



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET®

# Especificaciones

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

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022  
Issue 1, 2017  
Issue 1.1 (minor amendments), 2018  
Issue 2 (fully revised and updated), 2022

Spanish translation © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2022  
Issue 1.1 translated into Spanish, 2018  
Issue 2 (fully revised and updated) translated into Spanish, 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2018, 2022  
Número 1 en inglés, 2017  
Número 1.1 en inglés (pequeñas modificaciones), 2018  
Número 2 en inglés (completamente revisado y actualizado), 2022

Traducción al español © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2022  
Número 1.1 traducido al español, 2018  
Número 2 (completamente revisado y actualizado) 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.

Traducción al español por María Daniela Bomrad  
Revisión de textos en español por Jorge Orte Tudela DipWSET  
Revisión técnica en español por Marcela Alvarez Quirama  
Corrección de pruebas en español por Jorge Orte Tudela DipWSET

Diseñado por Ricky Wong

# Contenido

---

<b>Introducción</b>	<b>4</b>
<b>1 Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET</b>	<b>5</b>
<b>2 Resultados de aprendizaje</b>	<b>7</b>
<b>3 Recomendaciones de espírituosos para catar</b>	<b>17</b>
<b>4 Orientaciones para el examen</b>	<b>19</b>
<b>5 Normativa del examen</b>	<b>21</b>
<b>6 Cualificaciones de la WSET</b>	<b>27</b>

---

# Introducción

---

Estas especificaciones contienen la información necesaria sobre la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET tanto para los aspirantes como para los centros de enseñanza donde se imparten 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 de la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET. 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 espírituosos para catar, orientaciones para el examen y la normativa del examen.

Al final de este documento, encontrará también información sobre las demás cualificaciones de la WSET.

# 1

## Introducción a la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET

---

### Objetivos de la cualificación

La Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET se destina a quienes tienen poco o ningún conocimiento previo sobre bebidas espirituosas. Su objetivo es proporcionar un nivel de conocimiento del producto amplio, pero focalizado, necesario para afianzar las habilidades y competencias laborales, por ejemplo, en el servicio de bar y en los negocios minoristas y mayoristas en los que se requiere un conocimiento del producto focalizado.

Los aspirantes que obtengan esta cualificación serán capaces de proporcionar información sobre las características de los principales espirituosos y vinos aromatizados, así como sobre sus respectivos métodos de producción. Podrán ofrecer con confianza orientaciones a los clientes sobre el uso y servicio de espirituosos, proporcionar recomendaciones informadas cuando deban escoger espirituosos y licores que se ajusten a los requisitos de los clientes en términos de gusto y precio.

## Estructura de la cualificación

### Resultados de aprendizaje

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

<b>Resultado de aprendizaje 1</b>	Comprender los principales factores de producción que afectan el estilo de un espirituoso.
<b>Resultado de aprendizaje 2</b>	Comprender cómo se producen y etiquetan los principales tipos de espirituosos y describir sus características fundamentales.
<b>Resultado de aprendizaje 3</b>	Comprender cómo se producen y etiquetan los principales tipos de espirituosos y vinos aromatizados y describir sus características fundamentales.
<b>Resultado de aprendizaje 4</b>	Conocer los principios utilizados para crear un cóctel equilibrado y nombrar algunas de las principales familias de cócteles.

### Requisitos de ingreso

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

Consulte la sección 1 del capítulo 5 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, por 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 demostrar 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 Espirituosos es de 26 horas. De este total de horas, 15 son GLH (y de las cuales, 1 hora se destina al examen) y 11 son de estudio personal.

### Vías de progresión recomendadas

Se recomienda poseer la Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET o un nivel de conocimiento equivalente para inscribirse en la Cualificación de Nivel 3 en Espirituosos WSET.

# 2

## Resultados de aprendizaje

### Resultado de aprendizaje 1

Comprender los principales factores de producción que afectan el estilo de un espirituoso.

