

La OIVE con las Escuelas y Asociaciones de Hostelería



¿Qué es la OIVE?
Campaña #Chateemos en hostelería
Propuesta de formación

¿Qué es la OIVE?



Es la **Organización Interprofesional del Vino de España** y está formada por todos los sectores que participan en el mundo del vino: bodegas, Denominaciones de Origen, embotelladores, cooperativas, viticultores, agricultores, asociaciones, etc.

La OIVE tiene como misión difundir las bondades del vino y ayudar a fomentar su consumo.

**Tú eliges cómo ver la vida,
nosotros la vemos
#SiempreMedioLlena**

Con_Vino

Desde hace 2 años hemos trabajado en una iniciativa puesta en marcha con el cariño y dedicación de los que nos dedicamos a elaborar ese producto mágico que es el vino.

Cada día está cargado de momentos mágicos y queremos despertar en el consumidor sus ganas de disfrutar de nuestro producto.

En definitiva de madurar esos pequeños grandes momentos cotidianos de su vida con vino

www.mejorconvino.com

#SiempreMedioLlena

La forma en la que se ve la vida, influye directamente en cómo se afrontarán también los problemas.

Bajo esta filosofía, la OIVE ha puesto recientemente en marcha una campaña bajo el lema **#SiempreMedioLlena** que invita a las personas a descubrir y compartir buenas noticias y brindar por todo lo bueno.

Porque algo tenemos claro y es que esta crisis, en la que ya llevamos sumergidos medio año, nos ha mostrado que somos una sociedad comprometida y en eso el sector vitivinícola lo ha demostrado con creces con numerosas iniciativas de apoyo a diferentes sectores.

¿Qué hacemos aquí hoy?



#Chateemos

Es una apuesta por socializar y modernizar el consumo del vino de España, ayudando a la **hostelería** a superar el duro momento que estamos viviendo.

#Chateemos quiere promover nuevos momentos de consumo, fomentando la cotidianeidad.

#Chateemos es una campaña donde ofrecemos diferentes herramientas para acercar el vino a los consumidores; **apoyando a la reanimación de la demanda y su consumo.**

¿Qué tenemos para tí?

Para continuar con el propósito de OIVE, hemos ampliado ese apoyo a la hostelería a otros actores como son las **escuelas y asociaciones** de hostelería ofreciendo **un curso de formación gratuito acerca del mundo del vino**.

- Objetivo:
 - Conocer el mundo del vino para su recomendación y conocimiento con nociones básicas.
 - Saber maridar los diferentes vinos con las principales comidas.

- Dirigido a **futuros profesionales o amantes de la cocina y hostelería**:
 - Alumnos de las Escuelas de Hostelería y Turismo (*)
 - Alumnos de las Escuelas de Cocina (*)
 - Futuros camareros de barra y sala (*)
 - Pequeñas empresas hosteleras asociadas a las Asociaciones de profesionales de la hostelería para favorecer su acceso al mundo profesional (*)



(*) Únicamente se impartirán las clases presenciales en las siguientes ciudades: Madrid, Valencia, Málaga, La Coruña, Oviedo, Gijón, Zaragoza y Alicante

¿Qué tenemos para tí?

CURSO: “CLAVES PARA ENAMORAR CON VINO”

Interprofesional del
**VINO DE
ESPAÑA**

Temario de la formación

- ✓ **PASIÓN:** Si pones pasión en el trabajo, venderás más y mejor
- ✓ **CURIOSIDAD:** Te permite aprender más rápido y lo hace más divertido
Factores clave en la calidad de un vino: clima + terreno + factor humano.
Los diferentes tipos de uva y los vinos por D.O.
- ✓ **ACTITUD:** Tu profesionalidad es clave para que un vino triunfe.
Catar es cuestión de práctica y memoria: la vista, el olfato y el gusto.
El momento del servicio, el orden en el servicio de los vinos y cómo descorchar una botella.
- ✓ **MIMO:** Los detalles en el vino importan y mucho.
Como enfriar un vino rápidamente, los tapones y la conservación del vino.
- ✓ **EMPATÍA:** Ponte en el lugar del cliente, acertarás en tu recomendación.
Cómo comportarse con el cliente, recomendar un vino y los maridajes.



¿Qué tenemos para tí?

REQUISITOS PARA LA FORMACIÓN (*)

- Ubicación (sala con mesas y sillas)
- Número de alumnos -> Entre 12 y 18**
- Copas de vino (al menos 2 uds. por participante)
- Cubitera individual o similar para escupir los vinos que se catan
- Colines para limpiar la boca entre cata (no imprescindible)
- Bolígrafos por si quieren anotar algo en el manual que facilitamos
- Proyector para facilitar el seguimiento de los alumnos (no imprescindible)



El curso tiene una duración de **90 minutos** aproximadamente, con parte **teórica y práctica** (cata de vinos) y se impartirá por un prestigioso enólogo (ver CV en siguientes páginas).

