



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

**WSET® Nivel 1 en Vinos
Madrid 2020**

**the
wine
studio**

Fechas y horario	Localización
Viernes, 27 de Marzo, 16:00-19:30	THE WINE STUDIO
Sábado, 28 de Marzo, 10:00-14:00 (Examen, 28 de Marzo)	C/ Marqués de la Ensenada, 16 Planta 2ª Puerta 218 28004 Madrid
Idioma	Precio*
Español	272,25€ (21% IVA incluido)
Referencia del curso	Fecha límite inscripción
Madrid 1W200327	Viernes, 28 de Febrero de 2.020

*El precio incluye: material de estudio del WSET, gastos administrativos y derechos de examen (1 convocatoria).

Contenido

1.



WSET® NIVEL 1 EN VINOS

FUNDAMENTOS DE LA ELABORACIÓN DE VINOS. VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Las partes de la uva y su composición
El ciclo anual de la vid
Los climas en los que se cultiva la vid y cómo afectan al vino
Fermentación alcohólica
El proceso de elaboración del vino

ESTILOS DE VINOS, PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA, VINOS INTERNACIONALES

Vinos tranquilos, espumosos y generosos
Estilos de vinos según sus características
Variedades de uva blanca: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling
Variedades de uva tinta: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah/Shiraz

Vinos internacionales de referencia: Sancerre, Chablis, Borgoña, Burdeos, Champagne, Sauternes, Rosados, Beaujolais, Côtes du Rhône, Chianti, Rioja, Châteauneuf-du-Pape, Prosecco, Cava, Jerez, Oporto

ALMACENAMIENTO Y SERVICIO DEL VINO

Condiciones de almacenamiento
Temperaturas de servicio
Copas

LA COMIDA Y EL VINO

La influencia del dulzor, acidez, sal, umami, grasa, intensidad, picante, etc en el vino

LA CATA DE VINOS

Ejercicios de cata con 11 vinos internacionales

2. Información práctica

A QUIÉN VA DIRIGIDO EL CURSO

Originalmente, este título fue creado para capacitar al personal de atención al cliente del sector de la hostelería y las tiendas especializadas. Con el tiempo, se transformó en un curso de interés universal, que brinda un conocimiento básico del vino tanto a quienes comienzan a trabajar en el sector como al consumidor interesado en el tema. Se trata de un curso muy práctico y ameno que desde el primer momento se aproxima al vino desde un punto de vista internacional.

EXAMEN

Para obtener el título “WSET Nivel 1 en Vino”, los candidatos deben aprobar un examen tipo test de 30 preguntas que se realizará al final del curso. Los candidatos tendrán 45 minutos para completar el examen.

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 70% de las preguntas para obtener el certificado correspondiente.

PROFESORADO

El curso siempre será impartido por el equipo de The Wine Studio, compuesto por profesionales del vino acreditados por el WSET y dirigidos por Elisa Errea.

MATRÍCULA Y CONDICIONES

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

BONIFICACIONES

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

3.

Horario



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

WSET® Nivel 1 en Vinos **Madrid 2019**

Día 1

Sesion 1: Principales Tipos y Estilos de Vinos

Sesion 2: Almacenaje del Vino

Sesion 3: Servicio del Vino

Sesion 5: El Consumo Responsable del Vino

Día 2

Sesion 4: El Vino y Comida

Ejercicio Práctico

Repaso de Contenidos

Preparación para el examen

**the
wine
studio**



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

Temas Académicos y Dirección

Elisa Errea

elisa.errea@thewinestudio.es

+34 619 056 084

Coordinación y temas académicos

Nygil Murrell

nygil@thewinestudio.es

+34 620 88 39 00

Temas Administrativos

Yolanda Pérez

administracion@thewinestudio.es

+34 619 287 742



THE WINE STUDIO



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

C/ Marqués de la Ensenada 16 Planta 2ª Puerta 218
Madrid 28004

www.thewinestudio.es