



# 12, 13 y 14 Noviembre 2011

## TORREMOLINOS · 12ª EDICIÓN

Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol

### IV CONCURSO MEJOR SUMILLER JOVEN DE ANDALUCÍA BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

#### NORMATIVA DEL CONCURSO DE SUMILLERÍA PARA LOS ALUMNOS Y LAS ALUMNAS DE TODAS LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE ANDALUCÍA.

- **Podrán participar todos/as los/as alumnos/as matriculados/as** en los cursos formativos de las escuelas y centros formativos de hostelería de Andalucía, en el año en curso de 2011.
- **Cada centro podrá presentar a 5 candidatos**, el centro tendrá la elección a su cargo, proponiendo a los alumnos que entiendan mejor cualificados y como premio a un esfuerzo, el compartir esta jornada con el resto de compañeros de otras escuelas.
- **Condición necesaria** para realizar las pruebas del Concurso es la asistencia al **Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza**, organizado por la UNIA (Universidad Internacional de Andalucía).

#### COSTE Y BECA PARA EL CURSO DE VITIVINICULTURA GASTRONÓMICA ANDALUZA:

El precio total del **Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza** es de **20€**, de los cuales el Palacio de Congresos de Torremolinos financiará (**en concepto de beca** por cada alumno/a) el coste del programa correspondiente a **12€**, de manera que **el importe final a pagar por cada alumno/a será de 8€**, correspondiente a la apertura de expediente a ingresar en la cuenta de la UNIA, indicada a continuación.

Las candidaturas serán formalizadas por cada centro siguiendo los siguientes pasos:

- 1 - Enviar el presente boletín de inscripción** al Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía, de cada alumno, cumplimentado, en las oficinas del Palacio de Congresos de Torremolinos, vía fax al 952 379 255, o por email a: [secretaria@feriadelvinoydo.com](mailto:secretaria@feriadelvinoydo.com).
- 2 - Enviar el otro impreso de matrícula al curso de la UNIA**, de cada alumno, cumplimentado, en las oficinas de la UNIA, junto con el justificante de pago de apertura de expediente (8€/alumno) y con una fotocopia de DNI/Pasaporte, vía correo electrónico a [malaga@unia.es](mailto:malaga@unia.es), especificando en el asunto: "Curso Vitivinicultura FERIA del Vino y DO 2011".
- 3 - Forma de pago de apertura de expediente:**
  - Vía ingreso en la cuenta corriente de la UNIA: UNICAJA: 2103-0287-65-0030000369
  - Vía sistema on line consultar la web <http://www.unia.es> o llamar al 952 028 411 / 952 028 419.

**4 - Finalización de plazo de candidatura:** 72 horas antes de que comience el curso, siempre que haya disponibilidad de plaza. **NOTA IMPORTANTE:** Cada Boletín de Inscripción e Impreso de Matrícula deben rellenarse de forma individual.

#### Descarga del Boletín para Concurso Sumiller:

[http://www.feriadelvinoydo.com/pdf/Boletin\\_Sumilleria\\_11.pdf](http://www.feriadelvinoydo.com/pdf/Boletin_Sumilleria_11.pdf)

#### Descarga del impreso de matrícula Curso UNIA:

<http://www.unia.es/vitivinicultura>

#### DATOS DEL PARTICIPANTE

NOMBRE:	TEL. / MÓVIL:
APELLIDOS:	D.N.I / PASAPORTE:
EMAIL:	

#### DATOS DEL CENTRO DE FORMACIÓN

NOMBRE DEL CENTRO:	
Persona de Contacto del Centro:	TEL. / MÓVIL:

#### Especificar la forma de pago en la cuenta de la UNIA, marcando la casilla correspondiente:

<input type="checkbox"/> PAGO INDIVIDUAL DEL ALUMNO/A, POR IMPORTE DE 8€:
<input type="checkbox"/> PAGO AGRUPADO POR PARTE DEL CENTRO DE FORMACIÓN, POR IMPORTE TOTAL DE _____ €

DECLARACIÓN:  El concursante declara la veracidad de los datos incluidos en este Boletín. /  El concursante reconoce y acepta la decisión del jurado.

Firma del Participante

Sello de la Escuela y Firma autorizada

De conformidad con lo que establece la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales serán incorporados a un fichero automatizado bajo la responsabilidad de C.G.E. PALACIO DE CONGRESOS Y EXPOSICIONES DE LA COSTA DEL SOL, con la finalidad de poder informarle de las actividades que se organicen en nuestras instalaciones. Puede ejercer sus derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición mediante un escrito a la dirección: Calle México Nº3, 29620 Torremolinos (Málaga). Si en el plazo de 30 días no nos comunica lo contrario, entenderemos que los datos no han sido modificados, que se compromete a notificarnos cualquier variación y que tenemos el consentimiento para utilizarlos a fin de poder enviarle información por cualquier medio.

