

CURSO DE ENOTURISMO I EDICIÓN

PRESENTACIÓN

Objetivos

1. Formar especialistas en turismo enológico.
2. Dotar de una formación complementaria especializada a titulados o profesionales del sector vitivinícola y ámbitos afines.
3. Formar a críticos, asesores y consultores de vinos en esta especialidad.
4. Contribuir al desarrollo de los sentidos y su terminología.

Destinatarios

1. Preferentemente, a todas aquellas personas interesados en convertirse o adquirir los conocimientos profesionales en turismo enológico.
2. Profesionales del sector vitivinícola interesados en profundizar en el análisis sensorial, servicio y consumo del vino.
3. Licenciados en gastronomía, turismo, periodismo, humanidades, etc., interesados en el desarrollo profesional vinculado al mundo del vino.
4. Aficionados al vino que deseen ampliar sus conocimientos.

Duración

La duración del Curso será de 60 horas lectivas, distribuidas en 12 seminarios teórico-prácticos monográficos de 5 horas de duración, que se celebrarán según el calendario entregado previamente.

El 10% de las horas serán no presenciales.

Fechas

Desde el 5 de noviembre de 2011 al 11 de febrero de 2012.

Horario

Sábado, de 9 a 14 horas.

Lugar de impartición

Ibercaja (Logroño) y Museo del Vino de Dinastía Vivanco (Briones –La Rioja-).

Profesorado

La totalidad del claustro de profesores son profesionales de gran solvencia y reputación en sus respectivas materias, seleccionados por sus amplios y actualizados conocimientos y su experiencia docente y gran facilidad de comunicación.

Evaluación, asistencia y titulación

Cada uno de los profesores realizará evaluación continua en su seminario y asignará una nota final, en la que también se tendrá en cuenta la tarea no presencial.

Los participantes que asistan a un mínimo del 80% del total de horas lectivas y superen los seminarios, recibirán, al finalizar el curso, un Título de Aprovechamiento Académico otorgado por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED).

CONTENIDOS DE LOS SEMINARIOS Y CLAUSTRO DE PROFESORES

I. Enología. Elaboración de vinos de calidad

Profesor: **Juan Carlos Sancha**. Máster en Viticultura y Enología. Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias. Licenciado en Enología. Profesor Asociado de la Universidad de La Rioja. Profesor de la Escuela Superior de Enología del País Vasco. Vocal del CRDO Rioja. Gerente y Director Técnico de Bodegas Viña Ijalba S.A. Asesor en Viticultura y Oleicultura.

II. Viticultura. Cultivo del viñedo para producción de uva de calidad

Profesor: **José Ramón Lissarrague**. Doctor Ingeniero Agrónomo. Profesor Titular de Cultivos Leñosos en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid. Asesor en Viticultura.

III. Metodología de la cata. Análisis sensorial de vinos blancos jóvenes y con madera

Profesor: **José Hidalgo**. Doctor Ingeniero Agrónomo, Diplomado Superior en Viticultura y Enología. Cuenta con una gran experiencia como Docente, Projectista de Nuevas Realizaciones, Directivo en Empresas del Sector y Asesor Técnico en Numerosas Bodegas Españolas. Autor de numerosos Estudios y Publicaciones: Trabajos de Investigación, Libros Técnicos, Artículos y Conferencias. Asesor en Viticultura y Enología a nivel nacional e internacional.

IV. Gastronomía y maridaje entre comidas y vino. Análisis sensorial de vinos espumosos

Profesor: **David Molina**. Sumiller Diplomado en Escuela de Hostelería de Barcelona. Ex-sumiller de restaurantes de prestigio de la Guía Michelin, fué también responsable Técnico y de Marketing de una prestigiosa empresa comercial y prescriptora de vino nacional. Ex Director de Exportación y Marketing de importante Bodega en Priorato. Ha colaborado como profesor en la Diplomatura de Sumiller de la Universitat Rovira iVirgili. Formador y asesor de empresa privada. Diplomado AIWS from WSET-London en2008. Director de Outlook Wine "The Barcelona Wine School" y WSET Approved Program Provider en España.

V. Los defectos de los vinos y su análisis sensorial

Profesor: **Antonio Palacios**. Doctor en Ciencias Biológicas por la UPM. Máster en Viticultura y Enología. Especialista en Tecnología de Productos Lácteos. Profesor Asociado de la Universidad de La Rioja. Consultor Técnico de Laboratorios Excell Ibérica.

VI. El servicio del vino y trato con el cliente. Análisis sensorial de vinos rosados y tintos jóvenes

Profesor: Por determinar.

VII. El lenguaje y cultura del vino

Profesor: **Miguel Ibáñez Rodríguez**. Profesor titular en la Facultad de Traducción e Interpretación de la Uva (Soria). Director de un grupo de investigación. Profesor de doctorado sobre la lengua de la vid y el vino.

VIII. Las compras y gestión de la bodega en el restaurante y tienda de vinos. Análisis sensorial de vinos tintos con madera

Profesor: **Manu Martín**. Industrial Hostelero. Máster en Enología y Viticultura por la Escuela Superior de Enología del País Vasco. Mejor Sumiller de Euskadi en 1998. Colaborador del diario El País en la edición del País Vasco, así como en otros medios locales. Miembro y jurado de diversos concursos Nacionales de vino.

