vinetur

Futuro y nuevas perspectivas en torno al vino

Savia, la escuela de sumillería de la rioja sube enteros en su apuesta por la formación

lunes 8 de junio de 2026

ESCRITO POR ALFREDO SELAS, EXQUISITERIOJA



En el Ágora del Centro de la Cultura del Rioja, profesionales de hostelería, sumillería, enoturismo y alumnado del Máster de Sumillería, el pasado 1 de junio tuvimos la oportunidad de participar y disfrutar -en un formato diferente- experiencias compartidas, ideas, diálogo abierto sobre cuestiones como la evolución del consumo, la identidad de los territorios, la comunicación. La nueva actividad formativa surge con el nombre "EL VINO · ACTO I", un encuentro multidisciplinar cuyo objetivo es generar espacios de conversación, reflexión y encuentro en torno al vino y a los desafíos que

afronta el sector.

Durante toda la mañana se desarrollaron cuatro conversaciones acompañadas por catas a ciegas de vinos representativos de cada bodega.

Guillermo Aranzábal, director general de La Rioja Alta, S.A., abrió la jornada con la ponencia "Visión de ayer, hoy y mañana", una reflexión sobre la evolución de la bodega, la importancia de mantener la identidad propia y el valor de combinar tradición e innovación para seguir construyendo el futuro del vino de Rioja. Catamos a ciegas Viña Ardanza Selección Especial 2001 y Viña Alberdi Selección Especial 2021.

Javier Cornado, director general de Señorío de Líbano, habló de la historia de esta bodega familiar de Sajazarra. "Raíces del futuro" fue el tema que defendió, donde señaló la importancia del territorio, la autenticidad y la conexión con el origen como herramientas para construir el futuro del vino. Los vinos para catar fueron Castillo de Sajazarra Reserva 2019 y La Roma Líbano 2022.

Javier Bañales, director general de Martínez Lacuesta, habló del "Fruto de la vid y del trabajo del hombre" desde una perspectiva humanista del vino. Bañales puso el foco 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 vinos catados fueron La Centenaria Martínez Lacuesta 2022 y Martínez Lacuesta Gran Reserva 2005.

Pablo García Mancha, de Bodegas Ontañón, intervino con "Quel, Queirón, Rioja recóndita", una reivindicación del patrimonio histórico, cultural y vitícola de Quel y de la capacidad del vino para expresar la identidad de un territorio. Catamos (siempre a ciegas) Mi Lugar Tempranillo Blanco 2022 y Mi Lugar tinto 2021.

Finalmente, la Escuela de sumillería de La Rioja realizó un balance del curso académico, repasando algunas de las actividades, viajes formativos y experiencias desarrolladas a lo largo del año, así como los proyectos previstos para los próximos meses. Asimismo, 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 encuentro ha sido impulsado y coordinado por Chefe Paniego, presidente de la asociación, y el equipo directivo de la Escuela de Sumillería de La Rioja, integrado por Juanjo Figueroa, Inma Bezunartea y Mavi Balabanian, con el respaldo de las bodegas y empresas colaboradoras que participan activamente en el proyecto formativo. Tras este primer acto, ya se trabaja en las próximas ediciones, que se celebrarán a lo largo del próximo curso académico con nuevas bodegas, nuevas voces y nuevas conversaciones en torno al presente y al futuro del vino.

Para ir haciendo camino, el próximo 17 de junio a las 18.00 horas, también en el CCR de Logroño, tendrá lugar una masterclass y cata con Sam Harrop MW y Junior Dirceu MW "Las futuras caras de Rioja: origen, tradición, frescura y modernidad. En colaboración con Lallemand.