[www.feriadelvinoydo.com](http://www.feriadelvinoydo.com) / [secretaria@feriadelvinoydo.com](mailto:secretaria@feriadelvinoydo.com) / [ferias@palacio-congresos.com](mailto:ferias@palacio-congresos.com) · Teléfono: +34 952 379 206 / 220 · Fax: +34 952 379 255



**12, 13 y 14 Noviembre 2011**  
**TORREMOLINOS · 12ª EDICIÓN**

Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol

---

## **IV CONCURSO MEJOR SUMILLER JÓVEN DE ANDALUCÍA PROGRAMA**

---

### **Sábado 12 de Noviembre**

---

- 08:45 / 10:00 h.**      **Acreditación de los alumnos** en mostrador de entrada del Palacio de Congresos y Exposiciones de Torremolinos.
- 10:00 / 14:00 h.**      **Primera jornada del III Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza**  
Sala Estepona

### **Domingo 13 de Noviembre**

---

- 10:00 / 13:00 h.**      **Segunda jornada del III Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza**  
Sala Estepona
- 13:00 / 14:00 h.**      **IV Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía**  
**de las Escuelas de Hostelería**
- Prueba Práctica de Sala (2ª Planta)**  
Organizado por el Palacio de Congresos y Exposiciones de Torremolinos, con la colaboración de **D. Ramón Peyrolón**, Coordinador Académico del concurso.

### **Lunes 14 de Noviembre**

---

- 09:00 / 12:30 h.**      **Tercera jornada del III Curso de Vitivinicultura Gastronómica Andaluza**  
(Sala Estepona)
- 12:00 h.**      **Evaluación Final / Examen Teórico**  
**(IV Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía)**
- 12:30 / 13:00 h.**      **IV Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía**  
**de las Escuelas de Hostelería**
- 12:30 h.**      **Prueba de Catas Sala Fuengirola**  
Organizado por el Palacio de Congresos y Exposiciones de Torremolinos, con la colaboración de **D. Ramón Peyrolón**, Coordinador Académico del concurso.
- 14:00 / 14:30 h.**      **ENTREGA DE LOS PREMIOS** (Sala Antequera)
- 1º Premio:** Trofeo  
**2º Premio:** Diploma  
**3º Premio:** Diploma.

---

**Nota:** Los horarios pueden estar sujetos a cambios.



FERIA DEL VINO Y DO 2011

Palacio de Congresos y Exposiciones de la Costa del Sol (Torremolinos)

## PROGRAMA

### Sábado, 12 de Noviembre

PRIMERA JORNADA - Organizada por la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)

- 10:00 h. Exposición de las DD.O. Málaga y Sierras de Málaga.**  
Explicación de la historia y presente de los vinos de estas DD.O., cata de 3 vinos.  
*Impartida por:* **D. José Manuel Moreno Ferreiro.**  
Secretario del C.R.D.O. Málaga y Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.
- 11:00 h. Exposición de la D.O. Montilla Moriles.**  
Explicación de la historia y presente de los vinos de esta D.O., cata de 3 vinos.  
*Impartida por:* **D. Manuel María López Alejandro.** Secretario General del C.R.D.O. Montilla Moriles.  
Autor de numerosos libros de vino.
- 12:00 h. Ponencia “El vino como atractivo y como recurso y producto turístico en Andalucía”.**  
*Impartida por:* **D. Enrique Torres Bernier.** Profesor de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Málaga. Organizador y conferenciante en congresos de actividades turísticas.
- 13:00 h. Ponencia “Comparativa entre las crianzas de los Grandes Cavas y las Crianzas Biológicas Andaluces”.**  
*Impartida por:* **D. Jaume Gramona,** Co-propietario y Director Técnico de Cavas Gramona, Profesor de Enología en la Universitat Rovira i Virgili.

### Domingo, 13 de Noviembre

SEGUNDA JORNADA - Organizada por la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)

- 10:00 h. Ponencia a dúo “El vino en el Bulli, versatilidad, clasicismo, gestión y vanguardia.”**  
*Impartida por:* **D. David Seijas.** Sumiller del restaurante El Bulli. Nariz de Oro 2006. Autor de varios libros.  
*Impartida por:* **D. Ferrán Centelles.** Sumiller del Restaurante El Bulli. Ganador del concurso Ruinat.
- 12:00 h. Exposición de la D.O. Condado de Huelva.**  
Explicación de la historia y presente de los vinos de esta D.O., cata de 3 vinos.  
*Impartida por:* **D. Tomás de Soto Rioja.** Director Técnico del C.R.D.O. Condado de Huelva y Vinagre del Condado y Vino Naranja del Condado de Huelva.

### Lunes, 14 de Noviembre

TERCERA JORNADA - Organizada por la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)

- 09:00 h. Ponencia “Los vinos Andaluces en los Restaurantes”.**  
*Impartida por:* **D. Enrique Bellver.** Periodista, crítico gastro-enológico del grupo Vocento. Diario Sur.
- 10:00 h. Ponencia “Comparativa sensitiva de vinos Tradicionales Malagueños”.**  
*Impartida por:* **D. A. Jesús Gutiérrez Blanco.** Director Técnico de la Feria del Vino y de la DO, “Nariz de Oro 2007”. Autor del libro “Como catar el vino”.
- 11:00 h. Exposición de las DD.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda**  
Explicación de la historia y presente de los vinos de estas DD.O., cata de 3 vinos.  
*Impartida por:* **D. Cesar Saldaña Sánchez.** Director general del C.R.D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez.
- 12:00 h. Evaluación Final / IV Concurso Mejor Sumiller Joven de Andalucía de las Escuelas de Hostelería**