

MASTER DE HOSTALERÍA
SERVICIOS I
Os Viños Tintos, coñecemento, xestión e tratamento

AGUSTÍ PERÍS presentado por José Rodríguez e Guillermo Campos

Na década dos noventa foi o primeiro sumiller-enólogo do noso país en derrochar grandes coñecementos de marcas, terroirs e elaboración, e na actualidade é considerada unha das persoas que máis sabe de viño español.

Calificado como estudoso, apaixonado e incluso filósofo do viño, comezou na enoloxía facendo varios cursos de cata e traballando como sumiller no Torre del Remei, establecemento no que seguíu aprendendo grazas á súa extraordinaria adega de viños Burdeos. O seguinte salto, nos 90, foi ao Bulli de Ferràn Adrià, que deixou para entrar en contacto con outros aspectos relacionados co viño como a elaboración.

Dende entón traballa como asesor, conferenciante e catador sen deixar de viaxar por todo o mundo para estar ao día de toda innovación técnica que se precie. Os seus últimos traballos coñecidos céntranse no mundo dos aromas e sutilidades do perfume e os Masters of Wine, o máis esixente examen vinícola creado polos máis altos profesionais británicos do comercio de viños.

Conferencia: *“Viticultura e enoloxía actuais. A cata, técnicas pensando no cliente”.*

Abordará o papel do cambio climático, as viñas xenéticamente modificadas, a incidencia da madeira no viño, a composición aromática e a relación entre o viño e a saúde. Tamén fará unha exposición das habilidades persoais de cada sumiller para achegar o viño ás distintas tipoloxías de clientes e o método para acadar a misión profesional: que os viños bos nazan e renazan en cada individuo que os saborea.

MANEL PLÁ presentado por José Rodríguez e Guillermo Campos

No seu curriculum figuran a diplomatura de Dirección de Restauración, Xestión Hostaleira e o título oficial de sumiller pola Escola Superior de Hostalaría de Cataluña e o Lycée Technique d’hotellerie de Toulouse entre outros. Ademais hai que sumarlle a súa faceta docente como profesor de cursos de Hostalería, Gastronomía e Degustación de Viños en xeral e en particular na Universidade Autónoma de Barcelona onde exerce de docente na Diplomatura de Dirección de Hostalería.

Xerente e propietario do restaurante El jardí de la Granja Pla, de Igualada, foi campión de España de Sumilleres en 1998. Cociñeiro antes que sumiller, está considerado como un profesional con ideas propias e mestre nas artes da armonía e a maridaxe. Defensor de transmitir ás novas xeracións a cultura do viño, aposta polas recreacións mediante alimentos para comprender e interpretar mellor os viños e por facer un percorrido polo paladar para captar sensacións que na maioría das ocasións pasan desapercibidos no momento de degustar un viño.

Co director de Vinorum en Alimentaria 2006 xunto con Agustí Peris, desenrola estilos de cata multitudinarios cun alto grado de personalidade denominado “estética do viño”. A súa paixón por Australia levoulle a traer a España viños deste país ao mercado español.

Conferencia: *“Australia: o referente vitivinícola no novo mundo”*.

Unha visión global para comprender mellor Australia como continente. O seu gran potencial en viticultura e, sobre todo, a súa comprensión xeográfica. Tamén aportará unha aproximación ás adegas de maior dimensión actual.

RICARDO PÉREZ PALACIOS presentado por Juan A. Torres Cannas

Considerado como un dos artífices da revolución silenciosa que se está a levar a cabo no prestixio dos viños do Bierzo, este xoven enólogo, fillo de Chelo Palacios, da coñecida dinastía Palacios (Remondo) é discípulo directo do seu tío, Álvaro Palacios, coñecido polos seus viños no Priorat.

A pesares da súa xuventude ‘Titín’, como se lle coñece no mundo da viticultura e enoloxía, xa acumula unha dilatada experiencia en Francia, Chile e Estados Unidos, ademais de vivir vencellado dende o seu nacemento ao mundo do viño.

Baixo o nome de Descendientes de J. Palacios, ‘Titín’ e Álvaro Palacios emprenderon en 1998 a súa aventura berciana elaborando viños a partires do 99. Na actualidade fan dous viños diferentes: o máis básico, Bierzo, e un máis complexo, Corullón, tomando o nome da localidade na que están situadas as viñas.

