



Hola, ¿cómo estás? Espero que todo vaya muy bien.

He recibido tu solicitud de información para el Curso Superior de Vinos del Mundo así que te dejo la descripción del mismo a continuación.

Si tienes cualquier duda puedes escribirme y estaré encantado de responderte.

Nombre del curso: CURSO SUPERIOR DE VINOS DEL MUNDO

Duración: 19 horas, 90 vídeos

Acceso: durante 9 meses tendrás acceso libre a la plataforma. En caso de necesitar más tiempo contacta conmigo

Precio: Precio lanzamiento del 17 al 27 de septiembre: 149€, después su precio será 249€. Impuestos no incluidos.

LO QUE APRENDERÁS:

Viticultura y vinificación: Para entender las regiones y estilos, primero hay que conocer la materia prima, es decir, la planta (*Vitis Vinífera*) y todos los factores que directa o indirectamente inciden en la calidad del fruto que posteriormente el enólogo usará para crear su obra, el vino. Tanto si trabajas en hostelería como si eres aficionado, en este curso te prepararemos adecuadamente con una sólida base de conocimiento acerca de las técnicas de cultivo de la vid, la uva y su vinificación.

Control, Regulación y etiquetado: Existen controles y normativas sobre el vino en todos los países productores de vino del mundo: algunos son muy específicos, mientras que otros solo garantizan el origen del vino. Esta información aparece en la etiqueta del vino, por lo que en esta parte aprenderás los términos y aprenderás a descifrar una etiqueta.

Áreas vinícolas del Viejo Mundo: El Viejo Mundo, respecto al vino incluye todos los países de Europa, el norte de África y la Confederación de Estados Independientes. Empezaremos por Francia profundizando en sus regiones emblemáticas: Alsacia, Burdeos, Borgoña y Beaujolais, Loira, Ródano, Jura, Saboya, Provenza, Languedoc-Roussillon y el Suroeste. No nos olvidamos de Champagne, pero lo dejamos para la parte de Vinos Espumosos donde será la región protagonista. Luego conoceremos Italia, la cual hemos dividido en Norte, Centro y Sur e islas dado su complejidad para hacerlo más accesible. Seguiremos con España y haremos un rápido recorrido por las regiones más representativas. En breve estará disponible otro curso donde

se verá España en profundidad. Después de España, seguiremos con nuestra vecina Portugal y le seguirán Alemania, Austria, Suiza, Inglaterra, Grecia, Hungría, Rumanía y Eslovenia.

Áreas vinícolas del Nuevo Mundo: Los vinos del Nuevo Mundo son aquellos procedentes de países en el Norte, Centro y Sur de América, Sudáfrica y Oceanía, aunque también incluiremos en este apartado los vinos de China y Japón que en los últimos años están despuntando con un nivel de calidad espléndido. Tras ellos seguiremos con Estados Unidos, Canadá, Australia, Nueva Zelanda, Chile, Argentina y Sudáfrica.

Vinos Espumosos: Los vinos espumosos también tendrán un espacio importante dentro del curso. Un vino espumoso es un vino con burbujas de CO₂ integradas en él. Hay cuatro métodos principales para producir vinos espumosos, y la finalidad de todos ellos es producir un vino que contenga burbujas, pero cada uno tendrá diferentes características. Estudiaremos cada uno de ellos, y profundizaremos en el método champenoise, utilizado en la elaboración del vino espumoso más prestigioso del mundo, el Champagne.

Vinos Fortificados: Los vinos fortificados se definen como vinos producidos mediante la adición de alcohol de origen vínico en algún momento de su elaboración, con la intención de incrementar su fuerza alcohólica, paralizar el proceso de fermentación si éste no había concluido en el momento de añadir el alcohol y estabilizar el vino tras la fermentación, particularmente en los vinos que son dulces. Estudiaremos los vinos fortificados más importantes del mundo como son los vinos de Jerez, los de Oporto, los de Madeira y algunos más que seguro os sorprenderán.

Otras bebidas: En este curso no solo estudiaremos acerca de vino, sino que queremos completar aún más tu formación y para ello hemos incluido una unidad dedicada al estudio de las bebidas espirituosas, los licores, las cervezas, el sake, el café y el té.

