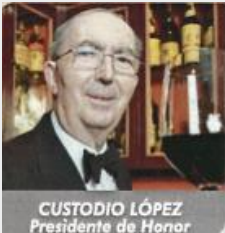


CURSO DE Sumiller Profesional

XIV EDICIÓN

APRENDE A INTERPRETAR EL VINO
CON EL CURSO DE CÁMARA ALICANTE
Y ACCEDE A LA ÉLITE DE LOS
SUMILLERS ESPAÑOLES

Expertos formadores



CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA: Sumiller durante 40 años en el restaurante Zalacaín de Madrid el primer tres estrellas Michelin español. Un excelente catador y maestro de sumilleres.



FERNANDO GURUCHARRI JAQUE: Biólogo. Diplomado Superior en Viticultura y Enología. Presidente de la Unión Española de Catadores. Director del Concurso Internacional de vinos Bacchus.



JOSE CASAL DEL REY: Químico. Diplomado Superior en Viticultura y Enología. Director Académico del Curso. Inspector de la IG Anís de Chinchón durante 22 años.



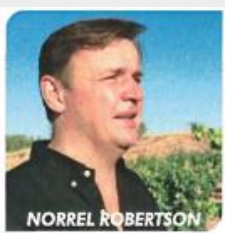
ALMUDENA ALBERCA: Master of Wine. Directora Técnica de Bodegas Viña Mayor.



INMACULADA CANIBANO: Letra N de la Real Academia de la Gastronomía. Colaboradora con la Academia Castellano Leonesa de Gastronomía.



JOSE VICENTE GUILLEM RUIZ: Doctor Ingeniero Agrónomo. Autor libro Uvas, Vinos y Espirituosos de la CV. Exdirector Calidad Agroalimentaria Conselleria de Agricultura de la Generalitat Valenciana.



NORREL ROBERTSON: 'el escoces volante'. Master of Wine y flying winemaker en 2003. Eligió Calatayud como residencia para poder atender trabajos como enólogo en España y sur de Francia y acabó montando su propio proyecto centrado en la garnacha.



FERRAN CENTELLES: Responsable de la carta de vinos del Bulli. Mejor sumiller de España 2006. Premio Nacional de Gastronomía 2011. Autor libro "¿Qué vino con este pato?"



G. SÁNCHEZ-CEREZO: Sumiller y Fromelir (experta en quesos). Técnico especialista en Quesería y Mantequería. Catadora en los principales concursos tradicionales de quesos.



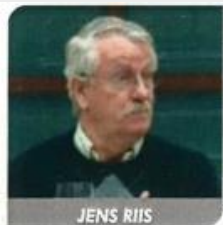
MILAGROS DE TORRES. Doctora en Filología y Técnica Superior en Comunicación, Protocolo y Relaciones Publicas. Profesora en las Universidades Alfonso X El Sabio y Universidad Complutense.



FRANCISCO DEL CASTILLO: Máster en Viticultura y Enología. Experto en vinos generosos y dulces con numerosas publicaciones.



SANTOS RUIZ: Gerente de la DO Arroz de Valencia. Ingeniero Agrónomo. Crítico gastronómico.



JENS RIIS: Importador de vinos del Nuevo Mundo. Catador en el grupo Mundovino.



DAVID LOPEZ LLUCH: Doctor Ingeniero Agrónomo. Profesor Universidad Miguel Hernández de Elche.



ALEXIS VERDU: Técnico. Director de Certificación del Consejo Regulador de Jijona y Turrón de Alicante.



JAUME GRAMONA: Enólogo. Director Técnico de Cavas Gramona. Profesor en Universitat Rovira i Vigili. Presidente del Instituto del Cava 2013-2018.



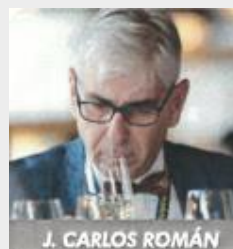
GUILLERMO CRUZ: Máster en Enología. Mejor Sumiller de España 2014 y Mejor Sumiller de Cava 2013. Sumiller del restaurante Mugaritz durante varios años. Ahora con proyectos propios



MIGUEL PROHENS: Sumiller, miembro de la AIS (asociación Italiana de Sumilleres). Experto en vinos italianos. Copropietario de la Enoteca Barolo (Madrid).



MANUELA ROMERALO: Sumiller, coordinadora de los restaurantes Vuelve Carolina, El Poblet y Mercatbar en Valencia. Premio Nacional Gastronomía en 2008.



JOSE CARLOS ROMAN: Sumiller con amplia experiencia. Catador profesional y formador de sumilleres.



LUIS VIDA NAVARRO: Enólogo. Formador de catadores. Colabora en Revistas especializadas. Catador en numerosos concursos de vinos.



RICARDO OTEROS: Fundador y Director de la empresa Supracafé. Más de 30 años de experiencia en el sector. Formador en numerosos cursos de hostelería.



JESUS BERNAD: Sumiller y enólogo. Dirigió la revista Restauradores. Título WSET de Profesional in Spirits. Autor del libro "Los 150 mejores Destilados".



JAVIER GILA: Presidente de la Asociación de Sumilleres de Madrid. Profesional en Restaurantes (Villamagna, Ritz) y Vinotecas (Lavinia). Mejor Sumiller de España 1999.



ANDREAS KUBACH. Master of Wine. Cofundador de Península Wines que desarrolla y gestiona proyectos vitícolas como Bodegas Fontana, Quinta de Quercus.



RAFAEL DEL REY: Director Observatorio Español del Mercado del Vino.



ALFONSO BLANCO VARELA: Experto en Chacinas, jamones y su corte.



SALVADOR POVEDA: Enólogo y viticultor, completó sus estudios en Burdeos. Elaborador de Fondillón en cuarta generación. Enólogo de Bodegas Monóvar del grupo MGWines