

BOLETÍN

CURSO SUMILLERES Y MAESTRESALAS



AÑO XVI N° 4

“Libro, Vino y Amigo, lo mejor, lo más antiguo”

Anónimo

Nuestra Biblioteca de la Escuela de Hostelería continúa creciendo con algunos libros relacionados con la temática de los cursos. **Euroeditions, Grupo Peñín, Club de Desayuno de Kellogg's** y **Gonzalo Sol** también han confirmado un envío de libros para ampliar el fondo de nuestra Biblioteca. *Muchas gracias a todos.*

Esperamos que otras editoriales donen algunos de sus libros a nuestra Biblioteca, aprovechando la conmemoración del Día Internacional del Libro que se celebra el próximo 23 de abril, una conmemoración a los libros que pretende fomentar la lectura, la industria editorial y la protección de la propiedad intelectual.

La elección del día 23 como fecha clave para esta celebración procede de la coincidencia del fallecimiento de los escritores William Shakespeare, Miguel de Cervantes y Garcilaso de La Vega.

NUESTROS CURSOS

Las clases del Curso de Maestresalas continúan celebrándose con éxito en el **Hotel Siete Islas**. Recientemente los alumnos del Curso de Sumilleres han podido disfrutar de un viaje a **Bodegas Tinto Pesquera**.

En este número del boletín IFE queremos, también, recordar la próxima festividad del **Día de la Madre (3 de mayo)**, una fecha propicia para homenajear a nuestras madres con algo especial.

Esta celebración se remonta a la antigua Grecia, donde se rendían honores a la diosa Rea, la madre de Hades, Zeus y Poseidón. En la actualidad esta festividad conmemora a las madres y tradicionalmente se les entrega un regalo.

Proponemos, por qué no, poner en práctica todo lo aprendido en las clases diarias del IFE. Los Sumilleres, por ejemplo, brindar con un **Buen Vino**, y los Maestresalas, preparar una sabrosa comida acompañada de una **buena presentación**.

Todo sea por obsequiar a nuestras madres de la manera más original posible.

LA OPINIÓN DE... JAVIER PULIDO

Javier Pulido, coordinador de catas y escritor en las revistas *Mi Vino España*, *Japón y México* y *Vinum España*. Docente, Sumiller, Enólogo y Asesor en Bodegas y Restaurantes, manifiesta su opinión sobre la profesión de Sumilleres y Maestresalas.

P- ¿Qué **cualidades** tiene que reunir el **buen Sumiller y Maestresala**?

R- **Psicología**, para entender y anticiparse al **cliente**; **educación y destreza** en la sala; ambición por **reciclarse diariamente** y una **selección de vinos** que describa su propia personalidad junto con la de sus clientes. No sirve

plagiar al vecino, hay que apostar por nosotros mismos, crear una identidad en el restaurante o tienda: “hay que defenderse del intrusismo para recuperar nuestra profesión”.

P- ¿Qué **consejos** le daría a los **futuros Sumilleres y Maestresalas** del IFE?

R- En tiempos de crisis deberíamos “atacar” con nuestras mejores armas: la **creatividad**. Tenemos que incentivar a los clientes con ideas originales y adecuadas a cada bolsillo. Y, que nadie se desanime, esta profesión es tan amplia y variada, que uno puede labrarse horizontes más allá del restaurante.

P- ¿Qué **libros recomienda** a los alumnos de estos cursos?

R- Tengo unos cuantos que me parecen, a mi juicio muy didácticos y amenos:

Sobre vinos y cata: *Vinos del Mundo*, editorial Espasa. *Curso Completo de Cata de Vinos*, de Michael Schuster, ed. Blume. *L'école de la dégustation “le vin en 100 leçons*, de Pierre Casamayor, ed. Hachette. *The New Sotheby's Wine Encyclopedia*, de Tom Stevenson, ed. DK



Sobre España y sus vinos todavía falta el gran libro, que profundice y aclare con precisión cada pequeño rincón de nuestro gran tesoro enológico.

Sobre destilados: *Whisky por Charles Maclean*, edit. Dorling Kindersley Limited (DK) en 2008.

Me gustaría añadir algún libro más sobre **destilados**, que es la materia que imparto, pero lamentablemente no lo encuentro, por ahora. De todos modos, **la red es el mayor banco de información** que existe en la actualidad, con actualizaciones constantes.

DE NUESTROS PATROCINADORES

En este número del Boletín IFE queremos destacar la importancia del **Consejo Regulador de la D.O. Ca Rioja**, la más antigua de España, reconocida oficialmente en 1926, que apostó siempre por la **Calidad y el Control en Origen**, obteniendo su reconocimiento el 3 de abril de 1991, al otorgar el carácter de Calificada a la D.O. Rioja.

La región de La Rioja es considerada privilegiada para una viticultura de Calidad y abarca las tres provincias ribereñas del Alto Ebro: La Rioja, Álava y Navarra.

Dentro de sus actividades de promoción destaca el reciente cambio de su imagen corporativa que pretende transmitir la diversidad y modernidad de sus vinos.

El C.R.D.O. Ca Rioja otorga cada año el prestigioso “**Premio Prestigio Rioja**”, con la intención de dar un **reconocimiento oficial** a personas o instituciones que por su actuación personal y profesional **contribuyen a la exaltación de la cultura de los pueblos** en los que el **viñedo y el vino** forman parte de su historia y de su cultura.

La elección del premio se efectúa cada año por un prestigioso jurado, constituido por personalidades que representan a todos los sectores de la sociedad española.

