



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

**the
wine
studio**

WSET® Nivel 2 en Vinos y Espirituosos Ciudad Real 2019

Fechas y horario

Lunes, 16 de Septiembre. 9:00-17:00

Lunes, 23 de Septiembre. 9:00-17:00

Lunes, 30 de Septiembre. 9:00-17:00

Examen

Lunes, 7 de Octubre. 9:00-10:30

Localización

CÁMARA DE COMERCIO

DE CIUDAD REAL

C/ Lanza, 2

13004 Ciudad Real

Precio* 786,50 € (21% IVA incluido)

Subvención para profesionales de la provincia de Ciudad Real*:

Precio final del curso: 170,00€

Antiguos alumnos curso sumilleres Cámara Ciudad Real: 150,00€

**Para acceder a la subvención, deberá adjuntarse el IAE de la empresa para la que trabaja el alumno, o el IAE de autónomo o el certificado de empadronamiento en la provincia de Ciudad Real.*

Referencia del curso

CR 2W190916

Fecha límite de inscripción

Lunes, 2 de Septiembre 2.019

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

1.

Contenidos

WSET® NIVEL 2 EN VINOS Y ESPIRITUOSOS

FACTORES QUE INFLUYEN EN EL ESTILO DE UN VINO

- Condiciones necesarias para una vendimia sana. Factores medio-ambientales.
- Impacto de la viticultura en los costes de producción y los estilos de vino.
- Impacto de la enología en los costes de producción y los estilos de vino.
- Impacto de la maduración de los vinos en los costes de producción y los estilos de vino.

VARIETADES DE UVA

- Las principales variedades de uva utilizadas en la elaboración de vinos.
- Las principales regiones para cada una de esas variedades, tanto para vinos económicos como premium.
- Estilos de vinos elaborados en dichas regiones.
- Las mezclas multivarietales más habituales.

LAS PRINCIPALES REGIONES PRODUCTORAS DE VINOS DEL MUNDO

- Regiones: estilos de vino, principales variedades y principales términos de etiquetado.
- Términos de etiquetado. Nomenclatura regional. Términos que indican calidad o estilo.

VINOS ESPUMOSOS

- Principales países / regiones elaboradoras de vinos espumosos.
- Las principales variedades de uva utilizadas en la producción de vinos espumosos.
- Principales términos de etiquetado para vinos espumosos.
- Métodos de producción y correspondientes estilos de vinos espumosos.

VINOS DULCES Y FORTIFICADOS

- Principales términos de etiquetado para vinos dulces y fortificados.
- Estilos de vino asociados con dichos términos de etiquetado.
- Principales variedades de uva utilizadas en la producción de vinos dulces y fortificados.
- Los métodos de elaboración más habituales para vinos dulces y fortificados.

DESTILADOS Y LICORES

- Principales términos de etiquetado para destilados y licores.
- Estilos que se identifican con dichos términos.
- Métodos de producción y materias primas habituales utilizadas para destilados y licores.

INFORMACIÓN Y CONSEJOS PARA CLIENTES Y PERSONAL

- Describir las características y estilo de los principales vinos y destilados del mundo.
- Utilizar el conocimiento de producto para recomendar vinos y destilados que cumplan las expectativas de un cliente en cuanto a estilo, calidad y precio, incluyendo la selección de alternativas de un estilo similar.
- Aplicar los fundamentos de la combinación entre vinos y platos.
- Ofrecer recomendaciones en cuanto al almacenamiento y servicio de vinos y espírituosos.
- Describir los defectos más habituales que pueden aparecer en el vino.
- Conocer y aplicar los principios legales relativos al consumo de vinos y espírituosos.

CARACTERÍSTICAS DE LOS PRINCIPALES VINOS DEL MUNDO

- Describir las características principales de los vinos a partir de los términos de etiquetado (regiones, variedades, estilos y calidad), aplicando el Enfoque Sistemático de la Cata del WSET® (Nivel intermedio).

2.

Información práctica

A QUIÉN VA DIRIGIDO EL CURSO

- Profesionales del sector del vino que abordan por primera vez un estudio sistemático de los vinos del mundo con un enfoque comercial.
- Profesionales del sector del vino y los destilados que desean aprender y utilizar la metodología del WSET.
- Profesionales del sector del vino y los destilados que tienen una proyección internacional y desean acceder a una titulación reconocida en todo el mundo.
- Aficionados que desean ampliar su conocimiento de forma ordenada y disfrutar catando ejemplares característicos de los principales vinos y destilados del mundo.

EXAMEN

Para obtener el título del “WSET Nivel 2 en Vinos”, los candidatos deben aprobar un examen tipo test de 50 preguntas. Dicho examen será enviado desde el WSET en Londres y re-enviado allí para su corrección. Nuestra normativa de exámenes se puede consultar en la web.

PROFESORADO

El curso siempre será impartido por el equipo de The Wine Studio, compuesto por profesionales del vino acreditados por el WSET.

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 por mensajería.

BONIFICACIONES

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

Guía del alumno

3.

OBJETIVOS DEL CURSO

Al término del curso, el alumno será capaz de :

- Describir los factores que influyen en los principales estilos de vino.
- Describir las características de las principales variedades de uva.
- Utilizar los términos de etiquetado en una botella para deducir el estilo y los sabores / aromas de los vinos elaborados en las principales zonas vitivinícolas a partir de las principales variedades de uva.
- Aplicar los principios de la combinación de comida y vinos a los principales estilos de vino del mercado.
- Utilizar el Enfoque Sistemático de la Cata del WSET® para describir vinos. La cata es una parte fundamental del curso. A lo largo del curso, se catarán 45 vinos internacionales.
- Facilitar información y consejo sobre el correcto almacenamiento y servicio de vinos y espirituosos.

TRABAJO INDIVIDUAL

El WSET recomienda que los candidatos dediquen al menos **28 horas de estudio** a la preparación de este examen, de las cuáles unas 10 horas se deberán dedicar a la preparación como trabajo individual fuera de clase.

TITULACIÓN

Los candidatos que aprueben el examen, obtendrán la cualificación “WSET Level 2 Award in Wines & Spirits”, lo que les da derecho a utilizar el logo y título “WSET certified Level 2 in Wines & Spirits”:



El “WSET Level 2 Award in Wines & Spirits” permite acceder a los estudios de Nivel 3, con las mayores garantías de éxito.

ESPECIFICACIÓN

Recomendamos consultar la especificación del curso que se puede consultar en nuestra página web

4. Programa

WSET® Nivel 2 en Vinos y Espirituosos Ciudad Real 2019

Día 1

Sesión 1. Enfoque Sistemático de la Cata del WSET Nivel 2 en Vinos®

Sesión 2. Factores que Afectan el Estilo, la Calidad, y el Precio del Vino. Entiendo la Etiqueta.

Sesión 3. Chardonnay y Pinot Noir

Día 2

Sesión 4. Cabernet Sauvignon, Merlot y Sauvignon Blanc

Sesión 5. Syrah/Shiraz, Garnacha y Riesling

Sesión 6. Otras Variedades Blancas y Otros Vinos Blancos

Día 3

Sesión 7. Otras Variedades Tintas y Otros Vinos Tintos

Sesión 8. Vinos Dulces

Sesión 9. Vinos Espumosos

Sesión 10. Vinos Generosos

REPASO Y DUDAS

El contenido relativo a destilados está incluido en un video al que daremos acceso al alumno. Las posibles dudas se pueden consultar a los profesores del curso.

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



THE WINE STUDIO



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

www.thewinestudio.es