



WSET® Nivel 2 en Vinos y Espirituosos – Español Logroño 2019

Fechas y horario

Viernes, 8 de Febrero. 16:00-20:30

Sábado, 9 de Febrero. 9:30-14:00

Viernes, 15 de Febrero. 16:00-20:30

Sábado, 16 de Febrero. 9:30-14:00

Examen*:

Sábado, 16 de Febrero. 14:00-15:00

Español

*Recuerda que las fechas de exámenes son flexibles.
Consúltanos si necesitas mover las fechas de la convocatoria.

Referencia del curso

Logroño 2W190208

Localización

CENTRO CULTURAL IBERCAJA

Calle Portales, 48

26001 Logroño, La Rioja

Precio

786,50 € (21% IVA incluido)

Fecha límite inscripción

Viernes, 25 de Enero de 2.019

WSET® Nivel 2 en Vinos y Espirituosos

1 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.

2 VARIEDADES 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.

3 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.

4 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.

5 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..

6 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.

7 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 espirituosos.
- Describir los defectos más habituales que pueden aparecer en el vino.
- Conocer y aplicar los principios legales relativos al consumo de vinos y espirituosos.

8 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).

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 de las 3 sesiones se catarán 45 vinos y espirituosos de todo el mundo
- Facilitar información y consejo sobre el correcto almacenamiento y servicio de vinos y espirituosos.

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 ejemplos característicos de los principales vinos y destilados del mundo.

PROFESORADO

El curso será impartido por Elisa Errea, directora de The Wine Studio, Associate Member of the Institute of Wines & Spirits y WSET Certified Educator, junto a alguno de nuestros formadores acreditados.



EXAMEN

Para obtener el título del “WSET level 2 intermediate”, 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 el siguiente enlace: [EXAMENES](#)

TRABAJO INDIVIDUAL

El WSET recomienda que los candidatos dediquen al menos 28 horas a la preparación de este examen.

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.





CONTACTO

Temas Académicos y Dirección

Elisa Errea

elisa.errea@thewinestudio.es

+34 619 056 084

Temas Administrativos

Yolanda Pérez

administracion@thewinestudio.es

+34 619 287 742



WSET
CERTIFIED
EDUCATOR



Map data ©2018 Google, Inst. Geogr. Nacional

THE WINE STUDIO

C/ Marqués de la Ensenada, 16 2ª Planta, Puerta 218
Madrid 20004