



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

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

**the**  
**wine**  
**studio**

<b>Fechas y horario</b>	<b>Localización</b>
Viernes, 17 de Enero, 16:00-19:30	<b>THE WINE STUDIO</b>
Sábado, 18 de Enero, 10:00-14:00 (Examen, 18 de Enero)	C/ Marqués de la Ensenada, 16 Planta 2ª Puerta 218 28004 Madrid
<b>Idioma</b>	<b>Precio*</b>
Español	272,25€ (21% IVA incluido)
<b>Referencia del curso</b>	<b>Fecha límite inscripción</b>
Madrid 1W200117	Viernes, 27 de Diciembre de 2.019

\*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](http://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](mailto:elisa.errea@thewinestudio.es)

+34 619 056 084

## Coordinación y temas académicos

**Nygil Murrell**

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

+34 620 88 39 00

## Temas Administrativos

**Yolanda Pérez**

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

+34 619 287 742



**THE WINE STUDIO**



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

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