



## WSET

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

### Fechas y horario

Lunes, 18 de Marzo. 15:00-19:30

Lunes, 25 de Marzo. 15:00-19:30

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

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

### Examen\*:

Lunes, 8 de Abril. 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, 25 de Febrero de 2.019

### Referencia del curso

Madrid 2W190318

## 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 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.

### 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