

# WSET® Nivel 2 en Vinos Madrid 2020

## Fechas y horario

Viernes, 3 de Julio. 15:00-19:30

Sábado, 4 de Julio. 9:30-14:00

Viernes, 10 de Julio. 15:00-19:30

Sábado, 11 de Julio. 9:30-14:00

## Examen

Viernes, 17 de Julio. 14:45-16:15

**Precio\*** 786,50 € (21% IVA incluido)

## Referencia del curso

MADRID 2W200703

## Localización

**THE WINE STUDIO**

C/ Marqués de la Ensenada, 16

2ª Planta. Puerta 218

28004 Madrid

## Fecha límite de inscripción

Viernes, 15 de Junio 2020

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

# 1. Contenidos

## WSET® NIVEL 2 EN VINOS

### INFLUENCIAS AMBIENTALES Y OPCIONES DE VITICULTURA EN LA VIÑA.

- Partes de la uva.
- Necesidades de la vid.
- Etapas fundamentales de la formación y maduración de la uva.
- Cambios durante la maduración de la uva
- Influencias ambientales en la viña.
- Opciones de viticultura en la viña.
- Términos de etiquetado más importantes

### OPCIONES DE VINIFICACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

- La fermentación alcohólica
- Proceso de vinificación habitual
- Opciones de vinificación y su impacto en la calidad y el estilo de los vinos.
- Envejecimiento en botella

### VARIETADES DE UVA DEL MUNDO. ENTORNO, VITICULTURA Y ELABORACIÓN

- 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 TRANQUILOS 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 GENEROSOS

- 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.

### 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).

### ALMACENAMIENTO Y SERVICIO. VINO Y COMIDA

- Identificar las condiciones ideales para el almacenamiento del vino y métodos para su conservación.
- Decir la temperatura de servicio recomendada para diferentes tipos y estilos de vino.
- Exponer los procedimientos correctos para la apertura y servicio del vino.
- Identificar cómo los defectos más comunes del vino afectan sus aromas y sabores.
- Identificar las principales interacciones entre el vino y la comida.

# 2. Programa

## WSET® Nivel 2 en Vinos Madrid 2020

### Día 1

Sesión 1	Introducción al curso Técnica de cata. Enfoque sistemático del WSET Maridaje de vino y comida
Sesión 2	Factores naturales Factores que influyen en la producción de vinos tintos Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo
Sesión 3	Factores que influyen en la producción de vinos blancos, dulces y rosados Riesling, Chenin Blanc, Sémillon/Semillon, Furmint
Sesión 4	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris Gewurztraminer, Viognier, Albariño
Sesión 5	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz
Sesión 6	Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage
Sesión 7	Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese, Montepulciano
Session 8	Vinos espumosos Vinos generosos REPASO Y DUDAS

# 3. 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 que desean aprender y utilizar la metodología del WSET.
- Profesionales del sector del vino 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 ejemplos 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 reenviado allí para su corrección. Nuestra normativa de exámenes se puede consultar en la web [www.thewinestudio.es](http://www.thewinestudio.es).

## 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](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).

# 4. 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.

## 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”, lo que les da derecho a utilizar el logo y título “WSET certified Level 2 in Wines”:



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

## ESPECIFICACIÓN

Es muy importante consultar la especificación del curso que se puede descargar en nuestra página web



## 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



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

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