vinetur

Jerez acoge el nuevo Instituto Andaluz del Vino como centro de formación especializada

La iniciativa arranca con un curso superior de sumiller para impulsar la cualificación profesional en Andalucía

lunes 28 de septiembre de 2026



Albariza en las Venas anunció el pasado 25 de septiembre la presentación oficial del Instituto Andaluz del Vino y de la primera edición del Curso Superior de Sumiller Profesional, una iniciativa que sitúa en Jerez un nuevo proyecto ligado a la formación

especializada y a la difusión de la cultura del vino en Andalucía.

El acto se celebrará en la Bodega San Ginés del Consejo Regulador de las denominaciones de origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez. Los impulsores de la propuesta explican que el instituto nace con el propósito de contribuir a la formación y a la profesionalización del sector, además de ampliar el conocimiento del vino entre el público.

La creación del Instituto Andaluz del Vino y el arranque de un curso superior para sumilleres sitúan el foco en una parte del negocio vitivinícola que va más allá de la producción. La figura del sumiller tiene un papel directo en la restauración, la comercialización y la recomendación al consumidor. También interviene en tareas de selección, conservación, servicio y elaboración de cartas de vino, por lo que la preparación técnica suele considerarse una pieza básica para el funcionamiento de bodegas, hoteles y restaurantes.

En una zona como Jerez, esa formación adquiere una dimensión propia por la relación histórica de la ciudad con el vino y por el peso de las denominaciones de origen ligadas al Marco. La actividad de bodegas, tabancos, salas de cata, restauración y enoturismo depende en buena medida de profesionales capaces de transmitir conocimientos con precisión y de adaptar la oferta a públicos muy distintos, desde el aficionado hasta el cliente especializado.

Los promotores de esta nueva iniciativa sitúan dos objetivos en el centro del proyecto: mejorar la cualificación profesional y reforzar la difusión de la cultura del vino en Jerez y en el conjunto de Andalucía. La combinación de un instituto y un curso superior apunta a una estructura que busca unir enseñanza y divulgación, dos campos que en el sector suelen avanzar de la mano cuando se intenta ampliar la base profesional y acercar el producto al consumidor.

El hecho de que la presentación incluya la primera edición del Curso Superior de Sumiller Profesional indica que la propuesta arranca con una oferta formativa concreta desde su puesta de largo. En el ámbito del vino, este tipo de programas suele reunir conocimientos sobre viticultura, elaboración, análisis sensorial, servicio y maridaje, además de materias relacionadas con la comunicación del producto y la atención en

sala, aunque los responsables del proyecto no han detallado todavía públicamente el desarrollo del plan docente.

La elección de la Bodega San Ginés como sede de la presentación vincula el lanzamiento a uno de los espacios más reconocibles del ecosistema institucional del vino de Jerez. Ese marco da a la cita un valor simbólico, al unir la nueva propuesta formativa con un lugar asociado a las denominaciones de origen que han dado proyección a la zona dentro y fuera de España.

Con esta presentación, Albariza en las Venas llevará por primera vez al espacio público un proyecto que, según trasladan sus impulsores, quiere abrir una vía de formación especializada y de difusión cultural en torno al vino andaluz. La cita en Jerez servirá para mostrar el arranque de ambas iniciativas en una ciudad donde el vino mantiene un peso directo en la economía local, en la hostelería y en la identidad de su entorno.