



**EL SUMILLER:**

Es un profesional del sector vitivinícola y de la restauración, bodegas, u otros agentes de distribución que recomiendan y sirven bebidas en el ámbito profesional, contribuye en la compra de vinos y otras bebidas en función de la clientela y de la carta gastronómica del establecimiento. Participa activamente en la gestión de las existencias, en la composición y la redacción de la carta de vinos, bebidas espirituosas y otras bebidas, y aconseja a los clientes los mejores maridajes entre "comidas y vinos". Tiene la importante función de analizar y comprender el gusto de los clientes, con el fin de aconsejarles y servirles los vinos (u otras bebidas) acompañando los platos más convenientes. Asimismo, el sumiller puede asesorar a los agentes de distribución y tiendas especializadas. Es un profesional que actúa como enlace interactivo entre el productor y el consumidor.

Su campo de acción se sitúa en el servicio del vino en la restauración o en los establecimientos que venden vino y en el asesoramiento especializado a los actores del mercado del vino para garantizar la presentación y el servicio adecuados de los productos. El sumiller ha seguido una formación que otorga un diploma o certificado conforme con la definición, el papel y las competencias previstos en esta resolución".

**DIRIGIDO A:**

Profesionales que deseen ampliar o completar su formación profesional y toda persona en general que desee incursionar en el mundo de la Sumillería.

**METODOLOGÍA:**

Semipresencial. Ideal para aquellas personas que no pueden combinar el horario de clases presenciales con su actividad profesional. Garantiza exactamente la misma calidad formativa que la correspondiente a la modalidad presencial. Módulos teóricos vía online mediante el uso de plataforma virtual, y sesiones prácticas presenciales en formato de grupos reducidos que permite la interacción y el debate con el profesor o ponente invitado. Jornadas intensivas de 08 horas diarias catando de un mínimo de 250 tipos de VINOS durante todo el curso, BEBIDAS y diversos PRODUCTOS nacionales e internacionales.

**\*Sujeto a condiciones establecidos por los patrocinadores y colaboradores**

**SEDE:**

Natura Escuela de Hostelería y Turismo.  
 689 051 326

C/ Río Gritos, 5 Cuenca

www.naturaescueladehosteleria.com  
 info@naturaescueladehosteleria.com

**DURACIÓN:**

Dos Niveles – 50 h. + 110 h. En horario de 09:00 a 15:00 horas.

**PRECIO:**

4800€ PVP (2400€ módulo)

**Descuentos:**

100€ por pago anticipado completo.

**Bonificable con créditos FUNDAE**

**El precio incluye:**

Materiales didácticos  
 Coffe break (En nivel I y II)  
 Almuerzo maridaje (14:30h) (En nivel I)  
 Master class especializadas  
 Catas prácticas

**PROFESORADO:**

**IGNACIO GUIDO LÓPEZ - ETCHEVERRY PÉREZ**

**JAVIER POZO GUTIÉRREZ**



CONTENIDOS

PROGRAMA NACIONAL 1/2

- \* MÓDULO 1: INICIACIÓN AL MUNDO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA
- \* MÓDULO 2: “LA RAÍZ” CONOCIMIENTOS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA.
- \* MÓDULO 3: SALUD Y NUTRICIÓN. MARCO NORMATIVO.
- \* MÓDULO 4: LA CATA: FACTORES, TIPOS Y FASES.
- \* MÓDULO 5: VINOS DE ESPAÑA Y SU TERROIR.
- \* MÓDULO 6: EL VINO EN EL RESTAURANTE.
- \* MÓDULO 7: CONOCIMIENTOS DEL SUMILLER Y OTROS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS.
- \* MÓDULO 8: ATENCIÓN AL CLIENTE: “LA COMUNICACIÓN” - EL MUNDO DE LAS CERVEZAS.
- \* MÓDULO 9: AGUAS - DESTILADOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS.
- \* MÓDULO 10: LA BODEGA.

