

## SUMILLER IV

### OTRAS BEBIDAS Y PRODUCTO GOURMET EN SUMILLERÍA

#### MÓDULO 4 (40HORAS)

UD.1. Otras bebidas en el restaurante: agua, cafés e infusiones.

UD.2. Cervezas nacionales e internacionales.

UD.3. Producto gastronómico: jamón, queso, ostras, caviar.

UD.4. Mercados y marketing 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 productores especializados para conocer de primera mano experiencias empresariales.

## PRECIO POR INSCRIPCIÓN

520 €

## 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



### **Maxi Bao**

Sumiller desde el año 2002, Premio Nariz de Oro 2005, Mejor Sumiller del año en Comunidad Valencina en 2014, Mejor Sumiller en los Premios Verema de 2022.

Docente de hostelería con más de quince años de experiencia y profesional Formador Homologado del vino de Jerez.

Actualmente compaginando su continua formación con su labor profesional en Bodegas Gandia.



### **Vicente Escamilla**

Periodista especializado en el mundo del vino y su economía, Vicente posee una amplia trayectoria profesional en la comunicación, cata y análisis del sector vitivinícola.

Destaca por su capacidad de evaluar vinos con rigor técnico y de contar sus historias de manera cercana y auténtica.

Su objetivo es aportar su conocimiento y visión a bodegas, empresas de comunicación y organizaciones que busquen destacar y conectar con su público de una manera genuina y efectiva.