

## CURSO WSET®, NIVEL 2

Impartido por The Wine Studio

Ciudad Real, lunes 16, 23 y 30 de septiembre de 2019

Cámara de Comercio, de 9:00 a 15:00 horas

La Cámara de Comercio, con la cofinanciación de la **Diputación Provincial**, dentro del **Programa Impulsa Turismo**, organiza este curso en colaboración con **The Wine Studio**, proveedores autorizados del **Wine & Spirit Education Trust**, que capacitará al participante para la obtención de la **Cualificación de Nivel 2 en Espirituosos WSET®**.

Al término del curso, el alumno aprenderá a describir los factores que influyen en los principales estilos de vino, a describir las características de las principales variedades de la uva, a utilizar los términos de etiquetado en una botella para deducir el estilo y los sabores y aromas de los vinos elaborados en las principales zonas vitivinícolas a partir de las principales variedades de uva así como a aplicar los principios de la combinación de comida y vinos a los principales estilos de vino del mercado.

Además, se utilizará el Enfoque Sistemático de la Cata del WSET para describir vinos. La cata es una parte fundamental del curso por lo que se catarán 45 vinos y espírituosos de todo el mundo.

La realización del curso, dotará a los participantes de los conocimientos necesarios para obtener el título del **“WSET level 2 Award in Wines & Spirits”**. Para ello, deberán aprobar un examen tipo test, que será efectuado por el WSET de Londres. Los candidatos que aprueben el examen, obtendrán esta cualificación que les permitirá acceder a los estudios de Nivel 3.

### Dirigido a

---

Profesionales del sector que abordan por primera vez un estudio sistemático de los vinos del mundo con un enfoque comercial, que quieran aprender y utilizar la metodología del WSET, y deseen acceder a una titulación reconocida mundialmente, así como a profesionales que desean ampliar su conocimiento de forma ordenada y profundizar catando ejemplos característicos de los principales vinos y destilados del mundo.

Profesionales en el ámbito de la enología, equipos comerciales y/o de producción de bodegas y cooperativas

### Programa

---

Duración: **18 horas + 1 hora de examen**

#### 1. Factores que influyen en el estilo de un vino

- Condiciones necesarias para una vendimia sana. Factores medio-ambientales.
- Impacto de la viticultura en los costes de producción y los estilos de vino.
- Impacto de la enología en los costes de producción y los estilos de vino.

- Impacto de la maduración de los vinos en los costes de producción y los estilos de vino.

## **2. Variedades de uva**

- Las principales variedades de uva utilizadas en la elaboración de vinos.
- Principales regiones para cada una de esas variedades, tanto para vinos económicos como premium.
- Estilos de vinos elaborados en dichas regiones.
- Mezclas multivarietales más habituales.

## **3. Las principales regiones productoras de vino del mundo**

- Regiones: estilos de vino, principales variedades y principales términos de etiquetado.
- Términos de etiquetado. Nomenclatura regional. Términos que indican calidad o estilo.

## **4. 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.

## **5. Vinos dulces y fortificados**

- 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.

## **6. Destilados y licores**

- Principales términos de etiquetado para destilados y licores.
- Estilos que se identifican con dichos términos.
- Métodos de producción y materias primas habituales utilizadas para destilados y licores.

## **7. Información y consejos para clientes y personal**

- Describir las características y estilos de los principales vinos y destilados del mundo.
- Utilizar el conocimiento del producto para recomendar vinos y destilados que cumplan las expectativas de un cliente en cuanto a estilo, calidad y precio, incluyendo la selección de alternativas de un estilo similar.
- Aplicar los fundamentos de la combinación entre vinos y platos.
- Ofrecer recomendaciones en cuanto al almacenamiento y servicio de vinos y espirituosos.

- Describir los defectos más habituales que pueden aparecer en el vino.
- Conocer y aplicar los principios legales relativos al consumo de vinos y espirituosos.

