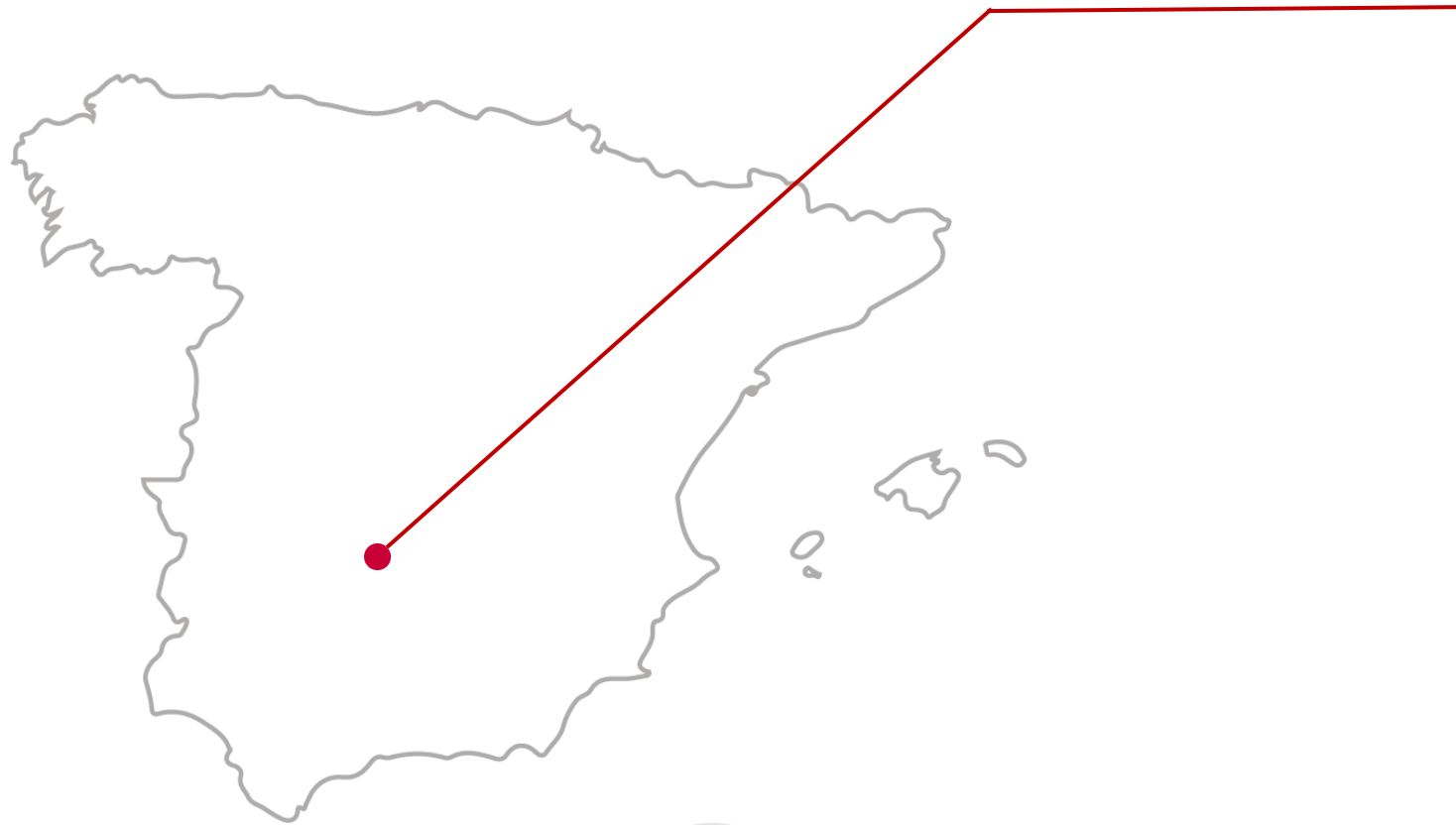


I ENCUENTRO PROFESIONAL DE **SUMILLERÍA**



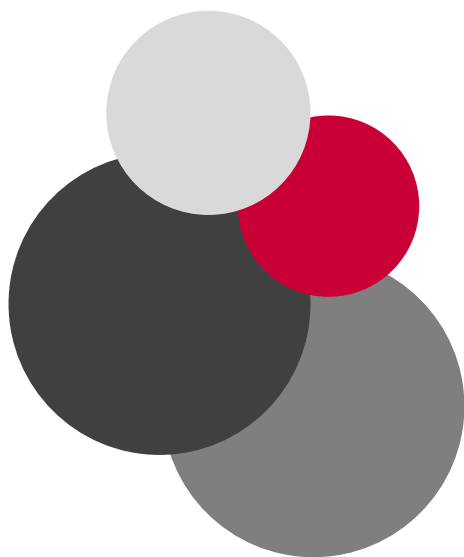


La **Cámara de Comercio de Ciudad Real**, la **Diputación Provincial**, la **Asociación de Sumilleres de Castilla La Mancha** y la **Asociación Provincial de Hostelería y Turismo**, en el marco del programa **Impulsa Turismo**, organizan el **I Encuentro Profesional de Sumillería**. Una cita pensada para potenciar la viticultura y la actividad empresarial turística.

