



## CURS DE SOMMELIER

Amb el suport de la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili, la Diputació Girona, l'Associació Catalana de Sommeliers i els Mestres Tastavins i Cellers de Catalunya.

### OBJECTIUS

- Formar professionals en el coneixement del món de la vinya i el vi. Aprendre la metodologia de l'anàlisi sensorial i el seu vocabulari. Coneixement de les zones vitivinícoles del món.
- Dominar el concepte de maridatge per saber identificar les begudes que combinen amb les diferents ofertes gastronòmiques.
- Facilitar la incorporació al mercat laboral a tots els alumnes que participin en el programa.

### PERFIL

Destinat a professionals de l'hostaleria i restauració, promotors i comercials de vins, botigues especialitzades, gestors d'enoturisme així com a "wine lovers" o aficionats al món del vi que desitgin ampliar d'una manera científica els seus coneixements vitivinícoles i enoturístics.

### METODOLOGIA

La formació consistirà en classes teòriques i sessions pràctiques, en tast de vins i maridatges, així com mitjançant visites a cellers.

### CALENDARI

**Inici curs:** 17 octubre 2017

**Finalització curs:** 17 de maig de 2018

**Dies:** Dimarts, dimecres i dijous

**Horari:** De 17:30h a 20:30h

### LLOC

Casa Cultura de Girona

Aula 2, planta 2<sup>a</sup>

**INFORMACIÓ:** [info@ensesawines.com](mailto:info@ensesawines.com)

Telèfon: 616786975 // 676616563



Unió d'Hostaleria i Turisme  
Costa Brava Centre



FEDERACIÓ  
D'HOSTALERIA  
DE LES COMARQUES  
DE GIRONA



Cambra de Comerç  
de Girona



ASSOCIACIÓ  
D'HOSTALERIA  
GIRONA



ASSOCIACIÓ  
D'HOSTALATGE  
DE LA GARROTXA  
[www.garrotxaonline.cat](http://www.garrotxaonline.cat)



Penedès  
Denominació d'Origen



Pla de BAGES



COSTERS  
DEL SEGRE



EMPORDÀ  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## PROGRAMA

### - **VITICULTURA I ENOLOGIA:**

La vinya: Varietats, cercle vegetatiu, poda i enfermetats.

El·laboració de vins: Fermentacions alcohòliques i malolàctica. Composició del vi. Pràctiques i tractaments enològics. Vins naturals i Biodinàmics.

Criança de vins: Tipus de criança i la seva influència en les qualitats organolèptiques del vi. Varietats de fusta de les barriques.

Vins especials: Escumosos, dolços, criança oxidativa i verema tardana. Vermuts i aperitius.

Destil·lats i begudes espirituoses: Destil·lacions i espirituosos del món.

L'ampolla del vi: Tipus i tamanys d'ampolles. El tap de suro i els taps sintètics. L'etiqueta i la seva correcta interpretació.

### - **TAST DE VINS:**

Introducció a la cata: metodologia i fitxes de tast, vocabulari específic.

Defectes i alteracions detectades a la cata.

Tast de vins de les principals zones del món.

### - **RESTAURACIÓ I SERVEI:**

La carta de vins: Format, composició, disseny i estructura.

El celler del restaurant: Organització, temperatura, humitat i conservació

Proveïdors: Criteris de compra i rotació

Gestió del celler: Control d'entrades i sortides. Inventari

El servei del vi: Comandes. Com obrir les ampolles, copes i temperatura de servei. Decantació i oxigenació. Obridors.

Protocol i tècniques de venda: Atenció, informació i assessorament al client. Atenció de les queixes i reclamacions.

Servei de sala: El sommelier amb les seves funcions de maitre. El·laboració de plats freds i calents davant del client.

### - **PRODUCTES:**

Cerveses: Història, Definició, Elaboració i Tipus.

Olis: Elaboració, Tipus, Criteris de Qualitat i Denominacions D'Origen Protegides (DOP).

Formatges: Geografia dels formatges catalans, espanyols e internacionals. Elaboració, Maduració i Tipus.

### - **LEGISLACIÓ I COMERÇ DE VINS:**

Legislació vitivinícola: Normativa internacional. Indicacions geogràfiques i denominacions d'origen.

El Mercat del Vi: Comerç nacional i internacional. Cadenes de distribució. Marketing. Enoturisme

## PROFESSORAT

- Montserrat Nadal, Professora de la Facultat d'Enologia de la URV
- Josep Buján, enòleg
- Josep Pelegrin, professor de l'Escola d' Hosteleria Joviat i Millor Sommelier España 2016
- Anna Vicens, presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers
- Blanca Ozcáriz, enòloga i vicepresidenta Sociedad Española de Ciencias Sensoriales
- Clara Antúnez, sommelier, nutricionista i professora de l' Escola d' Hosteleria Joviat
- Antoni Falcón, viticultor i cellerer
- Alicia Estrada, especialista en enoturisme
- Lluís Tolosa, escriptor vitivinícola i sociòleg
- Eugeni Llos, director comercial del Grup Perelada
- Josep Maria Albet, viticultor i cellerer
- Ruth Troyano, periodista especialitzada en turisme enològic
- Gerard Marin, sommelier i membre del panell de tast de Girona Excel·lent
- Jordi Serra, administrador empresa IMPERIA
- Jaume Fàbrega, escriptor gastronòmic
- Agustí Ensesa, sommelier i analista vitivinícola
- Carme Domingo, Tècnica del Servei de Viticultura i Enologia de l'INCAVI
- Xavier Agell, Cap de Servei de Secretaria de l'INCAVI
- Anna Gomis, Tècnic Responsable del Panell de Tast oficial de Vins de Catalunya de l'INCAVI.
- Lluís Guerrero, Investigador d'IRTA
- Salvador Garcia-Arbos, periodista Gastronòmic
- Ferran Vila, sommelier professional