro: Antony Moss
Inferior: The Dalmore Distillery

Traducción: Maria Daniela Bomrad
Revisión: Raul Riba D´Ave AIWS
Diseñado por Peter Dolton
Servicios de producción por Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Contenido

Introducción	3
Las Cualificaciones de la Wine & Spirit Education Trust	4
Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®	7
Elementos de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®	9
Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2	20
Recomendaciones de Vinos a Catar	21
Orientaciones para el Examen	23
Ejemplos de Preguntas de Examen	25
Normativa del Examen	26

Introducción

Estas especificaciones contienen la información necesaria sobre la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos 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 y los elementos de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®. Estos deben ser utilizados por los APP para elaborar los programas de enseñanza y por los aspirantes para planificar sus estudios, ya que el examen es específicamente preparado con el fin de evaluar estos resultados de aprendizaje y estos elementos.

Estas especificaciones también ofrecen una lista de vinos que se recomienda catar, orientaciones para el examen (incluyendo la descripción de la importancia de cada uno de los temas del programa de estudios y ejemplos de preguntas de examen), así como la normativa del examen.

Las Cualificaciones de la Wine & Spirit Education Trust

WSET® Awards

WSET® Awards es la división de cualificaciones de la Wine & Spirit Education Trust, la cual ofrece cualificaciones de calidad garantizada que ayudan a los interesados a conocer más sobre las bebidas alcohólicas y a desarrollar sus aptitudes de cata. Para lograrlo, la WSET® Awards:

- establece vínculos con la industria de las bebidas para desarrollar especificaciones adecuadas;
- acredita los centros de enseñanza que pueden ofrecer sus cualificaciones;
- prepara los exámenes;
- emite los títulos de los aspirantes que aprueban los exámenes.

El desarrollo y la concesión de las cualificaciones acreditadas de la WSET® son de exclusiva responsabilidad de la WSET® Awards, el Órgano de Acreditación de la Wine & Spirit Education Trust.

Marco de Cualificaciones y Créditos

El gobierno del Reino Unido estableció una autoridad reguladora denominada **Office of the Qualifications and Examinations Regulator (OfQual)**. Esta autoridad regula las Organizaciones de Acreditación que ofrecen cualificaciones que forman parte del marco de cualificaciones y créditos del Reino Unido, denominado Qualifications and Credit Framework (QCF). Algunas cualificaciones de la WSET® están incluidas en el QCF, como se indica a continuación:

Título Completo: Cualificación de Nivel 1 en Vinos de la WSET® (QCF)

Nivel QCF: 1 Número de acreditación: 600/1504/4

Descripción: Esta cualificación ofrece al personal directamente relacionado con el servicio o venta del vino una introducción básica a los principales estilos de vinos existentes. La cualificación tiene como objetivo proporcionar los conocimientos básicos del producto y las aptitudes necesarias para el almacenaje y servicio del vino, preparando a la persona para su primer trabajo en el sector de la hostelería o en la venta minorista de vino.

Título Completo: Cualificación de Nivel 1 en Servicio del Vino de la WSET®

Descripción: Esta cualificación toma como base los conocimientos y aptitudes adquiridos en la Cualificación de Nivel 1 en Vinos y muestra cómo estos pueden ser utilizados en la restauración. Es ideal para quienes necesitan adquirir las aptitudes básicas para el servicio del vino, así como para quienes desean dar sus primeros pasos en una carrera como sumiller.

Título Completo: Cualificación de Nivel 1 en Espirituosos de la WSET® (QCF)

Nivel QCF: 1 Número de acreditación: 600/1501/9

Descripción: Esta cualificación ofrece al personal directamente relacionado con el servicio o la venta de espirituosos una introducción básica a las principales categorías de espirituosos existentes. La cualificación tiene como objetivo proporcionar los conocimientos básicos del producto, preparando a la persona para desarrollar una función en el sector de la hostelería o en el sector de los espirituosos.

Título Completo: Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos de la WSET® (QCF)

Nivel QCF: 2 Número de acreditación: 600/1507/X

Descripción: Esta cualificación ofrece un conocimiento más amplio y más profundo en el área específica de los espírituosos y licores comparativamente a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos, cuyo abordaje es más general. Esta cualificación ofrece una cobertura centrada en todas las categorías de producto en el campo de los espírituosos, con la finalidad de utilizar estos productos junto con la teoría de la técnica de cata.

Título Completo: Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos de la WSET® (QCF)

Nivel QCF: 2 Número de acreditación: 600/1508/1

Descripción: Esta cualificación ofrece una amplia cobertura de todas las categorías de productos en el campo de las bebidas alcohólicas, juntamente con la teoría de la técnica de cata. Es adecuada para quienes tienen poca experiencia previa.

Título Completo: Cualificación Superior Internacional en Vinos y Espirituosos de la WSET®

Descripción: La Cualificación Superior Internacional ofrece una cobertura más amplia de los vinos y espírituosos del mundo, dando mayor atención a la técnica de cata.

