

4ª promoción
**curso
SUMILLER**

275 horas

marzo - abril - mayo - junio - julio - agosto

Campus

del VINO de canarias



Cata y conocimiento de vinos, aceites, cafés, cervezas, aguas, quesos, mieles, vermut, bebidas espirituosas y tabaco puros.

organiza



colabora

Islas
CANARIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Canary
WINE



Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



FEADER

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las
Zonas Rurales



Wine in Moderation.eu
Art de Vivre

el vino sólo se disfruta con moderación

Campus
del VINÓ^{de} canarias

Las Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias – Canary Wine ofrecen, a partir del próximo 1 de marzo, la posibilidad de participar en la cuarta promoción de este prestigioso e innovador Curso Profesional de Sumiller que tendrá lugar en la sede del propio Consejo Regulador.



En su apuesta continua por la formación y el desarrollo del sector vitivinícola de Tenerife y del Archipiélago, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ycoden Daute Isora en colaboración con la DOP Islas Canarias Canary Wine, acoge esta actividad formativa especialmente recomendada a toda aquella persona que quiera profesionalizarse en el apasionante mundo de la sumillería.

El curso, de 275 horas de duración y carácter presencial, permitirá descubrir técnicamente el desarrollo de la Viticultura y Enología, conocer la Geografía vitivinícola de Canarias, España y mundial, así como sus diferentes vinos y paralelamente desarrollar los diferentes aspectos del análisis sensorial y sus especificidades. Por otro lado, se

prestará especial atención a identificar las funciones y tareas del Sumiller elaborando un perfil profesional acorde con las mismas y conociendo en profundidad la bodega, así como la gestión de su funcionamiento. Por último, se introducirá a los alumnos en el conocimiento y catas de otros productos como cafés, té, bebidas espirituosas, vermouth, tabaco y alimentos selectos.



El profesorado de este curso será de primer nivel, no solo regional sino nacional e internacional, contando para ello con profesionales de la talla de Juancho Asenjo, Joaquín Gálvez, Javier Gila, Paco del Castillo, David Seijas, José Eugenio Alonso, Iván Monreal, Adonis Pino, Rasa Strankauskaite, Pascal Privat, Víctor Damián Dorta, Zebina Hernández, Tanaira Rodríguez, Guillermina Sánchez-Cerezo, Juan Jesús Méndez, Hugo Pérez del Valle, Abel López Milian y Zoa Hernández.



CURSOSUMILLER2021

PROFESORADO



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'.



Joaquín Gálvez

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



Javier Gila

Sumiller. Presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres. Profesor de sumillería. Mejor Sumiller de España en 1999. 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.



Paco Del Castillo

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



Enrique Flores

Barista formador de Supracafé.



Tainara Rodríguez

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



Victor Damián Dorta

Director técnico de Bodegas Insulares de Tenerife.



Abel López

Sumiller Barista y Bartender.



Rasa Strankauskaite

Sumiller, docente de sumiller, experiencias con vinos.



Adonis Pino

Vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias. Docente en la Escuela de Hostelería de Las Palmas.

CURSOSUMILLER2021

PROFESORADO



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 Gastronomía así como profesor de sumillería en la Universidad de Girona.



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 Viñátigo.



Pascal Privat

Diplomado de la ESCF- Ecole Supérieure de la Cuisine Française Ferrandi Paris. Spirits Brand Ambassador desde 1986.



Zebina Hernández

Master en Producción y Elaboración de Quesos por la UNESCO, miembro de maestros queseros de España.



Elisabet Delgado

Técnico Superior en Viticultura y Enología. Sumiller y Jefa de Sala en el Restaurante Aristides.



José Eugenio Alonso

Enólogo Jefe del Departamento de Industrias Alimentarias del IES La Guancha, 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.



Guillermina Sánchez

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



Hugo Pérez

Jefe de sala y sumiller del restaurante NUB.



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 la Miel.

CURSOSUMILLER2021

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

01 de Marzo

09:00 - 10:00

PRESENTACIÓN

10:00 - 14:00



Juan Jesús Méndez

Bases del desarrollo de métodos sensoriales I.

15:30 - 18:30



José Eugenio Alonso

Consideraciones previas sobre los vinos.

02 de Marzo

09:00 - 13:00

Juan Jesús Méndez

Bases del desarrollo de métodos sensoriales II.



08 de Marzo

09:00 - 14:00

Juan Jesús Méndez

Bases del desarrollo de métodos sensoriales III.

15:30 - 18:30

José Eugenio Alonso

Consideraciones previas sobre los vinos.

