vinetur

El Campus del Vino de Canarias pone en marcha su noveno curso de sumiller

La formación presencial se dirige a profesionales del vino, la hostelería y la restauración

lunes 21 de septiembre de 2026



Este lunes, 21 de septiembre, las Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias – Canary Wine comunicaron la puesta en marcha en octubre de la novena edición del Curso de Sumiller del Campus del Vino de Canarias. La formación se impartirá de manera presencial en la sede de ambos consejos reguladores, en el

municipio tinerfeño de La Guancha, y tendrá una duración total de 275 horas repartidas a lo largo de seis meses.

El calendario previsto concentra las clases en dos días por semana. Las sesiones serán los lunes, de 9:00 a 14:00 y de 15:00 a 18:00 horas, y los martes, de 9:00 a 13:00 horas. Con ese reparto, el programa suma una carga lectiva amplia para un curso de especialización y se orienta a compaginar formación teórica con práctica en sala y cata.

Las dos denominaciones de origen sitúan esta novena edición dentro de su línea de trabajo para mejorar la cualificación de los profesionales del vino en el archipiélago. El curso se dirige sobre todo a personas que trabajan en el sector vitivinícola, la hostelería y la restauración, aunque también está abierto a quienes quieran formarse o ampliar conocimientos sobre el vino y su servicio.

La figura del sumiller ocupa un lugar concreto dentro de la restauración y del comercio especializado. Su trabajo abarca la selección, conservación y servicio de los vinos, además del asesoramiento al cliente y la coordinación con cocina y sala. El programa diseñado por el Campus del Vino de Canarias parte de esa base e incorpora materias ligadas tanto al producto como a la atención al consumidor.

Según informan las entidades organizadoras, el alumnado estudiará la historia, la elaboración, la cata y la armonización de los vinos canarios. El temario incluye además un recorrido por las principales zonas vitivinícolas de Canarias, de España y de otros países. A eso se suman los fundamentos técnicos de la viticultura y la enología, el análisis sensorial, las funciones del sumiller, la gestión de bodegas y las técnicas de servicio.

La formación no se limita al vino. El contenido académico incorpora catas de otros productos vinculados a la sumillería y a la restauración, entre ellos aceites, cafés, cervezas, aguas, quesos, mieles, vermut, bebidas espirituosas y tabaco puro. Esa parte del programa busca ampliar la preparación del alumnado en productos que forman parte de la experiencia gastronómica y del trabajo diario en sala.

El equipo docente reunirá a profesionales de distintos ámbitos del sector. En el claustro figuran Paco del Castillo, Juancho Asenjo, Joaquín Gálvez, Javier Gila, Enrique Flores, Hugo Pérez del Valle, Juan Jesús Méndez, Rasa Strankauskaite, Miguel Ángel Guisado, Joan Casajuana, Iván Monreal, Zebina Hernández, José Eugenio Alonso, Zoa Hernández, Guillermina Sánchez, Tanaira Rodríguez, Daniel Viera, Víctor Damián Dorta, Abel López, Rodrigo González, Juan Enrique de Luis Bravo, Miguel Febles y Nuria España.

Las denominaciones explican que la presencia de docentes procedentes de ámbitos regionales, nacionales e internacionales permitirá al alumnado conocer distintas zonas productoras y diferentes modelos de trabajo relacionados con el vino y la sumillería. Esa combinación, añaden, pretende acercar a los estudiantes a perfiles diversos dentro de la cadena del vino, desde la producción hasta el servicio final.

La iniciativa se enmarca en la actividad del Campus del Vino de Canarias, impulsado por Ycoden Daute Isora e Islas Canarias – Canary Wine. Ambas entidades vinculan este curso con su objetivo de reforzar la formación especializada, difundir la cultura del vino y dar más recorrido al conocimiento de las producciones canarias, muy ligadas a la historia y al paisaje de las islas.

Las personas interesadas pueden consultar el programa completo e inscribirse a través de la web de Ycoden Daute Isora, en la dirección https://ycoden.com/curso-de-sumiller/.