#### Criterios de evaluación

1. Enumerar y exponer la finalidad de las cuatro etapas fundamentales de la producción de espirituosos.
2. Exponer lo que las materias primas proporcionan al productor de espirituosos.
3. Resumir el proceso de la fermentación alcohólica.
4. Nombrar y describir los aspectos comunes de la destilación.
5. Nombrar y describir las partes de un alambique, un proceso de doble destilación en alambique típico y los estilos de espirituosos producidos.
6. Nombrar y describir las partes de una columna de destilación, un proceso de destilación continua en columna típico y los estilos de espirituosos producidos.
7. Nombrar y describir las principales operaciones posdestilación y sus efectos en el estilo de un espirituoso.

#### Bloques

##### Bloque 1: Las cuatro etapas fundamentales de la producción

<b>Etapas fundamentales</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Procesamiento de la materia prima para crear un líquido azucarado</li> <li>2. Fermentación alcohólica para crear etanol y congéneres</li> <li>3. Destilación para seleccionar y concentrar etanol y determinados congéneres</li> <li>4. Operaciones posdestilación para ajustar el color, aroma, dulzor y grado alcohólico</li> </ol>
-----------------------------	---

##### Bloque 2: Materias primas

<b>Las materias primas proporcionan</b>	Hidratos de carbono, congéneres
<b>Tipos de hidratos de carbono</b>	<p>Azúcares fermentables</p> <p>Hidratos de carbono complejos que necesitan convertirse en azúcares fermentables – almidón y fructanos</p>

**Bloque 3: Fermentación alcohólica**

<b>Crear etanol</b>	Azúcar fermentable + levaduras → etanol + dióxido de carbono (CO <sub>2</sub> ) + calor
<b>Congéneres</b>	Alcoholes (metanol, aceites de fusel), ésteres
<b>Medir el etanol</b>	Alcohol por volumen (alc./vol.), US proof

**Bloque 4: Destilación**

<b>Aspectos comunes</b>	<b>Teoría de la destilación</b> – calentamiento, ebullición, vaporización (gotitas, gas), condensación, selección Reflujo y rectificación Relación entre rectificación e intensidad del aroma
-------------------------	---

**Bloque 5: Alambiques**

<b>Partes</b>	Fuente de calor (vapor, calor directo), caldera, cuello de cisne, capacete condensador, brazo <i>lyne</i> , condensador (de carcasa y tubos, de serpentín)
<b>Doble destilación en alambique típica</b>	<p><b>1.ª destilación</b> <b>Objetivo</b> – retirar parte del agua del líquido alcohólico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Destilación del líquido alcohólico obtenido por fermentación (alc. 10 % vol.)</li> <li>• Recolección de los vinos bajos (alc. 25 %–30 % vol.)</li> <li>• Descarte del residuo líquido</li> </ul> <p><b>2.ª destilación</b> <b>Objetivo</b> – seleccionar y concentrar las fracciones del Grupo 2 (etanol y fracciones con un punto de ebullición similar)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Destilación de los vinos bajos con las cabezas y las colas del lote anterior</li> <li>• Selección a lo largo del tiempo <ul style="list-style-type: none"> <li>– las cabezas primero (fracciones del Grupo 1 concentradas)</li> <li>– el corazón segundo (alc. 75 % vol., fracciones del Grupo 2 concentradas)</li> <li>– las colas al final (fracciones del Grupo 3 concentradas)</li> </ul> </li> <li>• Descarte del residuo líquido</li> </ul>
<b>Estilos de espirituosos producidos</b>	Intensidad del aroma media o pronunciada



## Bloque 6: Columnas de destilación

<b>Partes</b>	Fuente de calor (vapor), platos, bajante, campana de burbujeo
<b>Proceso de destilación continua en columna típico</b>	<p><b>Platos</b></p> <p><b>Objetivo</b> – maximizar el reflujo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La campana de burbujeo fuerza los vapores a pasar por el líquido que está en el plato</li> <li>• Los vapores se elevan del plato con una mayor concentración de fracciones más volátiles</li> <li>• El líquido cae del plato con una mayor concentración de fracciones menos volátiles</li> </ul> <hr/> <p><b>Destilación continua</b></p> <p><b>Objetivo</b> – gestionar el flujo de líquido y vapores en el destilador a fin de recolectar un espirituoso de forma continua</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El líquido alcohólico obtenido por fermentación precalentado entra en el destilador</li> <li>• Selección en el espacio <ul style="list-style-type: none"> <li>– cabezas de la parte superior del destilador (fracciones del Grupo 1 concentradas)</li> <li>– corazón de un plato próximo a la parte superior del destilador (fracciones del Grupo 2 concentradas)</li> <li>– colas de un plato de la parte inferior del destilador (fracciones del Grupo 3 concentradas)</li> <li>– residuo líquido de la base del destilador</li> </ul> </li> </ul>
<b>Estilos de espirituosos producidos</b>	Intensidad del aroma neutra a pronunciada

