

“La mejor entre las  
instituciones educativas del  
vino en el mundo”

*Jancis Robinson, Guía  
Peñín Sibaritas Agosto 2008*



# Wine & Spirit Education Trust

Fecha: 17, 18 y 19 Febrero 2015

Sede: CRDOP ALICANTE

NIVEL 2



# Wine & Spirit Education Trust

**La Wine & Spirit Education Trust (WSET)** es la organización del Reino Unido líder en la formación sobre la industria vitivinícola dirigida a personal de bodegas, distribuidores, técnicos, hostelería, restauración y aficionados en general.

**El curso ofrece** una titulación oficial en el Reino Unido de reconocido prestigio mundial dentro de la industria vitivinícola. Es una de las principales vías de acceso para entrar en el programa Master of Wine.

**The American College Of Marbella** es una organización educativa autorizada a impartir sus cursos.

**El Profesor es Pancho Campo, fundador de The Wine Academy y primer español en conseguir el Master of Wine.**



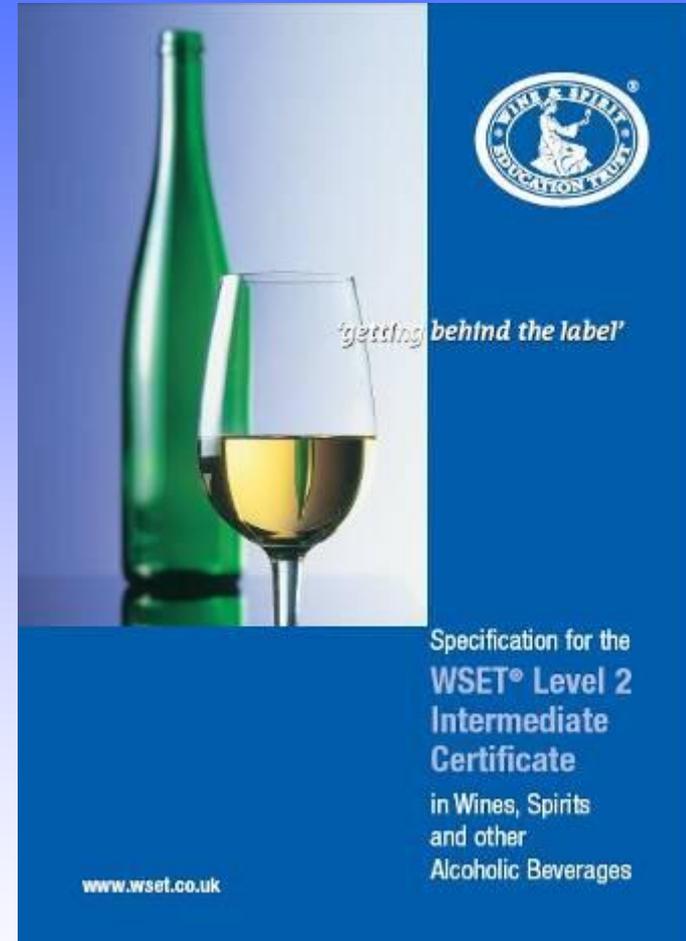
**La Wine & Spirit Education Trust** tiene más de 40 años de experiencia diseñando e impartiendo programas educativos y titulaciones para el sector del vino y los espirituosos. **Durante este tiempo**, la organización ha crecido hasta convertirse en el principal proveedor educativo del sector, con más de 27,500 candidatos que se examinan cada año en 55 países.



# Titulación Intermedia WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos

## Objetivo del Curso

- La Titulación Intermedia de Nivel 2 está diseñada para aquellos profesionales del vino con conocimientos medios sobre la amplia variedad de vinos y espirituosos.
- Está recomendada siempre que se requiera un **conocimiento básico pero sólido del producto** para poder desarrollar ciertos trabajos y competencias, por ejemplo, de servicio al cliente y funciones de venta en la hostelería, mayoristas y minoristas. Es especialmente interesante para aquellos que tengan un componente internacional, ya que durante el curso se repasan los principales estilos de vino del mundo.
- Quienes consigan el Título de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos podrán **interpretar las etiquetas** de los principales vinos y espirituosos del mundo y **dar consejos básicos sobre la adecuada selección y servicio**, así como entender los principios de la cata y la evaluación de la calidad de un vino



# Titulación Intermedia WSET® de Nivel 2 en Vinos y Espirituosos

## Contenido

Este Curso como objetivo el proporcionar **conocimientos teóricos y prácticos sobre los viciales y las regiones vinícolas más importantes del mundo** para aquellas personas que trabajan en la industria y negocio del vino, desde la bodega a la tienda, pasando por hostelería y restauración, ventas, distribución y marketing.

