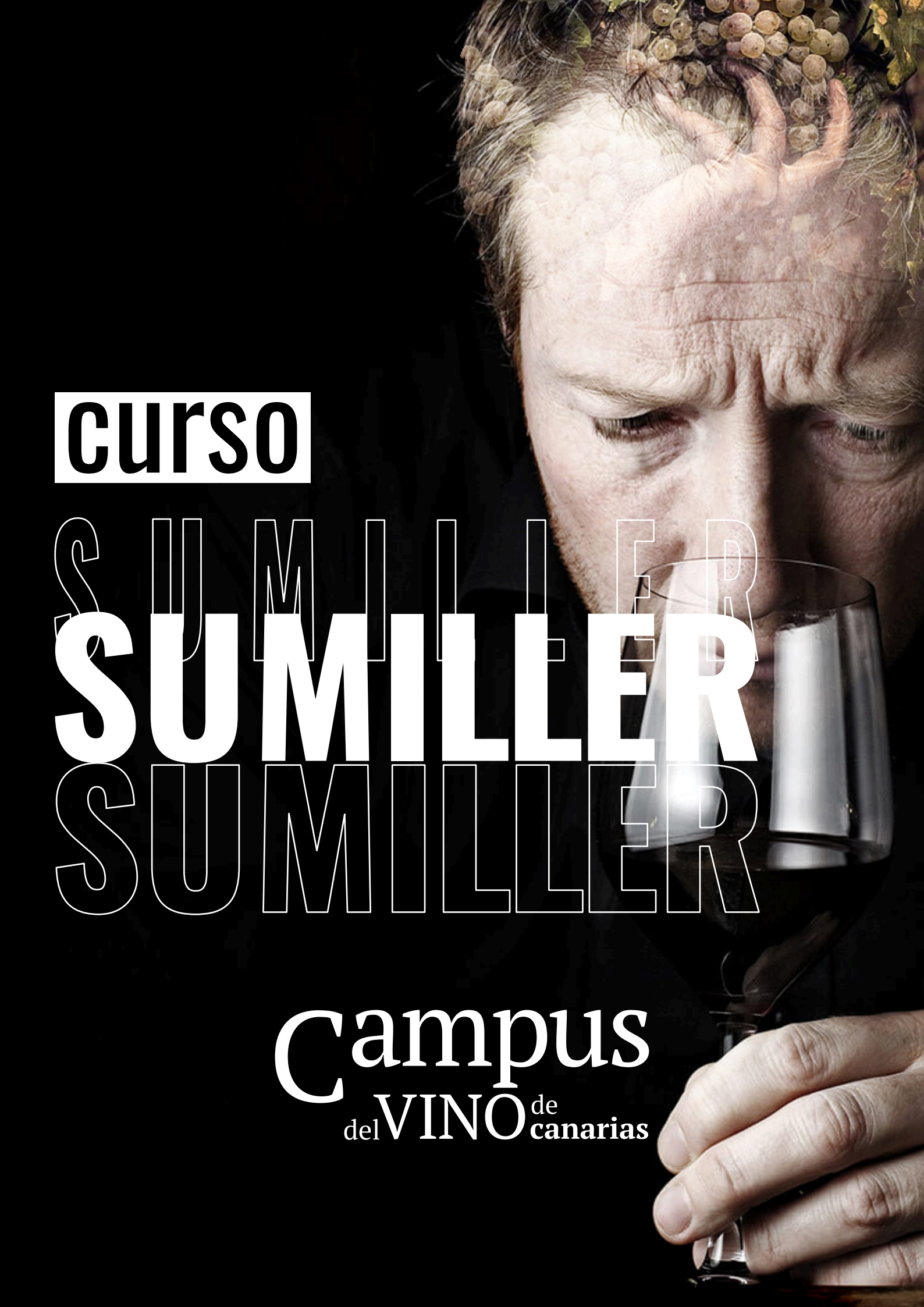
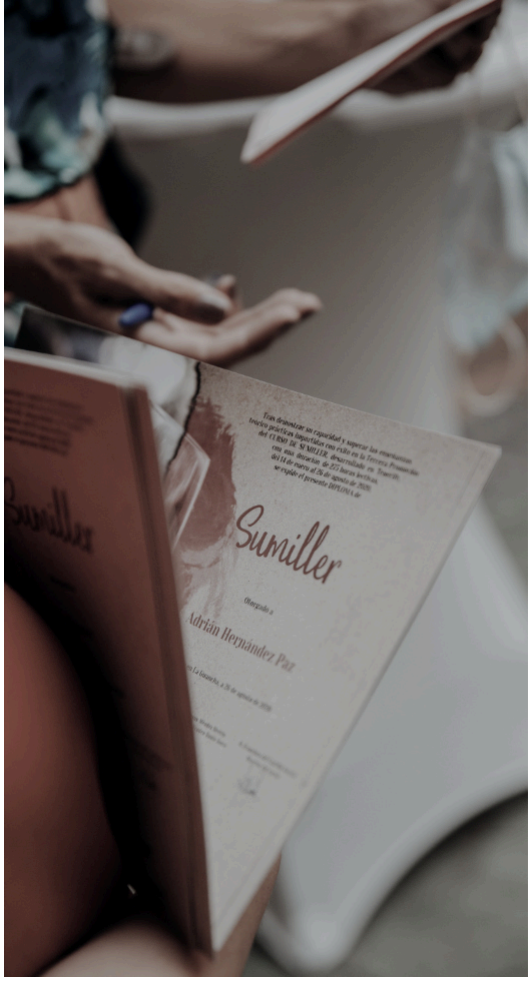

