

Para más información e inscripciones puedes escribirnos a:  
**info@enotecum.com** o llamarnos al **971 19 39 00**

Te invitamos a visitar nuestra web o seguirnos en redes para  
ver todas las noticias del curso

***enotecum.com***



*25 años formando  
a más de 3.500 alumnos*



# ***Curso de Sumiller Iniciación***

Del 07 al 24 de Noviembre  
CENTRO CULTURAL DE JESÚS

***enotecum***<sup>®</sup>  
*d'ençà de 1998*

CURSOS AVALADOS  
POR LA PIMEEF



## Curso de Sumiller (iniciación)

Un curso creado para los **profesionales** de la hostelería y el mundo del vino que quieren ampliar su conocimiento para crecer a nivel profesional y para los **amantes del vino** que disfrutan aprendiendo.

El curso tiene una duración de 3 semanas y se realizará **del 7 al 24 de noviembre en la sala A del Centro Cultural de Jesús**. El horario de las clases será de **17.00h a 19.00h los días 7,9,14,15,16,21,22,23 y 24 de noviembre**

## Contenido del Curso

- Introducción al mundo del vino.
- Elaboración de vinos tintos, rosados, blancos y espumosos.
- Iniciación a la cata de vinos.
- Los vinos de Jerez.
- Climas y terrenos.
- Decantación, oxigenación y vinos dulces.
- Catas comparativas entre:
  - Rioja y Ribera del Duero,
  - Rueda y Rías Baixas,
  - Chardonnay y Sauvignon blanc,
  - Cabernet Sauvignon y Merlot
  - Garnacha y Pinot Noir.

## Profesores

### JAVIER ESCANDELL (director del curso)

Sumiller con 30 años de experiencia en el mundo del vino, profesor en varios cursos de hostelería y formador homologado de los vinos de Jerez. Especialista en vinos de Francia por la ECOLE DES VINS DE PARIS.

### ARMANDO GUERRA

Especialista en Jerez y Director de alta enología en Antonio Barbadillo.

### ANDREAS KUBACH

Desde 2017, Andreas es Master of Wine, uno de 369 en el mundo y uno de sólo cinco españoles.

### ALEJANDRO CASADO

Sumiller, WSET 3 Por Outlook Wines y formador de Cava por El Institut del Cava

### LORENZO GONZALEZ

Instructor de cata WSET 3 Por Outlook Wines (Barcelona)

## Precio del curso

**El precio del curso 280,00€ e incluye:**

- 20 horas de clase
- Material de estudio
- Catas
- Tutorías y acceso al director del curso para cualquier duda o ampliación de conocimiento

## Por qué elegir este curso

- Contamos con 25 años de experiencia formando a más de 3.000 alumnos
- Profesores cualificados y con conocimiento del mercado actual.
- Curso teórico práctico. Estudiaremos la teoría y la llevaremos a la práctica a través de las catas guiadas.

***enotecum.com***