#### **8. Características de los principales vinos del mundo**

- 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). WSET Nivel 2 en vinos y espirituosos 1.

#### **Programa por días**

##### **DÍA 1:**

**Sesión 1:** Enfoque Sistemático de la Cata del WSET Nivel 2 en Vinos.

**Sesión 2:** Factores que afectan al estilo, la calidad y el precio del vino. Entiendo la Etiqueta.

**Sesión 3:** Chardonnay y Pinot Noir

##### **DÍA 2:**

**Sesión 4:** Cabernet Sauvignon, Merlot y Sauvignon Blanc

**Sesión 5:** Syrah, Garnacha y Riesling

**Sesión 6:** Otras variedades de uva blanca y otros vinos blancos

##### **DÍA 3:**

**Sesión 7:** Otras variedades de uva tinta y otros vinos tintos

**Sesión 8:** Vinos dulces

**Sesión 9:** Vinos Espumosos

**Sesión 10:** Vinos Generosos

Repaso y dudas.

El contenido relativo a destilados está incluido en un vídeo al que daremos acceso al alumno. Las posibles dudas se pueden consultar a los profesores del curso.

Se recomienda que los candidatos dediquen al menos 28 horas a la preparación del examen ya que las sesiones presenciales se consideran un apoyo de este estudio.

Para obtener el título “WSET Nivel 2 en Vinos y Destilados”, los candidatos deben contestar correctamente el 55% de las preguntas, que se desarrollará a lo largo de 60 minutos.

Los candidatos que aprueben el examen obtendrán la cualificación “WSET” Level 2 Award in Wines & Spirits”, lo que da derecho a utilizar el logo y título “WSET certified Level 2 in Wines & Spirits”

El examen se realizará el día 7 de octubre de 9:00 a 10:30 horas.

#### **Profesorado**

El curso será impartido por dos miembros del equipo de The Wine Studio: José Carlos García Maroto y Javier Fernández Piera.

## Más información

---

**La cuota de inscripción en el curso está subvencionada por la Diputación Provincial de Ciudad Real en el marco del Programa Impulsa Turismo para los alumnos de la provincia de CIUDAD REAL.**

**Precio del curso: 786,50€**

Los profesionales de la provincia de Ciudad Real se beneficiarán de una subvención por parte de la Diputación Provincial de Ciudad Real,

**Precio final profesionales de la provincia de Ciudad Real: 170 €**

**Antiguos alumnos del curso de sumilleres de la Cámara de Ciudad Real: 150€**

*Para acceder a la subvención deberá adjuntarse el IAE de la empresa para la que trabaja el alumno, o el IAE de autónomo o el certificado de empadronamiento en la provincia de Ciudad Real.*

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

**AFORO LIMITADO A 15 PLAZAS (INSCRIPCIONES POR ORDEN DE INSCRIPCIÓN)**

[CONVOCATORIA](#) , [PROGRAMA](#) Y [FICHA DE INSCRIPCIÓN](#)

En página web <https://thewinestudio.es/es/actividades/inscripcion/wset-nivel-2-en-vinos-y-espirtuosos> o en el correo [administracion@thewinestudio.es](mailto:administracion@thewinestudio.es)

Referencia del curso: **CR 2W190916**

Las matrículas serán efectivas una vez efectuado el pago de la cuota de inscripción correspondiente, mediante ingreso o transferencia en la siguiente cuenta de The Wine Studio, S.L., en el Banco de Santander nºES78 0049 5402 3226 1629 8135. Se ruega indicar la referencia del curso y el nombre del alumno al realizar la transferencia.

THE WINE STUDIO

Email: [administracion@thewinestudio.es](mailto:administracion@thewinestudio.es)

Teléfono: 619 28 77 42

Área de Formación - Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Ciudad Real

Juana Fernández-Luengo; Teléfono: 926 27 44 44; Fax: 926 25 56 81

[formacion@camaracr.org](mailto:formacion@camaracr.org)