Conferencia: *“Diferencias entre a viticultura convencional e a ecolóxica, biolóxica e biodinámica”*

Amosará as características de cada un dos tres tipos de agricultura alternativa á convencional e a súa relación final cos vencellos do viño e as denominacións de orixe.

RAÚL PÉREZ presentado por Juan A. Torres Cannas

Formado no campo da enoloxía e no da inxeniería agrónoma, Raúl Pérez lanzouse ao mundo da viticultura e o viño entrou na súa vida por paixón e por xenealoxía. Moi interesado polo concepto de *‘terroir’* coma proceso de aprendizaxe cautivador, está convencido de que o viño é algo máis que a suma de chan, vide, clima e traballo humano. Está convencido de que é un fráxil proceso de transformación, unha complexa imaxe no límite entre a elaboración e a intuición, entre control e deixar facer.

Inspirado no modelo borgoñón baséase na frescura e na honestidade para desenrolar os seus propios métodos de traballo, máis intuitivos que sistemáticos. Forman parte da súa filosofía a observación e degustación dos froitos, mosto e viño. Pai de viños de alta calidade que tentan rachar co preestablecido, sabe combinar á perfección a innovación coa tradición.

Este sorprendente enólogo creou nos últimos anos numerosos viños ademais de colaborar con distintas adegas españolas. Entre elas Castro Ventosa coa gama de Valtuille, onde cultiva en 70 hectáreas repartidas en parcelas a distintas altitudes e tipos de chan as súas uvas.

Conferencia: *“Elaboracións tintos galegos”*

Percorrido polas elaboracións tintas galegas no que se abordará ao tema das vinificacións en tintos, as súas distintas técnicas e as experimentacións que se están a levar á práctica na actualidade. A conferencia rematará cunha serie de consellos e recomendacións a ter en conta á hora de elaborar o viño tinto.

JOSÉ LUIS MATEO presentado por Juan A. Torres Cannas

Autodefínese como viticultor de vocación e profesión. Propietario da adega Quinta da Muradella, na D.O. Monterrei, desenrolou dende 1993 a súa actividade vitivinícola xunto ao coñecido enólogo Raúl Pérez, creando os viños Gorbía, Alanda, A Trabe e Muradella. Está inscrito dende hai dous anos ao Craega, (Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia) como produtor de uva ecolóxica.

Licenciado en Márketing e Xestión Comercial e en Ciencias da Información, tamén conta no seu haber cun máster en Viticultura e Enoloxía impartido no C.R.D.O. Ribeiro e varios cursos de viticultura e elaboración de viños, xestión comercial, publicidade e agricultura ecolóxica.

Na súa traxectoria profesional destaca a creación e desenrolo de Adegas e Viñedos Quinta da Muradella e levar a administración de Industrias Alimentarias de Monterrei, cargos que ocupa na actualidade.

Conferencia: *“Xeografía vitivinícola de Galicia: Zonas, variedades e potencial”*

O conferenciante fará un breve percorrido polas diferentes D.O. de Galicia dende a súa orixe ata a os nosos días analizando as súas variedades tintas e o seu potencial para seren encuadradas dentro do marco de consumo vixente. Ademais da situación actual explicará conceptos xerais como o “terroir” e a súa relación co potencial de Galicia; a noción de ecosistema vitícola; a vocación vitícola do terreo; o potencial de calidade do medio vitícola; e a zonificación de Galicia.

CÉSAR CÁNOVAS presentado por Carlos González Portela e Guillermo Campos

Este sumiller distinguido como o mellor de Cataluña e España en 2002 e 2005, será o representante español no Campionato do Mundo de Sumilleres que se celebrará en Barcelona o vindeiro ano. Traballa no restaurante familiar, El racó d'en Cesc, e está convencido de que na súa profesión hai que estar nun constante proceso de aprendizaxe, tarefa que fai diariamente ao fronte do comedor do seu negocio.

De feito, numerosas críticas gastronómicas destacan o servizo e a variedade da súa adega, cunha selección completa e equilibrada de viños locais e foráneos, incluídos os espirituosos. Colaborador doutros proxectos, César Cánovas destaca no ámbito da sumillería pola súa presenza en concursos nacionais e internacionais dos que dí que participa para aprender doutros profesionais.

Autodefínese como “autodidacta” e os que coñecen a súa traxectoria destacan o rigor, profesionalidade e coñecemento do seu traballo. Con estudos de Sommelier na Escola de

Hostelería de Barcelona, dende 2002 imparte cursos desta disciplina na Escola de Turismo e Hostelería CETT.