Título Completo: Cualificación de Nivel 3 en Vinos y Espirituosos de la WSET® (QCF)

Nivel QCF: 3 Número de acreditación: 600/1511/1

Descripción: La Cualificación de Nivel 3 en Vinos y Espirituosos ofrece una cobertura más amplia de los vinos y espírituosos del mundo, dando mayor atención a la técnica de cata.

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

Descripción: Esta es una cualificación 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. La obtención del Diploma es el paso previo recomendado por el *Institute of Masters of Wine* a los aspirantes que deseen obtener la admisión en este instituto.

BS EN ISO 9001:2008



La WSET® Awards utiliza un Sistema de Gestión de Calidad que cumple con los requisitos de la norma BS EN ISO 9001:2008 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

Cómo prepararse para una Cualificación de la WSET®

Las cualificaciones de la WSET® solo pueden ser impartidas por organizaciones que cuentan con la acreditación de la WSET® Awards. Estas organizaciones se denominan APP (Approved Programme Providers). Los aspirantes que deseen estudiar para obtener una cualificación de la WSET® deben inscribirse en un APP. La relación del aspirante 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 vinos y espírituosos. 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 – www.WSETglobal.com. Por favor, contacte directamente con los APP para obtener informaciones sobre los programas de que disponen.

Si está interesado en convertirse en un APP, por favor, contacte con el Equipo de Administración de APP – appadmin@wset.co.uk.

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 sean tratados con justicia y equidad. Podrá obtener una copia de nuestra política de diversidad e igualdad a través del Equipo de Administración de APP – appadmin@wset.co.uk.

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 la misma a través del Equipo de Administración de APP – appadmin@wset.co.uk.

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 Equipo de Administración de APP – appadmin@wset.co.uk.

Programa de Becas

Las becas se otorgan por cada año académico, el cual se extiende desde el 1 de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente. Los aspirantes que obtengan notas sobresalientes en los exámenes *podrán* ser elegibles para una beca. Las becas son administradas por la WSET® Awards. Los aspirantes elegibles serán contactados por la WSET® Awards después de finalizado cada año académico, una vez que todas las notas de los exámenes que dan derecho a beca hayan sido cotejadas.

Son varias las becas disponibles. Para más información, visite la página sobre becas en el sitio web de la WSET – www.WSETglobal.com/qualifications/scholarships.

Por favor, tenga en cuenta que estas becas no consisten en ayudas económicas para financiar los estudios, sino que son un reconocimiento al desempeño en los exámenes

Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®

Objetivos de la Cualificación

La Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos de la WSET® está destinada a quien tiene pocos o nulos conocimientos sobre la amplia variedad de vinos y espírituosos. Esta cualificación es apropiada siempre que se pretenda un conocimiento básico, pero sólido, del producto, necesario para afianzar las aptitudes y competencias necesarias en el trabajo – por ejemplo, en las funciones de servicio de atención al cliente y de venta en la hostelería y en los sectores del comercio mayorista y minorista. También es de utilidad para quien tenga un interés general en esta materia.

Quienes obtengan la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET® serán capaces de interpretar las etiquetas de los principales vinos y espírituosos del mundo y de dar consejos básicos sobre la adecuada elección y servicio de estos productos, así como de entender los principios de la cata y de la evaluación de vinos.

Estructura de la Cualificación

Para alcanzar los objetivos de esta cualificación, ha sido definido un resultado de aprendizaje.

Resultado de Aprendizaje

Identificar los principales factores que influyen en los tipos y estilos de vino; identificar y describir las características de los vinos tranquilos, espumosos y generosos identificados; exponer cómo almacenar, elegir y servir vinos tranquilos, espumosos y generosos; identificar los principales métodos de producción de los espírituosos internacionales y describir los estilos de los espírituosos identificados.

- Elemento 1:** Demostrar una comprensión básica de los factores que influyen en el estilo del vino.
- Elemento 2:** Describir las características de las principales variedades de uva utilizadas en la producción de vino tranquilo y el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de esas variedades de uva en los principales países y regiones productoras de vino del mundo.
- Elemento 3:** Describir el estilo y la calidad tanto de los vinos tranquilos elaborados a partir de variedades de uva importantes a nivel regional como de otros vinos con denominación importantes a nivel regional producidos en los principales países productores de vino del mundo.
- Elemento 4:** Resumir los métodos utilizados en la producción de vinos espumosos y describir el estilo de esos vinos producidos en los principales países productores de vino del mundo.
- Elemento 5:** Resumir los métodos utilizados en la producción de vinos dulces y generosos y describir el estilo de esos vinos producidos en los principales países productores de vino del mundo.
- Elemento 6:** Resumir los principios y métodos clave utilizados en la producción de las principales categorías de espírituosos internacionales y describir los estilos de esos espírituosos.
- Elemento 7:** Demostrar comprensión de los procesos y principios relacionados con el almacenaje, elección y servicio del vino.

