

## WSET® Nivel 2 en Vinos On line 2023

### Fechas y horario de clases:

Día 1 - Viernes, 10 noviembre	16h-20h30	On line
Día 2 - Viernes, 17 noviembre	16h-19h15	On line
Día 3 - Viernes, 24 noviembre	16h-19h15	On line
Día 4 - Viernes, 1 diciembre	16h-19h15	On line
Día 5 - Viernes, 1 diciembre	16h-17h00	Presencial

### Examen (presencial)

Viernes, 15 diciembre 17h30-18h30, en The Wine Studio.

### Referencia del curso

OL 2W231110

### Precio\*

890 € (21% IVA incluido)

### Fecha límite de inscripción

20 de octubre de 2023

# 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	Factores que influyen en la producción de vinos dulces.  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	Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano, Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese, Montepulciano
	Sesión 8	Vinos espumosos (Sólo teoría) Vinos generosos
Día 5	Sesión 9	<b>Presencial.</b> 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](http://www.thewinestudio.es)

## 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.

## BONIFICACIONES

Todos los cursos del WSET cumplen las condiciones exigidas por Fundae (Fundación Estatal) para la formación en el empleo.

# Guía del alumno

**WSET®**  
**Nivel 2**  
en Vinos

## OBJETIVOS DEL CURSO

Al completar sus estudios, el aspirante será capaz de:

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.
- Facilitar información y consejo sobre el **correcto almacenamiento y servicio de vinos**.

## TRABAJO INDIVIDUAL

Recomendamos a nuestros alumnos, que dediquen al menos **28 horas de estudio** a la preparación de este examen, 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”**.

## ESPECIFICACIÓN

- Recomendamos consultar la especificación del curso que se encuentra 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 que, en caso de tener que recuperar un examen suspenso, no se podrá cambiar el idioma elegido.

the  
wine  
studio  
*years  
of wine*



# Metodología

**WSET®**  
**Nivel 2**  
en Vinos

## LA PLATAFORMA:

Utilizaremos la plataforma zoom.us para las clases virtuales en directo y el correo electrónico para el envío de tareas y tests de evaluación semanales.

## LA METODOLOGÍA:

- MUY IMPORTANTE! Esperamos que prepares el contenido de cada día por tu cuenta, antes de las sesiones. Las clases no son una masterclass sino que son encuentros muy activos en los que iremos realizando actividades relacionadas con los contenidos, alternándolas con algunas explicaciones. En todas las sesiones, tanto virtuales como presenciales, los alumnos tendrán la posibilidad de intervenir, hacer comentarios y preguntas o resolver dudas.
- A través de una guía de estudio, indicaremos a los alumnos el material que deben preparar antes de cada día de clase. Esas tareas serán las siguientes:
  - Preguntas de repaso, tanto tipo test como preguntas abiertas
  - Lectura para la semana siguiente.
- Ofrecemos 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 45cc 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.

**the  
wine  
studio**  
10 years  
of wine



## Coordinación y temas académicos

**Gloria Carrero**

gloria.carrero@thewinestudio.es

## Temas Administrativos

**Yolanda Pérez**

administracion@thewinestudio.es



contacto

**THE WINE STUDIO**



C/ Jorge Juan, 31 1º Izda. Exterior  
Madrid 28001

[www.thewinestudio.es](http://www.thewinestudio.es)