## Bloque 7: Operaciones posdestilación

<b>Envejecimiento en roble</b>	<p><b>Fundamentos</b></p> <p>Color y sabor, oxígeno y tiempo, evaporación y concentración, eliminación de asperezas</p> <hr/> <p><b>Elecciones fundamentales</b></p> <p>Edad del barril, contenido anterior (acabado), temperatura del almacén</p>
<b>Recipientes inertes</b>	Almacenamiento, envejecimiento, conservación
<b>Adición de sabores</b>	<p><b>Aromatizantes naturales (productos botánicos)</b></p> <p>Maceración (tintura), redestilación (redestilado), aromatizantes naturales comerciales</p> <hr/> <p><b>Otros aromatizantes</b></p>
<b>Elaboración de la mezcla</b>	Complejidad y constancia
<b>Acabado</b>	Adición de agua, adición de color (color caramelo, colorantes naturales, colorantes artificiales), adición de azúcar, filtración (filtración en frío, filtración con carbón activado)

## Resultado de aprendizaje 2

Comprender cómo se producen y etiquetan los principales tipos de espirituosos y describir sus características fundamentales.

### Criterios de evaluación

1. Identificar las materias primas utilizadas para producir los principales tipos de espirituosos.
2. Donde sea relevante, identificar los controles legales y las opciones de producción para los principales tipos de espirituosos.
3. Exponer el significado de los términos de etiquetado importantes que se usan en los principales tipos de espirituosos.
4. Describir las características fundamentales de los principales tipos de espirituosos.

### Bloques

#### Bloque 1: Espirituosos de fruta

##### Procesamiento de las materias primas

Uvas, orujo, manzanas, peras  
Riesgo de deterioro

**Uvas, manzanas, peras** – estrujado, prensado, fermentación  
**Orujo de uva blanca** – separación del orujo del jugo de uva, mezcla del orujo con agua, fermentación, destilación  
**Orujo de uva tinta** – separación del orujo del vino, alcohol en el orujo, destilación inmediata

#### Francia: Cognac

##### Controles legales y opciones de producción

Uvas cultivadas en un área específica de Francia (ugni blanc)  
Doble destilación en alambique (calor directo, condensador de serpentín)  
Mínimo de dos años de envejecimiento en barriles de roble  
Opciones para la elaboración de la mezcla (diferentes subregiones, gestión de la madera, edad)  
Opciones para el acabado (dulzor, color caramelo)

##### Términos de etiquetado

Grande Champagne, Petite Champagne, Fine Champagne, Borderies  
VS, VSOP, XO, Hors d'âge

#### Francia: Armagnac

##### Controles legales y opciones de producción

Uvas cultivadas en un área específica de Francia (ugni blanc, baco blanc, folle blanche)  
Destilación en columna de destilación continua corta, doble destilación en alambique (poco común)  
Mínimo de un año de envejecimiento en barriles de roble o tres meses en recipientes inertes  
Opciones para la elaboración de la mezcla (diferentes subregiones, gestión de la madera, edad)  
Opciones para el acabado (dulzor, color caramelo)

