

# **PROGRAMA GENERAL** **XIV CURSO SUMILLER PROFESIONAL** **CÁMARA DE ALICANTE**

## **FECHA DE IMPARTICIÓN:**

- Primera parte: Del 12 de abril al 29 de junio
- Segunda parte: Del 6 de septiembre al 3 de diciembre

## **DURACIÓN**

360 horas lectivas, de las cuales:

- 293 horas de clases lectivas en la Escuela de Catas y Maridajes con el horario:

Lunes (L) mañana (m) de 9:00 a 14:00 horas y tarde (t) de 16:00 a 19:00 horas

Martes (M) mañana de 9:00 a 14:00 horas

- 30 horas de módulo formativo en la Región de Burdeos
- 28 horas de visitas formativas en bodegas, destilería, almazaras, ... Los martes señalados con un asterisco de 16:00 a 19:00 horas
- 6 horas de curso manipulación de alimentos en la Cámara de Comercio. Los martes señalados con dos asteriscos de 16:00 a 19:00 horas
- 3 horas de exámenes en la Escuela de Catas y Maridajes

## **PROGRAMA GENERAL: 1ª PARTE**

### **ABRIL**

- L-12 m: Inauguración del curso.  
Iniciación al Análisis Sensorial y Cata de vinos
- t: Conocimiento y cata de los vinos blancos del Norte de España  
Profesor: Fernando Gurucharri
- M-13 m: Conocimiento y cata de los vinos blancos, rosados y tintos de La Rioja y Navarra  
Profesor: Fernando Gurucharri

L-19 m: Enología para sumilleres  
t: Componentes del vino con mayor influencia sensorial  
Profesor: Antoni Pérez Artesero

M-20 m: Conocimiento y cata de los vinos espumosos  
Profesor: Antoni Pérez Artesero

L-26 m: Viticultura para sumilleres  
t: Viticultura para sumilleres  
Profesora: Almudena Alberca

\*M-27 m: Viticultura para sumilleres  
Profesora: Almudena Alberca

T: Visita formativa a Bodegas y Viñedos Enrique Mendoza

## MAYO

L-3 m: Legislación vitivinícola  
t: Legislación vitivinícola  
Profesor: David López Lluch

\*M-4 m: Vinos con indicación de calidad geográfica. Visita formativa y cata en CRDO Alicante  
Profesor: José Vicente Guillén  
T: Visita formativa a Bodega Casa Sicilia

L-10 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-11 m: Panorama actual del sector vitivinícola español  
Profesor: Rafael del Rey

L-17 m: Conocimiento y cata de los vinos de Cataluña y Aragón  
t: Conocimiento y cata de los vinos de Baleares y andaluces no generosos  
Profesor: Luis Vida

- M-18 m: Conocimiento y cata de los vinos del Centro de España  
Profesor: Luis Vida
- L-24 m: Conocimiento y cata de los vinos de Castilla y León (Rueda, Cigales y Bierzo)  
t: Las distintas elaboraciones en los vinos tintos  
Profesora: Inmaculada Cañibano
- \*M-25 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-31 m: Relación gastronómica del cliente: interacción entre aromas y sabores de los vinos y platos  
t: Experiencias sensoriales con diversos maridajes  
Profesor: Ferran Centelles

## JUNIO

- M-1 m: La satisfacción gastronómica del cliente: interacción entre aromas y sabores de los vinos y platos  
Profesor: Ferran Centelles
- L-7 m: Protocolo y relación con el cliente en el restaurante  
t: Protocolo y relación con el cliente en el restaurante  
Profesora: Milagros de Torres
- \*M-8 m: Protocolo y relación con el cliente en el restaurante  
Profesora: Milagros de Torres  
T: Visita formativa a Bodegas Bocopa
- L-14 m: Conocimiento y cata de los vinos de América del Norte y del Sur  
t: Conocimiento y cata de los vinos de Sudáfrica  
Profesor: Jens Riis
- M-15 m: Conocimiento y cata de los vinos de Australia y Nueva Zelanda  
Profesor: Jens Riis

- L-21 m: Influencia del “Terroir” en el perfil del vino: Catas demostrativas  
Profesor: Álvaro Pérez Navazo de la Academia del Terruño
- L-28 m: Cartas de vinos: criterios para su realización y métodos para fijar los precios en ellas.  
t: Nuevas estrategias en la comunicación del vino en el restaurante  
Profesor: Guillermo Cruz
- M-29 m: Primera cata de vinos de las bodegas asociadas en Grandes Pagos de España  
Profesor a designar por dicha asociación

