

XIX EDICIÓN 2026

CURSO DE SUMILLER PROFESIONAL

Índice de Módulos

MÓDULO I - ASPECTOS ASOCIADOS A LA COMPRENSIÓN DEL VINO Y A SU COMUNICACIÓN

MÓDULO II - VINOS NACIONALES

MÓDULO III - VINOS INTERNACIONALES

MÓDULO IV - OTRAS BEBIDAS Y PRODUCTOS VINCULADOS A LA SUMILLERÍA.

Contenido por Módulo

MÓDULO I — ASPECTOS ASOCIADOS A LA COMPRENSIÓN DEL VINO Y A SU COMUNICACIÓN

TOTAL HORAS: 99 IMPORTE: 1.980 €

Iniciación al Análisis Sensorial y Cata de vinos

La cata del vino desde diferentes ópticas de análisis

Viticultura y Enología

Componentes del vino con mayor influencia sensorial

Legislación vitivinícola

Panorama actual del sector vitivinícola español y su comercialización

Influencia del "Terroir" en el perfil del vino: Catas demostrativas

Cata avanzada - En búsqueda de calidad, personalidad y expresión de lugar

Cursillo para la obtención/Renovación de Manipulador de Alimentos

Enoturismo

Protocolo y relación con el cliente en el restaurante

Las funciones del Sumiller

Funciones a cargo del Sumiller y Jefe de Sala. La bodega del restaurante y su gestión. Cata de copas

Cartas de vinos: criterios para su realización y métodos para fijar los precios en ellas

Nuevas estrategias en la comunicación del vino en el restaurante

Servicios Especializados del vino que realiza el sumiller

El sumiller como gestor y asesor de vinos

Interacción entre aromas y sabores de los vinos y platos

MÓDULO II — VINOS NACIONALES

TOTAL HORAS: 91 IMPORTE: 1.820 €

Conocimiento y cata de vinos espumosos

Vinos con indicación de calidad geográfica. Visita formativa y cata en CRDO Alicante

Conocimiento y cata de los vinos de Murcia y Comunidad Valenciana

Conocimiento y cata de los vinos del Norte de España

Conocimiento y cata de los vinos de La Rioja y Navarra

Conocimiento y cata de los vinos de Cataluña, Baleares y Aragón

Conocimiento y cata de vinos generosos y dulces de España

Conocimiento y cata de los vinos de Canarias

Conocimiento y cata de los vinos del Centro de España

Conocimiento y cata de los vinos de Baleares y Andalucía (no generosos)

Conocimiento y cata de los vinos de Castilla y León

Cata de vinos de Grandes Pagos de España

Visita formativa a Bodega Pepe Mendoza Casa Agrícola

Visita formativa a Bodega Casa Sicilia

Visita formativa a Bodegas Bocopa

Visita formativa a MC Wines Monóvar: El Fondillón

MÓDULO III — VINOS INTERNACIONALES

TOTAL HORAS: 50 IMPORTE: 1.000 €

Conocimiento y cata de los vinos de la región de Champagne

Conocimiento y cata de los vinos de Francia

Conocimiento y cata de los vinos Alemania y Centro Europa

Conocimiento y cata de los vinos de Portugal

Conocimiento y cata de los vinos de América del Norte y del Sur

Conocimiento y cata de los vinos de Italia

Conocimiento y cata de los vinos de Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda

MÓDULO IV — OTRAS BEBIDAS Y PRODUCTOS VINCULADOS A LA SUMILLERÍA

TOTAL HORAS: 82 IMPORTE: 1.640 €

Las Bebidas Espirituosas: introducción a su legislación, historia y comercialización

Conocimiento y cata de Vermut y otras bebidas de aperitivo

Conocimiento y cata de licores

La destilación y obtención de los diversos alcoholes. Conocimiento y cata de Bebidas

Espirituosas: los grandes aguardientes y destilados de productos vitivinícolas

Conocimiento y cata de Bebidas Espirituosas: Whisky

Conocimiento y cata de Bebidas Espirituosas: Vodka y Ginebra

Conocimiento y cata de Bebidas Espirituosas: Tequila y Ron

Sake

Coctelería

Conocimiento y cata del Café

Conocimiento y cata de los diversos tipos de cervezas. Cata y armonías

Los quesos de España: conocimiento y cata. Servicio y mejores maridajes

La chacinería ibérica. El corte del jamón

Salazones

Consejo Regulador I.G.P. Jijona y Turrón de Alicante

Visita formativa a Almazara de Señorío de Relleu. El Aceite

Visita formativa al Museo del agua "Los Pozos de Garrigós"

Visita a la Destilería Anís Tenis en Monforte del Cid

Visita a la Albufera. Gastronomía de la Comunidad Valenciana. El Arroz

NOTA IMPORTANTE

En caso de que desees realizar alguno de los módulos, comunícate con la División de Formación y Calidad de la Cámara de Alicante. formacion@camaralicante.com o en el teléfono: 965148655.

En la Opción por Módulos, podrás cursar de forma individual varios de los módulos, excepto el de "Burdeos y Armagnac" que va integrado únicamente en la modalidad de Curso Completo.