Por nuestra parte obsequiaremos a cada uno de los alumnos con un **manual de formación, un diploma acreditativo por la OIVE y un detalle especial.**

* Únicamente se impartirán las clases presenciales en las siguientes ciudades: Madrid, Valencia, Málaga, La Coruña, Oviedo, Gijón, Zaragoza y Alicante

** Llegado el momento, se tendrán en cuenta limitaciones y requisitos establecidos por las Autoridades Sanitarias según situación COVID-19

ANA M^ª LAHIGUERA MENA

- ✓ *Enóloga.*
- ✓ *Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino.*
- ✓ *Técnico Especialista en Vinos Generosos y Vinagres de Montilla-Moriles.*
- ✓ *Curso Actualización sobre Variedades para la elaboración del vino en la Comunidad de Madrid.*
- ✓ *WSET® Nivel 3 en Vinos y Espirituosos. Level 3 Award in W&S.*
- ✓ *Curso de Sumiller Especializado en Vino de Jerez.*
- ✓ *Formadora Homologada del Vino de Jerez.*
- ✓ *Directora Técnica del Concurso “Los Vinos Favoritos de la Mujer”, reconocido por el Ministerio de Agricultura. Organizado por AMAVI.*

- ✓ *Dirección, coordinación, creación de temario y docencia del Curso Superior de Sumilleres de la Comunidad de Madrid impartido en la Escuela de Hostelería del Sur.*
- ✓ *Docente del Área “Vinos del Mundo” en el curso de Sumilleres de la Cámara de Comercio de Madrid.*
- ✓ *Profesora de la asignatura de Enología, Viticultura, Destilados y Análisis Sensorial en la Escuela de Restauración y Turismo Sol de Madrid.*
- ✓ *Socía Fundadora del grupo Sherry Women.*
- ✓ *Socía de la Unión Española de Catadores, de la Asociación de Sumilleres de Madrid y de la Asociación de Enólogos de Madrid.*

Con_Vino



ANA M^ª LAHIGUERAMENA

Interprofesional del
VINO DE
ESPAÑA

ISRAEL GÓMEZ

- ✓ **CURSO DE TÉCNICO SUPERIOR EN COMERCIO INTERNACIONAL.** CESMA Escuela de Negocios. Madrid. 300 horas. 2004
 - ✓ **TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE VIAJES COMBINADOS Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS.** Certificado de Profesionalidad. 2018
 - ✓ **DIPLOMA OFICIAL DE SUMILLER 2002.** Marbella (Málaga) Hotel-Escuela Bellamar. 424 horas. Tercer clasificado de la promoción.
 - ✓ **WINE & SPIRITS CERTIFICATE 1999.** Londres. The Wine and Spirits Education Trust School. 100 horas
 - ✓ **Miembro de la Junta Directiva en la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid (ABE Madrid).**
 - ✓ **Miembro de la Asociación Madrileña de Sumilleres.**
 - ✓ **Formador de los cursos de coctelería de la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid (ABE Madrid).**
-
- ✓ **NASCOR FORMACIÓN.** Madrid 2016-actualidad. Formador en Análisis sensorial de vinos y coctelería
 - ✓ **AGENCIA EFECTO DIRECTO.** Madrid 2014-actualidad. Sumiller. Catas y presentaciones de productos.
 - ✓ **WINE & COCKTAIL MASTERS.** Madrid 2009-actualidad. Servicio Integral de Coctelería y Sumillería
 - ✓ **SCHWEPPEES ESPAÑA.** Madrid 2010-2016. Brand Ambassador en la empresa Wine & Cocktail Masters
 - ✓ **A PUNTO CENTRO CULTURAL DEL GUSTO.** Madrid 2010-2012. Formador cursos de coctelería y destilados

Con_Vino



ISRAEL GÓMEZ

Interprofesional del
VINO DE
ESPAÑA

LETICIA LÓPEZ-HERMOSO

- ✓ *Diploma de Sumiller en la Escuela Española de Cata – 2019.*
- ✓ *Liderazgo y mindfulness en Search Inside Yourself Leadership Institute (Google) – 2019.*
- ✓ *Diploma en Alta Cocina Española en la Escuela Le Cordon Bleu Madrid – 2016.*
- ✓ *Licenciada en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid – 2007.*
- ✓ *Diplomada en Administración y Dirección de empresas 2007.*

HOSTELERÍA

- ✓ *2017-2019 VERDEOLIVA GASTROTECA (Majadahonda) – 2ª de cocina responsable de relaciones.*
- ✓ *2019 CATERING GRUPO SONY'S FOOD – Coordinadora de catering y asesora gastronómica.*
- ✓ *2019 PATIO BY SONYS – Asesora gastronómica y sumiller externo para elaboración de la carta.*

FORMACIÓN IMPARTIDA

- ✓ *Clases de maridaje de sabores básicos en la Escuela Española de Cata.*
- ✓ *Formación en sumillería básica en restaurantes Comunidad de Madrid.*
- ✓ *Asesoramiento gastronómico y en gestión del negocio para restaurantes.*
- ✓ *Chef a domicilio y catas guiadas con maridaje para empresas y particulares.*
- ✓ *Miembro de ASUMAD (Asociación profesional de sumilleres de Madrid).*

Con_Vino



LETICIA LÓPEZ-HERMOSO

Interprofesional del
VINO DE
ESPAÑA

¿Cómo acceder a la formación presencial?

- Deberás enviar un e-mail indicando la escuela / asociación que eres a: jesus@binocularroom.com
- Nos pondremos en contacto contigo lo antes posible para poder cerrar una fecha, así como las necesidades por vuestra parte para llevar a cabo la formación.

¿Chateamos?

Con_Vino



BINOCULAR ROOM

Jesús González – 628 237 964

jesus@binocularroom.com

C/ Hermanos Álvarez Quintero 4, 3º izqda.
28004 Madrid

www.binocularroom.com