

6ª edición Curso de Sumiller del Campus del Vino de Canarias comienza en enero

Las clases de esta actividad académica arrancan el próximo mes de enero prolongándose hasta junio

El curso se desarrollará de manera presencial y las inscripciones se pueden llevar a cabo a través de la web Ycoden.com o en la DOP Ycoden – Daute Isora

Las Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias – Canary Wine retoman, a partir del próximo mes de enero, una nueva edición que formará a la que será sexta promoción de este prestigioso e innovador **Curso Profesional de Sumiller**.

Esta viene desarrollándose desde 2018 en la sede del propio Consejo Regulador y cuya actividad docente se prolongará hasta el próximo mes de junio.

Curso de Sumiller del Campus del Vino

En su apuesta continua por la formación y el desarrollo del sector vitivinícola de Tenerife el **Campus del Vino de Canarias** lleva a cabo con gran éxito esta actividad formativa – que cumple este año su quinta edición – especialmente recomendada a toda aquella persona que quiera profesionalizarse en el apasionante mundo de la sumillería.

6ª promoción
curso

SUMILLER SUMILLER SUMILLER

enero - febrero - marzo - abril - mayo - junio

275horas



Paco del Castillo
Enrique Flores
Javier Gila
Joaquín Gálvez
Adonis Pino
Hugo Pérez del Valle
Juan Jesús Méndez Siverio
Rasa Strankauskaite
Miguel Ángel Guisado
Joan Casajuana
Iván Monreal
Zebina Hernández
José Eugenio Alonso
David Seijas
Zoa Hernández
Guillermina Sánchez
Tanaíra Rodríguez
Victor Damián Dorta
Abel López Millán
etc...

Campus
del VINO de canarias



organiza



colabora



Cata y conocimiento de vinos, aceites, cafés, cervezas, aguas, quesos, mieles, vermut, bebidas espirituosas y tabaco puros.

INSCRIPCIONES: 922 130 246

administracion@ycoden.com

(PLAZAS LIMITADAS)

100% formación presencial



FEADER
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Creando riqueza en las Zonas Rurales



El curso, de **275 horas de duración y carácter íntegramente presencial** permitirá a los participantes en el mismo descubrir técnicamente el desarrollo de la Viticultura y Enología, conocer la geografía vitivinícola de Canarias, España y mundial, así como sus diferentes vinos y paralelamente desarrollar los diferentes aspectos del análisis sensorial y sus especificidades.

Funciones y tareas

Por otro lado, se presta especial atención a identificar las funciones y tareas del Sumiller elaborando un perfil profesional acorde con las mismas y conociendo en profundidad la bodega, así como la gestión de su funcionamiento.

Por ultimo, se introduce a los alumnos en el conocimiento y catas de otros productos como aceites, cafés, cervezas, aguas, quesos, mieles, vermut, bebidas espirituosas, y tabaco puro.

El **profesorado** de este curso es de primer nivel, no solo regional sino nacional e internacional, contando para ello con profesionales de la talla de Paco del Castillo, Enrique Flores, Javier Gila, Joaquín Gálvez, Adonis Pino, Hugo Pérez del Valle, Juan Jesús Méndez Siverio, Rasa Strankauskaite, Miguel Ángel Guisado, Joan Casajuana, Iván Monreal, Zebina Hernández, José Eugenio Alonso, David Seijas, Zoa Hernández, Guillermina Sánchez, Tanaira Rodríguez, Víctor Damián Dorta y Abel López Millán, entre otros.



Rasa Strankauskaite



Paco del Castillo



Zebina Hernández



Javier Gila

Este tipo de actividades formativas, con ponentes de primera línea, se enmarcan en el compromiso continuo, claro y decidido de las **Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias – Canary Wine** con el sector vitivinícola en su formación, además de ser una herramienta muy eficaz para acercar a los asistentes al conocimiento de la historia, cultura y proyecto vinícola englobado en el concepto Canary Wine.