



# 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



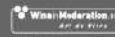
Gobierno de Canarias  
Secretaría de Política  
de Calidad Agrario-Alimentaria



Ministerio de Agricultura,  
Pesca y Desarrollo Rural



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



Wine Moderation 100  
100 años de vino

## 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.



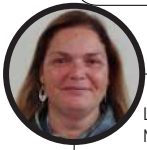
**David Seijas**

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.



**Zoia 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.



**Guiseppi 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.- Zoia 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