

Assunto : Curso de Vinhos da WSET Nível 2

Ex.mos Senhores

Ao abrigo de um protocolo assinado entre o IVDP e a Academia do Vinho para formação na área dos vinhos, vimos divulgar a realização de um curso WSET nível 2, a realizar no Porto no mês de Abril. Este curso versa sobre a temática dos vinhos de todo o mundo, assim como fortificados, espumantes e bebidas espirituosas, vitivinicultura e enologia. A WSET tem sede no Reino Unido e é uma das escolas mundiais mais prestigiadas no ensino de vinhos.

Este Curso de Nível 2 tem como objectivo proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre as regiões vinícolas mais importantes do mundo para todas as pessoas que trabalham na indústria e negócio do vinho, desde adegas, garrafeiras, passando pela hotelaria e restauração, vendas, distribuição e marketing no sector do vinho.

O programa oferece um certificado reconhecido em mais de 20 países e aceite em mercados tão importantes como Estados Unidos e Reino Unido, onde aliás se converteu num requisito indispensável para trabalhar na indústria do vinho.

Conteúdos do Curso WSET Nível 2

1. A natureza do vinho (**elaboração, viticultura, vinificação, marketing**).
2. Técnicas de prova e análises sensoriais.
3. França: Bordéus e Borgonha.
4. França: Alsácia, Ródano, Loire e sul de França.
5. Espanha.
6. Itália e Portugal.
7. Alemanha e outros países europeus.
8. O novo mundo (Chile, Austrália, África do Sul, etc.).
9. Vinhos espumantes e generosos.
10. Outras bebidas (cerveja, sidra, espirituosos e licores).
11. **Durante o curso provam-se mais de 50 vinhos das diferentes regiões explicadas.**

Este Curso é Dirigido a:

- Colaboradores de Adegas
- Enólogos

- Escanções
- Distribuidores e importadores
- Colaboradores de garrafeiras ou supermercados
- Empregados de hotelaria e restauração
- Todos aqueles que trabalham ou colaboram com empresas relacionadas com o sector do vinho e outras bebidas alcoólicas e que tenham conhecimentos prévios mínimos.
- Enófilos que desejem aprofundarem os seus conhecimentos vitivinícolas.

Requisitos e Exame Final

- Todos os candidatos devem ter mais de 18 anos.
- Após completado o curso de 3 dias de duração, os alunos têm que passar um exame teórico de 50 perguntas, para obter o Diploma de Nível II.
- Aqueles alunos que não estejam interessados em terem acesso ao exame poderão assistir ao curso, sem se proporem a obter a certificação oficial da WSET.

Datas e Locais

- **19 a 21 de Abril de 2006 nas instalações do IVDP no Porto**

Termos e Condições

- Preço do curso: 500€ mais IVA.
- Prazo de matrícula: finaliza 15 dias antes do começo do curso.
- Condições de pagamento: transferência bancária ou cheque.
- A inscrição só é considerada confirmada, após o pagamento correspondente.

A Matrícula inclui:

- Curso de 3 dias
- Direito ao exame
- Apontamentos
- Livro de texto oficial da WSET
- Livro de provas

O que é a Wine & Spirit Education Trust?

A WSET é uma organização do Reino Unido especializada na formação de colaboradores de adegas, distribuidores, técnicos, hotelaria, restauração e enófilos em geral. A WSET é uma entidade sem fins lucrativos e a única reconhecida pelo governo britânico para promover cursos e emitir certificados oficiais para pessoas interessadas em trabalhar na indústria do vinho.

Hoje em dia, a WSET converteu-se no organismo mais respeitado e de maior prestígio a nível internacional no que diz respeito à formação de pessoal para empresas relacionadas com o vinho, com presença em 24 países e com mais de 12.000 alunos que participam nos seus cursos todos os anos. Os cursos da WSET são assumidamente um requisito quase indispensável para atingir o prestigioso título de Master of Wine.

O que é a The Wine Academy of Spain?

A The Wine Academy of Spain é uma organização dedicada à formação e certificação de profissionais da indústria do vinho e é a representante oficial da WSET para Espanha. Organiza anualmente o Simpósio Internacional do Vinho, os cursos Wine Business, assessoria conselhos reguladores como a Ribera del Duero, Rías Baixas ou Ribera del Guadiana e colabora habitualmente com entidades como o Club Torres ou Allied Domecq.

A sua experiência e know-how na organização destes cursos, são a principal razão da parceria com a Academia do Vinho, para a execução dos cursos da WSET em Portugal.

Os monitores são especialistas de ambas as entidades, garantindo um elevado nível de transferência de conhecimentos

CURSO e CERTIFICADO OFICIAL WSET – NÍVEL 2 INTERMÉDIO HORÁRIO e PROGRAMA do CURSO

Día 1

- 09.00 - 09.30 Boas-vindas & Introdução
09.30 - 12.00 Elaboração do vinho / Princípios da prova
12.00 - 14.00 França 1 (Bordéus & Borgonha)
14.00 - 15.00 Almoço
15.00 - 17.00 França 2 (Loire, Ródano, Sul de França e Alsácia)

Día 2

- 09.00 - 12.00 Espanha, Portugal e Itália (vinhos “concorrentes” do Vinho Verde)
12.00 - 14.00 Resto da Europa
14.00 - 15.00 Almoço
15.00 - 17.00 Espumantes & Fortificados

Día 3

- 09.00 - 12.00 Novo Mundo
12.00 - 14.00 Cerveja, espirituosos, licores e outras bebidas.
14.00 - 15.00 Almoço
15.00 - 16.00 Revisão
16.00 Exame

**CURSO e CERTIFICAÇÃO OFICIAL WSET – NIVEL 2 INTERMÉDIO
FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO**

NOME:

N.CONTRIB:

DIRECÇÃO

COD. POSTAL:

TELEFONE:

TELEMÓVEL:

EMAIL:

FAX:

COMO TEVE CONHECIMENTO DESTE EVENTO?:

Curso	Inclui	Preço €
Curso WSET Nível 2	<ul style="list-style-type: none">Curso de 3 dias de duração.Texto e apontamentos oficiais WSET.Provas de cerca de 50 vinhosDireitos de Exame.Diploma de ParticipaçãoCertificado Oficial WSET se tiver aproveitamento no exame.	495,00
	IVA 21%	103,95
	TOTAL €	598,95

Inscrição:

- Por favor preencha esta folha de inscrição e envie-a com o comprovativo da transferência por e-mail.
- A inscrição só se considerará confirmada uma vez recebido o pagamento total correspondente.

Formas de Pagamento:

- Envio de cheque a Academia do Vinho Rua Bulhão Pato nº3-E 1700-081 Lisboa.
- Transferência bancária á conta : Millenium 23280027786 nib: 0033.0000.2380027786.70
- Pôr como referência o nome do participante e curso correspondente

INFORMAÇÕES

JOÃO PAULO VICTORINO – **ACADEMIA DO VINHO**
T. 96 3969741
Email: wineacademyportugal@yahoo.co.uk