



Ávila, sede de un programa pionero para formar sumilleres de prestigio

Un convenio entre la Universidad de Salamanca y la Ocea Mae European Sommelier Institute desarrollará en la Escuela de Turismo un curso con vocación de instruir en una cata moderna

• El diseño educativo de este curso se sustenta en la colaboración entre universidad y profesionales. Sonsoles Sánchez Reyes, directora de la Escuela, calificó la oferta de «nuevo activo diferenciador».

JUAN CARLOS HUERTA / ÁVILA
El campus abulense de la Universidad de Salamanca, a través de la Escuela de Educación y Turismo, acogerá un pionero programa formativo destinado a instruir a sumilleres con vocación de modernidad, de innovación y con el objetivo de forjar habilidades y competencias profesionales de prestigio. El curso se denominará *International Sommelier Alliance* y estará integrado por cinco niveles. Al terminar el cuarto podrá obtenerse un certificado y al superar el quinto y último, un diploma, reconocido internacionalmente.

El programa va dirigido a profesionales de la sumillería, aunque puede cursarlo cualquiera que tenga inquietudes y que esté dispuesto a labrarse un futuro en una profes-



Presentación del proyecto educativo, ayer en la Escuela Universitaria de Educación y Turismo. / JAVIER VENTOSA

sión que, con el complemento de otros idiomas, puede abrir puertas laborales a un nicho de empleo con proyección, según reconocieron ayer responsables de la Universidad y de la Ocea Mae European Sommelier Institute, los dos organismos que han firmado el convenio para hacer realidad dicho cur-

so. Durante la presentación del mismo, Sonsoles Sánchez Reyes, directora de la Escuela Universitaria de Educación y Turismo, lo tildó como «una novedad, un verdadero activo diferenciador, incorporado a la oferta formativa abulense».

Acerca de ese carácter exclusivo y pionero del curso, Rafael Man-

cebo, presidente de la Asociación de Somilleres Abulenses se congratuló de que Ávila pudiera contar con un programa proyectado a «todo un mundo que está por descubrir, un instrumento encomiable en la formación continua a la que aspiramos y una puerta a ese nicho de trabajo que ofrece el sec-

El curso está dirigido a personas con **interés** en el mundo del vino y a **sumilleres** en activo

tor», las enseñanzas pueden completarse entre dos y cuatro años, dependiendo del tiempo y la intensidad que emplee el propio alumno.

MEJOR IMAGEN. Wendy Linn Vallaster, una sumiller canadiense con 30 años de experiencia, fue la encargada de intervenir en representación de la Ocea Mae European Sommelier Institute. Para ella, lo principal es «ayudar a los sumilleres españoles a mejorar su imagen y la del sector, situándola a mayor nivel internacional». El curso alterna las catas y la teoría. «Hay una nota mínima y debe aprobarse el 60% de los contenidos para pasar de nivel». También como portavoz de la citada organización compareció Javier Arauz, quien explicó que el valor diferencial del curso se asienta en su concepción global de la sumillería. «Hay todo un mundo detrás de la barra», sentenció tras calificar al sumiller como un gerente y no sólo un catador de caldos.

Javier Melgosa, director del Máster en Turismo de Interior, rubricó la presentación alabando iniciativas como esta, «un peldaño más en la colaboración universitaria y empresa»