

WSET® Nivel 2 en Vinos

Online 2026

Fechas y horario de clases:

Día 1 - Lunes, 12 enero	16h-20h30	Online
Día 2 - Lunes, 19 enero	16h-19h15	Online
Día 3 - Lunes, 26 enero	16h-19h15	Online
Día 4 - Lunes, 2 febrero	16h-19h15	Online
Día 5 - Sábado, 14 febrero	10h-11h	Presencial

Examen (presencial)

Sábado, 14 febrero 11h30-12h30, en The Wine Studio.

Referencia del curso

OL 2W260112

Precio*

940 € (21% IVA incluido)

Fecha límite de inscripción

15 de diciembre de 2025

Programa

WSET®
Nivel 2
en Vinos

Día 1	Sesión 1	Introducción al curso. 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	Presencial. Cata espumosos, repaso y dudas
	Examen	

Información Práctica

WSET®
Nivel 2
en Vinos

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. 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.

Información Práctica

WSET®
Nivel 2
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:

- 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.

Información Práctica

WSET®
Nivel 2
en 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.

Metodología

WSET®
Nivel 2
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, 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 el material que deben preparar antes de cada día de clase. Esas tareas serán las siguientes:
 - Cata y descripción de los vinos usando el Enfoque Sistemático de la Cata del WSET Nivel 2 en Vinos
 - 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

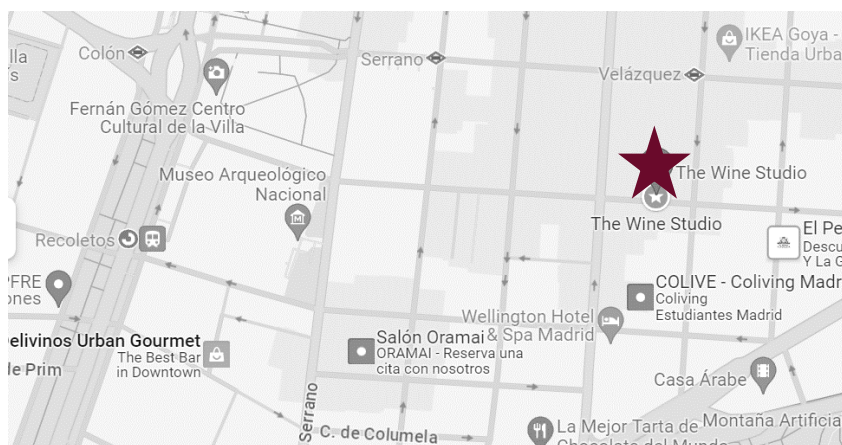
A lo largo del curso, se catarán 36 vinos internacionales. The Wine Studio hará llegar a los alumnos un pack de muestras de vinos para catar, que contiene los vinos recomendados para el curso. Cada muestra tiene 45 ml de capacidad. Esto nos permite ofrecer una experiencia cercana a la del curso presencial, 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 chapa. Los vinos tienen una vida útil recomendada de dos meses.



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

Contacto



Coordinación y Temas Académicos

NYGIL MURRELL

nygil@thewinestudio.es

+34 620 88 39 00

Administración

YOLANDA PÉREZ

administracion@thewinestudio.es

+34 689 695 880

THE WINE STUDIO

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

www.thewinestudio.es