

ENGLISH FOR WINE ASPECTS



Introducción

¿Qué es?

“English for Wine Aspects” son una serie de cursos especialmente pensados para el sector vitivinícola y para ayudar a cualquier profesional relacionado con este sector. Es una herramienta fundamental para mejorar las aptitudes lingüísticas en inglés.

El creador de los cursos y profesor de lengua inglesa, Andrew Ashurst, el cual ha trabajado intensamente en el sector vitivinícola desde el año 2003, pensó en crear un curso de inglés para los profesionales relacionados con el mundo del vino. Estos cursos tienen como principal objetivo la pedagogía de la enseñanza de un idioma a partir de las aptitudes (hablar, escuchar, leer y escribir) y no sólo en el vocabulario técnico del sector.

Este tipo de curso se presenta como novedad en el mercado ya que se desconoce la existencia de otros cursos similares anteriores.

Tal y como cita Andrew Ashurst, “para tener una lista de vocabulario del mundo vitivinícola y aprenderlo, no hace falta ningún tipo de curso. Lo importante es ser funcional y utilizar ese vocabulario de la manera más adecuada para vender y exportar más. Hoy en día, todos, desde un enólogo hasta un sumiller, han de vender sus productos de manera clara y concisa. Hay que utilizar las palabras correctas y crear lo que están vendiendo”. Estos cursos proporcionan una serie de vocabulario, pero también dan las herramientas necesarias para conseguir una confianza y un mayor desarrollo en el idioma.

El proyecto empezó en el año 2010 con la publicación del primer curso y manual English for Winemakers (EFW). El segundo libro y curso, English for Cava Makers (EFCM), el cual analiza los espumosos del mundo, fue publicado en el año 2012. Actualmente, se está trabajando en dos nuevos proyectos, English for Wine Tasters (EFWT) y la novedad, English for Gin Lovers (EFGL).

Nuestros cursos consisten en formaciones presenciales donde la implicación y el trabajo del propio alumno son primordiales. Los cursos se imparten en diferentes modalidades dependiendo de las necesidades de cada cliente, desde un curso de inglés típico de 3 horas semanales hasta un intensivo que se imparte por toda la península.

La totalidad de estos cursos pueden ser bonificados por las propias empresas a través de la Fundación Tripartita y la Seguridad Social (para más información ir a <http://wineaspects.info/> > Extras > Fundación Tripartita).

Para poder realizar el curso es necesario tener un nivel intermedio de inglés. A los interesados, si es necesario, se les realizará una prueba de nivel.

Andrew Ashurst

Los cursos son impartidos por Andrew Ashurst, profesor de inglés especializado en el mundo vitivinícola, que se ha formado en entidades de alto prestigio nacional e internacional tales como, UC DAVIS (California, Introduction to Winemaking), INCAVI (Vilafranca del Penedès, Anàlisi Sensorial de Vinos y Cavas), WSET (Londres, Level III "Advanced") y Outlook Wine (Barcelona, Wine Taste Perception, Wine Faults, Food & Wine Matching, Varietal Wines & Vegetal Aromas in Wine - Pyrazines).



St. Paul's English Academy

En el año 2003 nace St. Paul's English Academy, una empresa familiar que ve en Vilafranca del Penedès -después de que el equipo de hockey local fuese a su hijo, Andrew- la oportunidad de abrir un centro dedicado a la enseñanza y pedagogía de lenguas extranjeras. El nombre surge como homenaje a su otro hijo, Paul, fallecido en 2001.

A lo largo de estos 10 años, y debido a un constante trabajo, la academia ha conseguido posicionarse en la zona pasando de los 40 alumnos que se matricularon el primer año, a los más de 500 que han estado aprendiendo en alguna de sus dos escuelas el pasado curso.

St. Paul's English Academy se ha especializado en formación para empresas. Así, cursos de inglés para presentaciones, reuniones, compra-venta, etc. son algunos de los productos con más demanda.

La familia se ha integrado bien en la zona y transmite allí sus valores y su preocupación por los más desfavorecidos. Imparte clases gratuitas a dos entidades de Vilafranca: La Cruz Roja y Fundación Mas Albornà (centro dedicado a la inserción social y laboral de personas con discapacidades intelectuales y enfermedades mentales).

Productos

English For Winemakers:

Curso de 30 horas dónde se estudian tanto el vocabulario específico como los conceptos necesarios de la profesión.

Dirigido a bodegueros, enólogos, sumilleres y amantes del mundo del vino.



English For Cava Makers

Curso de 30 horas dónde se estudian tanto el vocabulario específico como los conceptos necesarios de la profesión.

Dirigido a bodegueros, enólogos, sumilleres y amantes del mundo de los vinos espumosos.



English For Wine Tasters

Curso de 15 horas dónde se estudian tanto el vocabulario para poder describir un vino, hasta los conceptos necesarios para catarlo.