##### Términos de etiquetado

Bas-Armagnac, Ténarèze  
Blanche, VS, VSOP, XO, Hors d'âge, de añada

<b>Francia: Calvados</b>	
<b>Controles legales y opciones de producción</b>	Manzanas o peras cultivadas de un área específica de Francia Alambiques o columnas de destilación continua cortas Grandes recipientes de roble usado
<b>Chile y Perú: Pisco</b>	
<b>Controles legales y opciones de producción</b>	Variedades de uva aromáticas Normalmente, sin envejecimiento
<b>Italia: Grappa</b>	
<b>Controles legales y opciones de producción</b>	Orujo de uva blanca o tinta proveniente de Italia Sin envejecimiento, envejecimiento en recipientes inertes o barriles de madera
<b>Bloque 2: Whisky/whiskey</b>	
<b>Procesamiento de las materias primas</b>	Cebada (no malteada/malteada), centeno, trigo, maíz  <b>Del almidón al azúcar</b> Gránulos de almidón, desempaquetado (malteado o cocción), desenvolvimiento y disolución en agua (calor y agua), conversión en glucosa (enzimas)  <b>Procesos usados para convertir el almidón en azúcar</b> <b>Cebada</b> – malteado, molienda, mezcla con agua caliente, fermentación <b>Otros granos de cereales</b> – molienda, mezcla con agua, cocción, mezcla con cebada malteada y/o enzimas comerciales, fermentación
<b>EE. UU.</b>	
<b>Controles legales y opciones de producción</b>	<b>Bourbon</b> Elaborado en todo EE. UU., Kentucky es el principal centro de producción Mínimo de 51 % de maíz, cebada, trigo, centeno ( <i>mash bill</i> ) Levaduras seleccionadas Grado alcohólico de destilación bajo Envejecimiento en barriles nuevos de roble carbonizado Opciones para la elaboración de la mezcla ( <i>mash bill</i> , ubicación en el almacén, edad) Opciones para el acabado (el azúcar y el color caramelo no están permitidos)  <b>Tennessee Whiskey</b> Elaborado en Tennessee Mínimo de 51 % de maíz, cebada, trigo, centeno ( <i>mash bill</i> ) Levaduras seleccionadas Grado alcohólico de destilación bajo Lincoln County Process Envejecimiento en barriles nuevos de roble carbonizado  <b>Whiskey de centeno (rye whiskey)</b> Elaborado en todo EE. UU. Mínimo de 51 % de centeno, cebada, maíz, trigo ( <i>mash bill</i> ) Levaduras seleccionadas Grado alcohólico de destilación bajo Envejecimiento en barriles nuevos de roble carbonizado
<b>Términos de etiquetado comunes</b>	Straight, indicación de edad, Proof, Bottled in Bond Sour Mash, Single Barrel, Small Batch

Escocia	
<b>Controles legales y opciones de producción</b>	<p><b>Procesos de producción comunes</b> Se debe destilar y envejecer en Escocia Mínimo de tres años de envejecimiento en barriles de roble Se puede añadir color caramelo No se puede añadir azúcar</p> <hr/> <p><b>Single Malt Whisky</b> Se fermenta y destila en una sola destilería 100 % cebada malteada (turba, opcional) Destilación en alambique (diseño del destilador y reflujo) Barriles americanos usados, barriles de jerez usados, acabado en madera</p> <hr/> <p><b>Blended Scotch Whisky</b> Mezcla de al menos un Single Malt Whisky y al menos un Single Grain Whisky <b>Single Grain Whisky</b> – se fermenta y destila en una sola destilería, cebada malteada con maíz o trigo, destilación en columna a un grado alcohólico alto</p>
<b>Términos de etiquetado comunes</b>	Single, indicación de edad, Non-chill-filtered, Cask Strength Islay, Campbeltown, Highland, Speyside, Lowland
Otros países	
<b>Canadá</b>	Centeno, maíz Whisky base (maíz), whisky aromatizante (centeno)
<b>Irlanda</b>	Cebada no malteada Irish Blended Whiskey, Irish Malt Whiskey, Irish Pot Still Whiskey
<b>Japón</b>	
Bloque 3: Espirituosos de caña de azúcar	
<b>Procesamiento de la materia prima</b>	Caña de azúcar  <b>Jugo de caña de azúcar</b> – molienda de la caña de azúcar, fermentación <b>Jarabe de caña</b> – evaporación del agua del jugo de caña de azúcar, adición de agua, fermentación <b>Melaza</b> – evaporación del agua del jarabe de caña de azúcar, adición de agua, fermentación
<b>Opciones de producción</b>	Producción de alto contenido de ésteres durante la fermentación Destilación en columna de destilación, destilación en alambique, <i>marks</i> ligeros, <i>marks</i> pesados Sin envejecimiento, envejecimiento en roble (envejecimiento bajo condiciones tropicales, envejecimiento bajo condiciones continentales) Opciones para la elaboración de la mezcla ( <i>marks</i> , edad) Opciones para el acabado (color caramelo, filtración con carbón activado, azúcar)
<b>Caribe y Brasil</b>	<p><b>Caribe</b> <b>Regiones y países</b> – Martinica y Guadalupe (Rhum Agricole), Cuba, Puerto Rico, Jamaica, Barbados, Guyana, Venezuela, Colombia, Panamá, Nicaragua, Guatemala <b>Rones de mezcla</b> <b>Embotellados fuera de la destilería</b></p> <hr/> <p><b>Brasil</b> Cachaça</p>
<b>Términos de etiquetado</b>	Rhum Agricole, Cachaça Overproof

