



El curso de especialista en vinos arranca el 3 de febrero

La iniciativa, para la que aún hay plazas, pretende «abrir una nueva puerta laboral»

• A este primer curso le seguirán otros que ofrecerán mayor profesionalización, ya que el que está a punto de iniciarse se dirige a personas que no tengan conocimientos previos.

MAYTE RODRÍGUEZ / ÁVILA

Si le atrae el mundo del vino y le gustaría profundizar en él, incluso dedicarse profesionalmente a la sumillería, el próximo tres de febrero comienza un curso que puede interesarle porque, entre otras razones, sus alumnos «serán los profesionales mejor cualificados que va a haber en España», ya que a éste le seguirán otros tres en años sucesivos que aportarán mayor profesionalización y una dimensión «internacional», explicó ayer Javier Arauz, representante de Ocea Mae European Somme-

lier Institute, organizador del mismo junto a la Asociación de Sumilleros Abulenses y la Fundación General de la Universidad de Salamanca. De hecho, el curso se impartirá en las instalaciones de la Escuela de Educación y Turismo de Ávila.

El curso de Especialista en Vino ISA (International Sommelier Alliance) tendrá una duración de «seis semanas» y se impartirá «los lunes en horario de tarde», apuntó Javier Arauz, quien destacó que «está dirigido a gente que no ha hecho estudios previos sobre vino», de ahí que se ofrezcan «nociones básicas sobre el vino -bodegas, viñedos, elaboración o uvas», si bien «aprender a catar representa la mitad de las horas lectivas», destacó.

Hasta la fecha hay una decena de alumnos ya inscritos, pero la matrícula del curso permanece aún abierta y lo estará «hasta el uno de febrero», apuntó Arauz.



Sonsoles Sánchez-Reyes, ayer, junto a Javier Arauz, Rafael Mancebo y Javier Melgosa. / A. BARTOLOMÉ

Por su parte, el presidente de la Asociación de Sumilleros de Ávila, Rafael Mancebo, resaltó la oportunidad que representa esta iniciativa de formación «para jóvenes que puedan encontrar un trabajo» en la sumillería. También incidió en este aspecto la directora de la Escuela de Educación y Turismo de la USAL, Sonsoles Sánchez-Reyes, quien animó a los propios estudiantes a inscribirse «para que obtengan el certificado de sumilleres», una profesión para la que no existe en España una titulación oficial.

MÁS DETALLES

► **Duración.** Este primer curso de especialista en vino empezará el tres de febrero y se prolongará durante seis semanas, impartiendo las clases los lunes por la tarde, en sesiones de cinco o seis horas.

► **Dónde.** En la Escuela de Educación y Turismo de la Universidad de Salamanca en Ávila.

► **Precio.** El precio del curso es

de 550 euros y hasta ahora hay una decena de alumnos matriculados.

► **Matrícula.** La matrícula sigue abierta hasta el uno de febrero y debe formalizarse on line a través de la web de la Fundación General de la Universidad de Salamanca. También pueden ampliar la información de forma presencial en la Escuela de Educación y Turismo de Ávila.