

Cámara
Navarra



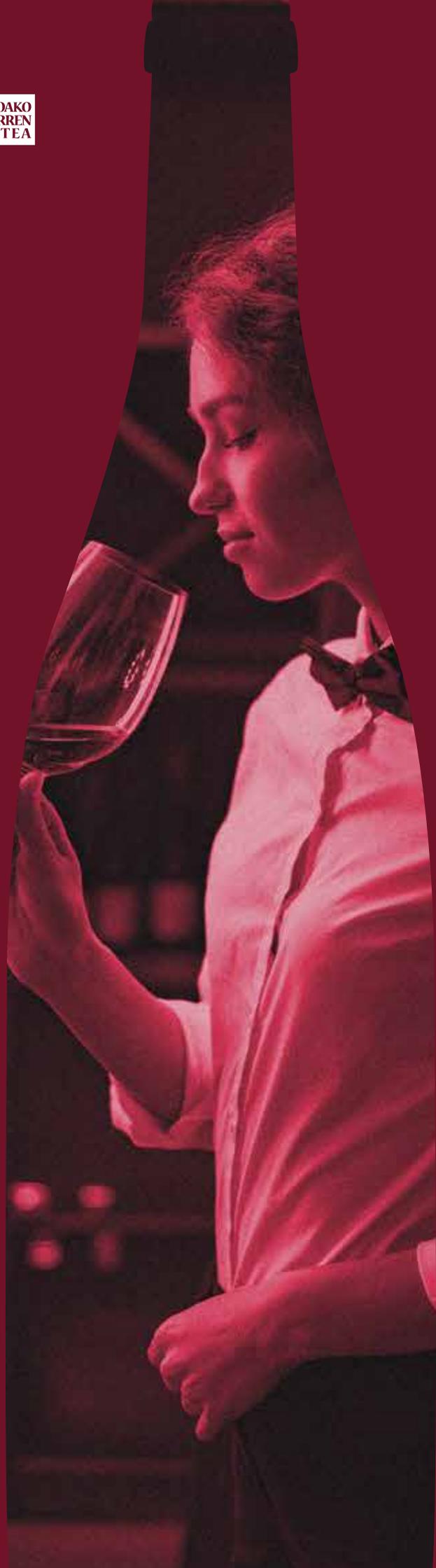
PROGRAMA SUPERIOR EN
**SUMILLERÍA Y
ENOTURISMO**

II EDICIÓN

colaboran:



VILA VINITECA
DES DEL 1932



La actividad del sector vitivinícola y de la hostelería están íntimamente unidos y en ambos se detecta la necesidad de contar con profesionales con conocimientos profundos del mundo del vino, que además sean capaces de comunicar el alma de los proyectos vitivinícolas y ofrecer una experiencia completa y valiosa.

Este programa formativo pretende impulsar, desde una perspectiva transversal e innovadora, una cantera de profesionales de alto nivel con una actitud proactiva, que contribuya a mejorar la sostenibilidad a largo plazo en ambos sectores.

Para ello, contaremos con profesionales expertos y referentes de primer nivel en nuestro país. Desde la excelencia nos traerán, además, su experiencia práctica ya que todos ellos son profesionales del sector, en activo.



¿Por qué realizar esta formación?

- Necesito profundizar en aspectos técnicos sobre el cultivo de la vid y la elaboración de vinos.
- Me interesa adquirir una mayor cultura vitivinícola ampliando mi conocimiento en zonas y tipos de vinos.
- Quiero entrenar mis aptitudes sensoriales para desarrollar catas profesionales.
- Estoy orientado/da hacia la excelencia y busco perfeccionar el servicio que ofrezco en torno al vino y la gastronomía.
- Estoy decidido/da a impulsar la oferta enoturística de mi bodega gestionando todos los procesos. Desde el diseño de la oferta, la gestión de la tienda, la comunicación digital y la implementación de la visita.
- Busco atraer nuevos públicos a mi negocio enogastronómico, contribuir a un desarrollo sostenible y diferenciarme a través de nuevos productos y experiencias.

