

CURSO DE SUMILLERÍA Y CULTURA DEL VINO

ORGANIZACIÓN

ISVE (Instituto Superior de Viticultura y Enología). C/ Miguel Villanueva, 5 – 4º 1ª.
26.001 Logroño (La Rioja). Tno.: 608 902882. Fax. 941 264067. E.mail:
master@isve.es

Centro Asociado de la UNED de Soria

Responsables:

-Directora del curso: Dra. Dña. Máxima Juliana López Eguilaz, profesora permanente del Departamento de Organización de Empresa en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Industrial de la UNED.

-Coordinador del curso: Dr. D. Miguel Ibáñez Rodríguez. GIRTraduvino. Profesor Titular de la Facultad de Traducción de Soria y profesor-tutor del Centro Asociado de la UNED en La Rioja. Móvil: 637 229883 E.mail:
mibanez@ffr.uva.es

Lugar: Centro Asociado de la UNED de Soria. Calle Teatro, 17. 42001, Soria. Tno.: 975 224411. E.mail: info@soria.uned.es

Objetivos:

1. Formar sumilleres profesionales.
2. Dotar de una formación complementaria especializada a titulados o profesionales del sector vitivinícola y ámbitos afines.
3. Formar a críticos, asesores y consultores de vinos.
4. Contribuir al desarrollo de los sentidos y su terminología.

Destinatarios:

1. Preferentemente trabajadores de hostelería (maitres, jefes de sala, camareros, etc.) interesados en convertirse o adquirir los conocimientos de sumilleres profesionales.
2. Profesionales del sector vitivinícola interesados en profundizar en el análisis sensorial, servicio y consumo del vino.
3. Licenciados en gastronomía, turismo, periodismo, humanidades, etc., interesados en el desarrollo profesional vinculado al mundo del vino.
4. Aficionados al vino que deseen ampliar sus conocimientos.

Duración: La duración del Curso será de 60 horas lectivas, distribuidas en 12 seminarios teórico-prácticos monográficos de 5 horas de duración, celebrándose según el calendario entregado previamente. El 10% de las mismas serán no presenciales.

Fechas: del 22 de marzo al 21 junio de 2010

Horarios: lunes de 9 h a 14 h ó de 16 h a 21 h.

Profesores:

La totalidad del claustro de profesores son profesionales de gran solvencia y reputación en sus respectivas materias, habiendo sido seleccionados por sus amplios y actualizados conocimientos y también por su experiencia docente y su gran facilidad de comunicación.

Evaluación, asistencia y titulación:

Cada uno de los profesores realizará evaluación continua en su seminario y asignará una nota final, en la que también se tendrá en cuenta la tarea no presencial. Los participantes que asistan a un mínimo del 80 por 100 del total de horas lectivas y superen los seminarios, recibirán al finalizar el curso un título de aprovechamiento académico otorgado por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED).

CONTENIDOS DE LOS SEMINARIOS Y CLAUSTRO DE PROFESORES

I. Viticultura (5 h).

Profesor: **José Ramón Lissarrague.** Doctor Ingeniero Agrónomo. Profesor Titular de Cultivos Leñosos en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid. Asesor en Viticultura.

II. Metodología de la cata. Análisis sensorial de vinos blancos jóvenes (5 h).

Profesor: **José Hidalgo.** Doctor Ingeniero Agrónomo, Diplomado Superior en Viticultura y Enología. Cuenta con una gran experiencia como Docente, Proyectista de Nuevas Realizaciones, Directivo en Empresas del Sector y Asesor Técnico en Numerosas Bodegas Españolas. Autor de numerosos Estudios y Publicaciones: Trabajos de Investigación, Libros Técnicos, Artículos y Conferencias. Asesor en Viticultura y Enología a nivel nacional e internacional.

III. Enología. Vino y Salud (5 h).

Profesor: **Juan Carlos Sancha.** Máster en Viticultura y Enología. Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias. Licenciado en Enología. Profesor Asociado de la

Universidad de La Rioja. Profesor de la Escuela Superior de Enología del País Vasco. Vocal del CRDO Rioja. Gerente y Director Técnico de Bodegas Viña Ijalba S.A. Asesor en Viticultura y Oleicultura.

IV. Los defectos de los vinos y su análisis sensorial (5 h).

Profesor: **Antonio Palacios**. Doctor en Ciencias Biológicas por la UPM. Máster en Viticultura y Enología. Especialista en Tecnología de Productos Lácteos. Profesor Asociado de la Universidad de La Rioja. Consultor Técnico de Laboratorios Excell Ibérica.

V. La profesión del sumiller, servicio del vino y trato con el cliente. Análisis sensorial de vinos blancos con madera (5 h).

Profesor: **Custodio López Zamarra**. Sumiller del restaurante Zalacaín de Madrid. Presidente de la Asociación Española de Sumilleres.

VI. Las palabras de la cata. Análisis sensorial de vinos claretes y rosados (5 h).

Profesor: **Miguel Ibáñez Rodríguez**. Profesor titular en la Facultad de Traducción e Interpretación de la Uva (Soria). Director de un grupo de investigación e imparte un doctorado sobre la lengua de la vid y el vino.