Dirigido a bodegueros, enólogos, sumilleres y amantes del mundo del vino.



English For Wine Aspects

Curso anual de 75 horas dónde se mezclan los contenidos de los tres cursos anteriores.

Dirigido a bodegueros, enólogos, sumilleres y amantes del mundo del vino y el cava.





English for Wine Lovers

Curso de iniciación a la cata de vinos y espumosos pensado para acercar los consumidores al mundo vitivinícola.



English For Gin Lovers

Seminario de 6 horas dónde la ginebra es la protagonista: historia, ingredientes utilizados, producción, notas de cata y el arte de la mezcla.

Dirigido a sumilleres, cocktaileros, y amantes de este destilado.



Tasting sessions

Ofrecemos, además, unas sesiones de cata en inglés dónde analizamos de forma sistemática los vinos escogidos para cada ocasión.

Contamos con el apoyo de nuestro material gráfico especializado.

Contenidos

English For Winemakers (30h)

Terminology & Grape Varieties

- Classifying wine
- Grape varieties (characteristics and description)
- Autochthonous varieties
- Domestic vs. Foreign products

Growing the Grape

- Local soils, terroirs & topography
- Local climate
- The vine
- The growing process
- Harvesting techniques
- Training and trellising
- Vineyard management
- The future: site selection

Elaboration & Production

- Describing the winemaking process (red, white and rosé wines)
- Winemaking equipment
- Pressing and specifics
- Alcoholic & controlled fermentations
- Vessels
- Bottling
- Bottle sizes
- Corking
- Ageing
- Barrels
- Winemaking stages: Primary objectives
- Other wines: Port and Sherry

Organic & Environmental Considerations

- Organics
- Biodynamics
- Theories & opinions
- Environmental issues
- Climate change
- Role-play: an environmental situation

Annex

- The Oenologist
- The Winery

Contenidos

English For Cava Makers (30h)

The History of Cava

- Phylloxera: explaining a historical fact
- Stories and presentations
- Grammar: the past
- Talking about the past: The history of Champagne

Farming methods and the land

- Climates and how to describe them
- The vine's growth cycle
- What is a vine?
- Grammar: conditionals
- Pruning
- Describing a region: Champagne vs. D.O Cava

Sparkling winemaking

- Defining the term "sparkling wine"
- The importance of carbon dioxide
- Base wines and blending
- Ageing on the lees & autolysis
- Riddling
- Disgorgement and dosage
- Grammar: the passive
- Alternative methods
- Describing a process

Sparkling wines of the world

- Cava
- Cava: a foreigner's opinion.
- Champagne and the CIVC
- Differences between Cava and Champagne
- Different styles of Champagne
- Bubbles all over
- A blog article: Prosecco
- Other sparkling wines
- Sekt: Facts and figures
- Writing a report

Bubbly aspects

- Opening a bottle
- How to serve cava
- Tasting notes
- Food pairing considerations
- A tasting session

Contenidos

English For Wine Tasters (15h)

The principles of wine tasting

- Drinking vs. Tasting vs. Perceiving
- The different phases of tasting
 - In appearance
 - On the nose
 - On the Palate