Objetivos

Los principales objetivos de este programa son:

- **Cubrir la necesidad de profesionales altamente cualificados en el ámbito de la sumillería y el enoturismo en Navarra.**
- **Aumentar el valor añadido del sector hostelero y vitivinícola.**
- **Ofrecer una formación excelente, transversal e innovadora.**
- **Defender la gastronomía, la cultura del vino y el paisaje vitivinícola como ejes de futuro en la sociedad navarra.**
- **Cooperar en la cohesión, integración y sostenibilidad de ambos sectores.**
- **Aportar valor a lo largo de toda la cadena entre la viña y la copa.**



Programa

El programa superior de Sumillería y Enoturismo tiene una duración total de 250 horas. El programa está compuesto de dos itinerarios formativos diferentes que se pueden realizar de manera conjunta o por separado:

ITINERARIO SUMILLERÍA: 215 horas

ITINERARIO ENOTURISMO: 200 horas

MÓDULO 1: VITICULTURA

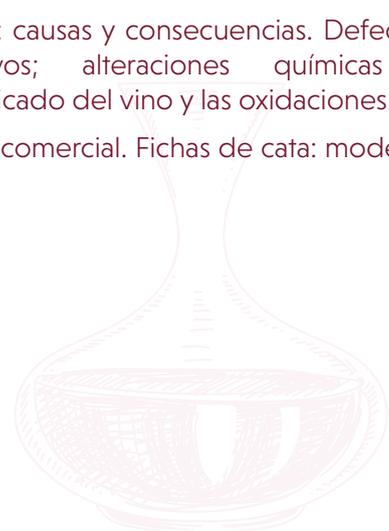
1. Historia de la viña y el vino. Orígenes, expansión y cultivo. La Filoxera.
2. Morfología de la planta. Ciclo biológico anual. Composición de la uva y maduración.
3. Portainjertos y variedades: características vitícolas y enológicas. Distribución varietal mundial, variedades tradicionales y variedades locales.
4. Factores climáticos. Macroclima, mesoclima y microclima. Los suelos vitícolas. El concepto de Terroir.
5. Técnicas culturales: sistemas de conducción y poda. Prácticas anuales del cultivo de la vid.
6. Viticultura Ecológica y Viticultura Biodinámica. Fundamentos básicos y aplicación práctica.

MÓDULO 2: ELABORACIÓN

1. Introducción a la Enología. Aspectos microbiológicos: las levaduras y la fermentación alcohólica. Las bacterias y la fermentación maloláctica.
2. La vinificación en blanco.
3. La vinificación en rosado.
4. La vinificación en tinto.
5. La crianza de los vinos. La madera. Cierres y evolución.
6. Los vinos espumosos.
7. Vinos dulces.
8. Nuevas tendencias en vinificación

MÓDULO 3: ANÁLISIS SENSORIAL

1. Introducción al análisis sensorial. La percepción sensorial. Condicionantes de la degustación. Mecanismos de la cata. Fase visual y vocabulario descriptivo. Factores que intervienen en la limpidez de los vinos. El color de los vinos y su evolución durante el tiempo.
2. El olfato. Los aromas del vino. Compuestos volátiles. Familias aromáticas y clasificación.
3. Fisiología del gusto. Componentes del vino: acidez, alcohol, azúcares y taninos. Los gustos dulces, la amargura, la acidez y la astringencia. Los equilibrios gustativos. Evolución de los sabores durante la cata. Armonía y equilibrio en los vinos.
4. Defectos del vino: causas y consecuencias. Defectos visuales y olfativos; alteraciones químicas y microbiológicas. El picado del vino y las oxidaciones.
5. Cata escrito, oral y comercial. Fichas de cata: modelos y confección.



MÓDULO 4: VINOS NACIONALES

1. Introducción a la Ley de Regulación del Vino. Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, vinos sin Indicación Geográfica.
2. Vinos atlánticos
3. Vinos de Castilla y León
4. Vinos mediterráneos: Cataluña, Valencia, Baleares y Murcia
5. Rioja y Aragón
6. D.O. Navarra
7. Madrid y Cebreros
8. Jerez
9. Otras regiones españolas
10. Vinos de Pago

Salida: Navarra

MÓDULO 5: VINOS INTERNACIONALES

1. Introducción a vinos del mundo. Introducción a Francia: Champagne, Burdeos y sudoeste, Bourgogne, Loire, Ródano, Alsacia, Jura y resto de Francia.
2. Alemania y Austria.
3. Italia: Norte, Centro y Sur.
4. Portugal y Grecia.
5. Oporto, Madeira y Tokaj.
6. Estados Unidos: California, Oregon, Washington y Estado de Nueva York. Canadá.
7. Chile, Argentina y Uruguay.
8. Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda

MÓDULO 6: INGLÉS PROFESIONAL



SUMILLERÍA

MÓDULO 7: OTROS SERVICIOS

1. Cervezas y otras bebidas fermentadas -sidras-.
2. Destilados y licores.
3. Coctelería.
4. Café.
5. Tés e infusiones.
6. Aceites.
7. Sake.
8. Otros productos.

