

WSET® Nivel 3 en Vinos Madrid 2020

Fechas y horario

Martes, 19 de Mayo – 15:00-20:00

Martes, 26 de Mayo – 15:00-20:00

Martes, 2 de Junio – 15:00-20:00

Martes, 9 de Junio – 15:00-20:00

Martes, 16 de Junio – 15:00-20:00

Martes, 23 de Junio – 15:00-20:00

Martes, 30 de Junio – 15:00-20:00

Martes, 7 de Julio – 15:00-20:00

Examen: 14 de Julio – 15:00-18:00

Referencia del curso

Madrid 3W200519

Localización

THE WINE STUDIO

C/ Marqués de la Ensenada 16

2ª planta. Puerta 218

28004 Madrid

Precio*

1.335,00 € (21 % IVA incluido)

Fecha límite de inscripción

Martes, 5 de Mayo de 2.020

1. Contenidos

WSET® NIVEL 3 EN VINOS

UNIDAD 1. LA TEORÍA DE LOS VINOS DEL MUNDO

1. FACTORES CLAVE

- Factores naturales en la viña que influyen en el estilo, la calidad y el precio
- Factores humanos en la viña que influyen en el estilo, la calidad y el precio
- Factores humanos en la bodega que influyen en el estilo, la calidad y el precio

2. VINOS TRANQUILOS INTERNACIONALES

- FRANCIA: Burdeos, Suroeste, Borgoña, Alsacia, Loira, Ródano, Languedoc-Roussillon, Provenza
- ALEMANIA: Mosel, Nahe, Rheingau, Rheinhessen, Pfalz, Baden, Franken
- AUSTRIA: Baja Austria (Wachau), Burgenland
- HUNGRÍA: Tokaj
- GRECIA: Naoussa, Nemea, Santorini
- ITALIA: Piemonte, Trentino-Alto-Adige, Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Campania, Puglia, Basilicata, Sicilia
- ESPAÑA: Rioja, Navarra, Cariñena, Calatayud, Penedés, Priorat, Rueda, Ribera del Duero, Toro, Rías Baixas, Bierzo, Valencia, Jumilla, Yecla, La Mancha, Valdepeñas
- PORTUGAL: Douro, Vinho Verde, Bairrada, Dão, Alentejo, Vinho Regional Alentejano
- EEUU: California (Napa Valley, Sonoma County, Mendocino County, Central Valley, Central Coast), Oregon, Washington, New York
- CANADÁ: Niagara Peninsula, Okanagan Valley
- CHILE: Limari, Elqui, Aconcagua, Casablanca, San Antonio (Leyda), Maipo, Colchagua, Cachapoal, Maule
- ARGENTINA: Salta, La Rioja, San Juan, Mendoza, Patagonia
- SUDÁFRICA: Western Cape, Stellenbosch, Paarl, Constantia, Durbanville, Swartland, Breede River Valley, Walker Bay, Elim, Elgin
- AUSTRALIA: South Australia, Victoria, New South Wales, Tasmania, Western Australia
- NUEVA ZELANDA: Gisborne, Hawke's Bay, Martinborough, Marlborough, Nelson, Canterbury, Central Otago

3. VINOS ESPUMOSOS INTERNACIONALES

- FRANCIA: Champagne, Crémant: Alsace, Bourgogne, Loire (Saumur, Vouvray)
- ESPAÑA: Cava
- ITALIA: Asti, Prosecco
- ALEMANIA: Sekt
- NUEVO MUNDO: Australia, California, Nueva Zelanda, Sudáfrica

4. VINOS GENEROSOS INTERNACIONALES

- PORTUGAL: Oporto
- ESPAÑA: Jerez
- FRANCIA: Muscat de Beaufort, Muscat de Beaumes-de-Venise
- AUSTRALIA: Rutherglen

5. INFORMACIÓN Y SERVICIO A CLIENTES Y PERSONAL

- Recomendaciones de vinos.
- Defectos más comunes
- Armonización de Vino y Comida
- Cuestiones Sociales y de Salud. Consumo responsable



1. Contenidos

UNIDAD 2. CATA DE VINOS ANALÍTICA: ENFOQUE SISTEMÁTICO DE LA CATA DEL NIVEL 3 DEL WSET

BURDEOS

Bordeaux AC genérico
Médoc o Haut-Médoc Cru Classé
Saint-Emilion Grand Cru o Pomerol
Blanco Seco Bordeaux AC, Graves, o Pessac-Léognan
Blanco Dulce Sauternes o Barsac

BORGOÑA

Beaujolais y Beaujolais Villages o Cru
Bourgogne Rouge AC genérico
la Côte d'Or (Commune o Premier Cru)
Chablis (Commune o Premier Cru)
Chassagne-Montrachet, Meursault, o Puligny-Montrachet

VALLE DEL RÓDANO

Côtes du Rhône o Côtes du Rhône Villages
Châteauneuf-du-Pape o Gigondas
Syrah del Norte de Ródano

SUR DE FRANCIA

Languedoc, Corbières, Fitou, o Minervois

VALLE DE LOIRA

Vouvray Sec o Savennières
Pouilly-Fumé o Sancerre

ALSACIA

Riesling, Gewurztraminer, o Pinot Gris

ALEMANIA

Riesling Kabinett, Spätlese, o Auslese
Riesling seco VDP

AUSTRIA

Grüner Veltliner

HUNGRÍA

Tokaji Aszú

ITALIA

Barolo o Barbaresco
Valpolicella o Amarone della Valpolicella
Veneto Pinot Grigio
Chianti Classico Riserva o Brunello di Montalcino
Vino Tinto del Sur de Italia

