

## **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](mailto: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](http://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 300 euros.**