

RESTAURACIÓN DE EXCELENCIA

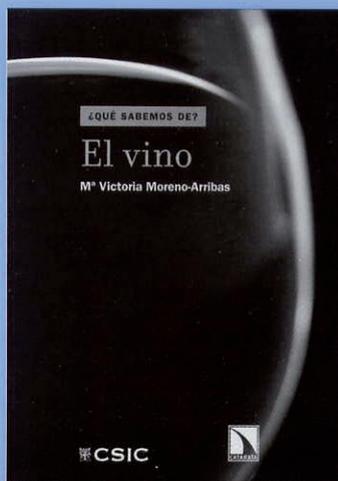
Tres de los cursos de mayor prestigio a nivel nacional en el ámbito de la sumillería y servicio en restauración tocaron a su fin los pasados meses de junio y julio para señalar a las promesas de excelencia de sus recientemente graduadas promociones.

Fue el Curso Superior de Sumilleres de la Cámara de Comercio de Alicante, cuya dirección académica corre a cargo de la Unión Española de Catadores, quién dio el pistoletazo de salida con un acto celebrado el pasado 15 de junio. En él, los veintiún alumnos de esta ya su cuarta edición pusieron a prueba sus conocimientos adquiridos en una serie de pruebas teóricas y prácticas de cuyo cómputo global resultó vencedor Sergio Remacha, sumiller del restaurante alicantino *El Capricho de Raquel*.



A continuación, y ya en el mes de julio, el turno vino a recaer en la Cámara de Comercio e Industria de Madrid a través de su Instituto de Formación Empresarial (IFE), organizadora en sendos actos de la clausura de tanto la novena edición del Curso de Maestresalas como de la del decimotavo Curso de Sumilleres, dos de las banderas formativas en el campo de la hostelería de nuestro país. Dos actos que permitieron descubrir las figuras de Jorge Muncio, del *Restaurante El Henar* de la localidad segoviana de Cuéllar, y Laura Herranz, del *Bar Negresco* también segoviano, como mejores maestresala y sumiller respectivamente de sus promociones.

Un colofón final de lujo al curso académico 2010/2011 que pone de nuevo en primera línea el imprescindible papel que desempeñan en la actualidad estos insustituibles profesionales de la hostelería y restauración.



“¿QUÉ SABEMOS DE?”: EL VINO DESDE LA CIENCIA

Siempre es una buena noticia la publicación de un nuevo libro que se adentre en el infinito mundo del vino. Recientemente, la editorial Catarata, en colaboración con el Ministerio de Ciencia e Innovación y el CSIC, ha dedicado, dentro de su colección “*¿Qué sabemos de?*” un libro a ese alimento líquido que es el vino.

Mª Victoria Moreno-Arribas, investigadora científica del CSIC, directora del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación y delegada de España en la OIV, nos acerca al mundo del vino desde su formación científica bajo el enfoque de la química, la microbiología, la biotecnología y la nutrición. Quizá parezca contradictorio hablar de una “introducción” al mundo del vino desde campos tan especializados como son los de la ciencia, pero la autora consigue en apenas 100 páginas y a través de un formato de pregunta-respuesta, desterrar los prejuicios hacia lo hermético de la ciencia.

Más información en www.catarata.org/