



PROGRAMA JORNADAS

CIUDAD DE MÉXICO

1. Máster Class:

Dirigida a: Alumnos y Exalumnos de gastronomía, sommelier o materias relacionadas.

Días de celebración: 3 sesiones a celebrar en los días 24 (11:00h y 17:00h) y 25 de abril (11:00h)

Lugar: Centro Cultural de España en México. Embajada de España en México. C/ Guatemala 18 - Donceles 97. Colonia Centro, Delegación Cuauhtémoc. C.P. 06010, Ciudad de México.

PROGRAMA:

Parte Uno: El Día a Día de un Sommelier. La experiencia

- ¿Qué comporta ser un Sommelier en la actualidad?
- Funciones de un Sommelier de un gran grupo de restauración. Trabajo en equipo y liderazgo.
- Las cartas de vinos: Cómo crear una Carta.
- El Cliente: Cómo analizar el tipo de cliente. Cómo cubrir sus necesidades.
- Marketing en el mundo de la sumillería: Estrategias de marketing para compra y venta de un vino. Estrategias para la fijación de precios.
- Los vinos más buscados: Cómo conseguir los mejores precios de mercado.
- Formación continua. Reciclaje del Sommelier.

Parte Dos: Los vinos de España.

- Denominaciones de origen.
- Características de los vinos.
- Tipos de vid.
- Influencias del terruño, el clima, humedad, etc.

Parte Tres: Degustación.

- Degustación de diferentes vinos que nos acompañaran desde un punto de vista didáctico en la explicación efectuada en la Parte Dos. Unión de la explicación de los vinos españoles con su correspondiente degustación.

Duración acto: 2:30h.





PROGRAMA JORNADAS

CIUDAD DE MÉXICO

2. Mesa Redonda:

Dirigida a: Profesionales, profesores y formadores, miembros de asociaciones del sector, medios de comunicación y miembros de empresas relacionadas.

Días de celebración: 25 de abril a las 17:00h..

Lugar: Centro Cultural de España en México. Embajada de España en México. C/ Guatemala 18 - Donceles 97. Colonia Centro, Delegación Cuauhtémoc. C.P. 06010, Ciudad de México.

PROGRAMA:

Parte Uno: Debate

- El objetivo de la Mesa Redonda es facilitar un foro que permita a los ponentes debatir acerca del presente y futuro de la profesión y los nuevos desafíos a los que se enfrentan.

Parte Dos: Degustación

- Al finalizar la jornada se podrá comentar el debate entre los asistentes mientras se degusta una selección de vinos y cavas españoles recomendados por Amador Marín.

Ponentes:

- **Ricardo Espíndola.** Sommelier y docente. Director de la Escuela Mexicana de Sommeliers. Creador del concurso "Joven Sommelier".
- **Claudia Ibarra.** Sommelier de la D.O.Ca. La Rioja en México.
- **Oscar Lorenzo:** Sommelier y Jefe de Compras de La Comer.
- **Amador Marín.** Head Sommelier Grupo elBarri. Barcelona (España).
- **Pablo Mata.** CEO Pablo Mata Sommelier. Head Sommelier en Importadora Vintage. Head Sommelier Restaurante Pujol de 2012 a 2017.

MODERA:

Pilar Meré. CEO en PILAR MERE, Com. Integral Especializada: Wine, Food & Lifestyle.
Presidenta de la Asociación Mexicana de Sommeliers, A.C.
Periodista y conductora enogastronómica en prensa, radio y TV.
Chef y Sommelier

Duración acto: 3:00h.

