



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# WSET® Nivel 1 en Vinos online Semipresencial 2023

**the  
wine  
studio**  
*10 years  
of wine*

## Fechas y horario de clases

Online:

Viernes, 15 Diciembre de 16h - 18h30

Presencial:

Viernes, 22 Diciembre de 15h - 19h

Examen: Viernes, 22 Diciembre a las 19h30

Precio\*

285,00 € (21% IVA incluido)

Referencia del curso

SP 1W231215

Fecha límite de inscripción

Viernes, 24 noviembre 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).

# Contacto



**Coordinación y Temas  
Académicos**  
**Gloria Carrero**  
gloria.carrero@thewinestudio.es

**Temas Administrativos**  
**Yolanda Pérez**  
administracion@thewinestudio.es



## THE WINE STUDIO



C/ Jorge Juan, 31 1º Izda. Exterior  
Madrid 28001

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