The WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

Rueda

Fechas y horario:

Jueves, 14 de febrero 09:00 – 15:30

Jueves, 21 de febrero 09:00 – 15:30

Jueves, 28 de febrero 09:00 – 15:30

Examen: Jueves, 7 de marzo 09:00 – 15:30

Idioma

Inglés

Precio*:

550 € + 21% IVA

Total: 665,50 €

Localización:

Sede del Consejo Regulador de la D.O. Rueda

C/ Real 8

47490 Rueda | Valladolid | España

T +34 983 868 248

(www.dorueda.com)

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

The WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

1 FACTORS INFLUENCING STYLE

- Conditions needed for a vine to produce a healthy crop. Environmental factors.
- The effects of grape growing on wine production costs and wine styles.
- The effects of winemaking on wine production costs and wine styles.
- The effects of maturation on wine production costs and wine styles.

2 GRAPE VARIETIES

- Key grape varieties used for wine production.
- Key regions for each of these varieties, both in inexpensive bulk production and for premium quality wines.
- Style of wines made from these varieties in these regions.
- The most common multi-varietal blended wines made with these varieties.

3 KEY WINE-PRODUCING REGIONS OF THE WORLD

- Key wine-producing regions: wine styles, key grape varieties used for wine production and the meaning of common regional labeling terms.
- Labelling terms: Regional terms. Terms indicating quality or style.

4 SPARKLING WINES

- Key countries/regions for sparkling wine production.
- Key grape varieties used for sparkling wine production.
- Key labelling terms for sparkling wines.
- Describe the methods of production used for common sparkling wines. Wine Styles.

5 SWEET WINES AND FORTIFIED WINES

- Key labelling terms for sweet and fortified wines, both for inexpensive bulk production and for premium quality wines.
- Style of wines linked to these labelling terms.
- Key grape varieties used for sweet and fortified wine production.
- The most usual methods of production used for sweet and fortified wines.

6 SPIRITS AND LIQUEURS

- Key labelling terms for spirits and liqueurs, both for inexpensive bulk production and for premium quality spirits.
- Styles of spirits and liqueurs made with these labelling terms.
- Methods of production and base materials used for common spirits and liqueurs.

7 INFORMATION AND ADVICE FOR CUSTOMERS AND STAFF

- Describe the style characteristics for the principal wines and spirits of the world.
- Use product knowledge to recommend wines and spirits that meet customers' style, quality and price requirements, including selecting alternative wines in a similar style.
- Apply the principals of food and wine matching.
- Give recommendations for customers and staff on the storage and service of wines and spirits.
- Describe common faults found in wine.
- State the social, health, safety and legal issues relating to the consumption of wines and spirits.

8 CHARACTERISTICS OF THE PRINCIPAL WINES OF THE WORLD

- Describe key characteristics of the wines according to regional, varietal, stylistic and quality-indicating label terms through application of the WSET® Systematic Approach to Tasting (Intermediate).

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. A lo largo de las 3 sesiones se catarán 45 vinos y espirituosos de todo el mundo
- Facilitar información y consejo sobre el correcto almacenamiento y servicio de vinos y espirituosos.

EXAMEN

Para obtener el título del "WSET level 2 intermediate", 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.

TRABAJO INDIVIDUAL

El WSET recomienda que los candidatos dediquen al menos 28 horas a la preparación de este examen.

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.
- Profesionales del sector del vino y los destilados que desean aprender y utilizar la metodología del WSET.
- Profesionales del sector del vino y los destilados 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 y destilados del mundo.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

1.- DATOS PERSONALES

Apellidos_____ Nombre:_____

Dirección completa:

_____

Municipio: _____ CP: _____ Provincia: _____

País: _____

DNI / Pasaporte: _____ Fecha Nacimiento: _____ / _____ / _____

Teléfono de contacto: _____ - _____

E-mail: _____

En caso de que el alumno proceda del sector del vino y los destilados, Empresa y Cargo:

_____

2.- CURSO EN EL QUE SE INSCRIBE:

Marque la casilla del curso correspondiente:

WSET® Level 1 Award in Wines (225.00 € + 21% IVA = 272.25 €) ☐

WSET® Level 1 Award in Spirits (225.00 € + 21% IVA = 272.25 €) ☐

WSET® Level 2 Award in Wines (550.00 € + 21% IVA = 665.5 €) ☐

WSET® Level 3 | International Higher Certificate (850.00 € + 21% IVA = 1028.5 €) ☐

WSET® Level 3 | Advanced Certificate (925.00 € + 18% IVA = 1,119.25 €) ☐

* El precio incluye: IVA, pack de estudio del WSET, derechos de examen (1 convocatoria), copas.

