

Contenidos

INFLUENCIAS AMBIENTALES Y OPCIONES DE VITICULTURA EN LA VIÑA

- La vid y la uva. Necesidades
- Etapas fundamentales de la formación y 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
- Opciones de vinificación y su impacto en la calidad y el estilo de los vinos.
- Envejecimiento en botella

VARIETADES 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.

ENFOQUE SISTEMÁTICO DE LA CATA DEL WSET®

- 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.
- 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.

Programa

Día 1	Sesión 1	Introducción al curso. Presentación participantes Factores naturales, viticultura y factores que influyen en la producción de vinos blancos, tintos y rosados
	Sesión 2	Técnica de cata. Enfoque sistemático del WSET®
Día 2	Sesión 3	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris, Viognier, Albariño
	Sesión 4 dulces.	Factores que influyen en la producción de vinos Riesling, Chenin Blanc, Sémillon/Semillon, Furmint, Gewurztraminer
Día 3	Sesión 5	Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz
	Sesión 6	Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage y Zinfandel
Día 4	Sesión 7 Barbera,	Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano, Nebbiolo, Corvina, Sangiovese, Montepulciano
	Sesión 8	Vinos espumosos (Sólo teoría) Vinos generosos
Día 5	Sesión 9	Presencial. Cata espumosos, repaso y dudas

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 y que cuentan con algún conocimiento previo del vino.
- 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 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.

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 (libros y muestras de cata) 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).

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.
- Facilitar información y consejo sobre el correcto almacenamiento y servicio de vinos.
- 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 entre 30 y 35 vinos internacionales.

TRABAJO INDIVIDUAL

El WSET recomienda que los candidatos dediquen al menos **28 horas de estudio** a la preparación de este examen, incluyendo las sesiones de videoconferencia.

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

Metodología

LA PLATAFORMA

Utilizaremos la plataforma zoom.us para las clases virtuales en directo y el correo electrónico para el envío de tareas, preguntas de repaso semanales y examen de prueba.

CLASES Y TAREAS

En las sesiones virtuales los alumnos tendrán la posibilidad de intervenir, hacer comentarios y preguntas o resolver dudas.

- Antes de la sesión, indicaremos a los alumnos el material que deben leer antes de cada día de clase. Las clases son muy participativas y en ellas iremos repasando los contenidos de esa sesión así como de las sesiones anteriores.
- Una vez celebrada la sesión, indicaremos las tareas para la semana siguiente. Esas tareas serán las siguientes:
 - Cata y descripción de los vinos usando el Enfoque Sistemático de la Cata del WSET Nivel 2 en Vinos
 - Preguntas de repaso, tanto tipo test como preguntas abiertas
 - Lectura para la semana siguiente.
- Ofreceremos la opción de celebrar tutorías individuales para resolver dudas. Estas tutorías se pueden celebrar vía Zoom, Skype o por teléfono.

LAS CATAS

The Wine Studio hará llegar a los alumnos un pack de muestras de vinos para catar, que contiene los vinos recomendados para el curso. Cada muestra tiene 45ml de capacidad. Esto nos permite ofrecer una experiencia cercana a la del curso presencial, ya que los alumnos y los profesores del curso estarían catando los mismos vinos a lo largo del curso.



Las muestras se preparan mediante un vaciado de las botellas originales bajo presión y un embotellado en atmósfera inerte. Finalmente, las muestras se cierran con un tapón de rosca. Los vinos tienen una vida útil recomendada de dos meses.



Temas Académicos y Dirección

Elisa Errea

elisa.errea@thewinestudio.es

+34 619 056 084

Coordinación y Temas Académicos

Nygil Murrell

nygil@thewinestudio.es

+34 620 883 900

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

www.thewinestudio.es

contacto