vinetur

La Escuela de Sumillería de La Rioja abre en Logroño la segunda edición de su máster

El programa ofrece 600 horas presenciales con catas, visitas técnicas y más de 50 profesores del sector

viernes 25 de septiembre de 2026

La Escuela de Sumillería de La Rioja abrirá el próximo 28 de septiembre la segunda edición de su Máster en Sumillería y, ese mismo día, celebrará en Logroño la graduación de la primera promoción del programa. La actividad se desarrollará en el Centro de la Cultura del Rioja, donde por la mañana comenzará el curso 2026-2027 y por la tarde, entre las 18.00 y las 20.00 horas, tendrá lugar la entrega de diplomas en el Ágora del centro.

Al acto de graduación asistirán el presidente del Gobierno de La Rioja, Gonzalo Capellán; el concejal de Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Logroño, Miguel Sáinz, y la presidenta del Consejo Regulador de la DOCa Rioja, Raquel Pérez Cuevas, según ha informado la organización. La iniciativa está impulsada por la Asociación Cultural Sumilleres de La Rioja y cuenta con el respaldo del Ayuntamiento de Logroño, el Gobierno riojano y la DOCa Rioja, además de bodegas y empresas colaboradoras.

La primera promoción inició su formación en septiembre de 2025. Durante un año, el alumnado ha seguido un itinerario que, de acuerdo con la Escuela, ha combinado clases presenciales, catas, talleres, visitas técnicas, encuentros con profesionales y viajes académicos. Ese recorrido ha incluido estancias formativas en distintas zonas de Rioja y desplazamientos a Jerez, Galicia, Ribera del Duero, Portugal y Burdeos.

La Escuela explica que, en la parte final del programa, los estudiantes han completado prácticas externas o un proyecto final. Ese trabajo se ha orientado a trasladar lo aprendido a empresas y proyectos vinculados al vino, la gastronomía, la hostelería, la comunicación y la comercialización. La entrega de diplomas servirá para cerrar esa primera edición y reconocer el trabajo realizado por la promoción 2025-2026.

La segunda edición mantendrá el mismo esquema docente, con 600 horas de formación presencial concentradas sobre todo los lunes, una fórmula pensada para facilitar la asistencia de alumnos que compaginan el curso con su actividad laboral. En el programa participarán más de 50 profesores y profesionales en activo de distintos ámbitos del sector, según los datos facilitados por la Escuela.

El plan de estudios aborda la sumillería desde varios campos. Incluye viticultura, enología, análisis sensorial, geografía vitivinícola, gastronomía, armonías, servicio, hospitalidad, gestión, comunicación, marketing, enoturismo, coctelería y otras bebidas. Las catas ocupan una parte central del curso, con más de 700 vinos y otros productos, a los que se suman visitas técnicas y viajes por regiones vitivinícolas de España, Portugal y Francia.

La organización sostiene que ese planteamiento busca que los alumnos amplíen sus conocimientos técnicos y desarrollen criterio y capacidad de análisis para trabajar después en restauración, bodegas, distribución, comercio especializado, enoturismo o comunicación. Ese perfil formativo responde a una demanda de profesionales con preparación específica en un sector con peso en La Rioja y con salida en ámbitos muy distintos de la cadena del vino.

Las inscripciones para la segunda promoción continúan abiertas pese al inicio previsto para el próximo 28 de septiembre. La Escuela mantiene habilitados sus canales de contacto para informar sobre matrícula, condiciones de financiación y la posible bonificación a través de FUNDAE.