- Factores que influyen el estilo
- Variedades de uvas
- Principales regiones productoras de vino del mundo
- Vinos espumosos, dulces y vinos fortificados
- Espirituosos y licores
- Información y consejos para consumidores y empleados

## Matrícula: 677,40€

- Curso de 2,5 días de duración
- Derechos de examen.
- Titulación Oficial en el Reino Unido si se aprueba el examen.
- Apuntes y Libro de texto oficial de la WSET
- Plazo de matrícula: finaliza 3 semanas antes del comienzo del curso.

## Programa del curso

### Día 1

- 09.00 Sesión 1 – Introducción
- 10.15 Coffee Break
- 10.45 Sesión 2 – Factores
- 12.00 Sesión 3 – Chardonnay & Pinot Noir
- 13.45 Comida
- 15.15 Sesión 4 – Cabernet Sauvignon – Sauvignon
- 16.00 Sesión 5 – Syrah-Garnacha-Riesling

### Día 2

- 09.00 Sesión 6 – Italia y Portugal
- 10.00 Coffee Break
- 10.30 Sesión 7 – Espumosos y Vinos Dulces
- 11.45 Sesión 8 – Fortificados
- 13.15 Comida
- 14.45 Sesión 9 – España

### Día 3

- 09.00 Sesión 10 – Espirituosos
- 10.15 Repaso
- 11.30 Examen



# Empresas que han confiado en nosotros

**Algunas de las numerosas organizaciones y empresas que han confiado** en el WSET y en The American College Of Marbella para la formación y titulación de su personal son:

- ICEX – Wines from Spain
- CRDO Ribera del Duero
- CRDO Rias Baixas
- CRDO Ribera del Guadiana
- CRDO Jerez
- CRDO Somontano
- CRDO Vino de Valencia
- CRDO Jumilla
- CRDO Cataluña
- Grupo Freixenet
- Bodegas Miguel Torres
- Castillo de Perelada
- González Byass
- Allied Domecq
- Emporio Ferial
- Academia do Vinho
- Viñas del Vero
- Escuela Española de Cata
- Asociación de Sumilleres de Málaga
- Cavas Oriol Rosell
- Dinastía Vivanco
- Bodegas Martínez Bujanda
- Cavas Agustí Torelló Mata
- Codorníu
- Pago del Vicario
- Bodegas Osborne
- Intervinos
- Can Bonastre
- Bodegas Medina
- Bodegas Magaña
- Dinastía Vivanco
- Reserva Mont-Ferrant
- Casa de La Hermita
- Restaurante El Bullí
- Bodegas García Carrión,
- Bodega Neo
- IVDP - Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto Calem
- Symington Family Estates
- Taylor's
- Bodegas Martín Códax
- Vinolé Wines
- Cámara de Comercio de Ciudad Real



# Inscripciones y Profesor

## Profesor: Pancho Campo

- Fundador de The Wine Academy y artífice de Winefuture, Madwine, Barcelona Wine Festival y los Congresos de Cambio Climático y Vino, en donde participaron Al Gore y Kofi Annan.
- Fue el primer español en conseguir el Master of Wine aunque el 2012 renunció al MW.
- Cursó el programa de Marketing para el sector vinícola de la Universidad de California Davis y la OIV. Organizador de las catas de Robert Parker en Rioja y Hong Kong.
- Campo ha organizado eventos como la Copa David, el Pro Beach Soccer Tour, la Copa del Mundo de Trial y conciertos con Enrique Iglesias y Tom Jones entre muchos otros.
- Ha colaborado con marcas tan conocidas como Freixenet, Torres, Perelada, Gonzalez Byass, Adidas, Reebok, Pepsi, Coca Cola, Nokia, Jaguar y Krug entre otras.

## Inscripción:

Enviar la ficha de inscripción:

- Por fax: 951 65 01 14
- Por email: [info@acmarbella.es](mailto:info@acmarbella.es)
- Adjuntar el justificante de pago.

## Plazo de inscripción:

3 semanas antes de la fecha de comienzo del curso.

## Para más información:

Tel: +34 952 76 35 93

E-mail: [info@acmarbella.es](mailto:info@acmarbella.es)



**The American College Of Marbella**

[info@acmarbella.es](mailto:info@acmarbella.es)

Tel. 952 76 35 93 – Fax 951 65 01 14

