



VII EDICIÓN DEL MÁSTER DE SUMILLER ESPECIALISTA EN VINOS VALENCIANOS

El Consejo regulador de Vinos de la Denominación de Origen Valencia continúa su apuesta formativa con la realización del **Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos**, que el próximo año cumple su VII edición.

Se trata de una iniciativa precursora que tiene como objetivo complementar la excelente formación con la que ya cuentan los Restauradores y Sumilleres de nuestra Comunitat, ofreciéndoles una especialización más profunda y amplia de los terruños, microclimas y variedades, de las distintas zonas de producción de la Comunidad Valenciana, a fin de definir la tipicidad de los vinos de cada una de las zonas de producción.

Este Máster incorpora diversas actividades muy interesantes, como la **Elaboración de un vino propio**, participando los alumnos en cada una de las fases, desde la cepa a la copa y la **Confección de una carta de vinos** como trabajo de fin de curso.

Las clases se impartirán por los enólogos más representativos de cada zona vitivinícola y contará **con la colaboración de un elenco de expertos de relevancia internacional**.

El nuevo Máster dará **comienzo el último trimestre de 2019 y se prolongará hasta el mes de junio de 2020**. Cada módulo constará de clases teóricas centradas en temas muy concretos, clases prácticas, catas de vinos, visitas a las zonas estudiadas y evaluaciones.

Las clases se impartirán de forma presencial en las aulas del CR vinos DOP Valencia, sito en la C/ Quart, 22 de Valencia, los martes, miércoles y jueves, excepto festivos y vísperas de 9.00h a 12:00h.

**El material docente será proporcionado en formato digital.*

PRECIO:

Precio de matrícula en todos los casos: **100 euros**. Este importe estará sujeto a devolución únicamente en el caso de que el Máster no se realice por no completarse las plazas disponibles.

- A) El precio del Máster, incluidas todas las actividades sera de **800,- euros** si se abona en un pago único, pueden aceptarse pagos fraccionados según se establece a continuación:
- B) El precio del Máster fraccionado en dos únicos plazos: **900 euros**.
- 1er plazo: 450€
 - 2do plazo: 450€
- C) El precio del Máster fraccionado en tres únicos plazos: **1.200 euros**.
- 1er plazo: 400€
 - 2do plazo: 400€
 - 3er plazo: 400€

MÓDULOS

(*Información orientativa, basada en la anterior edición, puede sufrir modificaciones):

MÓDULO 1: CONCEPTOS GENERALES DE SUMILLERÍA

Sistema de cata específico del Máster.

Clase práctica: Elaboración vino del Máster .- 1. Vendimia en campo

Función del Sumiller en el restaurante.

Servicio del vino

Carta de vinos

Maridaje y armonías entre platos y vinos

Clase práctica: Elaboración vino del Máster .- 2. Descubado en bodega

Visión global Denominación de Origen

Clase práctica: Visita a la Bodega Cherubino Valsangiacomo con la actividad de cata gama de vinos.

MÓDULO 2: CONCEPTOS GENERALES DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Repaso de conceptos de viticulture

Clase práctica: Visita Bodegas El Villar con la actividad de ensamblaje de vinos

Repaso conceptos de enología

Clase práctica: Visita Bodegas El Villar con la actividad de ensamblaje de vinos

Visión mundial del vino

Clase práctica: Elaboración vino del Máster .- 3. Barrica

Clase práctica: Cata comparative de identificación de Regiones Vitícolas españolas

MÓDULO 3: ZONA ALTO TURIA - VALENTINO - MOSCATEL - VINOS DE LA TIERRA DE CASTELLÓN

Viticultura y enología en la subzone Alto Turia

Viticultura y enología en la subzone Valentino

Clase práctica: Cata temática identificación del terruño de Alto Turia

Viticultura y enología en la subzone Moscatel

Clase práctica: Visita Bodegas Alcoví – Fábrica de corchos Sierra de Espadán

Viticultura y enología de Vinos de la Tierra de Castellón

Identificación de gama de vinos

MÓDULO 4: ZONA DEL CLARIANO

Viticultura y enología de Les Alcusses

Clase práctica: Elaboración vino del Máster .- 4. Poda

Viticultura y enología de Els Alforins

Clase práctica: Visita Bodegas Enguera con la actividad de vision del proyecto

Viticultura y enología de La Vall de Albaida

Clase práctica: Cata temática burbujas: espumosos, vinos de aguja, vinos petit.

