vinetur

La Escuela de Sumillería de La Rioja gradúa a su primera promoción

La segunda edición arranca con 16 alumnos en un programa presencial ligado al sector

martes 29 de septiembre de 2026



La Escuela de Sumillería de La Rioja celebró este lunes, 28 de septiembre, en el Centro de la Cultura del Rioja de Logroño, la graduación de la primera promoción de su Máster en Sumillería y el inicio de la segunda edición, que arranca con 16 alumnos. La jornada

reunió a estudiantes, familiares, profesionales del sector e instituciones en un acto organizado por la Asociación Cultural Sumilleres de La Rioja.

La escuela, que desarrolla su actividad en SAVIA, comenzó por la mañana el curso 2026-2027 con la incorporación del nuevo grupo. Por la tarde, el Ágora del Centro de la Cultura del Rioja acogió la ceremonia de clausura de la primera promoción, formada por 14 alumnos. El proyecto cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Logroño, el Gobierno de La Rioja y el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, además de bodegas y empresas colaboradoras.

En el acto participaron el viceconsejero de Educación, Universidades y Formación Profesional del Gobierno de La Rioja, Miguel Ángel Fernández Torroba; 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. Los tres intervinieron también en la entrega de diplomas junto al equipo de la escuela.

La primera edición del máster comenzó en septiembre de 2025. Durante doce meses, el alumnado ha seguido un programa presencial que ha combinado clases, catas, talleres, encuentros con profesionales, visitas técnicas y viajes formativos por Rioja, Jerez, Galicia, Ribera del Duero, Douro, Oporto y Burdeos. A ese recorrido se han sumado prácticas profesionales o proyectos finales, dentro de un plan que la escuela plantea como una formación ligada a la realidad del sector.

La organización cifra en más de 50 los profesores y profesionales en activo que han pasado por esta primera edición. Entre las materias impartidas figuran viticultura, enología, sumillería, gastronomía, análisis sensorial, servicio de sala, hospitalidad, comunicación, marketing, enoturismo, coctelería y otras bebidas. La escuela añade que, a lo largo del curso, los alumnos han catado más de 700 vinos, bebidas y productos.

Uno de los momentos centrales de la ceremonia fue la intervención de Ángel Pérez Aguilar, de La Vieja Bodega. La escuela señaló que este establecimiento ha acompañado el proyecto desde su inicio y que este curso ha concedido una beca a uno de los alumnos que se incorpora a la segunda promoción. Pérez Aguilar defendió, en palabras trasladadas por la organización, la necesidad de cumplir compromisos, apoyar

la formación y reforzar la colaboración entre profesionales de la hostelería.

La jornada incluyó también un reconocimiento a Manuel Ruiz Hernández, que recibió la distinción “Los Imprescindibles de Rioja”. No pudo asistir al acto, pero la escuela quiso rendir homenaje a su trayectoria vinculada a la viticultura y la enología riojanas. Ruiz Hernández se incorporó en 1960 a la Estación de Viticultura y Enología de Haro y desarrolló allí más de cuatro décadas de trabajo en investigación, divulgación y formación.

Con el arranque de la segunda edición, la escuela incorpora a 16 nuevos alumnos con procedencias y perfiles distintos. Entre ellos hay estudiantes llegados de Filipinas y Brasil, además de alumnos de Sevilla, Madrid, el País Vasco, La Rioja y otros lugares. La organización explica que el grupo combina jóvenes que inician su recorrido con profesionales que ya trabajan en hostelería, vino u otros ámbitos y buscan ampliar conocimientos o sumar nuevas herramientas a su carrera.

El formato del máster se mantiene sin cambios. Las clases seguirán siendo presenciales y se concentrarán principalmente los lunes en el Centro de la Cultura del Rioja. La escuela prevé repetir una estructura similar a la del primer curso, con más de 50 docentes, catas, visitas técnicas y viajes académicos por regiones vitivinícolas de España, Portugal y Francia.

Desde la Asociación Cultural Sumilleres de La Rioja sostienen que la formación de sumilleres tiene efectos que van más allá del alumno, porque repercute en la hostelería, la gastronomía, el comercio, el enoturismo y la imagen de Rioja. Su planteamiento es que un profesional mejor preparado puede mejorar el servicio, recomendar con más criterio y transmitir mejor el trabajo que hay detrás de cada botella.

Las inscripciones para incorporarse a esta segunda promoción seguirán abiertas hasta finales de octubre, según informa la escuela. El curso mantiene su sede en el Centro de la Cultura del Rioja, que vuelve a funcionar como espacio de formación y encuentro para alumnos, docentes e instituciones vinculadas al vino.