PROGRAMA INTERNACIONAL 2/2

- \* MÓDULO 1: INICIACION A LOS VINOS INTERNACIONALES.
- \* MÓDULO 2: VINOS DE FRANCIA I: BURDEOS Y BORGOÑA.
- \* MÓDULO 3: VINOS DE FRANCIA II: CHAMPAGNE, RÓDANO Y ALSACIA.
- \* MÓDULO 4: VINOS DE ITALIA: PIAMONTE, TOSCANA, VENETO Y ESPUMOSOS.
- \* MÓDULO 5: VINOS DE PORTUGAL: OPORTO Y MADEIRA.
- \* MÓDULO 6: VINOS BLANCOS DE EUROPA. DULCES Y SECOS.
- \* MÓDULO 7: VINOS TINTOS DE EUROPA. ACEITES DE EUROPA.
- \* MÓDULO 8: CERVEZAS DE EUROPA. CAFÉS DEL MUNDO.
- \* MÓDULO 9: VINOS DEL RESTO DEL MUNDO.
- \* MÓDULO 10: DESTILADOS INTERNACIONALES Y OTRAS BEBIDAS.

## PROGRAMA NACIONAL 1 / 2

### MODULO 1: "INICIACION" AL MUNDO DEL VINO.

- HISTORIA DEL VINO Y GASTRONOMÍA
- EL FUTURO DEL SUMILLER Y SU FIGURA EN LA HISTORIA.
- METODOLOGÍA DE LA CATA Y BIBLIOGRAFÍA
  - ANÁLISIS SENSORIAL DE CATA
  - FASE VISUAL
  - FASE OLFATIVA
  - FASE GUSTATIVA
  - LEER LA ETIQUETA
- LA CRIANZA EN TINAJA
- EL TERROIR EN ESPAÑA

\* CATA PRÁCTICA VINO TINAJA

\*\* ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

### MÓDULO 2: "LA RAÍZ" CONOCIMIENTOS DE ENOLOGÍA Y VITICULTURA.

- ORÍGENES Y UBICACIONES DE LA VID.
- FACTORES DE LA PRODUCCIÓN: MORFOLOGIA, FISIOLÓGICA Y CICLO VEGETATIVO.
- LA VENDIMIA: CONCEPTO, VARIEDADES Y "EL MOMENTO".
- MICROBIOLOGÍA, ENFERMEDADES Y DEFECTOS ORGANOLÉPTICOS.
- VINIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL VINO.
- BODEGAS DE GUARDA.
- VINOS JÓVENES, MACERACIÓN CARBÓNICA Y VINOS CON CRIANZA
- EL COUPAGE, LA BARRICA, LA TINAJA, LA BOTELLA Y EL CORCHO.
- VINOS ESPUMOSOS
- VINOS DULCES NATURALES, VINOS NATURALMENTE DULCES Y GENEROSOS
- DERIVADOS POR DESTILACIÓN DEL VINO.
- VINOS SIN Y DE BAJA GRADUACIÓN.

\* CATA PRÁCTICA DE VINOS DE ANDALUCÍA

\*\* ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

### MODULO 3: SALUD Y NUTRICIÓN. MARCO NORMATIVO.

- CONCEPTOS BÁSICOS.
- DIETA Y HÁBITOS ALIMENTARIOS MEDITERRÁNEOS.
- EL VINO Y LA SALUD.
- LEGISLACIÓN NACIONAL E INTRODUCCIÓN A COMUNITARIA.

\* CATA PRÁCTICA VINO CLM

\*\* ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

### MÓDULO 4: LA CATA: FACTORES, TIPOS Y FASES.

- GENERALIDADES Y FISIOLÓGICA DE LA CATA. (REGLAS DE APLICACIÓN)
- EVALUACIÓN Y FICHAS DE LA CATA.
- DIFERENTES TIPOS DE CATA Y VOCABULARIO.
- PRÁCTICAS Y FASES DE LA CATA (VISTA, OLFATO, GUSTO Y RETRONASAL).
- QUE INFLUYE EN EL CATADOR.
- CATA A CIEGAS.
- OTRAS CATA

\* CATA PRÁCTICA D.O. RIBERA DEL DUERO

\*\* ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

### MÓDULO 5: VINOS DE ESPAÑA Y SU TERROIR.

- EL SECTOR VITIVINÍCOLA (INTRODUCCIÓN)
- LAS D.O.
- ÁREAS VITÍCOLAS POR REGIONES.
- VINOS DE LICOR, ESPUMOSOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS.
- PRODUCTOS AGRARIOS: D.O., V.P., V.C., I.G.P.
- EL ACEITE DE OLIVA Y SU MUNDO.

\* CATA PRÁCTICA VINO D.O.Ca. LA RIOJA

\* CATA PRACTICA ACEITE A.O.V.E.