MÓDULO 5: ZONA DE UTIEL - REQUENA

Viticultura y enología zona de Colinas norte de Utiel-Requena

Clase práctica: Visita Bodegas Pago de Tharsys modelo CAVA

Viticultura y enología zona de Colinas sur de Utiel – Requena

Viticultura y enología de los Vinos de Pago del Terrerazo

Clase práctica: Visita Bodegas Gandía Pla, actividad de gestión del viñedo.

Viticultura y enología del valle central de Utiel-Requena

Clase teórica sobre elaboración de Cava.

MODULO 6: ZONA DE ALICANTE

Viticultura y enología zona central de Alicante

Clase magistral sobre vinos naturales, ecológicos, biodinámicos.

Clase práctica: Visita Bodegas Felipe Gutiérrez de la Vega con la actividad de reinterpretar la cultura del vino

Viticultura y enología de zona La Marina

Adaptación de variedades al terruño

Fondillones y vinos especiales.

Clase práctica: Visita Bodegas Pepe Mendoza con la actividad de visión del viñedo

Viticultura y enología zona interior de Alicante

Gama de vinos.

MÓDULO 7: ALTERACIONES – MARKETING – GUIAS Y CONCURSOS

Alteraciones de los vinos

Situación del Mercado del vino

Vino y coctelería

Riesgos laborales en la restauración

Clase práctica: Elaboración vino Master.- 5. Embotellado

Gestión económico-fiscal del restaurante

Consumo responsable del vino

Concurso Mundial Bruselas.

Guía Peñín.

Clase práctica: Cata temática por variedades.

Marketing del vino

Gestión de la bodega del restaurante

HORAS LECTIVAS

(*Información orientativa, basada en la anterior edición, puede sufrir modificaciones):

El Máster Sumiller especialista en vinos valencianos tiene una duración de 360 horas lectivas y cumple el nivel 6 del marco europeo de calificaciones.

PROFESORADO

(*Información orientativa, basada en la anterior edición, puede sufrir modificaciones):

Las clases se impartirán por los enólogos y profesionales más representativos de cada zona vitivinícola y contará con la colaboración de un elenco de expertos de relevancia internacional:

- M^a Luisa Martín Tejera
 - Diego Fernández Pons
 - Chema G^a de la Cuadra
 - Juan Clemente Galiano
 - Joan Picó
 - Alejandro Cortell
 - Fernando Tarín Casadó
 - Manuela Batista
 - Jorge Caus
 - Miguel Velázquez
 - Pablo Calatayud
 - Daniel Belda Alberó
 - Rafael Cambra Revert
 - Fina Roser Rodríguez
 - Pablo Ossorio
 - Adolfo de las Heras
 - Rodolfo Valiente
 - Ana Suria
 - Luis García Severino
 - Antonio Sarrión
 - Juan Huerta
 - Arrutzi Nájera
 - Pepe Mendoza
 - Oscar Priego
 - Rafael Poveda
 - M^a Angeles Novella
 - Salvador Manjón Estela
 - Carlos González – Guía Peñín
 - Frédéric Galtier – Concurso Mundial de Bruselas
 - Alvaro Cerrada
 - Paco Higón
 - Juan Fco. Gallego Navarro
 - Juanjo Tirado Darder
 - David Remolar
 - (...)
- Responsable de coordinación de sumillería, marketing, concursos:

M^a Luisa Martín Tejera
 - Responsable de coordinación de enología y viticultura:

Diego Fernández Pons