09 de Marzo

09:00 - 13:00

Juan Jesús Méndez

Bases del desarrollo de métodos sensoriales IV.

15 de Marzo

09:00 - 14:00

Juan Jesús Méndez

Descripción de las características sensoriales

15:30 - 18:30

José Eugenio Alonso

Consideraciones previas sobre los vinos.

16 de Marzo

09:00 - 13:00

Juan Jesús Méndez

Práctica de cata: sabores y aromas.

22 de Marzo

09:00 - 14:00

Juan Jesús Méndez

La cata del vino.

15:30 - 18:30

José Eugenio Alonso

La materia prima. Prácticas culturales. Geografía y vinos.

23 de Marzo

09:00 - 13:00

Juan Jesús Méndez

Vinificaciones: blanco, tinto y especiales.

29 de Marzo

09:00 - 14:00

Juan Jesús Méndez

Particularidades de la Vitivinicultura de Canarias.

15:30 - 18:30

José Eugenio Alonso

Visita a viñedos.

30 de Marzo

09:00 - 13:00

Juan Jesús Méndez

Visita a bodega.



CURSOSUMILLER2021

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

05 de Abril

09:00 - 14:00



Paco Del Castillo

Vinos de España.
Teoría y cata.

15:30 - 18:30

Paco Del Castillo

Vinos de España.
Teoría y cata.

06 de Abril

09:00 - 13:00

Paco Del Castillo

Vinos de España.
Teoría y cata.

12 de Abril

09:00 - 14:00



Javier Gila

Papel del sumiller.
Evolucion histórica de
surol. La carta de vinos

15:30 - 18:30

Javier Gila

Papel del sumiller.
Evolucion histórica de
surol. La carta de vinos

13 de Abril

09:00 - 13:00

Javier Gila

Papel del sumiller.
Evolucion histórica de
surol. La carta de vinos

19 de Abril

09:00 - 14:00

Paco Del Castillo

Vinificaciones
especiales, Vinos
dulces y de licor.

15:30 - 18:30

Paco Del Castillo

Vinificaciones
especiales, Vinos
dulces y de licor.

20 de Abril

09:00 - 13:00

Paco Del Castillo

Vinificaciones
especiales, Vinos
dulces y de licor.

26 de Abril

09:00 - 14:00



Juancho Asenjo

Vinos del mundo.
Francia: El terroir,
historia, cultura y arte.

15:30 - 18:30

Juancho Asenjo

Vinos del mundo.
Francia: El terroir,
historia, cultura y arte.

27 de Abril

09:00 - 13:00

Juancho Asenjo

Vinos del mundo. Italia,
Geografía, Viticultura y
formas de vinificación.

CURSOSUMILLER2021

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

03 de Mayo

09:00 - 14:00



Joaquín Gálvez

Vinos del mundo. Metodología de cata para vinos tranquilos y vinos espumosos.

15:30 - 18:30

Joaquín Gálvez

Vinos de Alemania, Portugal y Centro Europa, elaboración, variedades, cata de vinos.

04 de Mayo

09:00 - 14:00

Joaquín Gálvez

Vinos del nuevo mundo. Chile, Australia, Argentina, Nueva Zelanda. Elaboración, variedades y cata de vinos.

10 de Mayo

09:00 - 14:00



Javier Gila

El sumiller en el restaurante. Servicio especializado de vino. El trato con el cliente. El ciclo vital de los vinos. Teoría y cata.

11 de Mayo

09:00 - 13:00

Javier Gila

El sumiller en el restaurante. Servicio especializado de vino. El trato con el cliente. El ciclo vital de los vinos. Teoría y cata.

17 de Mayo

09:00 - 14:00



David Seijas

Armonias entre vinos y preparaciones gastronómicas.

15:30 - 18:30

David Seijas

Armonias entre vinos y preparaciones gastronómicas.

18 de Mayo

09:00 - 13:00

David Seijas

Armonias entre vinos y preparaciones gastronómicas.

24 de Mayo

09:00 - 14:00



Iván Monreal

La bodega. Condiciones de la bodega. Control de rotación de la bodega. Política comercial. Aguas envasadas.

15:30 - 18:30

Iván Monreal

La bodega. Condiciones de la bodega. Control de rotación de la bodega. Política comercial. Aguas envasadas.

25 de Mayo

09:00 - 14:00



Adonis Pino

Asociacion de Sumilleres de Canarias.

31 de Mayo

09:00 - 14:00



Rasa Strankauskaite

Las catas hedónicas y su utilidad comercial.

15:30 - 18:30



Cumbres de Abona

Visita de la bodega.



