

WSET® Nivel 3 en Vinos

Online 2026

Fechas y horario de clases en directo por Zoom:

Viernes, 20 Febrero	18h-19h
Viernes, 27 Febrero	16h-18h y 18h30-20h
Viernes, 6 Marzo	16h-18h y 18h30-20h
Viernes, 13 Marzo	16h-17h30 y 18h-19h30
Viernes, 20 Marzo	16h-17h30 y 18h-19h30
Viernes, 27 Marzo	16h-17h30 y 18h-19h30
Viernes, 10 Abril	16h-17h30 y 18h-19h30
Viernes, 17 Abril	16h-17h30 y 18h-19h30

Fecha y horario de la clase presencial en The Wine Studio:

Viernes, 24 Abril 16h-20h

Simulacro de examen de cata y repaso de las respuestas a la práctica del examen teórico. Sesión de espumosos.

Examen (presencial en The Wine Studio)

Sábado, 25 Abril 11h-14h

Referencia del curso

Madrid OL3W260220

Precio*

1.672 € (21% IVA incluido)

Fecha límite de inscripción

Viernes, 30 de Enero de 2026

Programa

WSET®
Nivel 3
en Vinos

Día 0	Sesión 0	Introducción al Curso
Día 1	Sesión 1	Introducción a la Técnica Sistemática de Cata del WSET® Nivel 3 en Vinos
	Sesión 2	Factores Naturales y la Influencia Humana en el Viñedo
Día 2	Sesión 3	Factores Humanos en la Bodega que afectan el Estilo, la Calidad y el Precio del Vino
	Sesión 4	Vinos de Alemania, Alsacia, Austria y la Región de Tokaj
Día 3	Sesión 5	Borgoña
	Sesión 6	Burdeos y Sudoeste de Francia
Día 4	Sesión 7	El Valle del Loira, Ródano y Sur de Francia
	Sesión 8	Italia
Día 5	Sesión 9	Presentación sobre la evaluación del examen teórico
	Sesión 10	España, Portugal y Grecia
Día 6	Sesión 11	Introducción al Nuevo Mundo y América del Norte
	Sesión 12	América del Sur y Sudáfrica
Día 7	Sesión 13	Australia y Nueva Zelanda
	Sesión 14	Vinos Generosos del Mundo
Día 8	Sesión 15	<i>Vinos Espumosos del Mundo*</i>
	Sesión 16	<i>Simulación de examen de cata y repaso de las respuestas del examen teórico**</i>

* Sesión presencial

** Sesión diseñada por The Wine Studio

Información Práctica

WSET®
Nivel 3
en Vinos

A QUIÉN VA DIRIGIDO EL CURSO

- Se recomienda haber aprobado el nivel 2 del WSET antes de abordar este nivel avanzado. En su defecto, contar con un conocimiento equivalente. En caso de duda, contacte con nosotros para poder evaluar este punto mediante un test de nivel.
- Profesionales del sector del vino y los que tienen una proyección internacional y desean acceder a una titulación reconocida en todo el mundo.
- Aficionados que desean ampliar significativamente su conocimiento de forma ordenada y disfrutar catando ejemplos característicos de los principales vinos.
- Profesionales de otras áreas que necesitan ampliar sus conocimientos sobre vinos debido a su actividad profesional o bien porque desean redirigir su carrera.

MATRÍCULA Y CONDICIONES

Las matrículas se realizarán a través de www.thewinestudio.es, donde también se encuentran las condiciones particulares de matriculación, cancelación y reembolso, así como la normativa de exámenes. Una vez realizada la matrícula se enviará al alumno su material de estudio por mensajería.

EXAMEN

El examen del WSET Nivel 3 en Vinos es presencial y se realizará en la sede de The Wine Studio, en Madrid. Para obtener el título “WSET Nivel 3 en Vinos”, los candidatos deben aprobar las siguientes pruebas:

- Un examen tipo test de 50 preguntas.
 - 4 preguntas de desarrollo.
 - Cata a ciegas de 2 vinos, siguiendo La Técnica Sistemática de Cata WSET®
- Los exámenes llegan desde el WSET en Londres y, una vez completados, son re-enviados allí para su corrección. El alumno debe contestar correctamente el 55% de las preguntas para obtener el certificado correspondiente.

