

CURSO DE SUMILLER ESPECIALIZADO EN VINOS DE JEREZ

INTRODUCCIÓN

El Consejo Regulador organiza, anualmente en Jerez, un curso de dos días de duración en el que se incluyen sesiones de formación teóricas y prácticas de alto nivel. Al término del curso se realizan unas pruebas de aptitud. Aquellos candidatos que aprueban las distintas partes del examen, en el que se incluyen pruebas teóricas y prácticas, reciben la titulación de SUMILLER ESPECIALIZADO EN VINOS DE JEREZ.



OBJETIVO

Promover la formación de sumilleres, jefes de sala, maîtres, cocineros y hosteleros con un alto grado de especialización en el Vino de Jerez, asegurando que disponen del adecuado grado de conocimiento que les facilite una mejor prestación de servicios a sus clientes en relación a los Vinos de Jerez, con especial incidencia en análisis organoléptico, servicio y maridaje.

PERFIL DE LOS CANDIDATOS

Los candidatos a la obtención de este certificado deben ser:

- Sumilleres de profesión o formación, jefes de sala y profesionales que desarrollen la actividad de servicio de sala.
- Personal de enotecas, tiendas especializadas y distribuidores.
- Cocineros con especiales inquietudes sobre maridaje y combinación de los vinos de Jerez.

PROGRAMACIÓN

El programa del seminario constará de 16 horas repartidas dos jornadas. Los participantes en el seminario deberán presentarse en el Consejo Regulador a las 09.15 horas del primer día.

La programación tipo del seminario es la siguiente:

Día 1ª

09:30 h - Introducción al programa

09:40 h - El Marco de Jerez: viticultura, elaboración y crianza

11:00 h - Sesión de cata de tipos básicos

12:00 h - Gastronomía y vinos de Jerez

12:45 h - Taller de maridaje

14:30 h - Almuerzo en Bodega

16:00 h - Cata de Brandy de Jerez

17:15 h - Sesión práctica "Coctelería con Jerez"

18:30 h - Visita a Bodega



Día 2ª

09:00 h - Conservación, gestión de bodega y servicio del Vino de Jerez

10:30 h - Particularidades del análisis sensorial del Vino de Jerez

11:30 h - Cata de vinos con vejez calificada VOS y VORS

12:45 h - Examen teórico / prueba de cata

13:30 h - Visita a Viña/ Bodega

14:30 h - Entrega de certificados y taller de venencia

15:00 h - Almuerzo y fin del programa

INSCRIPCIÓN

Las solicitudes para la participación en el curso deberán ser enviadas al **Aula de Formación del Consejo Regulador** (vinjerez@sherry.org), adjuntando el curriculum vitae. Es requisito indispensable haber realizado el curso avanzado de Vinos de Jerez, que está disponible en formato online y de forma gratuita en www.sherryacademy.org

Una vez comunicada la admisión de la solicitud, para hacer efectiva la reserva de plaza, en el plazo máximo de 15 días se deberá hacer una transferencia bancaria (CC de **La Caixa ES 16 2100 8541 27 2200094031**) con el importe del curso. De no realizarse el pago en dicho plazo se entenderá la renuncia de la plaza.

La cuota de inscripción al curso será de 200 euros.