#### Bloque 4: Espirituosos de agave

<b>Procesamiento de la materia prima</b>	<p>Agave</p> <p><b>Métodos para convertir fructanos en azúcar</b></p> <p><b>Cocción y molienda</b> – cosecha, corte de la piña en trozos, cocción (al vapor, asada), molienda, enjuague con agua, fermentación</p> <p><b>Difusor</b> – cosecha, entrada de la piña entera en el difusor, salida de líquido con fructanos, cocción, fermentación</p>
<b>Controles legales y opciones de producción</b>	<p><b>Tequila</b></p> <p><i>Agave tequilana Weber</i> (var. <i>azul</i>), agave azul Agave cultivado en un área determinada, Jalisco</p> <p><b>Mezcal</b></p> <p>Se puede usar cualquier especie de agave, <i>Agave angustifolia Haw</i> (var. <i>espadín</i>), agave <i>espadín</i> Agave cultivado en un área determinada, Oaxaca</p>
<b>Términos de etiquetado comunes</b>	<p><b>Tequila</b></p> <p>Tequila, Tequila 100 % agave Blanco, Plata, Silver, Joven, Oro, Gold, Reposado, Añejo, Extra Añejo</p> <p><b>Mezcal</b></p> <p>Mezcal, Mezcal Artesanal, Mezcal Ancestral Blanco, Joven, Reposado, Añejo</p>

#### Bloque 5: Vodka

<b>Procesamiento de la materia prima</b>	<p>Cualquier materia prima de origen agrícola Materias primas tradicionales: cebada, trigo, centeno y patatas</p> <p><b>Métodos usados para convertir el almidón en azúcar</b></p> <p><b>Granos de cereales</b> – molienda, mezcla con agua, cocción, mezcla con enzimas comerciales o cebada malteada, fermentación</p> <p><b>Patatas</b> – molienda, cocción, mezcla con enzimas comerciales, fermentación</p>
<b>Controles legales y opciones de producción</b>	<p>Espirituoso destilado a un grado alcohólico de al menos alc. 95 % vol. (EE. UU.) o alc. 96 % vol. (UE) en columnas de destilación (espirituoso neutro)</p> <p>Opciones para el acabado (filtración con carbón activado, aditivos para vodka)</p>
<b>Principales estilos</b>	Neutro, con carácter
<b>Países con tradición de producción de vodka</b>	Polonia, Rusia, Suecia, Finlandia

## Resultado de aprendizaje 3

Comprender cómo se producen y etiquetan los principales tipos de espirituosos y vinos aromatizados y describir sus características fundamentales.

### Criterios de evaluación

1. Identificar los principales tipos de espirituosos y vinos aromatizados y describir sus características fundamentales.
2. Describir los procesos de producción utilizados para elaborar los principales tipos de espirituosos aromatizados y vinos aromatizados.
3. Exponer el significado de los términos de etiquetado más importantes de la ginebra.

