

COLABORAN:



Viña Elena
BODEGAS

San Dionisio
BODEGAS

Bodega
TERCIA DE ULEA



HYDRIA
BODEGAS



silvanogarcía
BODEGAS



SERRANO
BODEGAS

HACIENDA DE CARCHE
BODEGAS

LA PURÍSIMA
BODEGAS



SOMA
BODEGAS

ESCUELA
VINO

BODEGAS CASTAÑO

MGWINES GROUP
VINOS Y VITICULTURA

Alceño
BODEGAS DESDE 1870



bodega
SAN JOSÉ



YYECLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

OLIVARES
BODEGAS



BALCONÁ

Bodega "San Isidro"

VINA CAMPANERO



Jorge Piernas
BODEGAS & VIÑEDOS



JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



BARA HONDA

ORGANIZA:



Efficiency
Services Consulting

Dirigido a:

- Profesionales de la hostelería y restauración.
- Distribuidores, comerciales y responsables de tiendas especializadas.
- Profesionales del sector vitivinícola: viticultores y bodegueros.
- Aficionados al mundo del vino: clubs, asociaciones y otros colectivos.

IMPORTE DEL CURSO:

Completo: 250 €

Jornadas individuales: 100 €/Jornada

Inscripciones y más información en:

info@efficiencyconsulting.es

☎ 622 86 38 74 - 699 06 72 27

I CURSO

técnico especialista
en vinos DE LA REGIÓN DE MURCIA

VIERNES
2, 9 Y 16
FEBRERO
2018

Mañana 09:00 a 14:00 h
Almuerzo 14:00 a 16:30 h
Tarde 16:30 a 20:30 h

catas
maridajes
MASTER CLASS
visitas

ESCUELA DEL VINO DE CEHEGÍN
CASA DE LA TERCIA C/ Pérez Villanueva, 49

1ª**JORNADA Viernes 2 Feb. '18**• **Presentación y entrega de documentación**

🕒 9:00 - 9:30 h

- José Rafael Rocamora Gabarrón. Alcalde de Cehegín.
- Fernando Riquelme. Presidente de la cofradía Reino de la Monastrell.
- María José Fernández Llamas. Dra. Química Agrícola.

• **Exposición de contenidos**

🕒 9:30 - 14:00 h

- María José Fernández Llamas.
 - Marco Legal
 - El vino en la región de Murcia
 - Denominaciones de Origen: similitudes y diferencias
 - Otras áreas de producción de vinos de Murcia
 - Monastrell y variedades cultivadas
 - Viticultura en la región de Murcia
 - Tipología de vinos de la región

• **COMIDA MARIDAJE vinos de Bullas**🕒 14:00 - 16:30 h *“La Tasca del Adolfo”*
Avda. de la Libertad, 3 Bullas T. 699 73 76 87

- En sala: Juana Fernández Fernández. Sumiller.

• **Visita a viñedo y Bodegas Lavia**

🕒 16:45-18:30 h

• **Visita y recorrido Museo del Vino de Bullas**

🕒 18:45 - 20:30 h

2ª**JORNADA Viernes 9 Feb. '18**• **Master Class Bodegas Olivares D.O. Jumilla**
“Vinos especiales, vinos dulces de Monastrell”

🕒 9:00-11:00 h

- Ana María Martínez Terol. Sumiller de bodegas Olivares.

• **Master Class Bodegas Viña Elena D.O. Jumilla**
“El valor de lo diferente. Terruños y Vermut”

🕒 11:30-13:30 h

- Elena Pacheco. Bodeguera.

• **COMIDA MARIDAJE vinos de Jumilla**🕒 14:00 - 16:30 h *Rest. típico “La Almazara”*
C/ Los Naranjos, 46 Cehegín T. 968 43 30 89

- En sala: Carlos A. Ortega Sánchez.

• **Master Class Bodegas Juan Gil. D.O. Jumilla**
“El nido, un sueño hecho realidad”

🕒 16:40-18:40 h

- Antonio Caravaca . Resp. comercial de Gil Family.

• **Master Class “El marketing del vino basado en las emociones”**

🕒 18:40-20:30 h

- Eloy Sánchez Constan. Gerente de Casa la Ermita.

3ª**JORNADA Viernes 16 Feb. '18**• **Master Class Bodegas Castaño D.O. Yecla**
“The art of Monastrell”

🕒 9:00-11:00 h

- Ángela Castaño Lorenzo y Mariano López. Enólogos.

• **Master Class Bodegas Barahonda D.O. Yecla**
“La importancia de la Monastrell”

🕒 11:30-13:30 h

- Agustín Carrión Olivares. Jefe de producción y Técnico de bodega.

• **COMIDA MARIDAJE vinos de Yecla**🕒 14:00 - 16:30 h *Restaurante Café del Casino*
de Cehegín. C/ Mayor, 23 T. 639 52 16 75

- En sala: José García Jiménez.

• **Master Class. Bodegas Serrano. Cartagena**
“Vinos espumosos de climas semiáridos con influencia mediterránea”

🕒 16:30-18:30 h

- Manuel Martínez Meroño. Gerente de Bodegas Serrano.

• **Resumen de contenidos y refuerzo de conocimientos**

🕒 18:45 - 19:30 h

• **Clausura y entrega de diplomas**

🕒 20:00-20:30 h

- Francisco Chico Molina. Concejal de Desarrollo Local. Ayuntamiento de Cehegín.

*El programa queda sujeto a cambios de última hora que pudieran acontecer.