\*\* ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

### MÓDULO 6: EL VINO EN "EL RESTAURANTE".

- LA FIGURA DEL SUMILLER.
- ARMONÍAS CON LOS ALIMENTOS.
- ELABORACIÓN DE CARTA DE VINO
- EL SERVICIO DE VINOS EN SALA
- VOCABULARIO, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS EN EL SERVICIO DEL VINO

\* CATA PRÁCTICA VINO 3 ZONAS

\* CATA PRÁCTICA LEVANTE

\*\* ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

### MÓDULO 7: CONOCIMIENTOS DEL SUMILLER Y OTROS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

- CONOCIMIENTOS BÁSICOS.
- APLICACIONES DE LOS CONOCIMIENTOS.
- AMPLIACIÓN DE LOS CAMPOS DE TRABAJO O I+D.
- ASESORAMIENTOS DEL SUMILLER EN DIFERENTES PARCELAS.
- OTROS CAMPOS: LECHE, ACEITE, AGUAS, PUROS, CERVEZAS...
- LA LECHE:
  - CLASES.
  - ELABORACIÓN.
  - CONSERVACIÓN.
  - SERVICIO AL CLIENTE.

\* CATA PRÁCTICA VINO GALICIA

\* CATA PRÁCTICA LECHE

\*\* ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

### MÓDULOS 8: ATENCIÓN AL CLIENTE: "LA COMUNICACIÓN" - EL MUNDO DE LAS CERVEZAS

- LA PERSONA COMO PROFESIONAL.
- EL VINO Y CÓMO COMUNICAR.
- EMPATIZAR CON EL CLIENTE FINAL.
- MASTERCLASS DE CERVEZA:
  - CLASES.
  - ELABORACIÓN.
  - CONSERVACIÓN.
  - SERVICIO AL CLIENTE.

\* CATA PRÁCTICA CERVEZA

\* CATA PRÁCTICA VINO CATALUÑA

\*\* ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

### MÓDULO 9: AGUAS - DESTILADOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- LAS AGUAS: LA COMPLEJIDAD DEL AGUA.



- DESTILADOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS.
- SUBPRODUCTOS DE CONSUMO DERIVADOS DEL VINO.
- SUBPRODUCTOS DE CONSUMO DERIVADOS DEL ORUJO.

\* CATA PRÁCTICA AGUA

\* CATA PRÁCTICA VINOS ANDALUCÍA

\* CATA PRÁCTICA DESTILADOS

\*\* ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

#### MÓDULO 10: LA BODEGA.

- GESTION:
  - CONTROL SOBRE COMPRAS.
  - CONTROL SOBRE COSTES.
  - CONTROL SOBRE SALIDAS.
- CONSERVACIÓN:
  - FORMA Y MEDIOS.
  - BOTELLA, CORCHO Y CAPSULA.
  - LUGAR DE GUARDA.

\* CATA PRÁCTICA VINO CUENCA

\*\* ALMUERZO – MENÚ MARIDA

### PROGRAMA INTERNACIONAL 2/2

#### MÓDULO 1: INICIACION A LOS VINOS INTERNACIONALES.

- LEGISLACIÓN COMUNITARIA E INTERNACIONAL.
- METODOLOGÍA DE CATA
- VINOS DEL VIEJO Y NUEVO MUNDO.
- OTROS PRODUCTOS INTERNACIONALES.

\* CATA PRÁCTICA VINO BLANCO Y TINTO EUROPEOS

\*\* ALMUERZO-MENÚ MARIDADO

#### MÓDULO 2: VINOS DE FRANCIA I

- ZONA, SISTEMA DE CRUS, TIPOS Y ELABORACIÓN:
  - BURDEOS.
  - BORGOÑA.
  - OTRAS ZONAS VITIVINÍCOLAS. COGNAC.