Admisión

No existen restricciones para acceder a la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®. A los aspirantes que no tengan la edad mínima legal para adquirir bebidas alcohólicas en el país donde se realiza el examen no les será permitido probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Sin embargo, esto no es un impedimento para completar satisfactoriamente la cualificación. Del mismo modo, aquellos aspirantes que elijan no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud, religiosos o por cualquier otra razón no encontrarán en esta decisión un obstáculo para completar satisfactoriamente la cualificación.

Horas de Estudio

Para prepararse con éxito para la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos de la WSET® se recomienda que el aspirante dedique un mínimo de 28 horas de estudio. Estas horas serán normalmente una combinación de horas lectivas y horas de estudio personal. Se recomienda un mínimo de 16 horas lectivas.

Vías de Progresión Recomendadas

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

Elementos de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®

ELEMENTO 1

Demostrar una comprensión básica de los factores que influyen en el estilo del vino.

Criterios de Evaluación

1. Describir las condiciones necesarias para que una vid produzca uvas sana.
2. Describir el impacto que el medio donde crece la vid tiene en las uvas.
3. Resumir las actividades desarrolladas en la viña destinadas a producir uvas sanas.
4. Resumir los procesos de vinificación utilizados para los tipos de vino identificados y describir sus efectos en el estilo del vino.
5. Resumir los procesos de crianza utilizados para los tipos de vino identificados y describir sus efectos en el estilo del vino.

Bloques

Bloque 1: Condiciones	
Condiciones	Calor, luz solar, nutrientes, agua

Bloque 2: Medio donde crece la vid	
Clima	Caluroso, templado, fresco
Tiempo	Variaciones entre añadas/cosechas
Suelos y pendiente	Drenaje, nutrientes, agua, orientación

Bloque 3: Actividades en la viña	
Actividades en la viña	Poda, rendimientos, plagas y enfermedades, vendimia

Bloque 4: Vinificación	
Procesos	Estrujado, prensado, fermentación, tipos de recipientes, temperaturas
Estilos	Tinto, rosado, blanco

Bloque 5: Crianza	
Crianza	Tipos de recipientes, efectos del oxígeno

ELEMENTO 2

Describir las características de las principales variedades de uva utilizadas en la producción de vino tranquilo y el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de esas variedades de uva en los principales países y regiones productoras de vino del mundo.

Criterios de Evaluación

1. Describir las características de las principales variedades de uva.
2. Describir el efecto del clima y, cuando sea relevante, las influencias del trabajo en la bodega en el estilo y la calidad de los vinos tranquilos producidos a partir de las principales variedades de uva.
3. Identificar los principales países y regiones productoras de vino del mundo para la producción de vino tranquilo elaborado a partir de las principales variedades de uva. Describir el estilo y la calidad de esos vinos utilizando la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2.
4. Definir el significado de términos de etiquetado importantes a nivel regional y de otros términos de etiquetado que son comúnmente utilizados para indicar el estilo y la calidad de vinos tranquilos producidos a partir de las principales variedades de uva.

Bloques

Bloque 1: Principales variedades de uva	
Blancas	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling
Tintas	Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz, Grenache/Garnacha

Bloque 2: Influencias del clima y del trabajo en la bodega	
Clima	Caluroso, templado, fresco
Bodega (cuando sea relevante)	Fermentación maloláctica, lías, roble, crianza

Bloque 3: Países y regiones más importantes		
CHARDONNAY		
Gama alta	Francia	Borgoña: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
	EE. UU.	California: Sonoma, Carneros
	Argentina	Mendoza
	Chile	Casablanca Valley
	Australia	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
	Nueva Zelanda	Marlborough
	Sudáfrica	Walker Bay
Gran volumen/económico	Pays d’Oc, sur de Italia, California, Argentina, Valle Central (Chile), South Eastern Australia, Western Cape	
Mezclas	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + variedades locales	

SAUVIGNON BLANC		
Gama alta	Francia	Loira: Sancerre, Pouilly-Fumé Burdeos: Bordeaux Blanc
	EE. UU.	California: Napa Valley
	Chile	Casablanca Valley
	Nueva Zelanda	Marlborough
	Sudáfrica	Elgin, Constantia
Gran volumen/ económico	Pays d’Oc, Val de Loire, California, Valle Central (Chile)	
Mezclas	Sauvignon + Semillon	
RIESLING		
Gama alta	Francia	Alsacia
	Alemania	Mosel, Rheingau, Pfalz
	Austria	
	Australia	Clare Valley, Eden Valley
Gran volumen/ económico	Alemania	
PINOT NOIR		
Gama alta	Francia	Borgoña: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
	Alemania	Pfalz, Baden
	EE. UU.	California: Sonoma, Carneros, Santa Barbara County Oregon
	Chile	Casablanca Valley
	Australia	Yarra Valley, Mornington Peninsula
	Nueva Zelanda	Marlborough, Central Otago
	Sudáfrica	Walker Bay
Gran volumen/ económico	Chile	
CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT		
Gama alta	Francia	Burdeos: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol, Bordeaux
	EE. UU.	California: Napa Valley, Oakville, Rutherford, Alexander Valley
	Argentina	Mendoza
	Chile	Maipo Valley, Colchagua Valley, Cachapoal Valley
	Australia	Margaret River, Coonawarra
	Nueva Zelanda	Hawke’s Bay
	Sudáfrica	Stellenbosch
Gran volumen/ económico	Pays d’Oc, California, Valle Central (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, norte de Italia	
Mezclas	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz	
SYRAH/SHIRAZ Y GRENACHE/GARNACHA		
Gama alta	Francia	Norte del Ródano: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Sur del Ródano: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+nombre), Châteauneuf-du-Pape Languedoc-Roussillon: Minervois
	España	Rioja, Navarra, Priorat
	Australia	Barossa Valley, McLaren Vale, Hunter Valley
Gran Volumen/ económico	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Languedoc, Pays d’Oc, España	
Mezclas	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Grenache + variedades locales, Shiraz/Syrah + variedades locales	