Desde su creación en 1993, han recibido el Premio:



D. Federico Mayor Zaragoza, D. Francisco J. Ayala, D. Mario Vargas Llosa, D. Eduardo Chillida, Dña. Theresa Zabell, D. Plácido Domingo, D. Valentín Fuster, D. Isidoro Álvarez, D. Cristóbal Halffter, D. Pedro Duque, D. Antonio Banderas, D. Carlos Sáinz, Dña. Ana Patricia Botín y D. Alejandro Sanz.

ANTIGUOS ALUMNOS... CON MARÍA JOSÉ HUERTAS



María José Huertas realizó el Curso de Sumiller de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid, en el que quedó la **primera de su promoción**.

Descubrió su pasión por el Vino mientras estudiaba Agrícolas, aunque su verdadera vocación es la Veterinaria. Actualmente es la Sumiller del Restaurante *La Terraza del Casino*.

De su trabajo adora el **contacto directo con el cliente**, por lo que considera oportuno estudiar continuamente a

sus clientes (gustos, hábitos de consumo). **Estar al día, aprender y viajar** son tres premisas básicas para poder desempeñar correctamente esta profesión –afirma María José–.

Para María José **el Vino es un placer**, algo apasionante que ha convertido en su profesión; una profesión –dice-, que está cada día más en auge debido a la implicación del público en la cultura del Vino.

Desde el IFE queremos dar la enhorabuena a María José por su curriculum, así como animar a nuestros alumnos a seguir los pasos de María José.

ALIMENTOS CON D.O. :VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

En este número del Boletín IFE queremos mencionar los **Vinos de la Tierra de Castilla Y León**.

Estos Vinos están promovidos por un grupo de bodegueros de la región, que solicitaron la creación de esta Indicación Geográfica como consecuencia de la necesidad de canalizar como vino de calidad una parte del vino elaborado en la Comunidad de Castilla Y León.

Una de las razones que permite que estos Vinos destaquen por su calidad es la selección de la uva –desde el viñedo hasta la recogida de los vendimiadores–.

Los Vinos de la Tierra de Castilla Y León comprenden varios tipos: **blancos, rosados, tintos jóvenes, dulces, semidulces y los tintos**.

Algunas Bodegas patrocinadoras de nuestros cursos que forman parte de la **Asociación de Vinos de la Tierra de Castilla y León (Asovintcal)**, son: **Bodegas Fariña S.L., Hijos de Antonio Barceló, S.A. y Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal, S.A.**

PREMIO EXCELENCIA TURÍSTICA PARA PESCADERÍAS CORUÑESAS

Pescaderías Coruñasas ha recibido el premio especial de la Excelencia Turística de Madrid.

Su Presidente, Evaristo García, empezó a trabajar en el mundo del pescado hace más de 65 años. Desde 1956 se puso al frente de Pescaderías Coruñasas y ha formado parte del mundo de la restauración, primero con El Pescador y luego con O Pazo.

Los Premios Excelencia Turística de Madrid 2009 fueron entregados durante la celebración de la Cumbre Madrid Fusión, en la que no faltaron otros premiados en distintas categorías:

- Premio al Cocinero del Año: Paco Morales, del Restaurante Senzone.
- Premio al Mejor Restaurante del Año: Casa José.
- Premio al Director de Sala: Eduardo Navarrina, del Restaurante Dantxari.
- Premio al Mejor Sumiller del Año: Daniel Poveda, del Restaurante Sergi Arola Gastro.



PREMIOS ZARCILLO 2009

El pasado 3 de abril se ha celebrado en Valladolid la **VI edición Internacional de los Premios Zarcillo Valladolid 2009**, organizado por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, a través del Instituto Tecnológico Agrario.

Estos premios son considerados el **segundo concurso del Vinos más importante del mundo** y cuentan con la asistencia de un prestigioso jurado internacional constituido por más de 100 catadores especialistas en Viticultura y Enología.

En esta edición estuvieron presentes muchas de las Bodegas patrocinadoras de los Cursos de Sumilleres y Maestresalas del IFE (**Bodegas Arzuaga Navarro, Codorníu, Bodegas Fariña, González Byass, Domecq Wines España, Bodegas Faustino, Hijos de Antonio Barceló, Segura Viudas, Tinto Pesquera**). Además, también estaban representados los **Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Navarra, Rioja y Rueda**.

UN DIAMANTE PARA NUESTRAS MADRES

Tal como hemos dicho antes, el domingo 3 de mayo se celebra el **Día de la Madre**, una fecha en la que nuestras madres son las protagonistas indiscutibles de tan señalado día.

Aprovechando el Día de la Madre, **Bodegas Franco Españolas** propone regalar un *Diamante Exclusivo*, una auténtica joya para las amantes del Vino.

Se trata de un **Vino blanco Edición Limitada**, diseñado por Devota & Lomba y acompañado por un estuche metálico reutilizable para conservar alimentos como la pasta.

Sin duda el mejor regalo para homenajear a nuestras madres: un Vino semidulce, dorado y seductor.

Porque ellas merecen un *Diamante*.

PRÓXIMOS EVENTOS

La D.O. Calificada Rioja acogerá el mes de noviembre la celebración del **Congreso Internacional Wine Future Rioja 2009**, que reunirá a influyentes personalidades de la industria vinícola mundial, como el crítico americano Robert Parker.

Este congreso está organizado por **The Wine Academy of Spain** y el objetivo es someter a debate y ofrecer respuestas a los retos a los que se enfrenta la Vitivinicultura Internacional a causa de la crisis económica.