curso
SUMILLER
SUMILLER
SUMILLER
Campus
del VINO de canarias



curso

SUMILLER

Enmarcado en el programa de formación del Campus del Vino de Canarias, desde el año 2018 se viene desarrollando el Curso Profesional de Sumiller, como resultado del compromiso continuo, de más de veinticinco años, de las Denominaciones de Origen Islas Canarias Canary Wine e Ycoden Daute Isora por la formación como herramienta de mejora del sector vitivinícola de las islas.

Este Curso Profesional de Sumiller, impartido por docentes del más alto nivel reconocidos nacional e internacionalmente, es una de las acciones formativas más prestigiosas e innovadoras que se imparten en la actualidad en el mundo de la sumillería a nivel nacional.

Permite a los alumnos descubrir técnicamente el desarrollo de la Viticultura y Enología, conocer la Geografía vitivinícola de Canarias, España y mundial, así como sus diferentes aspectos del análisis sensorial y sus especificidades.

Se presta 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.

Así mismo, se introduce a los alumnos en el conocimiento y catas de otros productos como cafés, bebidas espirituosas, vermut, tabaco puro, quesos, agua, mieles, cervezas y aceites.

> Nuestro principal objetivo es dotar a los alumnos de los conocimientos necesarios para trabajar como sumiller, a través de una formación rigurosa teórica y práctica y poder aplicarlo en negocios de restauración, hostelería o tiendas especializadas.

A QUIÉN VA DIRIGIDO »

El curso está dirigido a profesionales que deseen ampliar o completar su formación y todas aquellas personas en general que quieran profesionalizarse en el mundo de la sumillería.

METODOLOGÍA »

El curso, de 275 horas de duración, es totalmente presencial. Las sesiones serán impartidas por profesionales de primer nivel, no solo regional sino nacional e internacional de las diversas materias que compartirán sus experiencias diarias en cada una de las áreas con el alumnado. Se combinará la transmisión de conocimientos con la realización de prácticas reales que permitirán una aplicación inmediata de los conocimientos adquiridos.

Se visitarán, además, diferentes viñedos y bodegas adscritas a ambas DO situadas en la isla de Tenerife para conocer de primera mano la labor que desempeñan diariamente a fin de aumentar los conocimientos de los alumnos.