Bloque 4: Términos de etiquetado más comunes que indican estilo o calidad	
Francia	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Generales: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Borgoña: Premier Cru, Grand Cru Burdeos: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Alsacia: Grand Cru
Alemania	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
Italia	DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva, Amarone
España	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
EE. UU.	Fumé Blanc
Generales	cuvée; oaked/unoaked (con roble/sin roble); barrel/barrique-fermented/aged (fermentado/envejecido en barrica de roble); organic (ecológico/biológico); unfined/unfiltered (sin clarificar/sin filtrar); vieilles vignes/old vines (viñas viejas); vintage (añada/cosecha); alcohol content (contenido de alcohol)

ELEMENTO 3

Describir el estilo y la calidad tanto de los vinos tranquilos elaborados a partir de variedades de uva importantes a nivel regional como de otros vinos con denominación importantes a nivel regional producidos en los principales países productores de vino del mundo.

Criterios de Evaluación

1. Identificar las variedades de uva importantes a nivel regional utilizadas en los principales países productores de vino del mundo y describir el estilo y la calidad de los vinos tranquilos elaborados a partir de esas variedades de uva.
2. Identificar los vinos con denominación importantes a nivel regional en los principales países productores de vino del mundo y describir el estilo y la calidad de esos vinos utilizando la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2.
3. Definir el significado de los términos de etiquetado importantes a nivel regional y de otros términos de etiquetado que son comúnmente utilizados para indicar la calidad y el estilo de los vinos tranquilos que son importantes a nivel regional.

Bloques

Bloques 1 y 2: Variedades de uva y vinos con denominación importantes a nivel regional	
FRANCIA	
Variedades de uva	Blancas: Chenin Blanc, Pinot Gris, Gewurztraminer, Viognier Tinta: Gamay
Vinos con denominación	Loira: Muscadet, Vouvray Alsacia: Alsace Beaujolais: Beaujolais, Beaujolais Villages, Fleurie
ITALIA	
Variedades de uva	Blancas: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio Tintas: Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Primitivo, Aglianico
Vinos con denominación	Piamonte: Barolo, Barbaresco, Gavi Veneto: Valpolicella, Soave Toscana: Chianti, Brunello di Montalcino
ESPAÑA	
Variedades de uva	Blanca: Albariño Tinta: Tempranillo
Vinos con denominación	Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
PORTUGAL	
Vino con denominación	Douro
EE. UU.	
Variedad de uva	Tinta: Zinfandel
ARGENTINA	
Variedades de uva	Blanca: Torrontés Tinta: Malbec
Vinos con denominación	Cafayate, Mendoza
CHILE	
Variedad de uva	Tinta: Carmenère
AUSTRALIA	
Variedad de uva	Blanca: Semillon
Vino con denominación	Hunter Valley
SUDÁFRICA	
Variedades de uva	Blanca: Chenin Blanc Tinta: Pinotage

Bloque 3: Términos de etiquetado más comunes que indican estilo o calidad	
Francia	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Generales: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Borgoña: Premier Cru, Grand Cru Burdeos: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Alsacia: Grand Cru
Alemania	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
Italia	DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva, Amarone
España	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
EE. UU.	Fumé Blanc
Generales	cuvée; oaked/unoaked (con roble/sin roble); barrel/barrique-fermented/aged (fermentado/envejecido en barrica de roble); organic (ecológico/biológico); unfined/unfiltered (sin clarificar/sin filtrar); vieilles vignes/old vines (viñas viejas); vintage (añada/cosecha); alcohol content (contenido de alcohol)

ELEMENTO 4

Resumir los métodos utilizados en la producción de vinos espumosos y describir el estilo de esos vinos producidos en los principales países productores de vino del mundo.

Criterios de Evaluación

1. Resumir los métodos de producción más importantes utilizados para producir vinos espumosos.
2. Identificar los países y las regiones más importantes para la producción de vinos espumosos y, cuando sea relevante, las variedades de uva utilizadas. Describir el estilo de esos vinos utilizando la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2.
3. Definir el significado de los términos de etiquetado importantes a nivel regional y de otros términos de etiquetado que son comúnmente utilizados para indicar el estilo y la calidad de los vinos espumosos.

