



# *Curso de Sumiller Iniciación*

Del 4 al 15 de Noviembre  
en el aula de formación del  
Recinto Ferial (FECOEV)

*Se puede subvencionar  
al 100% a través de la  
Fundación Tripartita*

***enotecum***<sup>®</sup>  
*vins*

## ***Curso de Sumiller (iniciación)***

Un curso creado para los **profesionales** de la hostelería y 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 2 semanas y se realizará **del 4 al 15 de noviembre en el aula de formación del Recinto Ferial de Ibiza**. El horario de las clases será de **lunes a viernes de 17:00h a 19:00h**.

Esta formación **se puede subvencionar al 100%** a través de la Fundación Tripartita (fundación para la formación en el empleo). Solo se podrán bonificar 30 plazas y el plazo de inscripción es **hasta el 18 de octubre**.

Para más información sobre la subvención de los cursos contactar con CRR Marketing al mail [info@crrmarketing.es](mailto:info@crrmarketing.es) o llamando al **971 19 30 43**

## ***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 Rias 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.

### **Lorenzo González**

Instructor de cata y WSET 3 por Outlook Wines (Barcelona).

### **Alejandro Casado**

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

## ***Precio del curso***

**El precio del curso es 320€ e incluye**

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

## ***Porqué elegir este curso***

- Contamos con 20 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.
- Se puede subvencionar al 100% a través de la Fundación Tripartita.

Para más información e inscripciones puedes escribirnos a:  
[info@enotecum.com](mailto: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***



*20 años formando  
a más de 3.000 alumnos*