Conferencia: *“Servicio, venta e protocolo”*

O ponente fará un repaso polas orixes do sumiller e as súas funcións. Centrarase sobre todo na análise da adega do restaurante como espazo físico no que repousan os viños e as súas alternativas. Tamén falará sobre a carta de viños, a temperatura de servicio dos mesmos e o protocolo de servicio, cunha mirada á súa aplicación real no restaurante, amosando os segredos e a función da decantación.

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO presentado por José Rodríguez

Enxeñeiro agrónomo, enólogo e adegueiro de éxito manchego de nacemento e rioxano de adopción, traballou o viño sempre coa meta de agradar aos cinco sentidos e causar pracer. Na súa traxectoria destaca o seu paso polas Bodegas Bretón de Logroño, onde fascinou co Dominio de Gonté 89, que colocou á marca nunca posición privilexiada.

Independiente dende 1995, dirixe unha pequena empresa, Finca Allende, que fai grandes viños da talla do espectacular Aurus, recoñecido internacionalmente e acaba de poñer en marcha Finca Coronado en Ciudad Real. Este creador de viños, que xustifica o seu consumo para un disfrute hedonista do mesmo, herdou a paixón polas viñas da súa familia vencellada ás adegas dende 1490.

Ademais de adicarse ao seu propio negocio, deseña viños para outros como os do empresario da construción e propietario de Bodegas Victoria, José Manuel Segura, e os do ex presidente de Acciona e propietario de Hijos de Antonio Barceló, José María Entrecanales. Con éste puxo en marcha a produción da finca La Verdoas, en Santa Cruz de Retamar (Toledo), impulsando viños como Arrayán, da D.O. Méntrida.

Actualmente está considerado como un dos pioneiros na cualificación e modernización dos viños rioxanos.

Conferencia: *“Da tradición á modernidade: viñas vellas-viños novos”*

Na súa intervención este enólogo falará de cómo innovar e facer novos viños cos froitos recollidos das cepas centenarias.

DARÍO GARCÍA DÍAZ presentado por José Vicente Gómez Blanco, José Rodríguez e Guillermo Campos

Comenzou como axudante de sumiller no Hotel Ritz de Madrid para seguir no Restaurante Sumiller con Luis Miguel Martín xa como maitre e sumiller. Formou parte da novena promoción do curso de sumilleres organizado pola Cámara de Comercio de Madrid (2001-2002) completando os seus coñecementos en enoloxía e viticultura.

A súa traxectoria levoulle ao restaurante La Sal de Cádiz, para recalar novamente en Madrid, onde actualmente exerce como sumiller no Hotel Mirasierra Suite. Colaborador de adegas e organizador de menús-maridaxe en hoteis, foi calificado como Sumiller Joven Revelación de Madrid polo Consello Regulador de La Mancha.

Conferencia: “Os aromas do viño e os seus perceptores”

Centrará a súa intervención nos tintos de tódalas denominacións de orixe galegas, facendo especial fincapé no aroma e a venda do viño no restaurante dende o punto de vista dun sumiller.

JOSEP ROCA presentado por Juan A. Torres Cannas

Forma xunto cos seus irmáns Jordi e Joan o triunvirato que dirixe dende hai dúas décadas o Celler de Can Roca, un dos restaurantes máis prestixiosos de Europa que posúe dúas estrelas Michelin. Formado na Escola de Hostalería de Girona, este sumiller conta no seu establecemento cunha extensa e espectacular carta de viños. Defensor da imaxinación para achegar os viños ao consumidor, defende o cambio constante de añadas e viños. Basea o seu proceder na variedade de estilos, marcas e procedencias dos viños e a información axeitada con todo tipo de recursos para os distintos tipos de consumidores.

Ademais de Maître Sommelier do Celler de Can Roca, é asesor do restaurante Moo no Hotel Omm, de Barcelona, e copropietario do restaurante Numum do hotel AC Palau de Bellavista, de Girona. Director do Curso de Especialización de Sommeliers da Fundación Universidad de Girona, é membro fundador da Asociación Catalana de Sommeliers da que actualmente é vicepresidente e responsable da delegación de Girona.

No seu palmarés figuran os títulos de Sumiller do Ano 2005, da Guía Club de Gourmets e premio da Academia Internacional de Gastronomía 2005 Sommelier do Ano.

Conferencia: “Modos de actuación”

Fará un percorrido polas tendencias e estilos nas cartas de viños, as copas do Celler de Can Roca, as maridaxes de cogomelos e viños e as destilacións aplicadas á cocíña.

