



Campus del VINO de canarias

2a promoción 2019

curso SUMILLER

Antiguo Curso de Sumiller de Marbella

250horas

febrero - marzo - abril - mayo - junio - julio

Paco del Castillo
Juancho Asenjo
Javier Gila
Joaquín Gálvez
Ricardo Oteros
Juan Jesús Méndez Siverio
José Eugenio Alonso Hernández
Ruth Lozano
Guillermina Sánchez
etc...

Cata y conocimiento de vinos,
café y té, bebidas espirituosas



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

colabora

Islas
CANARIAS



Canary
WINE



Gobierno de Canarias
Secretaría de Política
de Calidad Agrario-Alimentaria



Ministerio de Agricultura,
Pesca y Desarrollo Rural



FEADER
Fondo Europeo Agrario
de Desarrollo Rural
El campo impulsa en las
Zonas Rurales



Wine Moderation 10
Año de Inicio
El vino sólo se elabora con moderación.

250 horas lectivas febrero-julio 2019

DOCENTES



Juan Jesús Méndez

Licenciado en Ciencias Químicas, Enólogo, Profesor de viticultura y enología en los Ciclos Formativos de la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias. Propietario y director de Bodegas Viñático.



José Eugenio Alonso

Farmacéutico y Enólogo, Jefe del Departamento de Industrias Alimentarias del IES La Guancha, y profesor de Viticultura y Enología en los Ciclos Formativos de Educación del Gobierno de Canarias.



Iván Monreal

Sumiller canario con experiencia en alta restauración en restaurantes de 3 estrellas Michelin de Alemania, Francia, Italia y España.



Joaquín Galvéz

Presentador programa TV Wineman. Enólogo, Licenciado en Derecho, Asesor en Enología. Profesor de Sumillería. Experto en vinos del mundo. Asesor comercial internacional.



Juancho Asenjo

Profesor de sumillería. Profesor de análisis sensorial. Experto en vinos franceses e italianos. Enólogo, sumiller y escritor. Colaborador de las siguientes publicaciones 'El Mundo Vino', 'Nuestra cocina' o 'El Club de los Vinos'.



Guillermina Sánchez-Cerezo

Técnico Especialista en Quesería y Mantequería. Técnico Especialista en Viticultura y Enología. Sumiller. Fromelier-Sumiller. Asesoramiento y comercialización de vinos y quesos. Profesora de Sumillería.



Ricardo Oteros

Licenciado en Ciencias Económica y Empresariales. Profesor de Sumillería. Fundador, Presidente y Director General de SUPRACAFE S.A, Presidente de la Asociación de Industrias Agroalimentarias de la Comunidad de Madrid (ASEACAM).



Paco Del Castillo

Enólogo, Profesor de Sumilleres y Experto en Análisis Sensorial de Vinos y otros productos agroalimentarios. Master en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid. Miembro de la Unión Española de Catadores.

Cata y conocimiento de vinos, café y té, bebidas espirituosas y alimentos selectos - Programa 2019

PROGRAMA

12 DE FEBRERO

- Bases del desarrollo de los Métodos sensoriales.- Juan Jesús Méndez.
- Consideraciones previas sobre los vinos.- José Eugenio Alonso.

13 DE FEBRERO

- Descripción de las características sensoriales.- Juan Jesús Méndez.

19 DE FEBRERO

- La cata del vino.- Juan Jesús Méndez.
- La materia prima.- José Eugenio Alonso.

20 DE FEBRERO

- Práctica de cata: sabores y aromas.- Juan Jesús Méndez.

26 DE FEBRERO

- Vinificaciones: Blanco, Tinto y especiales.- Juan Jesús Méndez.
- Presentación de bodega DOP, cata de sus vinos.

27 DE FEBRERO

- La bodega, Control y rotación, política comercial.- Iván Monreal.
- Aguas envasadas.- Iván Monreal.

12 Y 13 DE MARZO

- Vinos del mundo (1). Teoría y cata.- Joaquín Gálvez.

19 DE MARZO

- Generalidades de vinos canarios. Cata de vinos de variedades blancas de Canarias.- Juan Jesús Méndez.
- La materia prima. José Eugenio Alonso.

20 DE MARZO

- Cata de variedades Canarias.- Juan Jesús Méndez.

26 Y 27 DE MARZO

- Vinos del mundo (2). Teoría y cata.- Juancho Asenjo.

2 Y 3 DE ABRIL

- El queso.- Guillermina Sánchez-Cerezo



Javier Gila

Sumiller. Presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres. Profesor de sumillería. Mejor Sumiller de la Comunidad de Madrid en los años 1.997,2001, 2003, 2004 y 2005. Sumiller en Hotel Rith, Lavinia y Grupo Freixenet.



