

CARLOS CÓRDOBA

Sumiller



Carlos Córdoba

Sumiller, formador y consultor de vino



Catas y viajes enológicos y enogastronómicos amenos, didácticos y divertidos.

01

Carlos Córdoba

En 2009 cursó estudios de sumiller, dos años en la Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona, titulación avalada por la Universitat Rovira i Virgili.

Cuenta con el reconocimiento de ACS (Asociación Catalana de Sommeliers), la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres) y la ASI (Asociación de Sumilleres Internacional) desde las que ha participado en la Fiesta de las personas del vino o Cata de suelos (El Celler de Can Roca, 2016) y La Música del vi (Vilaviniteca, 2012), entre otros.

En 2010 funda devinocatas.com, ecommerce de catas guiadas en lugares bellos de l'Empordà y Barcelona.

Titulació de sommelier



03

Carlos sucumbió a la fascinante cultura del vino hace unos treinta años, pero su carrera profesional como sumiller empezó en 2011.

En 2014 crea un corner wine bar en el DoubleTree by Hilton Hotel & Spa Empordà.

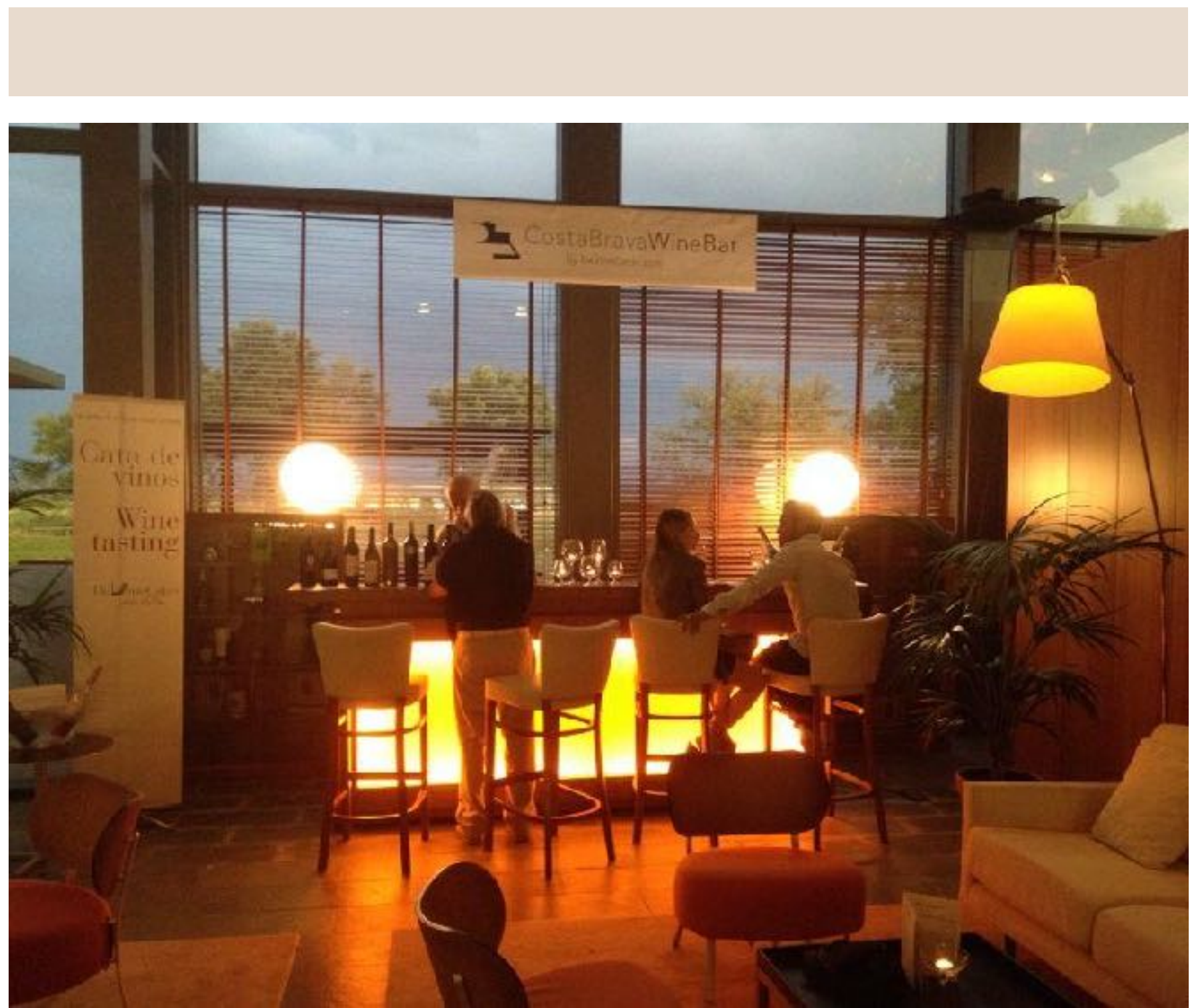
En 2015 crea DeVinoConsulting, división de DeVinoCatas, cuyo objetivo es ayudar a las empresas del sector de la hostelería a hacer rentable el negocio de vender vino ofreciendo asesoramiento, consultoría y formación.

