

WSET® Nivel 1 en Vinos online Online 2021

Fechas y horario de clases en directo:

Miércoles, 3 de Marzo 16h-17h30 - Descanso - 18h-19h30

Miércoles, 10 de Marzo 16h-17h30 - Descanso - 18h-19h30

Examen: Los exámenes del WSET siempre son presenciales. Consulta las fechas disponibles, en nuestro calendario de exámenes del Nivel 1. Ante las actuales circunstancias, se mantendrá la fecha, siempre que las condiciones lo permitan.

Precio* 272,25 € (21% IVA incluido)

Referencia del curso

Fecha límite de inscripción

OL1W210303

Miércoles, 10 de febrero de 2.021

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

1. Contenidos

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: 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 10 vinos internacionales: Shiraz de Australia, White Zinfandel de California, Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda, Chardonnay de Chile, Pinot Grigio de Italia, Beaujolais, Chianti, Riesling de Alemania, Pinot Noir de Chile, Burdeos tinto.

2. Programa

WSET® Nivel 1 en Vinos

Online 2021

Día 1

- ¿Qué es el vino?
- Cultivo de la uva
- Elaboración del vino
- Tipos y estilos de vino
- Cata de vino

Día 2

- Principales variedades de uva
- Ejemplos de vinos
- Almacenamiento y servicio
- Armonización de vino y comida
- Cata de vino
- Repaso de contenidos

3. 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 (libros y muestras de cata) por mensajería.

BONIFICACIONES

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

4. Metodología

LA PLATAFORMA:

Utilizaremos la plataforma zoom.us para las clases virtuales en directo.

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. En estas sesiones virtuales los alumnos tendrán la posibilidad de intervenir, hacer comentarios y preguntas o resolver dudas.

- Antes del primer día del curso, es importante que los alumnos hayan leído todo el guía de estudio.
- Una vez celebrada la sesión, enviaremos preguntas de repaso 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 10 vinos recomendados para el curso. Cada muestra tiene 20ml 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.



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

