vinetur

La Vieja Bodega beca a un hostelero riojano para estudiar el Máster en Sumillería

Es la primera ayuda impulsada por un restaurante dentro de este programa formativo en La Rioja

lunes 14 de septiembre de 2026



Ángel Pérez Aguilar, responsable del restaurante La Vieja Bodega de Casalarreina, ha concedido una beca a Javier Diego Marqués, uno de los responsables de La Chata 1821 de Logroño, para que curse la segunda edición del Máster en Sumillería de La Rioja. La iniciativa se ha dado a conocer este lunes, 14 de septiembre, y permitirá al alumno

acceder a un programa de 600 horas de formación especializada que comenzará el próximo 28 de septiembre en el Centro de la Cultura del Rioja.

La ayuda tiene un valor directo para el beneficiario, pero también un alcance más amplio dentro de la hostelería riojana. La Escuela de Sumillería de La Rioja y la Asociación Cultural Sumilleres de La Rioja sitúan esta beca como la primera promovida de forma individual por un restaurante dentro de este proyecto formativo. Ambas entidades esperan que sirva para animar a otros establecimientos y empresas del sector a facilitar el acceso de más profesionales a próximas ediciones.

Javier Diego Marqués forma parte de la Asociación Cultural Sumilleres de La Rioja y desarrolla su trabajo en La Chata 1821, un restaurante histórico del centro de Logroño que reabrió después de cinco años cerrado con una propuesta basada en la cocina tradicional riojana. La matrícula del máster asciende a 6.000 euros, una cantidad que, según explica el propio Javier, le impedía incorporarse al curso pese a que llevaba tiempo interesado en hacerlo.

“Tenía muchísimas ganas de hacerlo, pero, por circunstancias personales, no podía costearlo”, afirma Javier Diego. A su juicio, que la ayuda llegue desde otro profesional de la hostelería añade un valor especial a la iniciativa. “Que alguien piense en ti y decida becarte para que puedas realizar esta formación es un orgullo y una ilusión tremenda”, sostiene.

Ángel Pérez vincula la decisión con su relación de años con la Asociación y con la formación de sala y de vino en La Rioja. La Vieja Bodega abrió en Casalarreina en 1994 y mantiene desde entonces una actividad ligada a la gastronomía riojana y a la cultura del vino. El empresario asegura que su intención era convertir ese compromiso en una actuación concreta. “Me parece importante adquirir un compromiso y llevarlo a cabo. No se trata solamente de hablar, sino de hacer”, señala.

Pérez también confía en que otros negocios sigan ese ejemplo. “Lo interesante es que el Máster se mantenga, crezca y que pueda haber dos, tres o cuatro restaurantes que hagan lo mismo”, afirma. En su opinión, invertir en formación ayuda a profesionalizar los establecimientos y a mejorar la capacidad de los trabajadores para recomendar vinos y representar a Rioja en bares, restaurantes, hoteles y bodegas.

La Asociación y la Escuela explican que la elección de Javier Diego responde a su participación en actividades formativas de los últimos meses y a su interés continuado por la sumillería. El propio hostelero cuenta que suele asistir a catas y cursos para ampliar conocimientos y trasladarlos después a la atención al cliente. El máster, añade, le servirá para revisar la propuesta de vinos de La Chata 1821, afinar las recomendaciones en sala y reforzar las cenas con maridaje que el restaurante ya organiza.

“Siempre me ha ilusionado el mundo del vino. Intento acudir a catas para aprender, poder recomendar mejor y transmitir después lo que he aprendido”, dice Javier Diego. Sobre la aplicación práctica del curso en su negocio, añade que “todo lo que aprenda será un plus de profesionalidad para La Chata” y que la formación puede ayudar a ofrecer “una atención más detallada y una experiencia más completa” a los clientes.

El Máster en Sumillería de La Rioja está impulsado por la Asociación Cultural Sumilleres de La Rioja y cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Logroño, el Gobierno de La Rioja y el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, además de una red de bodegas y empresas colaboradoras. El programa reúne a más de cincuenta especialistas de áreas como sumillería, viticultura, enología, gastronomía, análisis sensorial, gestión de sala, psicología, comunicación, marketing, coctelería y otras bebidas.

La formación se desarrollará a lo largo de un curso académico con clases presenciales concentradas principalmente los lunes, una organización pensada para facilitar su compatibilidad con la actividad profesional. El plan incluye clases, catas, talleres, visitas a bodegas, encuentros profesionales, asistencia a ferias y viajes formativos por distintos territorios vitivinícolas de España, Portugal y Francia. La Escuela de Sumillería de La Rioja precisa que esos desplazamientos, junto con los alojamientos y las comidas previstas durante los viajes, están incluidos en la matrícula.