

## PROGRAMA GENERAL DEL XIV CURSO SUMILLER PROFESIONAL

Fecha de impartición: Del 8 febrero al 23 de julio del 2021

Duración: 360 horas, de las cuales:

- 286 Horas de clases lectivas en la Escuela de Catas y Maridajes (\* fuera de la Escuela de Catas) con el horario:  
Lunes y Martes (L) mañana (m) de 9.00 a 14.00 horas y tarde (t) de 16.00 a 19.00 horas
- 30 Horas de Módulo Formativo en la Región de Burdeos
- 24 Horas de visitas formativas en bodegas, destilería, almazaras,... Los martes señalados con un asterisco de 16 a 19h.
- 6 Horas Curso Manipulación de Alimentos en la Cámara de Comercio (martes señalados con dos asteriscos de 16 a 19h.
- 6 Horas de exámenes

### PROGRAMA GENERAL

#### FEBRERO

L-8 m: Iniciación al Análisis Sensorial y Cata de vinos

t: Conocimiento y cata de los vinos blancos del norte de España

M-9 m: Conocimiento y cata de los vinos blancos, rosados y tintos de La Rioja y Navarra

Profesor: Fernando Gurucharri

L-15 m: Enología para sumilleres

t: Componentes del vino con mayor influencia sensorial

M-16 m: Conocimiento y cata de los vinos espumosos

Profesor: Jaume Gramona

L-22 m: Viticultura para sumilleres

t: Viticultura para sumilleres

\*M-23 m: Viticultura para sumilleres

Profesora Almudena Alberca

T: Visita formativa a Bodegas y Viñedos Enrique Mendoza

#### MARZO

L-1 m: Legislación vitivinícola

t: Legislación vitivinícola

Profesor David López Lluch

M-2 m: Panorama actual del sector vitivinícola español

Profesor Rafael del Rey

L-8 m: Conocimiento y cata de los vinos de Murcia y Comunidad Valenciana

t: Conocimiento y cata de los vinos de Murcia y Comunidad Valenciana

Profesor Pablo Ossorio

\*M-9 m: Visita formativa y cata de vinos en el C.R.D.O. Alicante

Profesor José Vicente Guillén

T: Visita formativa a Bodega Casa Sicilia

L-15 m: Conocimiento y cata de los vinos de Cataluña y Aragón

t: Conocimiento y Cata de los vinos Baleares y andaluces no generosos

M-16 m: Conocimiento y Cata de los vinos del Centro de España

Profesor Luis Vida

L-22 m: Conocimiento y cata de los vinos de Castilla y León (Rueda, Cigales y Bierzo)

t: Las distintas elaboraciones en los vinos tintos

\*M-23 m: Conocimiento y cata de los vinos tintos de Castilla y León (Ribera del Duero, Toro, etc.)

Profesora: Inmaculada Cañibano

t: Visita formativa a bodegas de MG Wines (Sierra Salinas)

L-29 m: Protocolo y Relación con el cliente en el restaurante

t: Protocolo y Relación con el cliente en el restaurante

M-30 m: Protocolo y Relación con el cliente en el restaurante

Profesora Milagros de Torres

M-6 m: Influencia del “Terroir” en el perfil del vino. Catas demostrativas.

Profesor a designar por la Academia del Terruño

L-12 m: Conocimiento y cata de los vinos de Francia

t: Conocimiento y cata de los vinos de Francia

M-13 m: Conocimiento y cata de los vinos alemanes y centroeuropeos

Profesor: Andreas Kubach

L-19 m: Funciones a cargo del Sumiller y Maestresala

t: Preparación de la sala e instrumentos del Sumiller

\*M-20 m: La bodega del restaurante. Las aguas de mesa

Profesora: Manuela Romeralo

t: Visita al Museo del Agua “Los Pozos de Garrigós”

