

# WSET® Nivel 3 en Vinos Online 2020

## Fechas y horario de clases en directo:

Viernes, 29 de Mayo	16h-17h30 - Descanso - 18h-19h30
Viernes, 5 de Junio	16h-17h30 - Descanso - 18h-19h30
Viernes, 12 de Junio	16h-17h30 - Descanso - 18h-19h30
Viernes, 19 de Junio	16h-17h30 - Descanso - 18h-19h30
Viernes, 26 de Junio	16h-17h30 - Descanso - 18h-19h30
Viernes, 3 de Julio	16h-17h30 - Descanso - 18h-19h30
Viernes, 10 de Julio	16h-17h30 - Descanso - 18h-19h30

## Clase de repaso y preparación para el examen. Cata de espumosos:

Jueves, 3 de Septiembre 16h-20h, en The Wine Studio. Madrid

## Examen (presencial)

Viernes, 4 de Septiembre 16h-19h, en The Wine Studio.

## Referencia del curso

Madrid OL3W200529

## Precio\*

1.220€ (21% IVA incluido)

**Promoción online 10% 1.098€**

## Fecha límite de inscripción

Lunes, 18 de Mayo de 2.020

# 1. Contenidos

## WSET® NIVEL 3 EN VINOS

### UNIDAD 1. LA TEORÍA DE LOS VINOS DEL MUNDO

#### 1. FACTORES CLAVE

- Factores naturales en la viña que influyen en el estilo, la calidad y el precio
- Factores humanos en la viña que influyen en el estilo, la calidad y el precio
- Factores humanos en la bodega que influyen en el estilo, la calidad y el precio

#### 2. VINOS TRANQUILOS INTERNACIONALES

- FRANCIA: Burdeos, Suroeste, Borgoña, Alsacia, Loira, Ródano, Languedoc-Roussillon, Provenza
- ALEMANIA: Mosel, Nahe, Rheingau, Rheinhessen, Pfalz, Baden, Franken
- AUSTRIA: Baja Austria (Wachau), Burgenland
- HUNGRÍA: Tokaj
- GRECIA: Naoussa, Nemea, Santorini
- ITALIA: Piamonte, Trentino- Alto-Adige, Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Campania, Puglia, Basilicata, Sicilia
- ESPAÑA: Rioja, Navarra, Cariñena, Calatayud, Penedés, Priorat, Rueda, Ribera del Duero, Toro, Rías Baixas, Bierzo, Valencia, Jumilla, Yecla, La Mancha, Valdepeñas
- PORTUGAL: Douro, Vinho Verde, Bairrada, Dão, Alentejo, Vinho Regional Alentejano
- EEUU: California (Napa Valley, Sonoma County, Mendocino County, Central Valley, Central Coast), Oregon, Washington, New York
- CANADÁ: Niagara Peninsula, Okanagan Valley
- CHILE: Limari, Elqui, Aconcagua, Casablanca, San Antonio (Leyda), Maipo, Colchagua, Cachapoal, Maule
- ARGENTINA: Salta, La Rioja, San Juan, Mendoza, Patagonia
- SUDÁFRICA: Western Cape, Stellenbosch, Paarl, Constantia, Durbanville, Swartland, Breede River Valley, Walker Bay, Elim, Elgin
- AUSTRALIA: South Australia, Victoria, New South Wales, Tasmania, Western Australia
- NUEVA ZELANDA: Gisborne, Hawke's Bay, Martinborough, Marlborough, Nelson, Canterbury, Central Otago

#### 3. VINOS ESPUMOSOS INTERNACIONALES

- FRANCIA: Champagne, Crémant: Alsace, Bourgogne, Loire (Saumur, Vouvray)
- ESPAÑA: Cava
- ITALIA: Asti, Prosecco
- ALEMANIA: Sekt
- NUEVO MUNDO: Australia, California, Nueva Zelanda, Sudáfrica

#### 4. VINOS GENEROSOS INTERNACIONALES

- PORTUGAL: Oporto
- ESPAÑA: Jerez
- FRANCIA: Muscat de Beaumes-de-Venise
- AUSTRALIA: Rutherglen

#### 5. INFORMACIÓN Y SERVICIO A CLIENTES Y PERSONAL

- Recomendaciones de vinos.
- Defectos más comunes
- Armonización de Vino y Comida
- Cuestiones Sociales y de Salud. Consumo responsable

# 1. Contenidos

## UNIDAD 2. CATA DE VINOS ANALÍTICA: ENFOQUE SISTEMÁTICO DE LA CATA DEL NIVEL 3 DEL WSET

### BURDEOS

Bordeaux AC genérico  
Médoc o Haut-Médoc Cru Classé  
Saint-Émilion Grand Cru o Pomerol  
Blanco Seco Bordeaux AC, Graves, o Pessac-Léognan  
Blanco Dulce Sauternes o Barsac

### BORGOÑA

Beaujolais y Beaujolais Villages o Cru  
Bourgogne Rouge AC genérico  
la Côte d'Or (Commune o Premier Cru)  
Chablis (Commune o Premier Cru)  
Chassagne-Montrachet, Meursault, o Puligny-Montrachet

### VALLE DEL RÓDANO

Côtes du Rhône o Côtes du Rhône Villages  
Châteauneuf-du-Pape o Gigondas  
Syrah del Norte de Ródano

