the wine studio®

WSET Approved Programme Provider

Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET®

PRESENCIAL | 2027

Comprender el vino para hablar de él con seguridad

Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET®

Comprender el vino para hablar de él con seguridad

Fechas y horario de clases

ONLINE:

Viernes, 15 enero 16:00h – 18:00h

PRESENCIAL:

Viernes, 22 enero 16:00h – 19:00h

Viernes, 29 enero 16:00h – 20:30h

Viernes, 5 febrero 16:00h – 20:30h

Viernes, 12 febrero 16:00h – 20:30h

PRECIO*:

945,00 € (21% IVA incluido)

REFERENCIA DEL CURSO:

Madrid 2W270115

EXAMEN PRESENCIAL

Viernes, 19 febrero 16:00h – 17:00h

**El precio incluye: material de estudio del WSET, gastos administrativos y derechos de examen (1 convocatoria).*

Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET®

Comprender el vino para hablar de él con seguridad

Programa

DÍA 1

Sesión 1 Introducción al curso

Factores naturales, viticultura y factores que influyen en la producción de vinos blancos, tintos y rosados

sesión online

DÍA 2

Sesión 2 Introducción a la Técnica Sistemática de Cata Nivel 2 WSET ®

DÍA 3

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 4

Sesión 5 Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz

Sesión 6 Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage y Zinfandel

DÍA 5

Sesión 7 Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano, Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese, Montepulciano

Sesión 8 Vinos espumosos y vinos generosos

DÍA 6 - EXAMEN

Todas las sesiones de preparación para el examen han sido diseñadas por The Wine Studio

Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET®

Comprender el vino para hablar de él con seguridad

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.

MATRÍCULA Y CONDICIONES

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

EXAMEN

El examen del WSET Nivel 2 en Vinos es presencial y se realizará en la sede de The Wine Studio, en Madrid. Para obtener el título del “WSET Nivel 2 en Vino”, los candidatos deben aprobar un examen tipo test de 50 preguntas que se realizará al final del curso. Los candidatos tendrán 1 hora 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 55% de las preguntas para obtener el certificado correspondiente.

Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET®

Comprender el vino para hablar de él con seguridad

Información práctica

OPCIONES DE IDIOMA

The Wine Studio ofrece cursos en español. En cualquier caso, los alumnos pueden pedir el material de estudio y examinarse en el idioma que prefieran.

- Para examinarse en otro idioma que no sea español, 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

Resultado de Aprendizaje 1	Comprender las influencias ambientales y las opciones de viticultura en la viña y cómo ambas impactarán en el estilo y la calidad del vino. Describir las características de las principales variedades de uva.
Resultado de Aprendizaje 2	Comprender cómo la vinificación y el envejecimiento en botella influyen en el estilo y la calidad del vino. Aplicar los principios de la combinación de comida y vinos a los principales estilos de vino del mercado.
Resultado de Aprendizaje3	Comprender cómo las influencias ambientales, las opciones de viticultura, la vinificación y el envejecimiento en botella influyen en el estilo y la calidad de los vinos elaborados a partir de las principales variedades de uva.
Resultado de Aprendizaje 4	Conocer el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de variedades de uva tinta y blanca importantes a nivel regional.
Resultado de Aprendizaje 5	Comprender cómo el proceso de producción puede influir en el estilo de los vinos espumosos y generosos.
Resultado de Aprendizaje 6	Comprender los principios y procesos fundamentales involucrados en el almacenamiento y servicio de vino, así como en la armonización de vino y comida.

Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET®

Comprender el vino para hablar de él con seguridad

Información práctica

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.

Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET®

Comprender el vino para hablar de él con seguridad

Metodología

LA PLATAFORMA

Utilizaremos la plataforma “Microsoft Teams” para las clases virtuales en directo. Las clases quedarán grabadas y se facilitará el enlace de acceso a la grabación.

DINÁMICA DE TRABAJO

- **IMPORTANTE:** Esperamos que los alumnos preparen el contenido de cada día por su 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 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 “Microsoft Teams” o por teléfono.

La falta de asistencia a las sesiones presenciales implicará la renuncia a las mismas, no siendo recuperables.

LAS CATAS

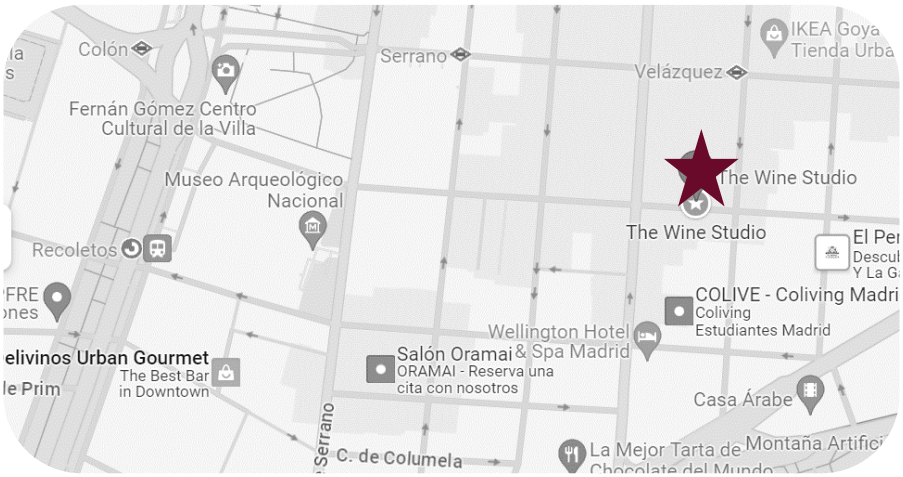
A lo largo del curso, se catarán 36 vinos internacionales. Todos los vinos se catarán de manera presencial, junto con los tutores en la sede de The Wine Studio, en Madrid.

Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET®

Comprender el vino para hablar de él con seguridad

Contacto

THE WINE STUDIO
C/ Jorge Juan, 31 1º Izda. Exterior
Madrid 28001
www.thewinestudio.es

Dirección Académica
NYGIL MURRELL
nygil@thewinestudio.es
+34 620 883 900

Administración
YOLANDA PÉREZ
administracion@thewinestudio.es
+34 689 695 880