### Bloques

#### Bloque 1: Aromatización y coloración de espirituosos

##### Opciones de producción

##### Aromatización

**Aromatizantes naturales/productos botánicos** – receta, maceración/tintura (tiempo, temperatura), redestilación/redestilado (los productos botánicos se destilan juntos/individualmente, maceración, infusión de vapor, cortes, al vacío), adición de aromatizantes naturales comerciales

**Otros** – se adicionan al espirituoso (composición en frío)

##### Coloración

**Colorantes naturales** – maceración en el espirituoso

**Colorantes artificiales** – adición al espirituoso

#### Bloque 2: Espirituosos aromatizados

##### Ron especiado

**Espirituoso base** – espirituosos de caña de azúcar

**Opciones de producción** – maceración, adición de aromatizantes naturales comerciales o de otros aromatizantes, color caramelo, azúcar

##### Vodka aromatizado

**Espirituoso base** – espirituoso neutro

**Opciones de producción** – maceración, redestilación, adición de aromatizantes naturales comerciales o de otros aromatizantes

##### Estilos

Tradicional, moderno

##### Ginebra

**Espirituoso base** – UE (espirituoso neutro), EE. UU. (cualquier espirituoso)

**Productos botánicos comunes** – enebro (sabor predominante), semillas de cilantro, cáscara de cítricos, raíz de angélica, raíz de lirio

**Opciones de producción** – redestilación, adición de aromatizantes naturales comerciales o de otros aromatizantes

##### Estilos

Con predominio de enebro, contemporáneo

##### Términos de etiquetado

**UE** – London Dry Gin, Distilled Gin

**EE. UU.** – Distilled Gin

**Otros** – Old Tom

<b>Espirituosos anisados</b>	<p><b>Espirituoso base</b> – espirituoso neutro</p> <p><b>Principales productos botánicos que contienen anetol</b> – anís, anís estrellado, hinojo</p> <p><b>Otros productos botánicos</b> – regaliz, ajeno</p> <p><b>Opciones de producción</b> – maceración, redestilación, coloración (natural, artificial), azúcar (opción dependiente de la legislación)</p> <hr/> <p><b>Estilos</b></p> <p>Pastís, absenta</p>
<b>Espirituosos amargos (amaro)</b>	<p><b>Espirituoso base</b> – espirituoso neutro</p> <p><b>Principales productos botánicos amargos</b> – quinina, genciana, naranja amarga, alcachofa</p> <p><b>Opciones de producción</b> – maceración (necesaria para extraer amargor), redestilación, coloración (natural, artificial), azúcar</p>
<b>Bitters para cócteles</b>	<p>Espirituosos de grado alcohólico alto, altamente concentrados e intensamente amargos</p> <p>Utilizados exclusivamente en cócteles</p>
<b>Licores</b>	<p><b>Espirituoso base</b> – neutro o con carácter</p> <p><b>Aromatizantes</b> – naturales u otros, crema</p> <p><b>Opciones de producción</b> – maceración, redestilación, adición de aromatizantes naturales comerciales o de otros aromatizantes, coloración (opcional), azúcar (niveles mínimos exigidos por ley)</p>
<b>Bloque 3: Vinos aromatizados</b>	
<b>Opciones de producción</b>	<p><b>Vino base</b> – no existen límites</p> <p><b>Aromatizantes</b> – no existen límites, productos botánicos amargos específicos (quinina, ajeno o genciana) exigidos para algunos tipos de vinos aromatizados, adición directa en el vino, redestilados, tinturas</p> <p><b>Dulzor</b> – normalmente añadido (azúcar, mistela)</p> <p><b>Alcohol destilado</b> – necesario (encabezado), normalmente espirituoso neutro</p> <p><b>Elaboración de la mezcla</b></p>
<b>Tipos de vinos aromatizados</b>	<p><b>Vermut</b></p> <p>Debe incluir ajeno</p> <p>El color del vermut tinto proviene del color caramelo</p> <hr/> <p><b>Quinquina/chinato</b></p> <p>Debe incluir quinina</p> <hr/> <p><b>Americano</b></p> <p>Debe incluir ajeno y genciana</p>

## Resultado de aprendizaje 4

Conocer los principios utilizados para crear un cóctel equilibrado y nombrar algunas de las principales familias de cócteles.