Bloques

Bloque 1: Métodos de producción	
Métodos	Método de fermentación en botella (tradicional, de transferencia), método de tanque (seco, dulce)

Bloque 2: Países, regiones y variedades de uva más importantes	
PAÍSES Y REGIONES	
Francia	Champagne, Crémant, Saumur
Alemania	Sekt
Italia	Asti, Prosecco
España	Cava
Sudáfrica	
California	
Australia	
Nueva Zelanda	
Sudáfrica	
VARIEDADES DE UVA	
Uvas	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat/Moscato (Moscatel)

Bloque 3: Términos de etiquetado más comunes que indican estilo o calidad	
Generales	Brut, Vintage/Non-Vintage, Traditional Method/Méthode Traditionnelle/ Método Tradicional/Bottle-Fermented/Fermentado en botella, Méthode Cap Classique

ELEMENTO 5

Resumir los métodos utilizados en la producción de vinos dulces y generosos y describir el estilo de esos vinos producidos en los principales países productores de vino del mundo.

Criterios de Evaluación

1. Resumir los métodos de producción más importantes utilizados para producir vinos dulces y generosos.
2. Identificar los países y las regiones más importantes para la producción de vinos dulces y generosos y, cuando sea relevante, las variedades de uva utilizadas. Describir el estilo de esos vinos utilizando la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2.
3. Definir el significado de los términos de etiquetado importantes a nivel regional y de otros términos de etiquetado que son comúnmente utilizados para indicar el estilo y la calidad de los vinos dulces y generosos.

Bloques

Bloque 1: Métodos de producción	
VINOS DULCES	
Métodos	Filtración de las levaduras, adición de jugo de uva sin fermentar/concentrado, uvas secas, podredumbre noble, uvas congeladas
VINOS GENEROSOS	
Jerez	Encabezado después de la fermentación, envejecimiento
Oporto, VdN	Encabezado para interrumpir la fermentación, envejecimiento

Bloque 2: Países, regiones y variedades de uva más importantes	
PAÍSES Y REGIONES	
Francia	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Alemania	
Italia	
España	Jerez
Portugal	Oporto
Hungría	Tokaj
VARIEDADES DE UVA	
Uvas	Sémillon, Muscat, Riesling

Bloque 3: Términos de etiquetado más comunes que indican estilo o calidad	
Alemania	Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Italia	Recioto
España	Jerez (Fino, Amontillado, Oloroso, PX, Cream)
Portugal	Porto/Oporto/Port (Ruby, LBV, Vintage, Tawny)
Generales	botrytis/noble rot/podredumbre noble

ELEMENTO 6

Resumir los principios y métodos clave utilizados en la producción de las principales categorías de espírituosos internacionales y describir los estilos de esos espírituosos.

Criterios de Evaluación

1. Resumir los principios y métodos utilizados en la producción de espírituosos.
2. Resumir los métodos de producción utilizados para las principales categorías de espírituosos internacionales y describir el estilo de esos espírituosos.
3. Definir el significado de los términos de etiquetado importantes a nivel regional y de otros términos de etiquetado que son comúnmente utilizados para indicar la calidad y el estilo de los espírituosos internacionales.

Bloques

Bloque 1: Principios y métodos	
Principios de la destilación	Calentamiento de un líquido alcohólico, evaporación (diferencia entre el punto de ebullición del etanol y del agua), condensación
Tipos de destiladores	Alambique (destilación por lotes), columnas de destilación (destilación continua)
Después de la destilación	Crianza, coloración, filtración, rebajado al grado alcohólico de embotellado

Bloque 2: Las principales categorías de espírituosos internacionales	
BRANDY	
Materia prima	Uvas
Producción	Fermentación, destilación, crianza en roble
WHISK(E)Y	
Materia prima	Granos de cereales (cebada, centeno, maíz)
Producción	Conversión, fermentación, destilación, crianza en roble
RON	
Materia prima	Caña de azúcar (melaza)
Producción	Fermentación, destilación, crianza en roble (opcional)
TEQUILA	
Materia prima	Agave
Producción	Conversión, fermentación, destilación, crianza en roble (opcional)
VODKA	
Materia prima	Cualquiera
Producción	Fermentación, destilación, filtración con carbón (opcional)
VODKA AROMATIZADO/ GINEBRA/LICORES	
Ingredientes	Espirituoso neutro o con sabor, ingredientes botánicos, esencias, coloración, azúcar
Métodos de aromatización	Maceración, redestilación, esencias

Bloque 3: Términos de etiquetado más comunes que indican calidad o estilo	
Vodka	[Aromatizantes]
Ginebra	Distilled, London Dry
Brandy	Cognac, Armagnac, VS, VSOP, XO, Napoléon
Whisk(e)y	Single Malt Scotch Whisky, Blended Scotch Whisky Irish Bourbon, Tennessee
Ron	White (blanco), golden (dorado), dark (oscuro/negro), spiced (especiado)
Tequila	Silver/Blanco, Gold/Joven/Oro, Reposado, Añejo

ELEMENTO 7

Demostrar comprensión de los procesos y principios relacionados con el almacenaje, elección y servicio del vino.

