

SUMILLERÍA II

GEOGRAFIA NACIONAL E INTERNACIONAL.

MÓDULO 2 (50 HORAS)

UD.1. Geografía vitivinícola: vinos nacionales

UD.2. Geografía vitivinícola: vinos internacionales

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.

PRECIO POR INSCRIPCIÓN

650€

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.



Mª Luisa Martín Tejera.

Master en Pedagogía y Formación Profesional de Adultos & Higher Hospitality Business Educación por el Institute of Higher Education Hospitality and Management School of Glion (Switzerland).

Escritora y comunicadora especializada en conocimiento y análisis sensorial de vinos y productos de alta gastronomía.

PREMIO “BENCHMARK’S TASTER” otorgado en 2015 por el Concours Mondial de Bruxelles. CEO Escuela de Sumilleres de Valencia.



Cristina Tierno. Sumiller por la Escuela Española de Cata y Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino.

Especializada en vinos dulces y fortificados del mundo, así como Espumosos de método tradicional y granvás. Certified Port Educator: Formadora oficial del Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP)
Experta en Vinhos de Madeira.
Embajadora de Vinos Canarios.



Nicola Sacchetta

Desde 2017 como Encargado y Sumiller de Bodega Anyora.

Ha transmitido sus conocimientos de sumillería como docente del CDT Valencia durante más de cinco años y presta asesoramiento a restaurantes, importadores y distribuidoras de vino en ámbito nacional y internacional.

Top100Sommelier2025 de España.



Amanda Navarro

Mejor Sumiller de la Comunidad Valenciana 2011
Experta en vinos de Portugal