Pascal Privat

Diplomado de la ESCF-ECOLE SUPERIEURE DE LA-Cuisine Française Ferrandi Paris. Spirits Brand Ambassador desde 1986.



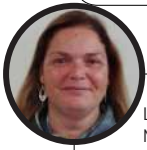
David Seijas

Sumiller del Bulli hasta 2011 y Nariz de Oro del 2006. Escritor de varios libros sobre vinos, entre ellos Vinos Imbatibles. Colaborador habitual de Fenavin, San Sebastián Gastronómica, así como profesor de sumillería en la Universidad de Girona.



Ruth Lozano

Ingeniera técnica agrícola. Técnica especialista en quesos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias. Servicio de fomento y promoción.



Zoa Hernández

Licenciada en Veterina. Técnico de la Casa de la Miel. Miembro del comité de cata de la Casa de la miel de Tenerife. Directora técnica del laboratorio de la Casa de Miel.



Esther Domínguez

Ingeniera Agrónoma. Responsable técnica de la Asociación de Organizaciones de Productos de Plátanos de Canarias, ASPROCAN.



Tanaira Rodríguez

Ingeniera Técnico Agrícola. Especialista en elaiotécnica y aceitunas de mesa. Maestra de almazara. Curso Superior de Especialización en Elaiotécnica y Aceituna de Mesa por el Instituto Andaluz de investigación y formación agraria.



Guiseppe Claudio Salerno

Administrador de hoteles en Alemania. Sumiller profesional en la Escuela de Cata Española de Madrid. En los doce últimos años Sumiller y Maitre del Hotel Sheraton la Caleta Tenerife



Angela Mori Pérez

Barman en Hotel Gran Meliá Palacio de Isora y Barman en Hotel Abama. Sumiller del Restaurante Las Aguas. Responsable de La Cava, del Hotel Bahía del Duque. Sumiller del Hotel Bahía del Duque.

9 Y 10 DE ABRIL

- Café y Té.- Ricardo Oteros

16 Y 17 DE ABRIL

- Vinos de España. Teoría y cata.- Paco del Castillo.

23 Y 24 DE ABRIL

- Vinificaciones especiales. Teoría y cata. Paco del Castillo.

- Vinos de licor. Vinos tradicionales de Andalucía. Vinos dulces naturales.- Paco del Castillo.

7 Y 8 DE MAYO

- El vino en el restaurante. El sumiller. Concepto actual del papel del sumiller. Evolución histórica de su rol. La carta de vinos.- Javier Gila.

14 DE MAYO

- Generalidades de vinos canarios. Cata de vinos de variedades tintas de Canarias.- Juan Jesús Méndez.

- Geografía y vino. Las menciones geográficas.- José Eugenio Alonso.

15 DE MAYO

- Cata de vinos de variedades Canarias.- Juan Jesús Méndez.

21 Y 22 DE MAYO

- Bebidas espirituosas. El Cognac.- Pascal Privat.

28 Y 29 DE MAYO

- Armonías entre vinos y preparaciones gastronómicas.- David Seijas.

4 Y 5 DE JUNIO

- Presentación de bodega DOP, cata de sus vinos.

11 DE JUNIO

- Los quesos de Canarias.. Teoría y cata.- Ruth Lozano

- Plátanos de Canarias. Teoría y cata.- Esther Domínguez.

12 DE JUNIO

Mieles de Canarias. Teoría y cata.- Zoa Hernández

18 DE JUNIO

- Aceites. Teoría y cata.- Tanaira Rodríguez

19 DE JUNIO

Asociación de Sumilleres y catadores canarios.- Angela Mori, Guiseppi Salerno.

25 Y 26 DE JUNIO

El sumiller en el restaurante. Servicio especializado de vino. Teoría y práctica.- Javier Gila

2 DE JULIO

Presentación de bodega DOP, cata de sus vinos.

Presentación de bodega DOP, cata de sus vinos.

3 DE JULIO

Presentación de bodega DOP, cata de sus vinos.

9 DE JULIO

Presentación de bodega DOP, cata de sus vinos.

Presentación de bodega DOP, cata de sus vinos.

10 DE JULIO

Presentación de bodega DOP, cata de sus vinos.

DURACIÓN: 250 horas lectivas
HORARIO DEL CURSO: Martes de 9 h a 14h y de 15,30h a 18,30h.
Miércoles de 9 h a 13h.
FECHAS: inicio febrero de 2019



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DO YCODEN DAUTE ISORA
C/ La Palmita, nº 10
38440 La Guancha
667 668 939 - 922 130 246
administracion@ycoden.com
www.ycoden.com