Criterios de Evaluación

1. Resumir los procedimientos correctos para el almacenaje, elección y servicio del vino.
2. Identificar los defectos más comunes que se pueden encontrar en el vino.
3. Identificar las consideraciones clave a tener en cuenta al hacer una recomendación de armonización de vino y comida.
4. Exponer las cuestiones sociales, de salud y de seguridad relacionadas con el consumo de vinos y espirituosos.

Bloques

Bloque 1: Almacenaje y servicio	
Almacenaje	Condiciones óptimas, efectos de un almacenaje inadecuado
Criterios para la elección del vino	Estilo de vino, calidad del vino, preferencias individuales, precio, ocasión
Servicio	Secuencia del servicio, temperaturas de servicio, apertura y decantación, copas y otros materiales

Bloque 2: Defectos más comunes	
Defectos	Olor a corcho, oxidación, en mal estado

Bloque 3: Principios de armonización de vino y comida	
A tener en cuenta en el vino	Dulzor, acidez, taninos/roble, complejidad, fruta, nivel de alcohol
A tener en cuenta en la comida	Dulzor, acidez, <i>umami</i> , sal, amargor, picante, grasa, intensidad del sabor

Bloque 4: Cuestiones sociales, de salud y de seguridad	
Responsabilidad social	Consumo moderado de alcohol

Técnica Sistemática de Cata de Vinho WSET® – Nivel 2

Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2	
ASPECTO	
Claridad	claro – turbio
Intensidad	pálida – media – profunda
Color	<i>Blanco:</i> limón – dorado – ámbar <i>Rosado:</i> rosa – salmón – naranja <i>Tinto:</i> púrpura – rubí – granate – teja
NARIZ	
Condición	limpia – no limpia
Intensidad	ligera – media – pronunciada
Características del aroma	<i>ej.</i> frutas, flores, especias, hortalizas, aromas a roble, otros
BOCA	
Dulzor	seco – casi seco – medio – dulce
Acidez	baja – media – alta
Tanino	bajo – medio – alto
Cuerpo	poco – medio – mucho
Características del sabor	<i>ej.</i> frutas, flores, especias, hortalizas, sabores a roble, otros
Final	corto – medio – largo
CONCLUSIONES	
Calidad	defectuosa – pobre – aceptable – buena – muy buena – excelente

Recomendaciones de Vinos a Catar

Se recomienda que, a lo largo de sus estudios, el alumno pruebe los siguientes vinos. Los siguientes ejemplos fueron organizados para mostrar cómo pueden ser utilizados en las clases.

Técnica de Cata
Cualquier Pinot Grigio económico de Italia Cualquier Gewurztraminer Cualquier vino blanco no aromático, con roble (ej. Rioja Crianza blanco) Un Valpolicella afrutado económico Barolo Cualquier vino dulce con podredumbre noble (ej. Tokaji, Beerenauslese)
Viticultura y vinificación
Vouvray Demi-sec Chenin con roble de Sudáfrica Cualquier vino rosado seco (ej. Navarra Rosado) White Zinfandel de California Beaujolais o Beaujolais Villages Zinfandel californiano de gama alta, con roble
Principales variedades de uva
Chardonnay Chablis Premier Cru Côte d'Or (Comunal o Premier Cru) Cualquier Chardonnay económico y de gran volumen de producción del Nuevo Mundo Cualquier Chardonnay de gama alta del Nuevo Mundo
Sauvignon Blanc Sancerre o Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda
Riesling Kabinett o Spätlese alemán de gama alta (ej. Einzellage) Riesling de Clare Valley o de Eden Valley
Pinot Noir Côte d'Or (Comunal o Premier Cru) Cualquier Pinot Noir de gama alta del Nuevo Mundo
Cabernet Sauvignon y Merlot Cualquier Merlot afrutado, económico y de gran volumen de producción Saint-Émilion Grand Cru Grand Cru Classé (ej. Haut-Médoc/Pauillac/Margaux) Cualquier Cabernet Sauvignon de gama alta del Nuevo Mundo
Shiraz y Grenache Côtes du Rhône o Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah del Norte del Ródano Shiraz gama alta de Barossa

Variedades de uva y vinos con denominación importantes a nivel regional
General Viognier
Italia Chianti Classico o Chianti Classico Riserva Soave o Gavi
España Vino tinto económico (ej. Rioja Joven) Rioja Reserva o Gran Reserva Albariño de Rías Baixas
Argentina y Chile Malbec de gama alta de Argentina o Carmenère de gama alta de Chile Torrontés de Argentina
Sudáfrica Pinotage de gama alta de Sudáfrica
Vinos espumosos
Champagne NV (sin añada) Cava Prosecco o Asti Cualquier vino espumoso del Nuevo Mundo fermentado en botella
Vinos dulces y generosos
Sauternes Cualquier vino de postre sin podredumbre noble (ej. Vin Doux Naturel) Oporto LBV Jerez Fino
Espirituosos
Ron blanco neutro o Vodka Ginebra London Dry Cognac VSOP Whisky escocés

Orientaciones para el Examen

Administración del Examen

Los exámenes son administrados por los APP (Approved Programme Providers) de la WSET®. Administrativamente, los APP deben cumplir con los criterios y los códigos de práctica establecidos en el *Manual Operativo*.