### SUR DE FRANCIA

Languedoc, Corbières, Fitou, o Minervois

### VALLE DE LOIRA

Vouvray Sec o Savennières  
Pouilly-Fumé o Sancerre

### ALSACIA

Riesling, Gewurztraminer, o Pinot Gris

### ALEMANIA

Riesling Kabinett, Spätlese, o Auslese  
Riesling seco VDP

### AUSTRIA

Grüner Veltliner

### HUNGRÍA

Tokaji Aszú

### ITALIA

Barolo o Barbaresco  
Valpolicella o Amarone della Valpolicella  
Veneto Pinot Grigio  
Chianti Classico Riserva o Brunello di Montalcino  
Vino Tinto del Sur de Italia

### ESPAÑA

Priorat  
Ribera del Duero  
Rioja Reserva o Gran Reserva  
Blanco Rías Baixas o Rueda

### PORTUGAL

Vino Tinto del Douro, Dão, o Alentejo

### SUDÁFRICA

Pinotage  
Chenin Blanc

### AUSTRALIA

Shiraz de Barossa  
Cabernet Sauvignon de Coonawarra  
Marca económica de gran volumen  
Chardonnay fermentado en barrica  
Riesling de Clare Valley o de Eden Valley  
Semillon de Hunter Valley

### NUEVA ZELANDA

Pinot Noir  
Marlborough Sauvignon Blanc

### ESTADOS UNIDOS

Cabernet Sauvignon de Napa  
Pinot Noir de Sonoma Coast, Carneros, Russian River, o Oregon  
Zinfandel de California  
Chardonnay fermentado en barrica

### CHILE

Carmenère

### ARGENTINA

Malbec  
Torrontés

### ESPUMOSOS

Champagne sin añada (Non-vintage)  
Asti  
Prosecco  
Cava  
Vino espumoso de método tradicional del Nuevo Mundo

### GENEROSOS

Fino o Manzanilla  
Amontillado Seco u Oloroso Seco  
Oporto LBV  
Oporto Tawny con indicación de edad

# 2. Información práctica

## 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.
- Es una titulación perfecta para aquellos profesionales del sector del vino que necesiten afianzar sus conocimientos y competencias de manera estructurada.
- 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.

## 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 cortas de desarrollo.
- Cata a ciegas de 2 vinos, siguiendo el Enfoque Sistemático de la cata del WSET®

## 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. Guía del alumno

## OBJETIVOS DEL CURSO

Al completar sus estudios, el aspirante será capaz de:

- 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. A lo largo del curso, se catarán más que 70 vinos internacionales.
- Identificar los principios de la armonización de vino y comida aplicables a los principales estilos de vino disponibles.
- Exponer las cuestiones legales, sociales, de salud y de seguridad relacionadas con el consumo de vinos.
- Proporcionar información relevante y relacionarse con todo tipo de interlocutores en el sector del vino.

## 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 la especificación del curso que se puede consultar en nuestra web.

## 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

# 4. Metodología

## LA PLATAFORMA:

Utilizaremos la plataforma zoom.us para las clases virtuales en directo y el correo electrónico para el envío de tareas y tests de evaluación semanales.

## LA METODOLOGÍA:

Celebraremos sesiones semanales de videoconferencia algo más cortas que las clases presenciales. Creemos que las clases online fatigan mucho más que “el directo”, así que cada día de curso haremos 2 sesiones de 1h30 de clase en directo, con un descanso de 30´entre una sesión y otra. Además, siempre que sea posible, cambiaremos de profesor en las dos sesiones. En estas sesiones virtuales los alumnos tendrán la posibilidad de intervenir, hacer comentarios y preguntas o resolver dudas.

- Antes de la sesión, indicaremos a los alumnos el material que deben leer antes de cada día de clase.
- Una vez celebrada la sesión, enviaremos trabajo para la semana siguiente. Esas tareas serán las siguientes:
  - Cata y descripción de los vinos usando el Enfoque Sistemático de la Cata del WSET Nivel 3 en Vinos
  - Preguntas de repaso, tanto tipo test como preguntas abiertas
  - Lectura para la semana siguiente.
- Ofreceremos la opción de celebrar tutorías individuales para resolver dudas. Estas tutorías se pueden celebrar vía Zoom, Skype o por teléfono.

## LAS CATAS:

The Wine Studio hará llegar a los alumnos un pack de muestras de vinos para catar, que contiene los 72 vinos recomendados para el curso. Cada muestra tiene 20cc de capacidad. Esto nos permite ofrecer una experiencia cercana a la del curso presencial, ya que los alumnos y los profesores del curso estarían catando los mismos vinos a lo largo del curso. En el curso online, los profesores cataremos simultáneamente con los alumnos en las sesiones del curso: Algunos vinos se catarán en las sesiones y los participantes catarán el resto de manera individual y mandarán las notas de cata a los profesores semanalmente para su corrección.



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 rosca. Los vinos tienen una vida útil recomendada de dos meses.

**the  
wine  
studio**

**WSET**  
APPROVED  
PROGRAMME PROVIDER

# 5. Programa

## WSET® Nivel 3 en Vinos Madrid 2019



### Día 1

Sesión 1

Introducción al Curso y 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 la Calidad y el Precio del Vino

Estilo,

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

España, Portugal y Grecia

Sesión 10

Introducción al Nuevo Mundo y América del Norte

### Día 6

Sesión 11

América del Sur y Sudáfrica

Sesión 12

Australia y Nueva Zelanda

### Día 7

Sesión 13

Vinos Espumosos del Mundo

Sesión 14

Vinos Generosos del Mundo

### Día 8

Sesión 15

*Sesión Presencial*

Cata de espumosos. Preparación para el examen\*

## 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



Contacto

**THE WINE STUDIO**



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

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