3.- FORMA DE PAGO

DATOS BANCARIOS

Número de Cuenta: 0073 0100 51 0483964675

IBAN: ES14 0227 0001 8402 0541 0942

Titular: Elisa Errea Gutiérrez

- Las transferencias Internacionales deberán realizarse en Euros.

- Rogamos indicar la fecha de inicio del curso y el nombre del alumno como referencia de la transferencia.

CONDICIONES PARTICULARES

- La inscripción al curso no será efectiva hasta la confirmación del pago del curso y el correspondiente envío a administración@thewinestudio del documento de inscripción totalmente cumplimentado y firmado.

- La cancelación del curso debe comunicarse vía email a administración @thewinestudio.es.

- Dicha cancelación debe realizarse con 15 días de antelación al inicio del curso. En caso contrario, no se realizará ninguna devolución. Una vez aceptado y confirmado el trámite de cancelación, la devolución se realizará dentro de un plazo de 15 días. Las inscripciones canceladas y confirmadas se devolverán, descontando del total el importe de 75€ en concepto de trámites de cancelación.

- Si el candidato no puede asistir al curso, puede mantener su plaza para el próximo curso, o ceder su plaza a otra persona, siempre que lo notifique con 15 días de antelación al inicio del curso.

- El candidato es responsable único de notificar a *The Wine Studio* cualquier cambio en sus datos personales.

- Para conocer nuestra política y compromisos respecto a la protección de datos, por favor consulte la nota legal que encontrará al pie de nuestra página web

INFORMACION IMPORTANTE

- *TheWineStudio* se reserva el derecho de cancelar, o aplazar un curso o seminario si no se cubre un número mínimo de alumnos inscritos para poder realizar el curso o ante circunstancias excepcionales. En el caso de aplazar el curso, *TheWineStudio* informará puntualmente de las nuevas fechas para realizar el curso en cuestión. Si no resultaran adecuadas para el candidato, se devolvería el importe de la matrícula. En caso de cancelación, el candidato recibirá la devolución de la totalidad del importe de su matrícula.

- Al realizar la matrícula, el candidato autoriza a *TheWineStudio* a ceder sus datos personales de contacto a *WINE & SPIRITS EDUCATION TRUST* para poder emitir los certificados correspondientes o contactar directamente con él. Estos datos no serán cedidos a ninguna otra entidad o institución y la base de datos de *TheWineStudio* no será vendida a terceras partes con fines comerciales.

- El candidato a los certificados WSET es el único responsable de los daños propios y ajenos que pueda provocar él mismo por un uso inapropiado o indebido de los productos alcohólicos que serán objeto de cata o utensilios que se utilizarán a lo largo de los cursos, así como de los daños materiales o personales que pudiera causar o generar a terceros.

- *TheWineStudio* no será responsable bajo ninguna circunstancia de los objetos perdidos o dañados por los participantes ni en el interior ni exterior de las aulas en las que se desarrollen los cursos.

- *TheWineStudio* no se hace responsable de cualquier reacción alérgica y de cualquier otra índole que se pudiera producir durante el desarrollo de un curso. Las personas en tratamiento médico incompatible con la ingesta de alcohol, o que sufran enfermedades que prohíban el contacto o consumo de alcohol, así como menores de 18 años, no podrán participar en los cursos bajo ningún concepto. Es responsabilidad de la persona que se inscribe el notificar a *TheWineStudio* cualquiera de estos problemas o inconvenientes antes de formalizar su inscripción.

- Previo al inicio del curso, el candidato asumirá la responsabilidad de informar a *TheWineStudio* de cualquier circunstancia física o médica que pudiera ser incompatible con la ingesta de alcohol.

- *TheWineStudio* recomienda un consumo y uso responsable de las bebidas alcohólicas.

- Los datos consignados en la presente ficha tienen carácter de declaración jurada, por lo que *TheWineStudio* se reserva el derecho de anular la inscripción de constatarse que los mismos no corresponden a la realidad.

_____

Fecha y Firma (redactar nombre completo)

Rellenar inscripción y enviar a administración@thewinestudio.es