### Criterios de evaluación

1. Exponer los dos conjuntos de escalas utilizados para crear un cóctel equilibrado.
2. Nombrar cuatro principales familias de cócteles y algunos ejemplos de cada familia.

### Bloques

#### Bloque 1: Equilibrio

<b>Los dos conjuntos de escalas</b>	Fuerte vs. débil Amargo y/o ácido vs. dulce
-------------------------------------	--

#### Bloque 2: Familias de cócteles

<b>El spirit-forward cocktail</b>	Old fashioned, sazerac, rusty nail, manhattan, martini, negroni
<b>El short sour</b>	Pisco sour, whiskey sour, daiquiri, sidecar, margarita, clover club
<b>El highball</b>	Cuba libre, greyhound, horse's neck
<b>El long sour</b>	Tom collins, paloma, french 75, mojito



# 3

## Recomendaciones de espirituosos para catar

---

### **Espirituosos de fruta**

Tres cognacs (idealmente del mismo productor)

- VS
- VSOP
- XO

Elegir al menos dos de los siguientes:

- Armagnac
- Grappa
- Pisco

### **Whisky/whiskey**

EE. UU.

- Tennessee Whiskey
- Bourbon
- Whiskey de centeno (rye whiskey)

Escocia

- Dos Single Malt Scotch Whisky
- Blended Scotch Whisky

Al menos uno de los siguientes:

- Un segundo bourbon
- Un tercer Single Malt Scotch Whisky
- Whiskey irlandés
- Whisky canadiense
- Whisky japonés

### **Espirituosos de caña de azúcar**

- Un ron de melaza incoloro, de estilo ligero (p. ej. de Puerto Rico o Cuba)
- Un ron incoloro, con carácter (p. ej. de Jamaica, Martinica o Guadalupe)
- Dos rones envejecidos en roble que muestren características diferentes (uno de los cuales debe mostrar un carácter rancio)
- Ron económico con alto grado de coloración (p. ej. de marca blanca)

### **Tequila y mezcal**

Dos tequilas 100 % agave:

- *Blanco*
- *Reposado o Añejo*

Mezcal:

- Mezcal Artesanal *Blanco*

### **Vodka**

- Vodka de estilo neutro
- Dos vodkas con carácter

### **Espirituosos aromatizados y vermut**

- London Dry Gin clásica
- Ginebra de estilo contemporáneo u Old Tom
- Dos licores (p. ej. un licor simple y un licor complejo que tengan un ingrediente en común para poder compararlos)

Elegir dos de los siguientes:

- Una tercera ginebra
- Espirituoso aromatizado con anís
- Espirituoso amargo

Elegir uno de los siguientes:

- Vermut
- Quinquina/chinato
- Americano

# 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 Espirituosos WSET se evalúa mediante un examen teórico, a libro cerrado, que consiste en responder 50 preguntas de opción múltiple y 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 respuesta correcta 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 Espirituosos 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 (*Espirituosos: 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	15
2	23
3	8
4	4
<b>Total</b>	<b>50 puntos</b>

# 5

## 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 Espirituosos 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 Espirituosos 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 Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET se evaluará mediante un examen teórico, a libro cerrado, que consiste en 50 preguntas de opción múltiple y que debe 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 enviará 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 enviará por correo las cartas con la nota del examen y los títulos de los aspirantes al APP, quien será responsable de hacer llegar estos documentos a sus aspirantes.

**2.3** Los resultados se clasifican de la siguiente forma:

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

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

**2.4** Si bien la WSET normalmente no realiza cambios en los algoritmos de calificación o en los valores mínimos de las notas, puede haber circunstancias en las que sea necesario hacerlo para asegurar el mantenimiento de los estándares a lo largo del tiempo.

## 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 el examen 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 del 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 al examen 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 calificaciones 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 cumplimentado 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](mailto: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.

# 6

## Cualificaciones de la WSET

---

La WSET dispone de toda una gama de cualificaciones en vinos y espirituosos, así como en sake. 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](http://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.

La WSET 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 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](mailto: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](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

**Número 2**