MÓDULO 8: SERVICIO Y SALA

1. ¿Qué significa ser sumiller? Introducción al servicio y gestión de cava. Secuencia de servicio.
2. Servicio del vino. Utensilios y material básico (abridores, oxigenadores, copas, decantadores, Coravin). Servicio vino tinto, blanco, rosado, espumoso, vinos por copa.
3. Temperaturas de servicio. Decantar y oxigenar: origen y justificación. Procedimientos prácticos.
4. Maridaje introducción. Bases de la armonía de vinos y comidas: Maridajes regionales, tradicionales de afinidad y de contraste.
5. Maridaje clase práctica. Interacción de gustos básicos y distintos estilos de vinos.
6. El lenguaje del vino y la adaptación al consumidor.
7. Elaboración carta de vinos y otras bebidas.
8. Guarda y evolución. Compras y gestión de stock de vinos.

MÓDULO 9: LA SUMILLERÍA EN LA ERA DIGITAL

1. Nuevas orientaciones profesionales de la sumillería.
2. Cómo trabajar mi propia marca.
3. La comunicación digital y el *storytelling*.
4. Cómo diseñar y desarrollar ponencias.



ENOTURISMO

MÓDULO 10: EL PROYECTO ENOTURÍSTICO

1. Recursos enoturísticos
2. Propuestas innovadoras de enoturismo
3. Canales de venta para el enoturismo
4. El enoturismo y la marca territorial

MÓDULO 11: LAS COMPRAS Y LA GESTIÓN DE LA TIENDA DE VINOS

1. Compras y gestión de los stocks de vinos.
2. Visual Merchandising.
3. Técnicas de segmentación de mercados.
4. Estrategias de venta en tienda física y atención al cliente.
5. Gestión y estrategias de venta online.

MÓDULO 12: LA COMUNICACIÓN Y LA CULTURA DEL VINO

1. Historia y cultura del vino.
2. Inglés vitivinícola.
3. Comunicación digital: Principales estrategias y herramientas.
4. El storytelling en la visita enoturística.
5. Comunicación no verbal.
6. Eventos gastronómicos y ferias.

La evaluación será única para los 3 módulos y consistirá en el desarrollo de un plan estratégico enoturístico en colaboración con una bodega de Navarra.



Directora académica

Valeria Gamper

Ha alcanzado el sexto puesto en el concurso Mejor Sommelier del Mundo 2023, y el título Mejor Sommelier de las Américas 2022 por la Association de la Sommellerie Internationale. Reconocida también como "Mejor Sumiller 2022", Premios Talento Gastro Navarra y como "Sommelier of the Year 2022" por Women in Wine & Spirits Award. En 2019 ganó el concurso Mejor Sommelier de Argentina por la Asociación Argentina de Sommeliers, luego de haber quedado en dos oportunidades en segundo puesto.

Actualmente es estudiante del WSET Diploma. Es "Sommelier Profesional" egresada de CAVE (Centro Argentino de Vinos y Espirituosas. Buenos Aires, Argentina), "Certified Sommelier" por la Court of Master Sommeliers, y "Técnica Superior en Organización y Administración Hotelera", La Suisse. Buenos Aires, Argentina.

Tiene una larga experiencia en hotelería y gastronomía, entre ellos el Four Seasons Hotel Buenos Aires, Cabaña Las Lilas, Viña Cobos, y El Molino de Urdániz.

Es miembro de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Sommeliers, jurado en los Decanter World Wine Awards, escribe para el Newsletter de la Asociación Argentina de Sommeliers y el blog de Wines of Argentina y realiza asesorías y formaciones en cultura y servicio de vinos.

Formadores

Agustín Trapero

Agustín proviene de El Tiemblo, en el corazón de DOP Cebreros (Ávila), conocida por sus antiguas vides de Garnacha. Creció con el vino casero de su abuelo, pero no fue hasta que llegó al Reino Unido en 2001 y comenzó a trabajar en restaurantes cuando Agustín decidió emprender la sumillería. Se abrió camino en varios restaurantes y hoteles de Reino Unido.

En 2008 ganó el concurso sobre "Vinos de California" de The Academy Food & Wine en el Reino Unido, justo un año después repitió primer lugar en el concurso de "Viticultores de Nueva Zelanda" de The Academy Food & Wine en el Reino Unido.