Método de Evaluación

La Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos se evaluará mediante un examen a libro cerrado preparado por la WSET® Awards. El examen consiste en 50 preguntas de opción múltiple y debe ser completado en el tiempo máximo de una hora.

Todas las preguntas del examen se basan en el resultado de aprendizaje y en los elementos publicados en estas especificaciones. El material de estudio recomendado contiene todas las informaciones necesarias para responder correctamente a estas preguntas.

Para aprobar el examen, el aspirante deberá obtener una nota mínima de 55 %. La WSET® Awards no otorga títulos a los aspirantes que debido a su grave estado de salud no puedan realizar el examen. Para obtener la cualificación es necesario cumplir con todos los requisitos de la evaluación.

Sobre el Examen de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®

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

Todos los exámenes de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos de la WSET® son preparados cuidadosamente para reflejar la importancia de cada uno de los elementos de la cualificación, tal como se indica en el programa de estudios. La siguiente tabla indica el número de preguntas asignado a cada uno de los elementos.

Elemento	N.º de preguntas
1. Demostrar una comprensión básica de los factores que influyen en el estilo del vino.	6
2. Describir las características de las principales variedades de uva utilizadas en la producción de vino tranquilo y el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de esas variedades de uva en los principales países y regiones productoras de vino del mundo.	19
3. Describir el estilo y la calidad tanto de los vinos tranquilos elaborados a partir de variedades de uva importantes a nivel regional como de otros vinos con denominación importantes a nivel regional producidos en los principales países productores de vino del mundo.	10

4. Resumir los métodos utilizados en la producción de vinos espumosos y describir el estilo de esos vinos producidos en los principales países productores de vino del mundo.	4
5. Resumir los métodos utilizados en la producción de vinos dulces y generosos y describir el estilo de esos vinos producidos en los principales países productores de vino del mundo.	4
6. Resumir los principios y métodos clave utilizados en la producción de las principales categorías de espirituosos internacionales y describir los estilos de esos espirituosos.	4
7. Demostrar comprensión de los procesos y principios relacionados con el almacenaje, elección y servicio del vino.	3
Total de Preguntas	50

Entrega de los Resultados del Examen

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

- La WSET® Awards enviará al APP una lista con las notas de todos los aspirantes para que el APP pueda comunicarles los resultados. Esta lista con las notas será enviada en el plazo de dos semanas desde la recepción por parte de la WSET® Awards de los exámenes completados.
- La WSET® Awards enviará al APP las cartas y los títulos de los aspirantes. El APP es responsable por remitir esos documentos a sus aspirantes.

Ejemplos de Preguntas de Examen

La Wine & Spirit Education Trust no facilita copia de exámenes anteriores de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET®. Para que los alumnos puedan tener una idea del tipo de preguntas que podrán encontrar en el examen, se brinda a continuación una selección de preguntas ejemplificativas. El examen consiste en 50 preguntas similares a éstas.

1. En comparación con los vinos tintos, los vinos blancos son generalmente fermentados...
 - 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 calidad alta, tanto en Alemania como en Australia?
 - a) Merlot.
 - b) Semillon.
 - c) Shiraz.
 - d) Riesling.
3. La Pinotage es una variedad de uva que se utiliza principalmente para producir...
 - a) vinos tintos en Sudáfrica
 - b) vinos generosos en Portugal
 - c) vinos blancos en Australia
 - d) vinos rosados en California.
4. ¿Cuál de las siguientes palabras indica que un vino ha sido envejecido en roble durante un periodo de tiempo?
 - a) Chenin Blanc.
 - b) Classico.
 - c) Côtes du Rhône.
 - d) Crianza.
5. Un Oporto Tawny...
 - a) es de color dorado, con sabores a levadura
 - b) tiene niveles altos de taninos y de acidez
 - c) es dulce, con aromas de frutos secos
 - d) es 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 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 y Espirituosos WSET® debido a que pueda coincidir 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 se realiza el examen no les será permitido probar bebidas alcohólicas como parte del curso. Sin embargo, esto no es un impedimento para completar satisfactoriamente la cualificación. Del mismo modo, aquellos aspirantes que elijan no probar bebidas alcohólicas por motivos de salud, religiosos o por cualquier otra razón no encontrarán en esta decisión un obstáculo para completar satisfactoriamente la cualificación.