\* CATA PRÁCTICA VINOS DE ESTA ZONA

\*\* ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

#### MÓDULO 3: VINOS DE FRANCIA II

- ZONA, TIPOS Y ELABORACIÓN:
  - CHAMPAGNE
  - RÓDANO
  - ALSACIA

\* CATA PRÁCTICA VINOS DE ESTA ZONA VITIVINÍCOLA

\*\* ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

#### MÓDULO 4: VINOS DE ITALIA.

- GEOGRAFÍA, TIPOLOGÍA Y ELABORACIÓN:
  - PIEMONTE: TRATAMIENTO ESPECIAL VINOS DE BAROLO Y BARBARESCO.
  - TOSCANA: TRATAMIENTO ESPECIAL DE VINOS DE BRUNELLO DI MONTALCINO, CHIANTI, VINO NOBILE DE MONTE PULCIANO Y SUPERTOSCANO.
  - VENETO: TRATAMIENTO ESPECIAL DE VINOS DE AMARONE DELLA VALPOLICELLA.
  - ESPUMOSOS: TRATAMIENTO ESPECIAL DE VINOS DE FRANCIACORTA, PROSECCO, TRENTO, ASTI Y LAMBRUSCO.

\* CATA PRÁCTICA VINOS DE ESTA ZONA VITIVINÍCOLA

\*\* ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

#### MÓDULO 5: VINOS DE PORTUGAL. ACEITES PAÍSES MEDITERRÁNEOS.

- GEOGRAFÍA Y VITICULTURA DE PORTUGAL:
  - OPORTO: CLASIFICACIÓN DE VIÑEDOS, ELABORACIÓN Y TIPOLOGÍA.
  - MADEIRA: ELABORACIÓN Y TIPOLOGÍA.
    - ACEITES DE PORTUGAL, ITALIA Y GRECIA.

\* CATA PRÁCTICA VINOS DE ESTA ZONA VITIVINÍCOLA

\* CATA PRÁCTICA ACEITES

\*\* ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

#### MÓDULO 6: VINOS BLANCOS DE EUROPA, DULCES Y SECOS.

- GEOGRAFÍA, ELABORACIÓN Y TIPOLOGÍA:
  - NORTE DE EUROPA: ALEMANIA, AUSTRIA, SUIZA Y PAÍSES BENELUX
  - SUR DE EUROPA: PAÍSES MEDITERRÁNEOS Y OTROS

\* CATA PRÁCTICA VINOS BLANCOS DE EUROPA

\*\* ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

#### MÓDULO 7: VINOS TINTOS DE EUROPA.

- GEOGRAFÍA, ELABORACIÓN Y TIPOLOGÍA:
  - NORTE DE EUROPA: ALEMANIA, AUSTRIA, SUIZA Y PAÍSES BENELUX
  - SUR DE EUROPA: PAÍSES MEDITERRÁNEOS Y OTROS

\* CATA PRÁCTICA VINOS DE ESTA ZONA VITIVINÍCOLA

\*\* ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

#### MÓDULO 8: CERVEZAS DE EUROPA. CAFÉS DEL MUNDO.

- MASTERCLASS DE CERVEZAS DE EUROPA.
  - CLASES.
  - ELABORACIÓN.
  - CONSERVACIÓN.
  - SERVICIO AL CLIENTE.
- MASTERCLASS DE CAFÉS DEL MUNDO.
  - ZONAS.
  - VARIEDADES.
  - TRATAMIENTO.
  - SERVICIOS Y APLICACIONES.

\* CATA PRÁCTICA CERVEZAS

\* CATA PRÁCTICA CAFÉS

\*\* ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

#### MÓDULO 9: VINOS DEL MUNDO. AGUAS DEL MUNDO.

- VINOS DEL MUNDO:
  - AMÉRICA DEL NORTE
  - AMÉRICA CENTRO Y SUR
  - MAR NEGRO
  - NUEVA ZELANDA
  - AUSTRALIA
  - SUDÁFRICA, INDIA, CHINA Y JAPÓN

● AGUAS DEL MUNDO:

- ZONAS
- CLASES
- TRATAMIENTO
- EMBOTELLADO
- SERVICIO AL CLIENTE

\* CATA PRÁCTICA VINOS DE ESTAS ZONAS VITIVINÍCOLAS

\* CATA PRÁCTICA AGUAS (AULA DE AGUAS)

\*\* ALMUERZO – MENÚ MARIDADO



MÓDULO 10: DESTILADOS Y OTRAS BEBIDAS INTERNACIONALES -  
CAVA DE PUROS

- VODKA.
- RON.
- GINEBRA.
- WHISKY.

- SAKES.
- TEQUILA

- CLASES DE PUROS
- MARIDAJE DE PUROS Y DESTILADOS

\* CATA PRÁCTICA DESTILADOS

\*\* ALMUERZO – MENÚ MARIDADO CON ARMONÍA DE VINOS