vinetur

Logroño estrena un foro sobre el futuro del vino en el CCR

La Escuela de Sumillería de La Rioja y Sumilleres de La Rioja impulsan nuevas ediciones durante el próximo curso

viernes 5 de junio de 2026



El Centro de la Cultura del Rioja acogió el pasado lunes, 1 de junio, la primera edición de "EL VINO · ACTO I", un encuentro promovido por la Asociación Cultural Sumilleres de La Rioja y la Escuela de Sumillería de La Rioja con la intención de abrir un espacio estable de conversación, reflexión y encuentro sobre el presente y el futuro del sector. La cita reunió a profesionales de la hostelería, la sumillería, el enoturismo, alumnado, bodegas y empresas colaboradoras en Logroño.

La iniciativa, según trasladan sus impulsores, nace con vocación de continuidad. El formato se planteó como una jornada centrada en las ideas, las experiencias compartidas y el diálogo abierto sobre asuntos como la evolución del consumo, la identidad de los territorios, la comunicación, el relevo generacional y el futuro de Rioja.

La apertura institucional contó con la participación del concejal de Promoción de la Ciudad de Logroño, Miguel Sáinz. Durante su intervención, puso el acento en la importancia de impulsar propuestas que contribuyan a reforzar la cultura del vino y a consolidar la ciudad como punto de encuentro para los profesionales del sector.

A lo largo de la mañana se desarrollaron cuatro conversaciones, cada una de ellas acompañada por catas a ciegas de vinos representativos de los proyectos invitados. La primera intervención corrió a cargo de Guillermo Aranzábal, director general de La Rioja Alta, S.A., con la ponencia “Visión de ayer, hoy y mañana”. En ella abordó la evolución de la bodega, la importancia de mantener una identidad propia y el valor de combinar tradición e innovación para seguir construyendo el futuro del vino de Rioja. En esa sesión se cataron Viña Ardanza Selección Especial 2001 y Viña Alberdi Selección Especial 2021.



La segunda conversación tuvo como protagonista a Javier Cornado, de Señorío de Líbano, bajo el título “Raíces del futuro”. A través de la trayectoria de este proyecto familiar de Sajazarra, defendió el peso del territorio, la autenticidad y la conexión con el origen como herramientas para construir el futuro del vino. La cata de este bloque incluyó Castillo de Sajazarra Reserva 2019 y La Roma Líbano 2022.

La tercera intervención fue la de Javier Bañales, director general de Martínez Lacuesta, con la ponencia “Fruto de la vid y del trabajo del hombre”. Su exposición se centró en el papel del enólogo como intérprete del viñedo y en la importancia de la coherencia entre el vino, las personas y el relato que lo acompaña. Los asistentes probaron La Centenaria Martínez Lacuesta 2022 y Martínez Lacuesta Gran Reserva 2005.

La jornada se cerró con la participación de Pablo García Mancha, de Bodegas Ontañón, que presentó “Quel, Queirón, Rioja recóndita”. En su intervención reivindicó el patrimonio histórico, cultural y vitícola de Quel y la capacidad del vino para expresar la identidad de un territorio. En esta última cata se sirvieron Mi Lugar Tempranillo Blanco 2022 y Mi Lugar tinto 2021.

Antes del cierre, la dirección de la Escuela de Sumillería de La Rioja hizo balance del curso académico. El equipo repasó actividades, viajes formativos y experiencias desarrolladas a lo largo del año, además de avanzar algunos de los proyectos previstos para los próximos meses.

Durante el encuentro también se anunció la apertura del plazo de inscripción para la próxima edición del Máster en Sumillería, que comenzará el próximo curso académico, el lunes 28 de septiembre de 2026.

El acto terminó con un espacio de convivencia en el que se degustaron vinos de todas las bodegas colaboradoras que respaldan el proyecto de la Escuela de Sumillería de La Rioja.

José Félix Paniego, presidente de la Asociación Cultural Sumilleres de La Rioja y mentor de la Escuela de Sumillería de La Rioja, afirmó que la idea inicial era agradecer el apoyo de bodegas y empresas al proyecto formativo, pero que la cita ha acabado convirtiéndose en “un espacio de conversación necesario para el sector”. Paniego

añadió que los organizadores están convencidos de que “EL VINO ha llegado para quedarse”.

El encuentro ha sido impulsado y coordinado por Paniego junto al equipo directivo de la Escuela de Sumillería de La Rioja, formado por Juanjo Figueroa, Inma Bezunartea y Mavi Balabanian, con el respaldo de las bodegas y empresas colaboradoras que participan en el proyecto formativo.

Tras esta primera edición, ambas entidades ya trabajan en nuevas convocatorias que se celebrarán a lo largo del próximo curso académico. La previsión es incorporar nuevas bodegas, nuevas voces y nuevas conversaciones en torno al presente y al futuro del vino desde el Centro de la Cultura del Rioja.