Agustín también se ensució las manos en los viñedos y pasó tiempo con los enólogos de Borgoña (Domaine Mongeard-Mugneret) Ribera del Duero (Bodegas Laveguilla) y Chianti Classico (Fattoria Le Corti Principe Corsini). Después de completar una estancia en el Fat Duck de Heston Blumenthal y El Celler de Can Roca, ambos con tres estrellas Michelin, Agustín se unió a Launceston Place Restaurant en Londres como Head Sommelier.

En ese periodo, fue galardonado con prestigiosos premios por su carta de vinos; Tatler Best Wine List Award y el Award of Excellence de la revista Wine Spectator Magazine, premiaron así su trabajo.

En el 2012, obtuvo el Diploma WSET y el The Court of Master Sommelier Advance. Hoy en día se está preparando el Máster Sommelier, la más alta calificación posible en su profesión.

En el año 2023, fue galardonado como Mejor Sumiller del Año, por la revista Gourmets.

Agustín se ha embarcado en un nuevo proyecto con Four Seasons Madrid, para dirigir el departamento de Bebidas, mientras que sigue involucrado en diferentes proyectos como asesor y consultor para restaurantes, hoteles y clientes privados, así como ponente en congresos sobre el vino y jurado en concursos de catas tanto nacionales como internacionales.

Gonzaga Santesteban

Gonzaga Santesteban, doctorado en Ingeniería Agronómica, es Profesor Titular de Viticultura en la Escuela de Agronomía de la Universidad Pública de Navarra. Su actividad investigadora se desarrolla en el ámbito de las técnicas de cultivo de la vid y en la conservación y caracterización del material vegetal. Participa de manera activa en numerosos proyectos nacionales e internacionales de investigación y transferencia.

Pilar García-Granero

Pilar García Granero es Ingeniera Técnica Agrícola y Diplomada en Enología por la Universidad de Burdeos. Desarrolla su actividad como enóloga en numerosas bodegas y en 2007 fue elegida Presidenta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, cargo que desempeñó durante seis años antes de volver a su gran pasión, la docencia. Formadora en diversas universidades e instituciones es actualmente profesora en el Grado de Gastronomía y en numerosos Másteres impartidos en el Basque Culinary Center.

Yolanda Ortiz de Arri

Periodista y traductora especializada en vino. Colabora regularmente con Spanish Wine Lover, donde además de escribir artículos se encarga de la edición inglesa. Tiene los títulos WSET3 y CELTA (Certificate in Teaching English to Speakers of Other Languages) e imparte cursos de inglés especializado a profesionales del vino en la formación "Añada Conocimiento" organizada por la Ruta del Vino de Rioja Alavesa.

Julián Palacios

Viticultor e Ingeniero Agrónomo de formación, él se autodefine como 'Cuidador de Viñas'. Apasionado de pisar el viñedo, observarlo e intentar entenderlo, ahora lo cuenta y lo pone en práctica desde Viticultura Viva, su empresa de consultoría. Desde hace 5 años organiza en la D.O. Rioja las jornadas 'Cómo cuidar los viñedos para que vuelvan a vivir 100 años'.

Manu Jiménez

En 2009 comenzó a formarse en el Curso de Sumilleres de la asociación de Sumilleres de Aragón y tras varios años como maitre pasa tres años trabajando como sumiller en Noruega. En 2015 vuelve a España y comienza en el mundo de la distribución comercial. En el mismo año queda segundo en el Certamen de Mejor Sumiller de España y primero en 2017. Actualmente desarrolla funciones como Director Comercial en Bodegas Carlos Valero y Enbotella. Desde 2017, compagina sus funciones con la formación y colabora con diferentes cursos a nivel nacional.

Irene Guede Arboniés

Licenciada en Comunicación Audiovisual por la Universidad de Barcelona. Posee el Certificado de Aptitud Pedagógica por la misma universidad. Ha cursado el máster de Sumillería y Enomarketing del Basque Culinary Center, es certificada en el nivel 3 del WSET (Wine and Spirits Education Trust) y actualmente está estudiando el Diploma WSET. Es experta en comunicación y creación de contenidos para el sector vitivinícola. Actualmente, es responsable de comunicación y marketing de Bodegas Ochoa.