ESPAÑA

Priorat
Ribera del Duero
Rioja Reserva o Gran Reserva
Blanco Rías Baixas o Rueda

PORTUGAL

Vino Tinto del Douro, Dão, o Alentejo

SUDÁFRICA

Pinotage
Chenin Blanc

AUSTRALIA

Shiraz de Barossa
Cabernet Sauvignon de Coonawarra
Marca económica de gran volumen
Chardonnay fermentado en barrica
Riesling de Clare Valley o de Eden Valley
Semillon de Hunter Valley

NUEVA ZELANDA

Pinot Noir
Marlborough Sauvignon Blanc

ESTADOS UNIDOS

Cabernet Sauvignon de Napa
Pinot Noir de Sonoma Coast, Cameros, Russian River, o Oregon
Zinfandel de California
Chardonnay fermentado en barrica

CHILE

Carmenère

ARGENTINA

Malbec
Torrontés

ESPUMOSOS

Champagne sin añada (Non-vintage)
Asti
Prosecco
Cava
Vino espumoso de método tradicional del Nuevo Mundo

GENEROSOS

Fino o Manzanilla
Amontillado Seco u Oloroso Seco
Oporto LBV
Oporto Tawny con indicación de edad

2. Información práctica

A QUIÉN VA DIRIGIDO EL CURSO

- Se recomienda haber aprobado el nivel 2 del WSET antes de abordar este nivel avanzado. En su defecto, contar con un conocimiento equivalente. En caso de duda, contacte con nosotros para poder evaluar este punto mediante un test de nivel.
- Es una titulación perfecta para aquellos profesionales del sector del vino que necesiten afianzar sus conocimientos y competencias de manera estructurada.
- Profesionales del sector del vino y los que tienen una proyección internacional y desean acceder a una titulación reconocida en todo el mundo.
- Aficionados que desean ampliar significativamente su conocimiento de forma ordenada y disfrutar catando ejemplos característicos de los principales vinos.
- Profesionales de otras áreas que necesitan ampliar sus conocimientos sobre vinos debido a su actividad profesional o bien porque desean redirigir su carrera.

EXAMEN

Los exámenes son enviados a España desde el WSET en Londres y re-enviados allí para su corrección.

Para obtener el título “WSET Nivel 3 en Vinos”, los candidatos deben aprobar las siguientes pruebas:

- Un examen tipo test de 50 preguntas.
- 4 preguntas cortas de desarrollo.
- Cata a ciegas de 2 vinos, siguiendo el Enfoque Sistemático de la cata del WSET®

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, 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.



3. Guía del alumno

OBJETIVOS DEL CURSO

Al completar sus estudios, el aspirante será capaz de:

- Explicar los factores clave que influyen en la producción de los principales vinos del mundo y cómo estos influyen en su estilo, calidad y precio.
- Describir detalladamente las características de los principales vinos del mundo y su importancia comercial en el mercado.
- Utilizando la Técnica Sistemática de Cata WSET®, realizar evaluaciones profesionales de vinos en lo que respecta a su calidad y valor comercial y aplicar esta competencia a su profesión. La cata es una parte fundamental del curso. A lo largo del curso, se catarán más que 70 vinos internacionales.
- Identificar los principios de la armonización de vino y comida aplicables a los principales estilos de vino disponibles.
- Exponer las cuestiones legales, sociales, de salud y de seguridad relacionadas con el consumo de vinos.
- Proporcionar información relevante y relacionarse con todo tipo de interlocutores en el sector del vino.

TRABAJO INDIVIDUAL

Recomendamos a nuestros alumnos que dediquen al menos **100 horas de estudio** a la preparación de este examen, de las cuáles unas 60 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 3 Award in Wines”, lo que les da derecho a utilizar el logo y título “WSET certified Level 3 in Wines”.



El “WSET Level 3 Award in Wines” es obligatorio para acceder al WSET Level 4, Diploma in Wines. A su vez, el Diploma se considera internacionalmente como el portal de entrada a la titulación de Master of Wine.

ESPECIFICACIÓN

Recomendamos consultar la especificación del curso que se puede consultar en nuestra web.

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

4. Programa

WSET® Nivel 3 en Vinos Madrid 2020



Día 1

- Sesión 1 Introducción al Curso y a la Técnica Sistemática de Cata del WSET ® Nivel 3 en Vinos
- Sesión 2 Factores Naturales y la Influencia Humana en el Víñedo

Día 2

- Sesión 3 Factores Humanos en la Bodega que Afectan el Estilo, la Calidad, y el Precio del Vino
- Sesión 4 Vinos de Alemania, Alsacia, Austria, y la Region de Tokaj

Día 3

- Sesión 5 Borgoña
- Sesión 6 Burdeos y Sudoeste de Francia

Día 4

- Sesión 7 El Valle del Loira, Ródano, y Sur de Francia
- Sesión 8 Italia

Día 5

- Sesión 9 España, Portugal y Grecia
- Sesión 10 Introducción al Nuevo Mundo y América del Norte

Día 6

- Sesión 11 América del Sur y Sudáfrica
- Sesión 12 Australia y Nueva Zelanda

Día 7

- Sesión 13 Vinos Espumosos del Mundo
- Sesión 14 Vinos Generosos del Mundo

Día 8

- Sesión 15 Resumen y Examen de Prueba*

*Sesión diseñada por The Wine Studio

Temas Académicos y Dirección

Elisa Errea

elisa.errea@thewinestudio.es

+34 619 056 084

Coordinación y temas académicos

Nygil Murrell

nygil@thewinestudio.es

+34 620 88 39 00

Temas Administrativos

Yolanda Pérez

administracion@thewinestudio.es

+34 619 287 742



Contacto

THE WINE STUDIO



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

www.thewinestudio.es