

## WSET® Nivel 3 en Vinos Presencial 2026

### Fechas y horario de clases:

|                                    |           |            |
|------------------------------------|-----------|------------|
| Día 1 - Miércoles, 9 de septiembre | 18h-19h   | Online     |
| Día 2 - Lunes, 14 de septiembre    | 15h-20h   | Presencial |
| Día 3 - Lunes, 21 de septiembre    | 17h-19h   | Online     |
| Día 4 - Lunes, 28 de septiembre    | 17h-19h   | Online     |
| Día 5 - Lunes, 5 de octubre        | 15h-20h   | Presencial |
| Día 6 - Martes, 13 de octubre      | 15h-20h   | Presencial |
| Día 7 - Lunes, 19 de octubre       | 17h-18h30 | Online     |
| Día 8 - Lunes, 26 de octubre       | 15h-20h   | Presencial |
| Día 9 - Martes, 3 de noviembre     | 15h-20h   | Presencial |
| Día 10 - Martes, 10 de noviembre   | 15h-20h   | Presencial |
| Día 11 - Lunes, 16 de noviembre    | 15h-20h   | Presencial |

### Examen (presencial)

Lunes, 23 de noviembre de 15h-18h, en The Wine Studio.

### Referencia del curso

Madrid 3W260915

### Precio\*

1.672 € (21% IVA incluido)

### Fecha límite de inscripción

Lunes, 31 de agosto de 2026

# Programa

**WSET®**  
**Nivel 3**  
en Vinos

|               |                                      |   |
|---------------|--------------------------------------|---|
| <b>Día 1</b>  | <b>Sesión 1</b>                      | <i>Introducción al Curso. Sesión informativa*</i>   |
| <b>Día 2</b>  | <b>Sesión 2</b>                      | Introducción a la Técnica Sistemática de Cata®<br>Nivel 3 WSET  |
| <b>Día 3</b>  | <b>Sesión 3</b>                      | <i>Factores Naturales y la Influencia Humana en el Viñedo*</i>  |
| <b>Día 4</b>  | <b>Sesión 4</b>                      | <i>Factores Humanos en la Bodega que Afectan el Estilo, la Calidad y el Precio del Vino*</i>            |
| <b>Día 5</b>  | <b>Sesión 5</b><br><b>Sesión 6</b>   | Vinos de Alemania, Alsacia, Austria y la Región de Tokaj<br>Borgoña                                     |
| <b>Día 6</b>  | <b>Sesión 7</b><br><b>Sesión 8</b>   | Burdeos y Sudoeste de Francia<br>El Valle del Loira, Ródano y Sur de Francia                            |
| <b>Día 7</b>  | <b>Sesión 9</b>                      | <i>Sesión de preparación para el examen teórico**</i>   |
| <b>Día 8</b>  | <b>Sesión 10</b><br><b>Sesión 11</b> | Italia<br>España, Portugal y Grecia   |
| <b>Día 9</b>  | <b>Sesión 12</b><br><b>Sesión 13</b> | Introducción al Nuevo Mundo y América del Norte<br>América del Sur y Sudáfrica                          |
| <b>Día 10</b> | <b>Sesión 14</b><br><b>Sesión 15</b> | Australia y Nueva Zelanda<br>Simulación de examen de cata y repaso de las respuestas del examen teórico |
| <b>Día 11</b> | <b>Sesión 16</b><br><b>Sesión 17</b> | Vinos Espumosos del Mundo<br>Vinos Generosos del Mundo  |

*\*Sesión online*

*\*\*La sesión de preparación para el examen ha sido 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](http://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 online quedarán grabadas y serán accesibles a través de la zona privada de nuestra página web.

## 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.

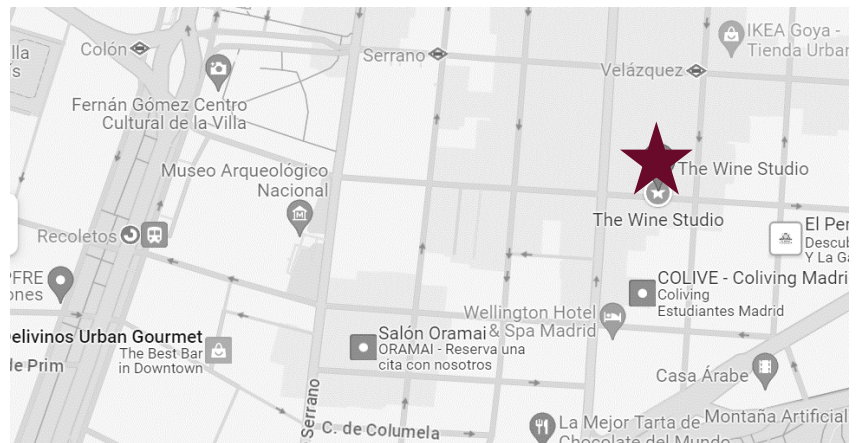
## LAS CATAS

A lo largo del curso, se catarán 65 vinos internacionales. Todos los vinos se catarán de manera presencial, junto con los tutores en la sede de The Wine Studio, en Madrid.



**WSET**  
APPROVED  
PROGRAMME PROVIDER

# Contacto



## Coordinación y Temas Académicos

**NYGIL MURRELL**

[nygil@thewinestudio.es](mailto:nygil@thewinestudio.es)

+34 620 883 900

## Administración

**YOLANDA PÉREZ**

[administracion@thewinestudio.es](mailto:administracion@thewinestudio.es)

+34 689 695 880

## THE WINE STUDIO

C/ Jorge Juan, 31 1º Izda. Exterior

Madrid 28001

[www.thewinestudio.es](http://www.thewinestudio.es)