L-26 m: Conocimiento y cata de vinos de América del Norte y del Sur

t: Conocimiento y cata de los vinos de Sudáfrica

\*\*M- 27 m: Conocimiento y cata de los vinos de Australia y Nueva Zelanda

Profesor: Jens Riis

t: Cursillo para la obtención del carnet de Manipulador de Alimentos

Profesor a designar por la Cámara de Comercio

SEMANA del día 3 al 9 **Módulo formativo en Burdeos y Región del Armagnac**

Coordinador del viaje y profesor acompañante: Salvador Poveda

L-10 m: Conocimiento y cata de vinos generosos y dulces de España

t: Conocimiento y cata de vinos generosos y dulces de España

\*\*M-11 m: Conocimiento y cata de los vinos de Las Canarias y Oportos

Profesor: Francisco del Castillo

t: Cursillo para la obtención del carnet de Manipulador de Alimentos

Profesor a designar por la Cámara de Comercio

L-17 m: La satisfacción gastronómica del cliente: interacciones entre vinos y platos

t: Experiencias sensoriales con diversos maridajes

Profesor: Ferrán Centelles

\*M-18 m: Conocimiento, cata y maridajes de dos joyas de la gastronomía alicantina: Fondillón y Turrón

Profesores: Rafael Poveda y Alexis Verdú

t: Visita formativa a Bodegas MG Wines (Monovar)

L-24 m: Cartas de vinos: criterios para su realización, y métodos para fijar los precios en ellas

t: Nuevas estrategias en la comunicación con los clientes del restaurante

Profesor: Guillermo Cruz

\*M- 25 m: La chacinería ibérica. El corte del jamón

Profesores: Alfonso Blanco Varela y Emilio José Rubio

t: Visita formativa a la Bodega Bocopa

L- 31 m: Las Bebidas Espirituosas: introducción a su legislación, historia y comercialización  
Conocimiento y cata de Vermut y otros aperitivos.

t: Conocimiento y cata de Licores

**JUNIO**

\*M- 1 m: La destilación y obtención de los diversos alcoholes. Conocimiento y cata de los grandes aguardientes y destilados de productos vitivinícolas.

Profesor: José Casal del Rey

t: Visita formativa a Destilerías SYS

L-7 m: Conocimiento y cata de B.E. El Whisky

t : Conocimiento y cata de B.E. El Ron

M -8 m: Elementos de coctelería. Las B.E. para combinar: Gin, Vodka, Tequila y Mezcal

Profesor: Jesús Bernard

L- 14 m: Conocimiento y cata de los diversos tipos de Cervezas

t: Conocimiento y cata de los diversos tipos de Cervezas

Profesor: José Carlos Román

M-15 m: Conocimiento y cata de las cervezas artesanales

Profesor: David Doñate

L-21 m: Los Quesos de España: conocimiento, cata, servicio y mejores maridajes

t: Los quesos de España: conocimiento, cata, servicio y mejores maridajes

Profesora: Guillermina Sánchez- Cerezo

L- 28 m: Conocimiento y Cata de productos selectos de la gastronomía de la C. Valenciana

t: Conocimiento y cata de aceites de oliva virgen extra

Profesor: Santos Ruíz

\*M- 29 m: 1ª Cata de vinos de las bodegas asociadas en Grandes Pagos de España

Profesor a designar por dicha asociación

t: Visita formativa a la Almazara Señorío de Relleu

L-5 m: Conocimiento y cata de Vinos de Italia

t: Conocimiento y cata de Vinos de Italia

Profesor: Miguel Prohens

M -6 m: Conocimiento y cata de los vinos de la región de Champagne

Profesor: David López Lluch

L- 12 m: Conocimiento y cata del Café e infusiones

t: Conocimiento y cata de Café e infusiones

Profesor Ricardo Oteros

M-13 m: 2ª Cata de vinos de las bodegas asociadas en Grandes Pagos de España

Profesor a designar por dicha asociación

L-19 m: Las funciones del Sumiller

t: Práctica de presentación y servicio del vino en el restaurante

Profesor: Custodio Zamarra

M- 20 m: Servicios especializados del vino por el Sumiller

t: Servicios especializados del vino por el sumiller

Profesor: Javier Gila

Miércoles- 21 m: Examen Final teórico

t: Examen Final práctico

Viernes- 23: Prueba de Excelencia y Clausura del XIV Curso de Sumiller Profesional

NOTA:

-Este programa puede sufrir reajustes en las fechas previstas para impartir alguna de sus clases, debido a que no esté disponible en ese día el formador designado o por alguna otra circunstancia especial.

-Todas las clases se impartirán en el aula de la Escuela de Catas, excepto visitas a bodegas/CRDO, viaje a Armagnac-Burdeos y algún otro evento que se irá comunicando.