VII. Las compras y gestión de la bodega en el restaurante y tienda de vinos. Análisis sensorial de vinos tintos jóvenes (5 h).

Profesor: **Manu Martín**. Industrial Hostelero. Master en Enología y Viticultura por la Escuela Superior de Enología del País Vasco. Mejor Sumiller de Euskadi en 1998. Colaborador del diario El País en la edición del País Vasco, así como en otros medios locales. Miembro y jurado de diversos concursos Nacionales de vino.

VIII. Maridaje entre comidas y vino. Análisis sensorial de vinos tintos con madera (5 h).

Profesor: **José Iglesias**. Breve C.V. pendiente.

Ana Martín. Licenciada en Ciencias Químicas y Enólogo. Asesor Técnico Vitivinícola desde el año 1989 en numerosas zonas de España. Profesora en Cursos de Análisis Sensorial y miembro de Comités de Cata de Consejos Reguladores y Concursos.

IX. Modas y tendencias actuales. Elaboración y análisis sensorial de vinos espumosos (5 h).

Profesor: **Fernando Gurucharri**. Licenciado en Ciencias Biológicas y Diplomado Superior en Enología y Viticultura. Presidente de la Unión Española de Catadores. Director del Comité de Cata de la revista Planetavino, y colaborador ocasional de otros medios escritos del sector. Colaborador de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED). Profesor del “Curso de conocimiento y cata de vinos de España” de la Escuela de Directivos del IFE (Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid). Miembro del jurado en diversos Concursos Internacionales de Vinos.

X. Los medios de comunicación. La imagen del vino. Análisis sensorial de vinos mediáticos (5 h).

Profesor: **Andrés Proensa**. Periodista con más de 25 años de dedicación a la información vinícola. Director de las revistas Gourmets (1980 a 1993), El Club de Vinoselección (1993 a 1997), Vinos de España (1996 a 2002) y PlanetaVino (desde 2005). Autor de las guías de vinos Guía de Oro de los Vinos de España (1994 a 2002) y Guía Proensa (desde 2003). Asiduo colaborador en las secciones de vinos de revistas y periódicos de interés general y especializados.

XI. Legislación vitivinícola. El vestido del vino. Análisis sensorial de vinos españoles con Denominación de Origen (5 h).

Profesora: **Marian Nalda**. Licenciada en Derecho por la Universidad de Zaragoza. Letrada del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

XII. Elaboración y análisis sensorial de vinos dulces y generosos (5 h).

Profesor: **Francisco del Castillo**. Titulado Superior. Master en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid, Enólogo habilitado por Comunidad de Madrid. Experto Docente del INEM en Análisis Sensorial y Experto no Docente del INEM (Cualificación Sumiller). Director y profesor de Cursos de Sumilleres (H. E. Bellamar Marbella, E. H. Islantilla, C. C. Tenerife, y profesor C. C. Alicante y CIO Mijas). Profesor cata de UEC y ETSI Agrónomos de Madrid. Profesor de Cursos de Perfeccionamiento Técnico del INEM.

Matrícula

Cuota de preinscripción: 200,00 €

Cuota de inscripción: 1.000,00 €
1.200,00 €

Selección

La organización académica llevará a cabo una selección de candidatos previa al inicio del Curso, en caso de considerarse necesario en función de la homogeneidad del grupo de participantes. El número de alumnos más conveniente será de 25 a 30.

Materiales didácticos:

Cada alumno recibirá un CDROM con todos los contenidos del curso, así como los correspondientes apuntes impresos en cada seminario. Para el análisis sensorial de los vinos, cada alumno recibirá un juego de 4 copas que pasará a su propiedad.

Inscripción

Instituto Superior de Viticultura y Enología

C/ Miguel Villanueva 5 4º 1ª

26001 Logroño (La Rioja)

Teléfono: 608 902882

Fax: 941 264067

E.mail: master@isve.es

CURSO SUPERIOR EN SUMILLERÍA Y CULTURA DEL VINO

Solicitud de pre-inscripción

Nombre y apellidos.....
Domicilio particular.....
Código Postal.....Población.....
Provincia.....
Teléfono.....Fax.....Correo electrónico.....
D.N.I.....Fecha de nacimiento.....
Estudios realizados / titulación.....

Trabajo / ocupación actual.....
Empresa.....
Domicilio empresa.....
Código Postal.....Población.....
Provincia.....
Teléfono.....Fax.....Correo electrónico.....

FIRMA

.....de.....de 2010

Enviar esta solicitud: INSTITUTO SUPERIOR DE VITICULTURA Y ENOLOGIA (ISVE)
C/ Miguel Villanueva 5 4º 1ª
26001 Logroño (La Rioja)
Correo electrónico: master@isve.es
Fax: 941 264067
Tlf.: 608 902882 (Nieves Camacho)

Cuota preinscripción: 200,00 € Concepto: Curso Superior Sumillería

Ingreso cuota preinscripción:

BANESTO
C/ Avda de la Paz nº 70
26004 Logroño (La Rioja)
CC: 0030 8068 10 0000359271

(Adjuntar copia del ingreso de preinscripción con la solicitud)