## **PROGRAMA GENERAL: 2ª PARTE**

### **SEPTIEMBRE**

- L-6 m: Conocimiento y cata de productos selectos de la gastronomía de la Comunidad Valenciana.  
t: Conocimiento y cata de los aceites de oliva virgen extra  
Profesor: Santos Ruiz
- \*\*M-7 m: La chacinería ibérica. El corte del jamón  
Profesores: Alfonso Blanco Varela y Emilio José Rubio  
T: Cursillo para la obtención de manipulados de alimentos (I)  
Profesor: Javier Manuel Matas Lledó
- L-13 m: Conocimiento y cata de los diversos tipos de cervezas  
t: Cata y armonías con platos de los diversos tipos de cerveza  
Profesor: José Carlos Roman
- \*\*M-14 m: Conocimiento y cata de las cervezas artesanales  
Profesor: David Doñate  
T: Cursillo para la obtención de manipulados de alimentos (II)  
Profesor: Javier Manuel Matas Lledó
- L-20 m: Conocimiento y cata de vinos generosos y dulces de España  
t: Conocimiento y cata de vinos generosos y dulces de España  
Profesor: Francisco del Castillo
- M-21 m: Conocimiento y cata de los vinos de Canarias y Oportos  
Profesor: Francisco del Castillo

- L-27 m: Conocimiento y cata de los vinos de Italia  
t: Conocimiento y cata de los vinos de Italia  
Profesor: Miguel Prohens
- \*M-28 m: Conocimiento, cata y maridajes de dos joyas de la gastronomía alicantina: Fondillon y Turrón  
Profesores: Alexis Verdú y Rafael Poveda  
T: Visita formativa a la bodega de MG Wines en Monovar

## OCTUBRE

- L-4 m: Las Bebidas Espirituosas: introducción a su legislación, historia y comercialización.  
Conocimiento y cata de Vermut y otras bebidas de aperitivo  
T: Conocimiento y cata de los licores
- \*M-5 m: La destilación y obtención de los diversos alcoholes. Conocimiento y cata de Bebidas Espirituosas: los grandes aguardientes y destilados de productos vitivinícolas  
Profesor: José Casal del Rey  
T: Visita a la Destilería TENIS en Monforte del Cid
- L-11 m: Los quesos de España: conocimiento y cata  
t: Los quesos de España: servicio y mejores maridajes  
Profesora: Guillermina Sánchez-Cerezo
- L-18 m: Conocimiento y cata de Bebidas Espirituosas: El Whisky  
t: Conocimiento y cata de Bebidas Espirituosas: El Ron  
Profesor: Jesús Bernard
- \*M-19 m: Elementos de coctelería. Las Bebidas Espirituosas para combinar: GIN, Vodka, Tequila y Mezcal  
Profesor: Jesús Bernard  
T: Visita formativa a la Almazara Señorío de Relleu
- L-25 m: Funciones a cargo del Sumiller y Maestresala  
t: Preparación de la Sala e Instrumentos del Sumiller  
Profesora: Manuela Romeralo

- \*M-26 m: La bodega del restaurante y su gestión  
Conocimiento y cata de las aguas de mesa  
Profesora: Manuela Romeralo  
T: Visita formativa al Museo del agua “Los Pozos de Garrigós”

## NOVIEMBRE

- 1 al 7: MODULO FORMATIVO EN BURDEOS Y REGIÓN DEL ARMAGNAC  
Profesor acompañante e intérprete: Salvador Poveda
- L-8 m: Conocimiento y cata de los vinos de Francia  
t: Conocimiento y cata de los vinos de Francia  
Profesor: Andreas Kubach
- M-9 m: Conocimiento y cata de los vinos alemanes y centroeuropeos  
Profesor: Andreas Kubach
- L-15 m: Conocimiento y cata del Café e Infusiones  
t: Conocimiento y cata del Café e Infusiones  
Profesor: Ricardo Oteros
- M-16 m: Conocimiento y Cata de los vinos de la región del Champagne  
Profesor: David López LLuch
- L-22 m: Las funciones del Sumiller  
t: Prácticas de presentación y servicio y cata del vino en el restaurante  
Profesor: Custodio López Zamarra
- M-23 m: 2ª Cata de vinos de las bodegas asociadas en Grandes Pagos de España  
Profesor a designar por dicha asociación
- L-29 m: Servicios Especializados del vino que realiza el sumiller  
t: Servicios Especializados del vino que realiza el sumiller  
Profesor: Javier Gila
- M-30 m: El sumiller como gestor y asesor de vinos  
Profesor: Javier Gila



## DICIEMBRE

Miércoles 1 m: Pruebas de evaluación: Examen teórico-escrito tipo test  
t: Pruebas de evaluación: Prácticas oral de cata

Viernes 3-m: 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.