IX. Inglés vitivinícola y enoturístico. Análisis sensorial de vinos en inglés

Profesor: **Elisa Errea**. Elisa Errea es licenciada en Filología Inglesa. Ha trabajado en el Grupo Codorníu, como Responsable de Formación en mercados internacionales, como Directora de Marketing en Codorníu UK y

posteriormente como Coordinadora del Departamento de Enología. En la actualidad trabaja de manera independiente como redactora / editora y especialista en formación enológica. Es traductora para el Wine and Spirits Education Trust, institución en la que está finalizando su Diploma

X. La visita a la bodega. Análisis sensorial de vinos dulces y generosos

Profesor: **Ana Martín**. .Licenciada en Ciencias Químicas y Enólogo. Asesor Técnico Vitivinícola desde el año 1989 en numerosas zonas de España. Profesora en Cursos de Análisis Sensorial y miembro de Comités de Cata de Consejos Reguladores y Concursos.

XI. La comunicación e imagen del vino. Análisis sensorial de vinos mediáticos

Profesor: **Andrés Proensa**. Periodista con más de 25 años de dedicación a la información vinícola. Director de las revistas *Gourmets* (1980 a 1993), *El Club de Vinoselección* (1993 a 1997), *Vinos de España* (1996 a 2002) y *PlanetaVino* (desde 2005). Autor de las guías de vinos *Guía de Oro de los Vinos de España* (1994 a 2002) y *Guía Proensa* (desde 2003). Asiduo colaborador en las secciones de vinos de revistas y periódicos de interés general y especializados.

XII. El turismo enológico

Profesor: **Santiago Vivanco**. Director del Museo del Vino Dinastía Vivanco.

ORGANIZACIÓN

Centro Asociado de la UNED de La Rioja.

Calle Barriocepo, 34. 26001, Logroño.

Tno.: 941-259 722.

E.mail: info@logrono.uned.es

Sede de impartición de los Seminarios

Museo de la Cultura del Vino de Dinastía Vivanco. Briones (La Rioja).

Responsables

- **Directora del curso:** Dra. Dña. Máxima Juliana López Eguilaz, profesora permanente del Departamento de Organización de Empresa en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Industrial de la UNED.

- **Coordinador del curso:** Dr. D. Miguel Ibáñez Rodríguez, profesor-tutor del Centro Asociado de la UNED en La Rioja. E.mail: mibanez@logrono.uned.es
- **Organización:** ISVE (Instituto Superior de Viticultura y Enología). C/ Miguel Villanueva, 5 – 4º 1ª. 26.001 Logroño (La Rioja). Tno.: 608 902882. Fax. 941 264067. E.mail: master@isve.es

Matrícula

Cuota de preinscripción: 200,00 €

Cuota de inscripción: 1.000,00 €

Coste total: **1.200,00 €**

Selección

La organización académica llevará a cabo una selección de candidatos previa al inicio del Curso, en caso de considerarse necesario en función de la homogeneidad del grupo de participantes. El número de alumnos más conveniente será de 25 a 30.

Materiales didácticos

Cada alumno recibirá un CD con todos los contenidos del curso, así como los correspondientes apuntes impresos en cada seminario. Para el análisis sensorial de los vinos, cada alumno recibirá un juego de 6 copas que pasará a su propiedad.

Inscripciones

- Instituto Superior de Viticultura y Enología
C/ Miguel Villanueva 5, 4º 1ª
26001 Logroño (La Rioja)
Teléfono: 608 902882
Fax: 941 264067
E.mail: master@isve.es

CURSO DE ENOTURISMO Y CULTURA DEL VINO

Solicitud de pre-inscripción

Nombre y apellidos.....
Domicilio particular.....
Código Postal..... Población.....
Provincia.....
Teléfono..... Fax.....
Correo electrónico.....
D.N.I..... Fecha de nacimiento.....
Estudios realizados / titulación.....

Trabajo / ocupación actual.....
Empresa.....
Domicilio empresa.....
Código Postal..... Población.....
Provincia.....
Teléfono..... Fax.....
Correo electrónico.....

FIRMA

..... de de 2011

Enviar la solicitud a:

• INSTITUTO SUPERIOR DE VITICULTURA Y ENOLOGIA (ISVE)

C/ Hermanos Moroy nº1 oficina 307. 26001 Logroño (La Rioja)

Correo electrónico: master@isve.es

Fax 941 264067/ Tlf. 608 902882 (Nieves Camacho)

Cuota preinscripción: **200,00€** en concepto **Curso Superior Sumillería**

Ingreso de la cuota de preinscripción:

BANESTO

CC. 0030 8068 10 0000359271

Avda. Portugal 70 Logroño (La Rioja)

Cuota de la inscripción de la matricula una vez aceptada: **1.000€**

Total de la matricula: **1200€**

Una vez recibida la solicitud, la Organización se pondrá en contacto con los interesados para proceder al abono de la cuota de preinscripción.