El Encuentro Profesional de Sumillería acercará a todos los participantes las **nuevas tendencias** en el sector del vino. Ponentes de prestigio como Fernando Mora MW y Jesús Solanas partirán de su experiencia para abordar en este encuentro claves para mejorar nuestra oferta gastronómica y nuestra **competitividad** poniendo de relieve la importancia de la **innovación** y de una labor coordinada de todos los profesionales que intervienen en el proceso desde el campo hasta el consumidor.



Programa



10.15 horas

Inauguración

10.30 horas

Jesús Solanas. 'La nueva sala: Sumiller holístico vs. Sumiller hedonista'

11.15 horas

Fernando Mora MW.
'Redefiniendo la viticultura: Crianza vs. Terruño'

12.00 horas

Degustación
Bodegas Frontonio

12.30 horas

Mesa redonda. 'De la vid a la copa. La importancia del mimo en todo el proceso'.

Jesús Solanas
Fernando Mora MW
Asociación Hostelería
Asociación Sumilleres
DO Valdepeñas
DO La Mancha

13.15 horas

Clausura



Jesús Solanas

Jesús Solanas entiende su profesión como una forma de vida. Es uno de los sumilleres más respetados de Aragón, fue durante muchos años director de restaurante y ahora es propietario del **Absinthium**, donde deja su sello personal tanto en cocina como en sala. Creó una de las mayores bodegas de España, con más de 2.000 referencias de vinos y espirituosos de todo el mundo. En 2017 fue condecorado con el **premio profesional turístico de hostelería de Aragón** por la Confederación de Empresarios de Hostelería, es jurado habitual en concursos nacionales como experto enogastronómico y tiene experiencia como organizador y director de catas singulares. Además, es colaborador en prensa, radio y televisión y fue profesor-examinador de la segunda promoción de Sumilleres de Aragón.

‘Sumiller holístico vs. Sumiller hedonista’

Puesta en valor y redefinición del sumiller dentro y fuera del contexto del restaurante de lujo y como nexo de unión entre el consumidor y la bodega. En esta ponencia se destaca el papel del **sumiller como prescriptor** y no solamente como camarero o catador. A través del servicio del vino por un sumiller se analizará el panorama de éxito ficticio del vino y los restaurantes españoles, ya que el consumo sigue en descenso. También se abordará el **presente, pasado y futuro de la sumillería española** y la imposibilidad de avanzar y alcanzar la madurez fuera del conocimiento de la historia y de una perspectiva cultural. En el transcurso de la charla se responderán cuestiones como ¿es necesaria o rentable para el empresario la existencia del sumiller? ¿Se puede vivir de la sumillería en España? ¿Existe el maridaje perfecto? **¿Necesitan las bodegas al sumiller?**

Fernando Mora



Fernando Mora es un enamorado del vino que convirtió su afición en su profesión. En septiembre de 2017 fue nombrado **Master of Wine MW**; título otorgado por el prestigioso Institute of Masters of Wine, entrando así en un selecto club del que forman parte 369 personas de todo el mundo y únicamente 4 españoles. Siendo Ingeniero eólico de formación, nunca olvidó su pasión por convertirse en productor de vino, lo que le llevo a crear en 2013 las **Bodegas Frontonio**, una microbodega donde producen vinos únicos. Se trata de un proyecto que persigue recuperar las viejas garnachas en una zona con escasa estructura productiva y que trabaja unas 25 hectáreas con viñedos de secano. En 2015 lanzó un nuevo proyecto en Campo de Borja llamado Cuevas de Arom y obtuvo el Diploma Wine & Spirit Education Trust. Actualmente compagina este trabajo con la asesoría enológica, las catas y la formación.

‘Crianza vs. Terruño’

En 2008 Fernando Mora empezó haciendo vino en casa. Un inicio inusual que desembocó en uno de los proyectos más excitantes y divertidos del vino español. Proyecto de emprendedores en un garaje con la intención de **interpretar cada parcela, cada uva y cada técnica de elaboración**. Un trabajo laborioso pero apasionante que dio lugar a la primera añada de lo que sería Frontonio 2010 con solo 630 botellas. Actualmente la esencia es la misma: hacer vinos en un garaje. Ese garaje, esos apuntes y anotaciones llegan a Ciudad Real para mostrar **todo lo que aún queda por hacer en el sector**. Además, una degustación de sus vinos será el colofón a su ponencia. Mora firma que compartir su secreto los hace más grandes: “Buscar y recuperar pequeños jardines centenarios de viñas. **Nuevos viñedos, nuevos vinos y nuevos amigos** que seguirán creando nuestra propia historia del vino”.

Cámara
Ciudad Real


DIPUTACION DE
CIUDAD REAL



Sumilleres de
Castilla-La Mancha
y amigos del vino

A
Hostelería
Y Turismo
ASOCIACIÓN PROVINCIAL
DE EMPRESARIOS
DE CIUDAD REAL

I ENCUENTRO PROFESIONAL DE **SUMILLERÍA**

Inscripciones abiertas hasta el
14 de junio

**Inscríbete
aquí**


**IMPULSA
TURISMO**

Lunes 18 de junio de 2018
Cámara de Comercio de Ciudad Real
Calle Lanza, 2 13004 Ciudad Real