De 2016 a 2018 es profesor en el Aula Gastronòmica de l'Empordà.

En 2022 crea

[CARLOSCORDOBASOMM.COM](https://www.carloscordobasomm.com)

la primera Academia de Vino Online de suscripción que ofrece 2 clases nuevas cada mes, acceso 24/7 sin límite y sin permanencia por solo 10€/mes. La forma más fácil, rápida y económica de aprender de vino a través de videotutoriales guiados.



Corner wine bar en el DoubleTree by Hilton Hotel & Spa Empordà

 **Costa Brava Wine Bar**
by DeVinoCatas.com

05

SERVICIOS

- Sumillería
- Catas de vino en grupo
- Catas a domicilio
- Eventos enogastronómicos
- Formación
- Consultoría

Un duelo de titanes: Rioja vs Ribera

Partidarios de una y de otra denominación de origen conforman dos bandos, en ocasiones, irreconciliables. ¿Tan diferentes son? No hay grandes diferencias, pero sí matices relevantes. Esta cata comparativa de seis vinos destapa el perfil de cada uno.

Bebiendo estrellas: Cava vs Champagne

Muchas personas se preguntan cuál es mejor. Aunque tienen semejanzas, también guardan grandes distancias. En esta cata se pueden comparar ambos vinos espumosos y decidir cuál es el preferido de cada uno.

Dos reinas frente a frente: Cabernet Sauvignon vs Tempranillo

Enfrentamos la Cabernet Sauvignon, reina tinta de Francia, la más extendida del mundo por su capacidad de adaptación y por la calidad de los vinos que produce, con la Tempranillo, la uva más importante de España, autóctona de la Rioja, buque insignia de esta DO, la gran reina española.

Vinos de deshielo: Chile, Argentina y Los Andes... a dos bandas

Los terruños del pedemonte de la cordillera de Los Andes, cuna de “Vinos de Deshielo”, inculcan los factores determinantes que dotan de personalidad y un perfil único a estos vinos afectados por la corriente de Humbolt, las nieves perpetuas, el carácter mineral, el desierto, el oasis y los valles. Descúbrelos.

Vinos mediterráneos y vinos atlánticos

Esta cata permite comprender las diferencias de los vinos según el lugar de procedencia de la uva. El cuerpo, el color, la acidez e, incluso, el grado de alcohol.

Más allá de una moda: Vinos ecológicos, vinos veganos, vinos biodinámicos, vinos naturales

¿Cuál es la diferencia entre ellos? Esta cata desvela las características de cada uno de estos vinos que han venido para quedarse. ¿Son muy distintos de los convencionales? Las particularidades se pueden apreciar en varios momentos del proceso de elaboración.

Vinos de mar y de montaña

Los buenos vinos expresan el suelo y el paisaje donde nacen, crecen y reposan las viñas. Esta cata ofrece vinos que hablan del paisaje marítimo, vinos que saben a mar y otros de montaña o de altura, caracterizados por su frescura, su delicadeza y su elegancia.

Las catas se pueden realizar en inglés, con traductor, y tendrán un recargo del 20%

Vinos brutales

Brutal es el adjetivo que mejor caracteriza a los vinos que protagonizan esta cata y ese es el objetivo del equipo de Brutal Wines, que rompe con el concepto de DO para hablar de estilo de vino.

Las mujeres del vino y sus creaciones

No están todas las que son, pero sí son todas las que están. La cata recorre la historia y el trabajo de siete mujeres que dejan su impronta en los vinos que representan. Tres de ellas, rompedoras; otras dos, cuidadoras del legado que les precede. La séptima, una referencia mundial.

