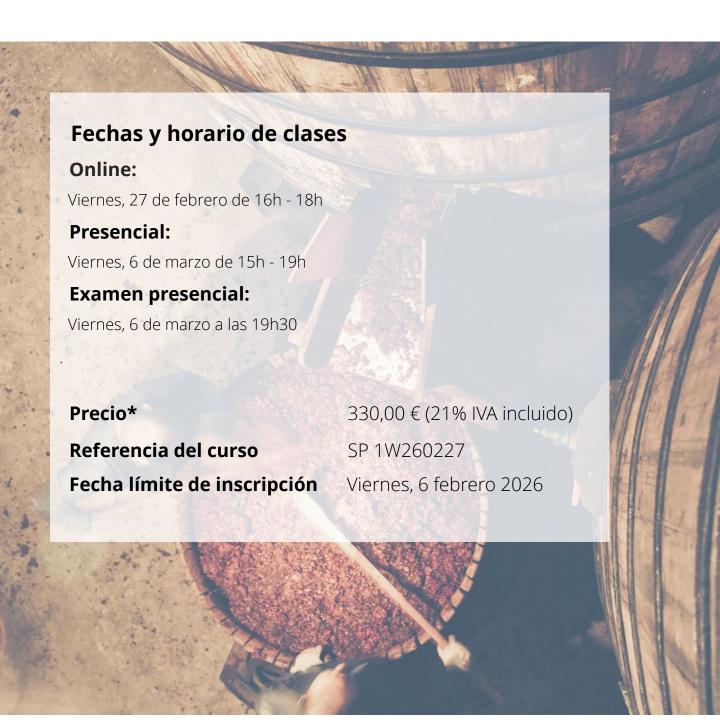




WSET® Nivel 1 en Vinos Semipresencial 2026



Programa

WSET® Nivel 1 en Vinos

Día 1	Sesión 1	Principales Tipos y Estilos de Vinos. Principales variedades y estilos de vinos internacionales.
	Sesión 2	Almacenamiento del Vino
	Sesión 3	Servicio del Vino
	Sesión 4	El Consumo Responsable del Vino
Día 2	Sesión 5	Cata de vinos. Principios de Armonización de vino y comida. Ejercicio Práctico
		Repaso de Contenidos
	Examen	
		Todas las sesiones de preparación para el examen han sido diseñadas por The Wine Studio



Información Práctica

WSET® Nivel 1 en Vinos

A QUIÉN VA DIRIGIDO EL CURSO

Originalmente, este título fue creado para capacitar al personal de atención al cliente del sector de la hostelería y las tiendas especializadas. Con el tiempo, se transformó en un curso de interés universal, que brinda un conocimiento básico del vino tanto a quienes comienzan a trabajar en el sector como al consumidor interesado en el tema. Se trata de un curso muy práctico y ameno que desde el primer momento se aproxima al vino desde un punto de vista internacional.

MATRÍCULA Y CONDICIONES

Las matrículas se realizarán a través de <u>www.thewinestudio.es</u>, donde también se encuentran las <u>condiciones</u> particulares de matriculación, cancelación y reembolso, así como la <u>normativa de exámenes</u>. Una vez realizada la matrícula se enviará al alumno su material de estudio por mensajería.

EXAMEN

El examen del WSET Nivel 1 en Vinos es presencial. Para obtener el título "WSET Nivel 1 en Vino", los candidatos deben aprobar un examen tipo test de 30 preguntas que se realizará al final del curso. Los candidatos tendrán 45 minutos para completar el examen.

Los exámenes llegan desde el WSET en Londres y, una vez completados, son re-enviados allí para su corrección. El alumno debe contestar correctamente el 70% de las preguntas para obtener el certificado correspondiente.



Información Práctica

WSET® Nivel 1 en Vinos

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).

OBJETIVOS DEL CURSO

Al término del curso, el alumno será capaz de:

- Conocer las fases principales del ciclo de la viña y de la elaboración de vinos.
- Conocer los estilos y características de los vinos elaborados con las principales variedades de uva y otros vinos de importancia internacional elaborados con variedades regionales.
- Conocer los principios básicos del almacenamiento y el servicio del vino
- Conocer los factores que influyen en la interacción del vino y la comida.



Información Práctica

WSET® Nivel 1 en Vinos

TRABAJO INDIVIDUAL

Recomendamos a nuestros alumnos, que dediquen al menos 10 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 1 Award in Wines", lo que les da derecho a utilizar el logo y título "WSET certified Level 1 in Wines".

ESPECIFICACIÓN

Recomendamos consultar la <u>especificación</u> del curso que se encuentra en nuestra web.



Metodología

WSET® Nivel 1 en Vinos

LA PLATAFORMA

Utilizaremos la plataforma zoom.us para las clases virtuales en directo Las clases quedarán grabadas y serán accesibles a través de la zona privada de nuestra página web.

DINÁMICA DE TRABAJO

- MUY IMPORTANTE! Esperamos que los alumnos preparen el contenido de cada día por su cuenta, <u>antes de las sesiones</u>. 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 la guía del curso, indicaremos a los alumnos:
 - Vinos que se catarán en clase
 - 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

A lo largo del curso, se catarán 10 vinos internacionales. Todos los vinos se catarán de manera presencial, junto con los tutores en la sede de The Wine Studio, en Madrid.





Contacto



Administración YOLANDA PÉREZ

administracion@thewinestudio.es +34 689 695 880

THE WINE STUDIO

C/ Jorge Juan, 31 1° Izda. Exterior Madrid 28001 www.thewinestudio.es