La Cata de Vino Grand Cru Academy: Todos los vinos tienen su “huella” y la cata a ciegas es el arte de descubrir el vino que se encuentra en la copa sin tener ninguna información previa sobre él. Es un rompecabezas donde las piezas poco a poco van encajando para que al final, sea posible llegar a colocar esa última pieza que permite ver la pintura terminada. Para convertirte en un buen catador, necesitas catar todos los vinos que sea posible, lo cual es una de las partes más placenteras del estudio.

REQUISITOS PARA ACCEDER AL CURSO:

Aunque no es imprescindible, este curso de **Grand Cru Academy**, es recomendable para personas con una formación previa en el mundo del vino.

DESCRIPCIÓN:

Grand Cru Academy nace como respuesta a una demanda y necesidad de formación orientada a profesionales de hostelería, estudiantes y aficionados del mundo del vino, aportando total flexibilidad en el horario, con temarios actualizados, revisados de forma constante e impartidos totalmente en español.

En el <Curso Superior de Vinos del Mundo>, Grand Cru Academy ha reunido a **dieciocho de los mejores sumilleres profesionales de nuestro país** que han creado en exclusiva para este curso un total de **veintiséis unidades** desgranadas en **noventa vídeos y diecinueve horas de grabación formativa**, donde el alumno aprenderá viticultura, vinificación, regulación y etiquetado, todas las regiones productoras del mundo desde las clásicas hasta las más

desconocidas, vinos espumosos, vinos fortificados, otras bebidas importantes y la sistemática de cata GCA.

TRES NIVELES DE CALIFICACIÓN: CERTIFICADO, AVANZADO Y MAESTRO:

El curso contará con tres niveles de calificación y serán indicadores de tu implicación y esfuerzo desarrollado durante el curso. Sabemos que no será fácil alcanzar estos pines, pero debe ser así. En la vida no hay nada fácil que merezca la pena y conseguir estos pines te harán destacar por tu dedicación y entrega.

1. **CERTIFICADO GC:** El alumno que complete todo el curso y apruebe todos los test en un tiempo máximo de 6 meses, recibirá un diploma acreditativo NIVEL CERTIFICADO Grand Cru y su Pin correspondiente.
2. **AVANZADO GC:** El alumno que haya conseguido alcanzar el nivel CERTIFICADO y quiera acceder al nivel AVANZADO, deberá solicitarlo mediante un correo electrónico a la academia y se le convocará con día y hora en el plazo de 6 meses para realizar un examen oral vía Zoom, Skype o similar. El examen constará de 60 preguntas y deberá superar un 60% de aciertos. El alumno que supere el examen recibirá el diploma acreditativo NIVEL AVANZADO Grand Cru y su Pin correspondiente. Precio de los derechos de examen 60€.
3. **MAESTRO GC:** El alumno que haya alcanzado el nivel AVANZADO y quiera acceder al nivel MAESTRO, deberá solicitarlo mediante correo electrónico a la academia y se le requerirá en primer lugar para realizar un trabajo sobre una temática a elegir dentro del mundo del vino. Este trabajo se entregará en PDF siguiendo las normas que se establezcan en cuanto a extensión, tipo de letra, tamaño de letra, etc. Para la entrega del trabajo el alumno contará con 3 meses. Una vez el trabajo haya sido revisado y aprobado, se formalizará fecha para examen oral vía Zoom, Skype o similar. El examen constará de 60 preguntas y deberá superar un 70% de aciertos. Con el trabajo aprobado y el examen superado, el alumno recibirá diploma acreditativo MAESTRO Grand Cru y su Pin correspondiente. Precio de derechos de examen 100€.

El equipo docente está formado por Agustín Traperero, Alex Escáriz, Andrés Palomo, Diego González, Elena Robles, Esteban Isaac García, Gabriel Lucas, Guillermo Cruz, Iván Monreal, Jon Andoni Rementeria, Juanma Galán, Julio David Tauste, M^a José Huertas, Nerea Sorribes, Roberto Durán, Valentín Checa, Xoel Cantero y por un servidor, Alex Pardo. Cada sumiller ha podido elegir su zona vinícola preferida y ha realizado una presentación y unos vídeos tratando en profundidad la misma.

Para mi será un placer ser tu tutor en este Curso Superior de Vinos del Mundo, y tanto los demás profesores como yo esperamos aportar toda nuestra experiencia en tu proceso de formación para que consigas tus objetivos.

Inscripciones abiertas a partir del día 17 de Septiembre de 2020 en el siguiente enlace:

<https://alexpardo.es/grand-cru-academy/>

¡¡Muchas gracias!!

Alex Pardo