El encanto de la flor misteriosa: Los vinos de crianza bajo velo

El palo cortado, la manzanilla, el fino, el amontillado y el oloroso tienen todo y nada que ver entre ellos. Esta cata muestra las particularidades de cada uno de estos vinos generosos.

Vinos de volcán. Una erupción de sensaciones

En los paisajes lunares que conforman los suelos de lava y basalto, crecen las cepas plantadas en vaso a altitudes de hasta 1.000 metros que otorgan a los vinos una peculiaridad única y un perfil aromático especial. Compruébalo.

Las catas se pueden realizar en inglés, con traductor, y tendrán un recargo del 20%

VIAJES ENOLÓGICOS

Vuelta al mundo a través de la Cabernet Sauvignon

Más que una variedad, una marca propia y sin rival, apreciada en todo el mundo. Su intensidad aromática no tiene parangón, pero según dónde este plantada puede acusar austeridad aromática. La calidad final de sus vinos depende en gran medida del terroir y de las técnicas de cultivo.

Comenzamos el viaje en España, pasamos por Francia, Australia y Chile y terminamos en California.

Valencia de Pe a Pa: El Mediterráneo dentro de la copa

Los vinos de la Comunitat Valenciana están amparados por cuatro Denominaciones de Origen (DO), además de la IGP de Castellón. Este es un "viaje" para conocer el rico y diverso patrimonio vinícola valenciano, catando un vino de cada zona.

Las catas se pueden realizar en inglés, con traductor, y tendrán un recargo del 20%

Blancos de Alsacia. Franceses con fuerte influencia germánica

Pasea por Alsacia a través de algunos de los mejores vinos blancos de Francia y, por ende, del mundo con algunas de las variedades Riesling, Gewürztraminer, Pinot gris y Muscat que hacen que alcancen la clasificación de Grand Cru.

Australia, la locomotora tecnológica del vino

Viaja por las regiones del vino de Australia y comprueba el resultado de la aplicación de la última tecnología en la elaboración de vino. La ruta comienza en Hunter Valley (Nueva Gales del Sur), continúa en Yarra Valley (Victoria) y finaliza en Barossa Valley, (South Australia).

Las catas se pueden realizar en inglés, con traductor, y tendrán un recargo del 20%

España por los cuatro costados

España posee el mayor viñedo del mundo pero también destaca por la riqueza de su gastronomía. Este viaje enogastronómico recorre los cuatro puntos cardinales del país, además de las islas, y acompaña sus productos típicos con los vinos con los que mejor maridan. Seis tapas frías, escoltadas por seis vinos que definen lo mejor que da la tierra y el mar en nuestra geografía.

99,99% Castellón, el valor de lo nuestro

Este viaje enogastronómico atraviesa Castellón, desde el Maestrazgo por el norte, hasta el Alto Palancia por el sur. Conocerás y reconocerás la riqueza vinícola y culinaria que va ligada a la cultura de la provincia. Seis excelentes vinos acompañados de seis tapas representativas de nuestro patrimonio gastronómico ¿A qué sabe Castellón? ¡Descúbrelo!

Las catas se pueden realizar en inglés, con traductor, y tendrán un recargo del 20%

Rápida iniciación a la cata y al mundo del vino

En tan solo 2 horas se ofrecen las pautas imprescindibles para valorar y disfrutar las características básicas de cualquier vino y comenzar a expresar las sensaciones percibidas. Es la cata que abre la puerta de entrada al fascinante mundo del vino. Dirigido a quienes desean iniciarse en la cultura del vino.

El despertar de los sentidos en 3 sesiones

Ejercitando con nueve vinos, en este curso aprenderás a utilizar los cinco sentidos para degustar los vinos conscientemente. Porque si estás tomando un vino mediocre, la ignorancia es una dicha, pero cuando el vino es bueno, el ejercicio de degustarlos conscientemente hará que sientas mayor placer.

Curso teórico-práctico: el vino en la hostelería, enología y cata (nivel I y nivel II)

El vino tiene un peso muy importante en la oferta del restaurante. La formación es imprescindible.

El objetivo es formar a los trabajadores/as de la restauración en la atención al cliente, en la calidad de servicio del vino y facilitar los recursos lingüísticos básicos para que puedan comunicarse con el cliente usando el lenguaje adecuado.

Para realizar este curso no se requieren conocimientos previos de cata.

Ebook



Vermús, el aperitivo perfecto, el sistema más antiguo de aromatizar los vinos, en la cresta de la ola

En esta cata disfrutarás de seis vermús procedentes de Italia, Francia y España, acompañados con sus ricos maridajes tradicionales.