1.2 Conocimientos previos recomendados

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

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

alfabetización: Nivel 2 de las competencias básicas para los estándares nacionales del Reino Unido o nivel de alfabetización equivalente en el idioma en que se realiza el examen.

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

2 Formato y Resultados

2.1 La evaluación de la Cualificación de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos WSET® consiste en un examen de 50 preguntas de opción múltiple. El examen debe realizarse a libro cerrado en el tiempo máximo de 60 minutos. Cada respuesta correcta vale un punto.

2.2 Los resultados de los aspirantes que hayan aprobado serán enviados a los APP en el plazo de dos semanas desde la recepción de los exámenes completados.

2.3 Los resultados se clasifican de la siguiente forma:

Calificación de 85 % o superior	Aprobado con distinción
Calificación entre 70 % y 84 %	Aprobado con mérito
Calificación entre 55 % y 69 %	Aprobado
Calificación entre 45 % y 54 %	Reprobado
Calificación de 44 % o inferior	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 al momento de la inscripción en el curso. Los responsables de los exámenes y los aspirantes a los exámenes pueden solicitar más informaciones a la WSET® Awards.

3.2 Es política de la WSET® Awards que estos aspirantes no se encuentren en desventaja en los exámenes. Los aspirantes son responsables por informar a sus correspondientes APP, en el momento de la inscripción en el curso, sobre cualquier requisito especial para la realización del examen.

4 Presentarse nuevamente a examen

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

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

5 Examen – Condiciones y Conducta

5.1 Para poder realizar el examen, el aspirante deberá aceptar cumplir las siguientes condiciones específicas:

- Al inicio del examen, todos los aspirantes deberán presentar al supervisor un documento de identidad que incluya fotografía.
- El examen debe completarse en el 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 la finalización del examen.
- Durante el examen, los aspirantes solo podrán tener en sus mesas los siguientes elementos: bolígrafos, lápices, gomas de borrar, agua para beber y una bolsa o cartera pequeña, desde que contenga solamente objetos personales.
- 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.
- Está prohibido el uso de diccionarios de cualquier tipo.
- Está prohibido el uso de “alarmas sonoras” en cualquier tipo de reloj.
- Los aspirantes no podrán salir de la sala hasta que no hayan transcurrido, como mínimo, 15 minutos desde el inicio del examen.
- Los aspirantes que lleguen después de la hora anunciada para el inicio del examen NO podrán realizar el examen si otro aspirante ya hubiera salido del examen.
- Los aspirantes que lleguen tarde podrán ingresar a la sala a discreción del supervisor y únicamente si los demás aspirantes no se vieran afectados. En

circunstancias normales, los aspirantes que lleguen después de transcurridos 30 minutos desde la hora anunciada para el inicio del examen no serán autorizados a realizar el examen.

- Una vez iniciado el examen, los aspirantes no podrán salir de la sala de examen y después volver a ingresar, a menos que puedan ser acompañados por un miembro del personal del APP durante todo el tiempo que estén fuera de la sala de examen.
- Los aspirantes que hayan completado el examen antes de los últimos 10 minutos que dura el examen podrán salir de la sala, procurando no incomodar a los demás aspirantes. No está permitido el reingreso a la sala de examen.
- Los supervisores no tienen autoridad para comentar, interpretar o expresar opinión sobre cualquier pregunta de examen.
- A cualquier aspirante sospechoso de mala conducta le será solicitado que abandone la sala de examen y su examen será enviado al Panel Examinador para determinar su validez y cualquier prohibición futura de realizar exámenes
- Las hojas con las preguntas del examen no podrán salir de la sala de examen. Los aspirantes que no entreguen las hojas de preguntas juntamente con sus hojas de respuestas serán acusados de la mala conducta.
- Está prohibido a los aspirantes revelar el contenido de los exámenes a terceros o publicarlo en cualquier medio.

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

5.3 Las hojas de preguntas y de respuestas son propiedad de la WSET Awards y no serán devueltas 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 sus exámenes deberán contactar con sus respectivos APP y solicitar un 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 costas, en el plazo máximo de 6 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 serán dadas 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 Formulario de Reclamación del Resultado del Examen. Este formulario deberá ser completado y devuelto a la WSET Awards, juntamente con las respectivas costas, 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 serán dadas en el plazo máximo de dos semanas desde su recepción por la WSET Awards.

7 Satisfacción del Alumno

7.1 Si algún alumno 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 comunicar estas situaciones a su APP. Si la cuestión no fuera resuelta de forma satisfactoria, el alumno deberá contactar con nuestro Equipo de Administración de APP: appadmin@wset.co.uk. 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 Normativa de la WSET® Awards

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

WSET® agradece el apoyo de las siguientes **EMPRESAS PATROCINADORAS** por la ayuda que otorgan para promover la excelencia en los cursos y cualificaciones en vinos y espirituosos.



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

Teléfono: +44 (0)20 7089 3800
 Fax: +44 (0)20 7089 3847
 E-mail: wset@wset.co.uk
 Internet: www.WSETglobal.com

for the facts
drinkaware.co.uk