Información Práctica

WSET®
Nivel 3
en Vinos

OPCIONES DE IDIOMA

The Wine Studio ofrece cursos en español e inglés. En cualquier caso, los alumnos pueden pedir el material de estudio y examinarse en el idioma que prefieran. Por ejemplo, un alumno puede asistir a un curso en inglés para ampliar su vocabulario, pero estudiar fuera de clase con los materiales en español y examinarse en español o en el idioma de su elección. Para examinarse en otro idioma es necesario comunicarlo a The Wine Studio con un mes de antelación a la fecha del examen. Para recibir el material de estudio en otro idioma también es necesario indicarlo a la hora de realizar la matrícula en el curso correspondiente. Por último, el candidato debe tener en cuenta que, en caso de tener que recuperar un examen suspenso, no se podrá cambiar el idioma elegido.

BONIFICACIONES

Todos los cursos del WSET cumplen las condiciones exigidas por Fundae (Fundación Estatal para la formación en el empleo).

OBJETIVOS DEL CURSO

- Explicar los factores clave que influyen en la producción de los principales vinos del mundo y cómo estos influyen en su estilo, calidad y precio.
- Describir detalladamente las características de los principales vinos del mundo y su importancia comercial en el mercado.
- Utilizando la Técnica Sistemática de Cata WSET®, realizar evaluaciones profesionales de vinos en lo que respecta a su calidad y valor comercial y aplicar esta competencia a su profesión. La cata es una parte fundamental del curso.
- Proporcionar información relevante y relacionarse con todo tipo de interlocutores en el sector del vino.

Información Práctica

WSET®
Nivel 3
en Vinos

TRABAJO INDIVIDUAL

Recomendamos a nuestros alumnos, que dediquen al menos 100 horas de estudio a la preparación de este examen, como trabajo individual fuera de clase.

TITULACIÓN

Los candidatos que aprueben el examen obtendrán la cualificación “WSET Level 3 Award in Wines”, lo que les da derecho a utilizar el logo y título “WSET certified Level 3 in Wines”.

El “WSET Level 3 Award in Wines” es obligatorio para acceder al WSET Level 4 Diploma in Wines. A su vez, el Diploma se considera internacionalmente como el portal de entrada a la titulación de Master of Wine.

ESPECIFICACIÓN

Recomendamos consultar las [especificaciones](#) del curso que se encuentra en nuestra web.

Metodología

WSET®
Nivel 3
en Vinos

LA PLATAFORMA

Utilizaremos la plataforma zoom.us para las clases virtuales en directo. Las clases quedarán grabadas y serán accesibles a través de la zona privada de nuestra página web. También utilizaremos el correo electrónico para el envío de tareas.

DINÁMICA DE TRABAJO

- **MUY IMPORTANTE!** Esperamos que los alumnos preparen el contenido de cada día por su cuenta, antes de las sesiones. Las clases no son una masterclass sino que son encuentros muy activos en los que iremos realizando actividades relacionadas con los contenidos, alternándolas con algunas explicaciones. En todas las sesiones, tanto virtuales como presenciales, los alumnos tendrán la posibilidad de intervenir, hacer comentarios y preguntas o resolver dudas.
- A través de la guía del curso, indicaremos a los alumnos el material que deben preparar antes de cada día de clase. Esas tareas serán las siguientes:
 - Preguntas de repaso
 - Lectura para la semana siguiente
- Ofrecemos la opción de celebrar tutorías individuales para resolver dudas. Estas tutorías se pueden celebrar vía Zoom, Skype o por teléfono.

LAS CATAS

A lo largo del curso, se catarán 64 vinos internacionales. The Wine Studio hará llegar a los alumnos un pack de muestras de vinos para catar, que contiene los vinos recomendados para el curso. Cada muestra tiene 45 ml de capacidad. Esto nos permite ofrecer una experiencia cercana a la del curso presencial, ya que los alumnos y los profesores del curso estarán catando los mismos vinos a lo largo del curso.

Las muestras se preparan mediante un vaciado de las botellas originales bajo presión y un embotellado en atmósfera inerte. Finalmente, las muestras se cierran con un tapón de chapa. Los vinos tienen una vida útil recomendada de tres meses.



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

Contacto



Coordinación y Temas Académicos

NYGIL MURRELL

nygil@thewinestudio.es

+34 620 883 900

Administración

YOLANDA PÉREZ

administracion@thewinestudio.es

+34 689 695 880

THE WINE STUDIO

C/ Jorge Juan, 31 1º Izda. Exterior

Madrid 28001

www.thewinestudio.es