

## CURSO DE SUMILLERÍA Y CULTURA DEL VINO NIVEL AVANZADO

### ORGANIZACIÓN:

**Lugar:** Centro Asociado de la UNED de La Rioja. Calle Barriocepo, 34. 26001, Logroño.  
Tno.: 941-259 722. E.mail: info@logrono.uned.es

### Responsables:

- **Directora del curso:** Dra. Dña. Máxima Juliana López. Eguilaz, profesora permanente del Departamento de Organización de Empresa en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Industrial de la Uned.
- **Coordinador del curso:** Dr. D. Miguel Ibáñez Rodríguez, profesor-tutor del Centro Asociado de la Uned en La Rioja. E.mail: mibanez@logrono.uned.es

**Organización:** ISVE (Instituto Superior de Viticultura y Enología). C/ Miguel Villanueva, 5 – 4º 1ª. 26.001 Logroño (La Rioja). Tno.: 608 902882. Fax. 941 264067. E.mail: master@isve.es

**Colabora:** Ibercaja Obra Social de Logroño.

**Fechas:** del 6 de febrero al 14 de mayo de 2012.

**Duración:** La duración del Curso será de 60 horas lectivas, distribuidas en 12 seminarios teórico-prácticos monográficos de 5 horas de duración, celebrándose según el calendario entregado previamente. El 10% de las mismas serán no presenciales.

**Horarios:** los lunes de 9 h a 14 h.

**Créditos universitarios:** La realización de este curso dará derecho a Créditos de Libre Configuración (1,5 Créditos Europeos y 3 Créditos Actuales).

**Lugar de impartición:** Ibercaja (Logroño)

### Destinatarios:

1. Preferentemente trabajadores de hostelería (maitres, jefes de sala, camareros, etc.) interesados en convertirse o adquirir los conocimientos de sumilleres profesionales.
2. Profesionales del sector vitivinícola interesados en profundizar en el análisis sensorial, servicio y consumo del vino.

3. Licenciados en gastronomía, turismo, periodismo, humanidades, etc., interesados en el desarrollo profesional vinculado al mundo del vino.
4. Aficionados al vino que deseen ampliar sus conocimientos.

**Objetivos:**

1. Formar sumilleres profesionales, dotándolos de conocimientos altos sobre la materia.
2. Dotar de una formación complementaria alta especializada a titulados o profesionales del sector vitivinícola y ámbitos afines.
3. Formar a críticos, asesores y consultores de vinos.
4. Contribuir al desarrollo de los sentidos y su terminología.

**Profesores:**

La totalidad del claustro de profesores son profesionales de gran solvencia y reputación en sus respectivas materias, habiendo sido seleccionados por sus amplios y actualizados conocimientos y también por su experiencia docente y su gran facilidad de comunicación.

**Evaluación, asistencia y titulación:**

Cada uno de los profesores realizará evaluación continua en su seminario y asignará una nota final, en la que también se tendrá en cuenta la tarea no presencial. Los participantes que asistan a un mínimo del 80 por 100 del total de horas lectivas y superen los seminarios, recibirán al finalizar el curso un título de aprovechamiento académico otorgado por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED).

**Contenidos de los seminarios y claustro de profesores****I. Enología. Vino y Salud**

Profesor: **Juan Carlos Sancha**. Máster en Viticultura y Enología. Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias. Licenciado en Enología. Profesor Asociado de la Universidad de La Rioja. Profesor de la Escuela Superior de Enología del País Vasco. Vocal del CRDO Rioja. Gerente y Director Técnico de Bodegas Viña Ijalba S.A. Asesor en Viticultura y Oleicultura.

**II. Viticultura**

Profesor: **José Ramón Lissarrague**. Doctor Ingeniero Agrónomo. Profesor Titular de Cultivos Leñosos en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid. Asesor en Viticultura.

### **III. Metodología de la cata. Análisis sensorial de vinos blancos jóvenes**

Profesor: **José Hidalgo**. Doctor Ingeniero Agrónomo, Diplomado Superior en Viticultura y Enología. Cuenta con una gran experiencia como Docente, Proyectista de Nuevas Realizaciones, Directivo en Empresas del Sector y Asesor Técnico en Numerosas Bodegas Españolas. Autor de numerosos Estudios y Publicaciones: Trabajos de Investigación, Libros Técnicos, Artículos y Conferencias. Asesor en Viticultura y Enología a nivel nacional e internacional.

### **IV. Maridaje entre comidas y vino. Análisis sensorial de vinos blancos con madera**

Profesor: **David Molina**. Sumiller Diplomado en Escuela de Hostelería de Barcelona. Ex-sumiller de restaurantes de prestigio de la Guía Michelin, fué también responsable Técnico y de Marketing de una prestigiosa empresa comercial y prescriptora de vino nacional. Ex-Director de Exportación y Marketing de importante Bodega en Priorato. Ha colaborado como profesor en la Diplomatura de Sumiller de la Universitat Rovira iVirgili. Formador y asesor de empresa privada. Diplomado AIWS from WSET-London en2008. Director de Outlook Wine "The Barcelona Wine School" y WSET Approved Program Provider en España.

### **V. Los defectos de los vinos y su análisis sensorial**

Profesor: **Antonio Palacios**. Doctor en Ciencias Biológicas por la UPM. Máster en Viticultura y Enología. Especialista en Tecnología de Productos Lácteos. Profesor Asociado de la Universidad de La Rioja. Consultor Técnico de Laboratorios Excell Ibérica.

