



WSET

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

Fechas y horario

Lunes, 24 de Junio. 15:00-19:30

Lunes, 1 de Julio. 15:00-19:30

Lunes, 8 de Julio. 15:00-19:30

Lunes, 15 de Julio. 15:00-19:30

Examen*:

Lunes, 15 de Julio. 19:30-20:30

Español

Localización

THE WINE STUDIO

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

28004 Madrid

Precio

786,50 € (21% IVA incluido)

Fecha límite inscripción

Lunes, 3 de Junio de 2.019

Referencia del curso

Madrid 2W190624



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 la web.

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



THE WINE STUDIO

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