6 meses de **Duración**

275 horas de **Formación**

CONTENIDOS

- Consideraciones previas sobre los vinos I y II.
- Bases del desarrollo de métodos sensoriales I, II, III y IV.
- La materia prima. Nociones de viticultura. Viníferas.
- Descripción de las características sensoriales.
- Práctica de cata: sabores y aromas.
- La materia prima. Prácticas culturales. Geografía y vinos.
- La cata del vino.
- Vinificaciones: blanco, tinto y especiales I y II.
- Particularidades de la Vitivinicultura de Canarias.
- Vinos de España. Teoría y cata (Parte I y II).
- El vino en el restaurante. Concepto actual del sumiller. Evolución histórica.
- La carta de vinos (Parte I y II).
- Vinificaciones especiales. Teoría y cata.
- Vinos dulces y de licor. Teoría y cata.
- Las catas hedónicas y su actitud comercial.
- El papel del comunicador del Sumiller.
- La bodega. Condiciones, rotación, política comercial.
- Aguas envasadas.
- Asociación de Sumilleres de Canarias.
- Vinos del mundo. Teoría y cata (Parte I, II, III y IV).
- El maridaje. Armonías entre vinos y preparaciones gastronómicas.
- El sumiller en el restaurante. Servicio especializado del vino. El trato con el cliente. El ciclo vital de los vinos, Teoría y cata (Parte I y II).
- El sumiller y las bebidas espirituosas. La Destilación. El Coñac. Teoría y cata.
- Aguardientes y bebidas espirituosas. Teoría y cata.
- Proceso de elaboración. Clasificación de los quesos. La cata de quesos. Cata de diversos quesos del mundo. El queso en el restaurante. (Parte I y II).
- Los quesos de Canarias. Tipos, menciones geográficas. Cata de quesos.
- Elaboración de la miel. Propiedades, tipos. mieles de Canarias. Cata de mieles.
- El café. Proceso, elaboración y cata (Parte I y II).
- La cerveza. Elaboración, tipos y cata. Servicios y momentos de consumo.
- El aceite. Historia, elaboración, propiedades, variedades, DO y cata.
- La hora del Vermut. Elaboración y cata.
- El tabaco. Historia, cultivo, elaboración, tipos de tabaco y cata de tabaco.
- Servicio del vino. Experiencia en trabajar gastronómicos.

CLAUSTRO DOCENTE

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'.

Javier Gila

Sumiller. Presidente de la Asociación Madrileña de Su-milleres. 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 Frei-xenet.

Paco Del Castillo

Master en Viticultura y Enología UPM. Profesor de Sumillería y de Análisis Sensorial en Cursos de Perfeccionamiento Técnico (SEPE) para Profesores de Hostelería. Docente en diversos ámbitos: comités de cata de diversas D.O., Universidades de Verano, para Asociaciones, Colegios Profesionales o para puestas en común de Certificadoras.

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.

Iván Monreal

Sumiller canario con experiencia en alta restauración en restaurantes de 3 estrellas Michelin de Alemania, Francia, Italia y España. Subcampeón de España UAES de Sumilleres. Campeón de Canarias de Sumilleres. Puesto 11/100 en Top 100 Sumilleres de España. Subcampeón Ruinart Challenge España.

Enrique Flores

Experiencia en cata y formación en SUPRACAFÉ de más de 7 años. Catador profesional de café Q-Grader. Formador Barista Profesional por la SCA. Formación en procesamiento de café en finca por CQI.

Tanaira Rodríguez

Ingeniero Técnico Agrícola ULL. Maestro de almazara IFAPA. Curso superior de elaiotecnica IFAPA. Curso de jefes de panel de aceites de oliva, programa formación de técnico del ministerio de agricultura. Técnico en OlivaFuer. Maestra de almazara Granja Experimental del Cabildo de Fuerteventura. Asesora a diferentes asociaciones de productores y almazaras de Canarias.

Guillermina Sánchez

Maestra quesera, Sumiller y Técnico en Viticultura y Enotecnia. Jurado en certámenes de quesos: Ministerio de Agricultura, Gourmet quesos, premios Cincho, Gran Selección Castilla-La Mancha, "Juez supremo", representando a España en el campeonato de quesos "World Cheese Awards". Directora Académica del 1er curso de Experto en quesos "Cheesemaster".

Joaquín Gálvez

Enólogo especializado en zonas calurosas. Miembro en paneles de cata internacional desde 1984. Ex-Vicepresidente Asoc. De Sumilleres de Madrid. Ex-Directivo de la UEC. Profesor, más de 13.000 alumnos desde 1993. Cursos Sumilleres: Madrid, Marbella, Bilbao, BCC, Tenerife, UNESCO. Director y presentador de la serie Wineman.tv.

