

# SUMILLERÍA I

## 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.

## PRECIO POR INSCRIPCIÓN

585€

## 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.



### **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.