### **VI. La profesión del sumiller, servicio del vino y trato con el cliente. Análisis sensorial de vinos rosados y claretes**

Profesor: **Carlos Echapresto**. Sumiller del restaurante "Venta Moncalvillo" en Daroca de Rioja. Fundador de la asociación de Sumilleres de Rioja, ejerciendo de presidente. Director de Servicios de catas de vinos en congresos y grandes eventos. Jurado de diversos concursos de vinos. Ganador de diversos premios nacionales al mejor sumiller. Colaborador del grupo Vocento, en prensa, radio y TV. Profesor de diversos cursos de servicio y análisis sensorial.

### **VII. Las palabras de la cata. Análisis sensorial de vinos tintos jóvenes**

Profesor: **Miguel Ibáñez Rodríguez**. Profesor titular en la Facultad de Traducción e Interpretación de la Uva (Soria). Director de un grupo de investigación. Profesor de doctorado sobre la lengua de la vid y el vino.

### **VIII. Las compras y gestión de la bodega en el restaurante y tienda de vinos. Análisis sensorial de vinos tintos con madera**

Profesor: **Manu Martín**. Industrial Hostelero. Máster en Enología y Viticultura por la Escuela Superior de Enología del País Vasco. Mejor Sumiller de Euskadi en 1998. Colaborador del diario El País en la edición del País Vasco, así como en otros medios locales. Miembro y jurado de diversos concursos Nacionales de vino.

### **IX. Modas y tendencias actuales. Elaboración y análisis sensorial de vinos espumosos**

Profesor: **Fernando Gurucharri**. Licenciado en Ciencias Biológicas y Diplomado Superior en Enología y Viticultura. Presidente de la Unión Española de Catadores. Director del Comité de Cata de la revista *Planetavino* y colaborador de otros medios escritos del sector. Colaborador de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED). Profesor del “Curso de conocimiento y cata de vinos de España” de la Escuela de Directivos del IFE (Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid). Miembro del jurado en diversos Concursos Internacionales de Vinos.

### **X. Los medios de comunicación. La imagen del vino. Análisis sensorial de vinos mediáticos**

Profesor: **Andrés Proensa**. Periodista con más de 25 años de dedicación a la información vinícola. Director de las revistas *Gourmets* (1980 a 1993), *El Club de Vinoselección* (1993 a 1997), *Vinos de España* (1996 a 2002) y *PlanetaVino* (desde 2005). Autor de las guías de vinos *Guía de Oro de los Vinos de España* (1994 a 2002) y *Guía Proensa* (desde 2003). Asiduo colaborador en las secciones de vinos de revistas y periódicos de interés general y especializados.

### **XI. Elaboración y análisis sensorial de vinos dulces y generosos**

Profesor: **Ana Martín**. . Licenciada en Ciencias Químicas y Enólogo. Asesor Técnico Vitivinícola desde el año 1989 en numerosas zonas de España. Profesora en Cursos de Análisis Sensorial y miembro de Comités de Cata de Consejos Reguladores y Concursos.

### **XII. Legislación vitivinícola. El vestido del vino**

Profesora: **Marian Nalda**. Licenciada en Derecho por la Universidad de Zaragoza.  
Letrada del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

### **Selección**

La organización académica llevará a cabo una selección de candidatos previa al inicio del Curso, en caso de considerarse necesario en función de la homogeneidad del grupo de participantes. El número de alumnos más conveniente será de 25 a 30.

Cada alumno recibirá un CDROM con todos los contenidos del curso

### **Inscripción**

Instituto Superior de Viticultura y Enología  
C/ Miguel Villanueva 5 4º 1ª  
26001 Logroño (La Rioja)

Teléfono: 608 902882

Fax: 941 264067

E.mail: [master@isve.es](mailto:master@isve.es)

**CURSO DE SUMILLERÍA Y CULTURA DEL VINO**
**Solicitud de pre-inscripción**

Nombre y apellidos.....

Domicilio particular.....

Código Postal..... Población.....

Provincia.....

Teléfono..... Fax.....

Correo electrónico.....

D.N.I..... Fecha de nacimiento.....

Estudios realizados / titulación.....

Trabajo / ocupación actual.....

Empresa.....

Domicilio empresa.....

Código Postal..... Población.....

Provincia.....

Teléfono..... Fax.....

Correo electrónico.....

FIRMA

..... de ..... de 2011

Enviar la solicitud a:

**INSTITUTO SUPERIOR DE VITICULTURA Y ENOLOGIA (ISVE)**

C/ Hermanos Moroy nº1 oficina 307. 26001 Logroño (La Rioja)

Correo electrónico: master@isve.es

Fax 941 264067/ Tlf. 608 902882 (Nieves Camacho)

**Cuota preinscripción: 200,00€ en concepto Curso Superior Sumillería**
**Ingreso de la cuota de preinscripción:**

BANESTO: CC. 0030 8068 10 0000359271

Avda. Portugal 70 Logroño (La Rioja)

**Matrícula**

Cuota de preinscripción: 200,00 €

Cuota de inscripción: 1.000,00 €

 Coste total: **1.200,00 €**

**UNED**

LA RIOJA

**UNED (Universidad Nacional de Educación a Distancia)  
Centro Asociado de La Rioja**

Una vez recibida la solicitud, la Organización se pondrá en contacto con los interesados para proceder al abono de la cuota de preinscripción.