

V CURSO DE SOMMELIER PROFESIONAL

Directora Enóloga Carmen de Aguirre

IMPARTE Y ORGANIZA:

Escuela Europea del Vino

LUGAR:

Avda. Santa Marina 2
06005
BADAJOZ

FECHA DE COMIENZO:

3 de Octubre 2019

FECHA DE FINALIZACIÓN:

27 de Febrero 2020

DÍA Y HORARIO:

Jueves de 9:30 a 15:00 horas


DURACIÓN 400horas

(300h online


+ 100h Presenciales-Prácticas)

PREINSCRIPCIONES:

www.escueladelvino.com

 [escuelaeuropadelvino](https://www.facebook.com/escuelaeuropadelvino)

 [escuelavinoca](https://twitter.com/escuelavinoca)

 [escuelaeuropadelvinooficial](https://www.instagram.com/escuelaeuropadelvinooficial)



**ESCUELA EUROPEA
DEL VINO**

INFORMACIÓN EN:

+34 667 533 003

+34 620 238 838

espana@escueladelvino.com

carmen@escueladelvino.com

COLABORA:



**RUTA DEL VINO
RIBERA DEL GUADIANA**

V CURSO de SOMMELIER PROFESIONAL

PREINSCRIPCIONES: www.escueladelvino.com



INTRODUCCIÓN

La **Escuela Europea del Vino**, nace en Badajoz en el 2014, con el fin de acercar la Cultura del Vino a todos sus Amantes y Profesionalizar el sector.

Es la V edición que se celebra en Extremadura, este curso de alto nivel tiene como principal objetivo el de formar profesionales expertos en vinos, bebidas y productos selectos con reconocimiento, incluso, más allá de nuestras fronteras.

PROGRAMA

- Historia del Vino
- Viticultura y Enología
- Variedades de Uvas Mundiales
- Análisis Sensorial u Organoléptico (Cata)
- Geografía Vitivinícola Española y D.O. Ribera del Guadiana
- Geografía Vitivinícola Internacional
 - Nuevo Mundo: Canadá, USA, México, Perú, Chile, Argentina, Uruguay, China, Japón, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica...
 - Viejo Mundo: Francia, Italia, Alemania, Suiza, Austria, Grecia, Hungría, Chipre, Rumania, Eslovenia, Bulgaria...
- Otras bebidas fermentadas espumosas: Cerveza y Sidra
- Destilados, Aguardientes y Licores
- Productos especiales de sobremesa: Café, Té e Infusiones
- Otros productos: Jamón, Quesos, Aceites, Aguas, Puros, Foie, Caviar...

- Etiqueta, Protocolo y Servicio en el restaurante
- Creación y redacción de Cartas de Vinos. Gestión y logística de Bodega. Armonía y Maridaje. El Vino y los Sentidos.
- Marketing y Comercialización
- Francés, italiano e inglés en el Vino

DESTINATARIOS

- Hostelería y Restauración
- Distribuidores de Vinos, Bebidas y Alimentos
- Técnicos de Ventas Nacionales e Internacionales
- Enólogos, Ingenieros Agrónomos, Periodistas.
- Técnicos en Turismo y Enoturismo
- Tiendas Gourmet Especializadas
- Entusiastas del Vino, Bebidas Especiales y Gastronomía

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

La programación se completará con diferentes actividades, como visita a bodegas, almazaras, fábricas de café, ferias del sector, además de contar con colaboradores de empresas y asociaciones y D.O que compartirán su experiencia y profesionalidad con nosotros.

Impartido por reconocidos Enólogos, Sommeliers y Profesionales Internacionales del sector.

Precio Preventa: (-20%) 1.680 € (hasta el 6 Septiembre 2019. Bonificable por la Fundación Estatal o Tripartita.

Mensualidad: 336 € (sin gastos de matrícula).

Posibilidad de Financiación.

Precio Normal: 2.100 €

INFORMACIÓN EN:

espana@escueladelvino.com

924 903 418 / (+34) 667 533 003 / (+34) 620 238 838



ESCUELA EUROPEA
DEL VINO

[escuelaeuropeadelvino](https://www.facebook.com/escuelaeuropeadelvino)

[escuelavinoca](https://twitter.com/escuelavinoca)

espana@escueladelvino.com