vinetur

Una escuela de vino de Brasil logra el mayor reconocimiento en los premios educativos de WSET

Eno Cultura recibió esa mención en las tres categorías de la primera edición entre 110 candidaturas de 28 países

jueves 24 de septiembre de 2026



Eno Cultura, escuela de vino con sede en São Paulo, comunicó este jueves, 24 de septiembre, que ha sido el único centro de formación reconocido con la mención “Highly Commended” en las tres categorías de la primera edición de los Excellence in

Education Awards de WSET: Enterprise, Student Experience y Social Impact. Los premios reunieron 110 candidaturas de 28 países y territorios.

WSET, siglas de Wine & Spirit Education Trust, es una entidad independiente y sin ánimo de lucro fundada en 1969 que ofrece titulaciones en vino, espirituosos, sake y cerveza. Sus cursos se imparten a través de más de 800 centros autorizados en más de 70 países y en 15 idiomas.

Thiago Mendes, fundador y docente de Eno Cultura, afirmó que la distinción refleja el trabajo del equipo, del profesorado, de los socios y de los alumnos. También sostuvo que ese resultado muestra que un proyecto educativo desarrollado en Brasil puede obtener reconocimiento internacional.

La noticia llega en un momento de avance del mercado brasileño del vino. Con más de 200 millones de habitantes, Brasil figura entre los países que todavía aumentan sus compras en el exterior mientras en otros mercados maduros el consumo baja. De acuerdo con los datos difundidos por Eno Cultura, el país importó en 2025 un total de 165,1 millones de litros por un valor superior a 558 millones de dólares, un 6,8% más que un año antes.

La Italian Trade Agency sitúa a Brasil como principal destino latinoamericano para el vino y como uno de los mercados más relevantes fuera de Europa. Ese movimiento, sin embargo, no depende solo de las botellas que llegan al país. El propio sector vincula esa evolución con la formación de comerciantes, sumilleres, docentes y profesionales de hostelería capaces de explicar regiones, variedades, estilos y maridajes a un público cada vez más amplio.

En ese terreno, Eno Cultura sostiene que ha formado a más de 15.000 alumnos desde su fundación en 2013. La escuela nació con la idea de adaptar los estándares internacionales a la realidad brasileña y ha desarrollado materiales propios, cursos presenciales, híbridos y online, además de vídeos de viñedo, kits de cata y clases dirigidas por productores.

La trayectoria de Mendes está ligada a ese proyecto. Se trasladó a Londres para estudiar moda y allí, según relata la escuela, comenzó su formación en vino hasta completar el Diploma de WSET. En 2007 pasó a ser el primer embajador del International Wine Challenge para Brasil y México, y seis años después puso en marcha Eno Cultura en São Paulo con el objetivo de impulsar el mercado brasileño a través de la enseñanza.

Cuando abrió sus puertas, Brasil no contaba con un centro autorizado para impartir el Diploma de WSET, y buena parte de la formación internacional de nivel alto obligaba a viajar al extranjero. Eno Cultura participó en la organización del primer curso del Court of Master Sommeliers en el país en 2016, se convirtió en 2019 en el primer centro del Diploma WSET en Brasil y Sudamérica, y acogió en 2026 el primer curso oficial introductorio del Institute of Masters of Wine en el país.

La Gérard Basset Foundation presenta a Eno Cultura como el mayor proveedor de cursos WSET de América Latina. La escuela añade que es el único centro de la región que ofrece los cuatro niveles de vino de WSET, incluido el Diploma, y que su catálogo supera las 30 titulaciones con reconocimiento internacional. A esa relación suma el Riedel Trophy for WSET Educator of the Year de 2017 y el premio al proveedor del año del French Wine Scholar Program de 2019.

La independencia forma parte del modelo que la escuela defiende para su actividad. Eno Cultura asegura que no representa marcas ni importadores y que los vinos usados en clase se eligen por su valor pedagógico y no por su salida comercial. Junto a la formación reglada, organiza masterclasses y catas profesionales en las que coinciden productores, sumilleres, importadores y consumidores.

Esa línea también aparece en los programas de acceso a la certificación. En 2025, Wine for Life, con apoyo de la Gérard Basset Foundation, formó a 50 profesionales de hostelería para quienes el precio de esos estudios podía ser una barrera. A esa iniciativa se sumó Sommeliers do Futuro, desarrollado con WSET e Instituto Ser+, que concedió 15 becas completas e incorporó 12 meses de orientación profesional.