Cámara
Navarra



colaboran:



Ferran Centelles

Diploma WSET, formó parte del equipo de sumilleres del restaurante elBulli entre el 2000 y el 2011. Tras la transformación del restaurante en fundación, continuó como director de bebidas en elBullifoundation, en la que se lleva a cabo el ambicioso proyecto "Sapiens del Vino". Colabora con la web de Jancis Robinson como degustador especializado en España. Ha publicado diferentes obras como "¿Qué vino con este pato?", "Las 100,75 preguntas que siempre quiso hacer sobre el vino" y "La Botella 18".

Ferran es catador de los paneles de mayor prestigio internacional y copresidente del jurado de España en los Decanter World Wine Awards junto a Pedro Ballesteros, Master of Wine.

Reúne diferentes galardones y reconocimientos: Mejor sumiller de España 2006 (Ruinart), premio nacional de Gastronomía 2011, premio mejor profesional por la Academia Catalana de Gastronomía 2013 y Best Alumni de WSET 2019.

Paco del Castillo García

Master en Viticultura y Enología U.P. de Madrid. Experiencia de más de 30 años impartiendo docencia para Profesores de Hostelería, Comités de Cata de Denominaciones de Origen, Unión Española de Catadores y en otros ámbitos. Sobre todo en Cursos de Sumilleres, actualmente imparte clases en ocho de diversas zonas de España.

Juancho Asenjo

Divulgador del mundo del vino desde todos sus escenarios: docente, asesor, comerciante y escritor. Amante del vino y de su cultura, su pasión por el vino le lleva a recorrerse todo el mundo, formarse y convertirse en divulgador y formador de vinos italianos, franceses, sudafricanos o neozelandeses y analista del arte de la comercialización del vino. Asesora a varias bodegas españolas en temas de mercado y realiza frecuentes clases de formación tanto para los equipos técnicos de las bodegas como para sus equipos de ventas o sus clientes, así como para empresas e importación de vino extranjero en España (Italia, Francia y Nuevo Mundo). Director de cata de Grandes Pagos de España y realiza las actividades formativas. Director técnico de Vinoble en 2020-2022 y 2024. Profesor en diferentes cursos de sumilleres por toda España desde hace 35 años.

Formó parte de "El Mundovino" desde su fundación. Tiene reconocimientos internacionales como el premio el Giornalista del Roero, el de Grandi Cru Italia al mejor periodista extranjero y la condecoración como "Cavaliere dell'Ordine Della Stella Della Soliedarità Italiana" por parte del Presidente de la República, Giorgio Napolitano, por su labor como divulgador de la cultura italiana por todo el mundo. Miembro de la Academia Internacional del Vino desde 2017, también ha colaborado y colabora con diversos medios escritos nacionales e internacionales.

Joaquín Ilzarbe

Especialista en cafés de especialidad orgánicos con impacto social. Socio de AFORTUNATO CAFÉS, empresa especializada en catas y tueste de café.

CALENDARIO

2025

2026

Octubre

Noviembre

Diciembre

Enero

Febrero

Marzo

Abril

Mayo

Junio

TRONCAL	13 octubre 2025 a 29 junio 2026, lunes 9:30 a 14:30. Módulos 1 a 6											
ESPECIALIZACIÓN	Sumillería						21 enero a 17 junio, lunes 16:00 a 18:30. Módulos 7 a 9					
	Enoturismo						13 ene.- 17 feb. martes 9:30 a 14:30 Módulos 10 a 12					

FICHA TÉCNICA

Fechas y horarios

/ Formación común: 165 horas.

13 octubre 2025 a 29 junio 2026, lunes de 9.30 a 14.30

/ Sumillería: 50 horas.

21 enero a 17 junio 2026, lunes de 16.00 a 18.30

/ Enoturismo: 30 horas

13 enero a 17 febrero 2026, martes de 9.30 a 14.30

Lugar

Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Navarra
C/ General Chinchilla, 4 - Pamplona

Matrícula

Doble título Sumillería + Enoturismo: 3.800 euros

Título único Sumillería: 3.400 euros

Título único Enoturismo: 3.200 euros

Programa bonificable a través de la Fundación Estatal para el Empleo (FUNDAE). Facilidades de pago.

Descuento de 10% de matrícula para miembros de:



Información

Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Navarra

Alicia Ciriza

948 077 070 ext.1103

aciriza@camaranavarra.com

www.camaranavarra.com





PROGRAMA SUPERIOR EN
**SUMILLERÍA Y
ENOTURISMO**

Cámara
Navarra



colaboran:



Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Navarra

Alicia Ciriza

948 077 070 ext.1103

aciriza@camaranavarra.com

www.camaranavarra.com