ÁLVARO PALACIOS presentado por José Luis Mateo e Guillermo Campos

Nomeado pola revista americana Wine Enthusiast como enólogo do ano, este adegueiro é noticia permanente. As notas e as cotizacións que os seus viños alcanzan arredor do mundo fan que o seu nome sone nos ámbitos enolóxicos de todo o planeta. De estirpe adegueira, a súa familia fundou a finais do século XIX as Bodegas Palacios Remondo en Laguardia, na Rioxa alavesa, actualmente en mans de Hijos de Antonio Barceló.

Álvaro Palacios une nos seus viños sutileza, fluidez e elegancia e a súa inquietude e curiosidade lévalle a incrementar constantemente a superficie de viña co fin de crear novos viños apostando sempre polas variedades autóctonas.

Este enólogo, calificado como o “delfín” do grupo de visionarios que redescubriu o Priorat a finais dos oitenta co proxecto Bodegas Álvaro Palacios, protagoniza actualmente unha revolución similar no Bierzo, xunto o seu sobriño Ricardo Pérez, con Descendientes de J. Palacios. A estes dous templos da enoloxía súmaselle na Rioxa, onde dirixe activamente a súa casa natal, a adega Palacios Remondo.

Palacios convertiu en poucos anos os seus viños en auténticas xoias enolóxicas recoñecidas e admiradas en todo o mundo. L'Ermita, Finca Dofí, Les Terrases ou a marca Corullón, son algunhas das súas afamadas creacións.

Conferencia: *"Historia do viñedo en España e a súa relación cos viños de calidade"*

O ponente fará un repaso pola evolución e tradición vitivinícola española facendo unha comparativa entre viños clásicos e modernos. Analizará o por qué da tradición e a relación entre a historia e os viños de calidade.

JORDI SEGURA presentado por Alfredo Álvarez

Iniciou o seu traballo no mundo do viño como comercial no ano 1992 en Cellers Augustus. Seis anos máis tarde independizouse e montou a súa propia empresa, Euroselección, desenrolando dende entón a representación nacional de catro adegas, Augustuts, Anima Negra, Clos Mogador e Pardas, e a importación en exclusiva de copas de cristal austríaco Riedel e licores alsacianos Kuhri.

Conferencia: *"Servicio e continentes / A importancia da copa"*

Ponencia maxistral sobre o servicio do viño e os continentes no máster dos viños tintos. Centrarase en demostrar a importancia das copas á hora de disfrutar dos viños dende o punto de vista técnico, non estético. Fará unha presentación do por qué demostrándoo cun exercicio práctico que durará aproximadamente 90 minutos no que amosará que cada copa Riedel está pensada para unha variedade de uva diferente e que a súa forma pode potenciar ou desvirtuar un viño a nivel olfativo e gustativo.

CARLOS DELGADO presentado por Guillermo Campos

Xornalista, escritor e crítico enogastronómico con estudos en Xornalismo e Socioloxía, é autor de libros como "Cien recetas magistrales", "Diccionario de Gastronomía", "364 +1, cócteles", "El libro de los aguardientes y licores", "El libro del café" o "El nuevo libro del vino", todos eles publicados en Alianza Editorial. Crítico enolóxico do diario "El País" dende fai 20 anos, publicou numerosos artigos gastronómicos no suplemento dominical deste xornal.

É fundador e director das publicacións especializadas "Mi vino" e "Vinum" e preside a empresa editorial e responsable de eventos relacionados co mundo do viño, OpusWine, creadora de "Primer", mostra anual de viños novos de maceración carbónica; Enoforum, encontro anual dos mellores enólogos españois; Sicer, primeiro salón internacional da sidra de calidade, e Top Wine Spain, mostra internacional dos mellores viños españois.

É comisario da Vinoble, Salón de los Vinos Generosos, licorosos y dulces especiales. Entre os recoñecementos á súa traxectoria destacan o Premio ao Mellor Crítico de Viños da Guía Gourmet 1991 e Premio Nacional de Gastronomía 2002.

Conferencia: *"O coñecedor, o enogastrónomo e o divulgador"*

Este experto en gastronomía e enoloxía disertará sobre a súa experiencia como tal e o seu extenso proceso de formación continua. Tamén falará do importante papel da figura do divulgador para dar a coñecer os segredos dos mellores viños e de todo o que rodea á cultura do viño.