vinetur

La Cámara de Alicante abre la vigésima edición de su curso profesional de sumiller

La formación ofrece 360 horas con 600 referencias tras preparar a más de 300 especialistas

lunes 5 de octubre de 2026



La Cámara de Comercio de Alicante presentó este lunes, 5 de octubre, en Alicante Gastronómica la vigésima edición de su Curso Profesional de Sumiller, una formación que comenzará el próximo 18 de enero de 2027 y cuyo plazo de inscripción ya está

abierto. El programa se dirige a profesionales de la restauración, la hostelería, las vinotecas y las tiendas especializadas, y llega a su veinte aniversario después de haber preparado a más de 300 profesionales en dos décadas.

La presentación coincidió con la mesa redonda “De servir vino a prescribir territorio”, organizada para repasar la evolución de la sumillería en los últimos veinte años y su papel en la difusión del producto, el origen y la cultura del vino. En el encuentro, moderado por Belén Arias, participaron Carlos Castelló, del restaurante Nou Manolín; Juan Moll, de La Sort; Paco Cano, de El Xato, y Pepe Mendoza, de Casa Agrícola.

Durante la sesión, los cuatro profesionales compartieron experiencias sobre los cambios vividos por el oficio y sobre la ampliación de sus funciones dentro de la gastronomía. La conversación giró en torno a la formación, el conocimiento del producto y la relación entre el sumiller, el territorio y las personas que elaboran cada vino. En restauración y venta especializada, esta figura no solo se ocupa del servicio en sala, sino también de orientar al cliente y de trasladar información sobre procedencia, variedades, elaboraciones y maridajes.

La nueva edición del curso fue presentada por Eva Miñano, vicepresidenta segunda de la Cámara de Comercio de Alicante, y por Juan José Sellés, director de la Escuela de Catas de Alicante, entidad que colabora en el programa. Ambas instituciones explican que la formación mantiene un enfoque práctico y un profesorado vinculado al sector. El plan de estudios suma 360 horas lectivas e incluye alrededor de 600 referencias de vino, además de contenidos de viticultura, enología, servicio y otras bebidas.

Miñano señaló que la Cámara vuelve a poner en marcha una formación completa para preparar perfiles orientados a la hostelería y valoró el interés que ha despertado esta edición tanto entre profesionales como entre aficionados. A su juicio, el curso ofrece una visión amplia del sector y favorece la creación de relaciones duraderas entre los alumnos una vez termina la formación.

Sellés recordó que el programa ha cumplido veinte ediciones y que por él han pasado más de 300 personas. En su intervención, defendió que el curso aporta una base técnica para iniciar o reforzar una trayectoria en sumillería y, al mismo tiempo, permite entrar en contacto con profesionales con años de experiencia. Ese componente

relacional suele ser uno de los elementos más apreciados en este tipo de enseñanzas, donde el aprendizaje combina cata, conocimiento del viñedo, servicio y trato con proveedores y bodegas.

Carlos Castelló reclamó una mejora de la formación en España y consideró necesario compaginar mejor la parte teórica con la práctica. En su opinión, esa combinación resulta esencial para que los restaurantes puedan incorporar personal preparado para una función que sigue teniendo peso en sala. También remarcó que, veinte años después del inicio del curso, la Cámara de Alicante mantiene una apuesta por una profesión que, además de hablar de vino, está ligada al origen, la identidad y la cultura mediterránea.

El aniversario del curso llega en un momento en el que la figura del sumiller se ha extendido más allá del servicio clásico de vino en restaurante. En locales de cocina de autor, barras gastronómicas, tiendas especializadas y proyectos vinculados al vino, este perfil participa en la selección de referencias, el diseño de cartas y la comunicación con el cliente. Esa evolución ayuda a entender por qué la formación ha incorporado materias que van más allá de la cata y del protocolo de servicio.

La Cámara y la Escuela de Catas sitúan esa amplitud de contenidos entre las razones que explican la continuidad del programa. Las 360 horas previstas y el trabajo con unas 600 referencias buscan dar al alumnado contacto directo con estilos, zonas y elaboraciones distintas, un aspecto habitual en la enseñanza de sumillería cuando se pretende combinar base técnica y práctica de sala.

En la jornada también intervino el presidente de la Cámara de Comercio de Alicante, Carlos Baño, que puso el foco en el esfuerzo como uno de los valores que deben transmitirse en la formación de nuevos profesionales, con independencia del sector en el que trabajen. La nueva promoción arrancará el próximo 18 de enero de 2027, con la inscripción ya abierta para quienes quieran incorporarse a la oferta formativa de la institución alicantina.