Joan Casajuana

INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona. The Court of Master Sommeliers. Wine & Spirit Education Trust. Head Sommelier MB** en The Ritz-Carlton, Abama.

Francisco Pérez

Ingeniero con 15 años de experiencia en Destilerías Arehucas. Actualmente es consultor para proyectos industriales en bodegas y destilerías y proyectos gastronómicos para restaurantes gastronómicos.

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.

CLAUSTRO DOCENTE

Zoa Hernández

Técnico Superior en Valorización de Productos Agroalimentarios en la Casa de la Miel del Cabildo de Tenerife. Ha realizado numerosos cursos, así como publicaciones en revistas y congresos sobre apicultura y mieles.

Miguel Ángel Guisado

Ingeniero. Autor de Presento, luego existo. Formador y conferenciante sobre presentaciones de empresa, de proyectos y de negocios. Hablar en público.

José Eugenio Alonso

Licenciado en Farmacia, Enólogo, Viticultor y Docente especialista en Vitivinicultura con casi 40 años de experiencia.

Nuria España

Sumiller Docente, Asesora Gastronomíca, Bartender, Maitre y Supervisora de F&B. WSET 3. Panel de cata Guía Melendo del Champagne, Revista Mi Vino y en el Concurso Mundial de Bruselas. 2º Premio Verema Mejor Sumiller de España 2023. Una de las mujeres más influyentes del planeta gastronómico por Conde NastTraveller.

Zebina Hernández

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

Rasa Strankauskaite

Sumiller, docente de sumiller, experiencias con vinos.

Hugo Pérez

Sumiller & Beer Sommelier. Hasta 2023, Maitre & Sommelier en Restaurante Nub (1 estrella Michelín). Actualmente, Comercial, Formador y Asesor en La Cava De Piñero.

Abel López

Sumiller Barista y Barten-der con más de 20 años de experiencia. Instructor y formador en diferentes instituciones y empresas. Asesor en Barista y Coctelería para empresas. CEO en The Spirit Shaker.

Victor Damián Dorta

Técnico en Bodegas Mencey Chasna.

Miguel Febles Ramírez

Geógrafo y sumiller. Administrador y director técnico de GEODOS, Planificación y Servicios , consultora dedicada al análisis territorial y ambiental en Canarias; y socio de BIDUEÑO, iniciativa empresarial dedicada al diseño de experiencias gastronómicas y a la formación sobre vinos canarios.

Juan Enrique De Luis Bravo

Enólogo, se ha dedicado a la docencia en enología, viticultura y análisis sensorial durante más de 20 años. Promotor de la Denominación de Origen Valle de la Orotava. Socio de BIDUEÑO, para el diseño de experiencias enogastronómicas. Miembro del panel de cata de aceites de Tenerife.

Rodrigo González

Sumiller profesional. Trabajó en Ritz Carlton y Martín Berasategui. Responsable del programa de bebidas del Grupo Dani García (Marbella). Actualmente gestiona un proyecto apasionante y ambicioso con una de las apuestas gastronómicas más firmes de las islas Venture Collections.

Se realizan visitas de aprendizaje a diferentes bodegas en la isla de Tenerife, adscritas a las Denominaciones de Origen Islas Canarias- Canary Wine e Ycoden Daute Isora aprendiendo todo el proceso de elaboración de los vinos desde el viñedo hasta la botella

100 más de **Alumnos formados**

Han sido muchos los alumnos que han pasado por el curso de Sumiller del Campus del Vino de Canarias en las últimas 5 ediciones, más de 100 alumnos que han confiado en nosotros para formarse y crecer en el sector, muchos de ellos son trabajadores de reconocidos y prestigiosos hoteles y restaurantes de las islas.

Campus del VINO de canarias

CAMPUS DEL VINO DE CANARIAS
C/ La Palmita, nº 10
38440 La Guancha
647 620 802 - 922 130 246
marketing@canarywine.com
www.canarywine.com
www.ycoden.com

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Canary WINE

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN