vinetur

Los sumilleres de Jaén llevan el aceite virgen extra al centro de su formación

La asociación trabaja con UES y ASI para incorporarlo a concursos internacionales y programas de certificación

jueves 3 de septiembre de 2026



La Asociación Jienense de Sumilleres celebró este martes, 1 de septiembre, su asamblea anual en Cerro Puerta, en Jaén capital, con una agenda centrada en el balance del último ejercicio, los objetivos del nuevo periodo y varias líneas de trabajo para la profesión. Entre ellas, la entidad situó en primer plano la incorporación del aceite de oliva virgen extra al ámbito profesional de la sumillería, tanto en la formación como en los concursos internacionales dirigidos a estos especialistas.

El presidente de la asociación, Marcos Reguera, explicó que ese trabajo se está desarrollando junto a la Unión Española de Sumilleres (UES) y la Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Reguera señaló que una de las metas del grupo pasa por introducir el aceite de oliva virgen extra en los concursos internacionales de sumillería y en los programas formativos para sumilleres de todo el mundo.

La línea de actuación está muy ligada al peso del olivar en la provincia de Jaén y a la idea de que el conocimiento del AOVE forme parte de la capacitación habitual de estos profesionales, al mismo nivel que otros productos y bebidas que ya ocupan un lugar asentado en su preparación.

La reunión contó también con Rafael Bellido, presidente de la Unión Española de Sumilleres, que abordó con los asociados las herramientas de formación y certificación profesional que promueven las organizaciones del sector. La ASI agrupa, según se expuso durante la jornada, a entidades profesionales de 70 países y dispone de un sistema internacional de certificaciones y exámenes orientado a armonizar los conocimientos y las capacidades exigidas a los sumilleres.

Tras la parte institucional, la jornada continuó con una cata a ciegas dirigida por Antonio José Cristofani, conocido como 'Che', Mejor Sumiller de Andalucía 2026 y corresponsable del restaurante Cantina La Estación de Úbeda. La propuesta giró alrededor de una sola variedad, la garnacha, con la intención de mostrar cómo cambia su expresión según el territorio, el clima, el suelo o la elaboración.

Cristofani explicó que el formato a ciegas buscaba eliminar cualquier condicionante previo asociado a la marca, la etiqueta, la procedencia o la imagen de la botella. "La idea era que no existiera subjetividad alrededor de la botella y que pudiéramos mirar los vinos desde el suelo, la variedad y el territorio", afirmó.

El recorrido arrancó con Magnético, elaborado por Vicente Inat en la Sierra de Málaga, una referencia que Cristofani valoró por su frescura y ligereza. Después llegó Curii 2017, de Alicante, con una estructura mayor y un perfil mediterráneo más marcado. La selección siguió en Madrid con El Hombre Bala, donde la altura y los suelos de granito degradado ofrecían, en palabras del sumiller, otra lectura de la variedad.

Entre los vinos elegidos figuró también Tintoreche, proyecto del propio Cristofani junto a su hija Arantza. A continuación se sirvió otra referencia de Navarra, una colaboración con Raúl Pérez bajo el nombre de El Terroir, antes de pasar a un Ancestral rosado elaborado en la Ribera del Duero. Según relató Cristofani, la experiencia se cerró en Valencia con una garnacha blanca ligada a Territorio Luthier.

La selección, explicó el responsable de la cata, no pretendía solo reunir varias garnachas, sino mostrar cómo una misma uva ofrece perfiles sensoriales distintos cuando cambia el lugar de cultivo y la forma de elaboración. El orden de servicio arrancó con vinos más frescos y ligeros, como el de Málaga, para romper ideas previas sobre el carácter de un vino mediterráneo, y avanzó después hacia expresiones más cálidas, estructuradas o minerales en función de la altitud, el suelo y la zona de procedencia.

Cristofani incidió en que la garnacha actuó como hilo conductor, aunque el protagonismo recaía en el paisaje. La entrada del rosado sirvió, explicó, para refrescar el paladar tras los vinos de mayor tensión y complejidad, mientras que el cierre con una garnacha blanca criada en ánfora introdujo un cambio final de estilo y elaboración. El objetivo, insistió, era comprobar hasta qué punto una misma variedad puede ofrecer lecturas muy distintas según dónde y cómo se cultive y se elabore.

Después de esa primera cata, la jornada siguió con nuevas botellas aportadas por distintos asociados y una segunda degustación a ciegas con vinos de diferentes variedades, dirigida por Julián Hermoso, de la distribuidora Sorbito a Sorbito. La asamblea terminó con un cóctel en Cerro Puerta, compuesto por una selección de aperitivos diseñada por Marcos Reguera, y con un espacio de convivencia entre profesionales de la sumillería de la provincia.