

## **SUMILLER 1**

### **ANÁLISIS SENSORIAL, VINIFICACIÓN Y SERVICIO DEL VINO**

#### **MÓDULO 1 (45HORAS)**

UD.1. Funciones del Sumiller

UD.2. Análisis sensorial del vino: testigos olfativos-testigos gustativos

UD.3. Viticultura

UD.4. Enología

UD.5. Vinificación: Vinos blancos, rosados y tintos

UD.5. Legislación de la viña y el vino

UD.6. Gestión de bodega

UD.7. Servicio del vino

#### **METODOLOGÍA**

Metodología práctica y experiencial:

Sesiones de aprendizaje en las que se trabajarán los conceptos y contenidos de cada unidad del programa formativo.

Masterclass con expertos/as invitados/as de referencia del mundo del vino y gastronomía .

Sesiones de cata en las que tendrás la oportunidad de degustar referencias de todo el mundo.

Visita a bodega para conocer de primera mano experiencias clásicas e innovadoras.

## MATRICULA ABIERTA:

Reserva ya tu plaza realizando el pago de 150€

## DOCENCIA



### **Manuela Romeralo**

Tras su paso por el restaurante La Sucursal, en 2010 se convierte en Sumiller y Directora de sala en los restaurantes El Poblet (1\* Michelin y 2 Soles Repsol), Vuelve Carolina (1 Sol Repsol) y Mercat Bar en Valencia, ambos propiedad del chef Quique Dacosta.

- \* Sumiller en Valencia.
- \* Campeona del Mundo de Habanos, Cuba 2006
- \* Premio por la Real Academia Nacional/Internacional de Gastronomía 2008/11.
- \* Docente de sumillería y servicio de sala



### **Diego Fernández**

Con más de 20 años de experiencia Diego Fernández es una referencia en la viticultura, vinificación y comercialización de vinos.

Como buen ingeniero, necesita de datos objetivos para respaldar todo su trabajo. Y así es como materializó por medio de WINE LUTHIER todo su saber hacer y su pasión por este mundo.

La tecnología y la investigación al servicio de la creación del vino.