Tasting notes

- Note Structure
- Vocabulary
- How to describe the senses

Blind tasting

- Wine critics
- Why are critics important

Wine typicity

- Countries
- Climates
- Varieties

Accessories

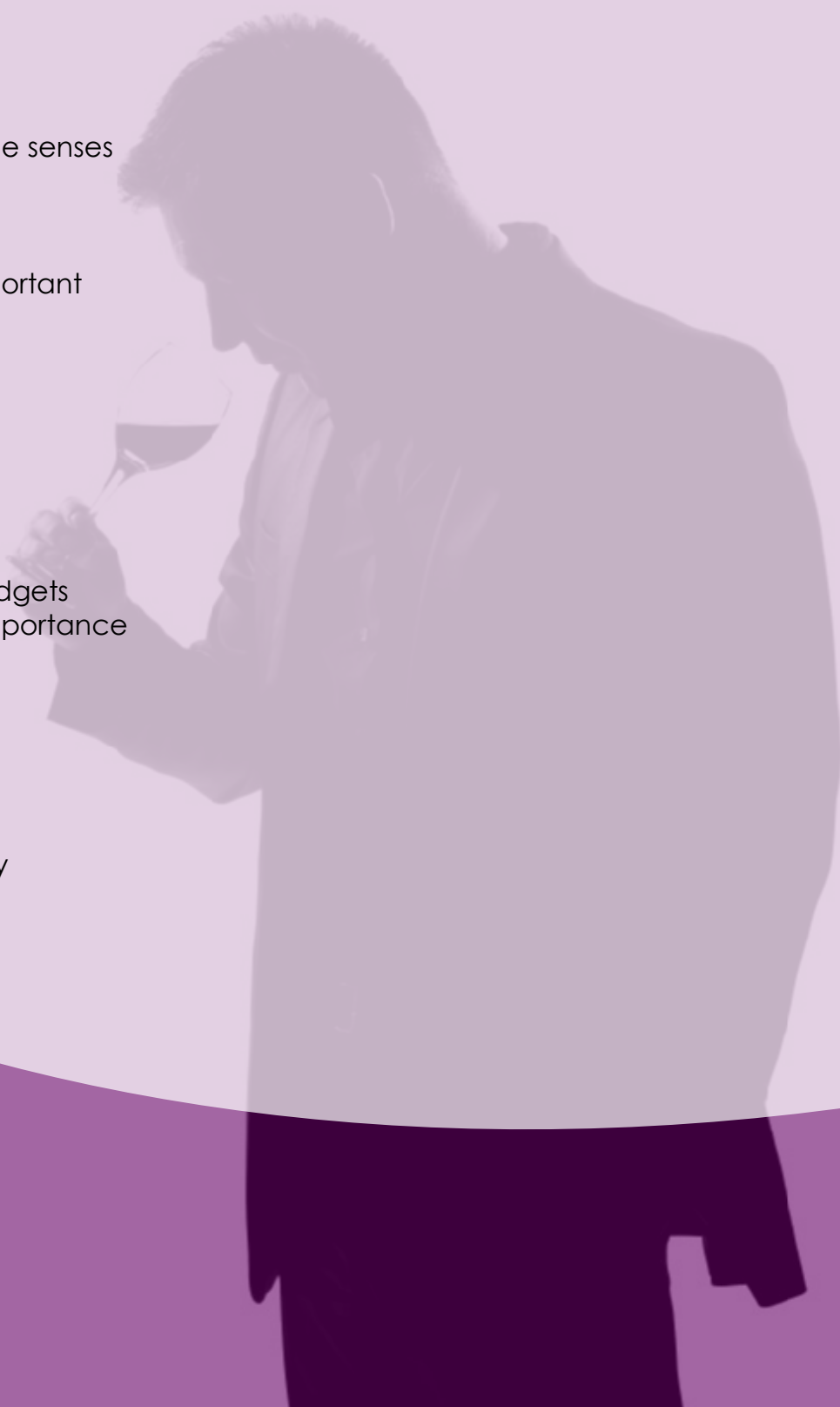
- Glasses
- Wine tools and gadgets
- Labels and their importance

Wine matching

- The Art
- The Science

ANNEX

- A tasting dictionary



Contenidos

English for Wine Lovers (8h/*12h)

Wine Tasting

- Appearance
- Nose
- Palate
- Conclusion
- The wine you like and why

Processes

- Reds
- Whites
- Roses
- Sparkling wines
- Sweet & Fortified wines

Major Spanish wine regions

- DOC Rioja
- DO Penedès
- DOQ Priorat
- DO Rias Baixas
- DO Rueda
- DO Navarra
- DO Ribera del Duero

*Optional Catalan wine regions

- DO Terra Alta
- DO Catalunya
- DO Tarragona
- DO Conca de Barberà
- DO Costers del Segre
- DO Empordà
- DO Montsant
- DO Alella
- DO Pla de Bages
- DO Cava



Contenidos

English For Gin Lovers (6h)

The History of Gin

- Origins
- A Timeline
- London in the 1700's
- History of a Dutch Genever Company
- Vocabulary Review

Ingredients, Production and Gin Styles

- Botanicals and their Properties
- Botanical Aromas
- Other Key Ingredients
- Gin Distillation
- The Different Styles of Gin
- Vocabulary Review

Serving and Tasting Gin

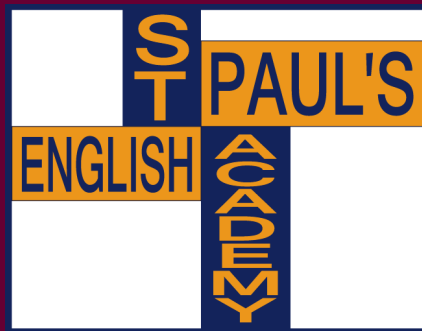
- Gin Tasting versus Wine Tasting
- Tasting Notes
- Making a Cocktail and the Required Accessories
- Describing a Cocktail
- Vocabulary Review

Annex

- The History of Gin
- Botanical Notes
- Legal Definitions/Styles of Gin
- Cocktail Recipes
- WSET Systematic Approach to Tasting Spirits (SAT Card)



Organización:



Andrew Ashurst

Managing Director

C/ Santa Magdalena, 26
08720 Vilafranca del Penedès
Barcelona

Teléfono: 93 818 14 60

Móvil: 637 299 744

Correo: andrew@stpaulsenglish.es