Cata de gin tonics, el rey de los combinados

Las ginebras no son todas iguales. Las hay, florales, herbales, perfumadas. críticas...

La cata de cuatro ginebras con tónicas premium permiten vivir una experiencia muy divertida.

Coñac, brandy y armañac

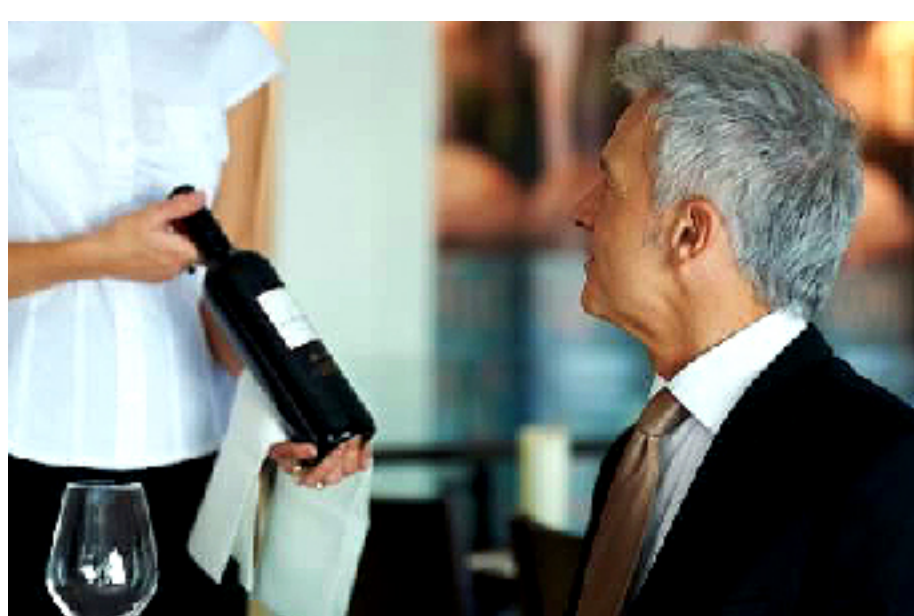
Los tres son destilados de vino, pero con características muy diferentes. Maridados con parmesano, roquefort y chocolate alcanzan su máxima expresión. ¡Descubre las claves para diferenciarlos y disfrutar con estos sorprendentes maridajes!

Consultoría práctica para una gestión rentable

Como consultor ayudo a clubes, hoteles y restaurantes a elegir proveedores, a crear y estructurar la carta de vinos, para que esté alineada con la carta de platos y el estilo y categoría de cada negocio, a contar con el material de trabajo adecuado y a capacitar al personal para que esté bien preparado, informado y confiado. La consultoría contribuye a aumentar los estándares de calidad, el prestigio del establecimiento, el éxito y la rentabilidad del negocio.

El vino tiene un peso muy importante en la oferta del bar, del hotel y del restaurante.

La buena gestión y la formación del personal es imprescindible para hacer rentable la bodega de tu negocio.



Catas y eventos enológicos y enogastronómicos amenos, didácticos y divertidos

El arte de mezclar sabores

Los de aperitivo: Kir Royal, Dry Martini, Garibaldi, Negroni, Bloody Mary, Americano...

Los de tardeo: Mojito, Daiquiri, Caipiriña, Caipiroska, Margarita...

Los sin alcohol: San Francisco, Virgin Mary.

Los moleculares o en forma de esferas: Gin Tonic, Mojito, Sex on the Beach, Spritz Aperol, Ron Café.

Los cócteles con vino de creación propia, como el Red Red Wine y el White White Wine.



Red red wine

El arte de infundir en frío agua con frutas, hierbas u hortalizas

Mango, lima y albahaca.

Naranja, limón y hierbabuena.

Fresa, limón y menta.

Naranja, canela y clavo.

Y muchas creaciones más.

¡Pruébalas.

Beber agua también puede ser delicioso!



Imagen de Silvia en Pixabay

Redes sociales



<https://www.facebook.com/carloscordobasomm>



<https://twitter.com/cordobasomm>



<https://www.linkedin.com/in/carloscordobasomm/>



<https://www.instagram.com/carloscordobasomm/>

CONTACTO

MÓVIL

+ 34 603 869 459

CORREO ELECTRÓNICO

carlos@carloscordobasomm.com

WEB

<https://carloscordobasomm.com/contactar/>