

## WSET® Nivel 1 en Vinos online Semipresencial 2023

### Fechas y horario de clases

Online:

Sábado, 28 de Enero de 11h - 13h30

Presencial:

Sábado, 4 de Febrero de 9h - 13h

Examen: Sábado, 4 de Febrero a las 13h30

**Precio\***

285,00 € (21% IVA incluido)

**Referencia del curso**

SP 1W230128

**Fecha límite de inscripción**

Sábado, 14 de enero de 2023

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

# Programa

- **¿Qué es el vino?**
  - 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
- **Tipos y estilos de vino**
  - Vinos tranquilos, espumosos y generosos
  - Estilos de vinos según sus características
- **Introducción a la cata de vino**
  - Ejercicios de cata con 10 vinos elaborados a partir de las variedades y regiones vinícolas que forman parte del temario.
- **Principales variedades de uva**
  - Uva blanca: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling
  - Uva tinta: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah/Shiraz
- **Vinos internacionales clásicos**
  - Sancerre, Chablis, Borgoña, Burdeos, Champagne, Sauternes, Rosados, Beaujolais, Côtes du Rhône, Chianti, Rioja, Châteauneuf-du-Pape, Prosecco, Cava, Jerez, Oporto
- **Almacenamiento y servicio :**
  - Condiciones de almacenamiento
  - Temperaturas de servicio
  - Copas
- **Armonización de vino y comida:**
  - La influencia del dulzor, acidez, sal, umami, grasa, intensidad, picante, etc en el vino
- **Cata de vino**
- **Repaso de contenidos**

# 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.

## 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 (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).



## **Temas Académicos y Dirección**

**Elisa Errea**

elisa.errea@thewinestudio.es

+34 619 056 084

## **Coordinación y Temas Académicos**

**Nygil Murrell**

nygil@thewinestudio.es

+34 620 883 900

## **Temas Administrativos**

**Yolanda Pérez**

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)