



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

**the  
wine  
studio**

# **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

### VARIEDADES 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 re-enviado 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.

## OPCIONES DE IDIOMA

The Wine Studio ofrece cursos en español e inglés. En cualquier caso, los alumnos pueden pedir el material de estudio y examinarse en el idioma que prefieran. Por ejemplo, un alumno puede asistir a un curso en inglés para ampliar su vocabulario, pero estudiar fuera de clase con los materiales en español y examinarse en español o en el idioma de su elección. Para examinarse en otro idioma es necesario comunicarlo a The Wine Studio con un mes de antelación a la fecha del examen. Para recibir el material de estudio en otro idioma también es necesario indicarlo a la hora de realizar la matrícula en el curso correspondiente. Por último, el candidato debe tener en cuenta que, en caso de tener que recuperar un examen suspenso, no se podrá cambiar el idioma elegido.

## 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)