CURSOSUMILLER2021

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

01 de Junio

09:00 - 11:00



Tajinaste

Visita de la bodega.

11:00 - 13:00



Monje

Visita de la bodega.

07 de Junio

09:00 - 14:00



Pascal Privat

El sumiller y bebidas espirituosas. El cognac.

15:30 - 18:30

Pascal Privat

Destilación y bebidas espirituosas.

08 de Junio

09:00 - 13:00

Pascal Privat

Aguardientes y bebidas espirituosas.

14 de Junio

09:00 - 14:00



Guillermina Sánchez

Proceso de elaboración. Clasificación de los quesos. La cata de quesos. Cata de diversos quesos del mundo. El queso en el restaurante.

15:30 - 18:30

Guillermina Sánchez

Proceso de elaboración. Clasificación de los quesos. La cata de quesos. Cata de diversos quesos del mundo. El queso en el restaurante.

15 de Junio

09:00 - 13:00

Guillermina Sánchez

Proceso de elaboración. Clasificación de los quesos. La cata de quesos. Cata de diversos quesos del mundo. El queso en el restaurante.

21 de Junio

09:00 - 14:00



Zebina Hernández

Alimentos selectos canarios. Los quesos de Canarias. Tipos, menciones geográficas. Cata de quesos.

15:30 - 18:30

Zebina Hernández

Alimentos selectos canarios. Los quesos de Canarias. Tipos, menciones geográficas. Cata de quesos.

22 de Junio

09:00 - 13:00



Zoa Hernández

Tipos de mieles. Mieles de Canarias. Cata de mieles.

28 de Junio

09:00 - 14:00



Enrique Flores

El café. Principales especies botánicas. Recolección. Procesos elaboración la taza de café. Cata

15:30 - 18:30

Enrique Flores

El café. Principales especies botánicas. Recolección. Procesos elaboración la taza de café. Cata

29 de Junio

09:00 - 13:00

Enrique Flores

El té. Cuestiones botánicas. Recolección. Tipos. Elaboración. La taza.



CURSOSUMILLER2021

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

05 de Julio

09:00 - 14:00



Hugo Pérez

Proceso de elaboración de la cerveza. Tipos de cerveza. Cata de cervezas. Servicios y momentos de consumo.

15:30 - 18:30

Hugo Pérez

Proceso de elaboración de la cerveza. Tipos de cerveza. Cata de cervezas. Servicios y momentos de consumo.

06 de Julio

09:00 - 11:00



El Sitio

Visita de la bodega.

11:00 - 13:00



El Lomo

Visita de la bodega.



12 de Julio

09:00 - 14:00



Tainara Rodríguez

El Aceite. Historia. Elaboración: La acidez, Prensa o extracción, Filtrado. Propiedades. Variedades y DO de Origen. Aceites de Canarias. Cata. Productos elaborados.

15:30 - 18:30

Tainara Rodríguez

El Aceite. Historia. Elaboración: La acidez, Prensa o extracción, Filtrado. Propiedades. Variedades y DO de Origen. Aceites de Canarias. Cata. Productos elaborados.

13 de Julio

09:00 - 13:00



Envinato

Visita de la bodega.



19 de Julio

09:00 - 14:00



Victor Damián

La hora del Vermuth. Elaboracion y cata.

15:30 - 18:30



Bodegas Insulares

Visita de la bodega.

20 de Julio

09:00 - 13:00



Borja Pérez

Visita de la bodega.



26 de Julio

09:00 - 14:00



Abel López

El Tabaco. Historia. Cultivo, Elaboración. Tipos de tabaco. Cata de tabaco.

15:30 - 18:30



La Casmi

Visita de la bodega.

27 de Julio

09:00 - 13:00



Ferrera

Visita de la bodega.



CURSOSUMILLER2021

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

02 de Agosto

09:00 - 14:00



Elisabet Delgado

Sumilleres en Canarias.

15:30 - 18:30



Viticultores Güímar

Visita de la bodega.

03 de Agosto

09:00 - 11:30



Bodegón Las Vistas

Visita de la bodega.

12:00 - 13:00



Hoyos De Bandama

Visita de la bodega.



09 de Agosto

09:00 - 11:30



El Penitente

Visita de la bodega.

12:00 - 13:00



Balcón De La Laguna

Visita de la bodega.

15:30 - 18:30



Cándido Hernández Pío

Visita de la bodega.

10 de Agosto

CLAUSURA



Campus del VINO de canarias

organiza



colabora



DO YCODEN DAUTE ISORA

C/ La Palmita, nº 10

38440 La Guancha

667 668 939 - 922 130 246

administracion@ycoden.com

www.ycoden.com