

# WSET® Nivel 2 en Vinos y Espirituosos Madrid 2019

## Fechas y horario

Viernes, 20 de Septiembre. 15:00-19:30

Sábado, 21 de Septiembre. 09:30-14:00

Viernes, 27 de Septiembre. 15:00-19:30

Sábado, 28 de Septiembre. 09:30-15:00

## Localización

**THE WINE STUDIO**

C/ Marqués de la Ensenada 16

2ª planta. Puerta 218

28004 Madrid

## Examen

Sábado, 28 de Septiembre. 14:00-15:00

## Precio\*

786,50 € (21% IVA incluido)

## Referencia del curso

Madrid 2W190920

## Fecha límite de inscripción

6 de Septiembre de 2.019

# 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).

# Información

## 2. 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](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 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**

### **Madrid 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.

#### **Día 2**

Sesión 3. Chardonnay y Pinot Noir

Sesión 4. Cabernet Sauvignon, Merlot y Sauvignon Blanc

#### **Día 3**

Sesión 5. Syrah/Shiraz, Garnacha y Riesling

Sesión 6. Otras Variedades Blancas y Otros Vinos Blancos

Sesión 8. Vinos Dulces

#### **Día 4**

Sesión 7. Otras Variedades Tintas y Otros Vinos Tintos

Sesión 9. Vinos Espumosos

Sesión 10. Vinos Generosos

## 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)

+34 620 883 900

## Temas Administrativos

**Yolanda Pérez**

[administracion@thewinestudio.es](mailto:administracion@thewinestudio.es)

+34 619 287 742



**THE WINE STUDIO**



**WSET**  
APPROVED  
PROGRAMME PROVIDER

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

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