vinetur

Dieciséis nuevos sumilleres cierran en Tenerife la octava promoción del Campus del Vino de Canarias

El curso supera las 275 horas presenciales y se imparte desde 2018 con apoyo de dos denominaciones canarias

miércoles 29 de julio de 2026



La sede de los Consejos Reguladores de la Denominación de Origen Ycoden Daute Isora y de la DOP Islas Canarias – Canary Wine, en La Guancha (Tenerife), acogió este lunes, 27 de julio, la entrega de diplomas a los 16 alumnos de la VIII promoción del Curso de Sumiller del Campus del Vino de Canarias.

Las dos denominaciones explican que esta edición cierra seis meses de formación presencial y más de 275 horas lectivas. El programa se desarrolla desde 2018 y alcanza ya su octava promoción, dentro de la línea de formación especializada que ambas entidades mantienen para reforzar la profesionalización del sector vitivinícola canario.

La D.O. Ycoden Daute Isora sostiene esta apuesta formativa desde hace más de treinta años, mientras que la DOP Islas Canarias – Canary Wine la mantiene desde su creación en 2011. Entre las iniciativas impulsadas por ambas figura este Curso de Sumiller, que presentan como una de las propuestas formativas de referencia en Canarias.

Durante esta edición, el alumnado ha recibido clases de profesionales de ámbito nacional e internacional. Entre los docentes participantes figuran Juancho Asenjo, Paco del Castillo, Javier Gila, Joaquín Gálvez, Juan Jesús Méndez, Iván Monreal, Rasa Strankauskaite, Miguel Ángel Guisado, Joan Casajuana, Zebina Hernández, José Eugenio Alonso, Zoa Hernández, Francisco Pérez, Guillermina Sánchez, Tanaira Rodríguez, Enrique Flores, Hugo Pérez del Valle, Víctor Dorta, Nuria España, Abel López, Miguel Febles, Juan Enrique de Luis Bravo y Rodrigo González, entre otros.

El contenido del curso ha incluido materias de viticultura, enología, análisis sensorial y geografía vitivinícola, con atención específica a Canarias, al conjunto de España y a las principales regiones productoras del mundo. También se han abordado las funciones del sumiller, su perfil profesional y la gestión de bodega.

La formación se ha completado, además, con módulos dedicados a otros productos ligados a la sumillería. El programa ha incorporado contenidos sobre aceites, cafés, cervezas, aguas, quesos, mieles, vermuts, destilados y tabaco puro, junto con sus correspondientes catas técnicas.

El acto de entrega de diplomas estuvo presidido por José Sosa, presidente de la D.O. Ycoden Daute Isora, y por Juan Jesús Méndez Siverio, director del curso y presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine. En representación del alumnado participó Gustavo Ibáñez.

Con esta octava edición, 16 alumnos concluyen su formación especializada en sumillería. Según trasladan las entidades organizadoras, estos nuevos profesionales están llamados a incorporarse al sector vitivinícola canario desde tareas de prescripción, divulgación y conocimiento del vino, tanto dentro como fuera del archipiélago.

Las dos denominaciones sostienen que cada nueva promoción del Campus del Vino de Canarias refuerza su línea de trabajo en especialización y difusión de la cultura vitivinícola de las islas. Su objetivo, añaden, es contribuir a proyectar el patrimonio vitivinícola canario a través de profesionales con una preparación específica.