



## II edició Curs d'Iniciació a la Sumilleria (90 h)

La finalitat del curs d'Iniciació a la Sumilleria és l'optimització de la qualitat del servei, la promoció i venda del vi, amb un especial esment a les Illes Balears.

### ORGANITZACIÓ:

Accions divulgatives i Formació Continuada- Dpt. Relacions Exteriors Escola d'Hoteleria de les Illes Balears

Cambra de Comerç de Mallorca - Comissió Restauració i Oferta Complementària

Informació i inscripcions: tels 971 172648/ 172375  
[apolonia.servera@uib.es](mailto:apolonia.servera@uib.es) / [cati.borras@uib.es](mailto:cati.borras@uib.es)

Dates de realització: del 3 de novembre de 2009 al 23 de febrer de 2010.

Horari: dilluns i dimarts, de 16 a 19.30 h.

Lloc: Instal·lacions Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.

Places: màxim 26 persones

Preu alumne/a: 220€. Inclou el finançament del 50% del cost total del curs (440€) per part de la Cambra de Comerç de Mallorca.

Certificat del curs expedit per l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears i la Cambra de Comerç de Mallorca.

Els objectius del present monogràfic queden especificats en les següents competències a adquirir per part de l'alumne/a:

### Competències Generals.

- ◆ Adquirir els coneixements de la història i orígens del vi.
- ◆ Aprendre els distints mètodes d'elaboració del vi.
- ◆ Introduir a l'alumne al tast del vi.
- ◆ Conèixer les funcions i competències del sumiller.

### Competències Específiques.

- ◆ Saber situar les diferents regions vinícoles del món.
- ◆ Conèixer la morfologia de les plantes i els distints mètodes de cultiu.
- ◆ Adquirir els coneixements d'elaboració del vi blanc, rosat, negre, escumós i vi especial.
- ◆ Saber la classificació del vi per el seus orígens.
- ◆ Aprendre a distingir: Aromes, els sabors bàsics, defectes i virtuts del vi.
- ◆ Tenir la capacitat de fer un bon servei del vi.

La metodologia del curs contempla la participació activa de l'alumnat tant en l'aprenentatge teòric, a través de mètodes audiovisuals i altres, com en les pràctiques que es duran a terme a cada una de les unitats didàctiques.



## CONTINGUTS TEÒRIC-PRÀCTICS DEL CURS

1.- Història del vi	3h.
1.1. Orígens	
1.2. El vi en el món	
1.3. El vi a les Illes Balears.	
2.- Viticultura	5h
2.1. Morfologia de la planta	
2.2. Varietats	
2.3. Factors ambientals i de cultiu	
2.4. Verema	
3.- Enologia	10h
3.1. Vinificació de vi: blanc, rosat i negre.	
3.2. Vinificació de vi escumós	
3.3. Vinificacions especials	
3.4. Criança amb fusta i botella	
3.5. Taps, botelles i etiquetat	
3.6. Noves tendències	
4.- Classificació del vi per el seu orígens	7h
4.1. D.O. i Vi de les Illes Balears	
4.2. D.O., D.O. Ca. I Vi de la Terra (Espanya)	
4.3. Vi d'Europa	
4.4. Vi del nou món	
5.- Tast de vi	43h
5.1. Definicions, objectius i tast	
5.2. Fase visual, olfactiva i gustativa	
5.3. Vocabulari del tast	
5.4. Tast pràctic de dissolucions, aromes	
5.5. Tast pràctic de diferent vi	
6.- Funcions del sumiller	22h
6.1. Servei del vi (teoria i pràctica)	
6.2. Disseny de la carta del vi.	
6.3. Celler	
6.4. Ventes	
6.5. Maridatge (teòric i pràctic)	

## PROFESSORAT

- ◆ Professor: Bartomeu Hernández, professor dpt. Restaurants i Bars Escola d'Hoteleria.
- ◆ Professor adjunt: Nicolás Nadal, cap dpt. Restaurant i Bar Escola d'Hoteleria.
- ◆ Professors col·laboradors: Julio Torres, Sumiller/Elaborador Bodegues Galmés i Ribot; Adam Perkal, Director MundiDrinks i Pilar Navarro, sumiller.

## PREREQUISITS

- ◆ Prerequisits essencials: Tenir assolits conceptes relacionats amb el món laboral de l'hoteleria.
- ◆ Prerequisits recomanables: Coneixements bàsics del vi.

Assistència i certificació: per a obtenir la certificació del curs es requerirà un mínim d'assistència (80%) al temps que es realitzaran proves de seguiment en l'adquisició de coneixements.