

EDICIÓN 2027 · MADRID

MÁSTER EN SUMILLERÍA Y GESTIÓN DE BODEGA

De la viña a la mesa



UNA VISIÓN 360º DEL VINO

Un máster propio para formarse como sumiller profesional con lo que hoy piden los mejores restaurantes y empresas del sector: conocimiento, criterio y gestión.

El Máster en Sumillería y Gestión de Bodega recorre el ciclo completo del vino, desde la viña hasta el servicio en mesa. Combina el rigor de la cata y la enología con el recorrido por las grandes regiones vinícolas de España y del mundo.

Las clases las imparten sumilleres, enólogos y comunicadores en activo, con masterclass semanales y más de 500 vinos catados a lo largo del curso.

La formación se completa con dos viajes a origen: el Marco de Jerez y Champagne.

Al terminar, el alumno sabrá

- Catar con método y describir un vino con criterio profesional.
- Servir el vino con la técnica y el protocolo de sala.
- Entender la viticultura y la enología que hay detrás de cada estilo.
- Moverse con soltura por las grandes regiones de España, Europa y el Nuevo Mundo.
- Diseñar maridajes y gestionar sus costes en una carta real.



PARA QUIEN QUIERE VIVIR DEL VINO

Sumilleres profesionales

Que buscan ampliar su conocimiento teórico y práctico.

Profesionales de la hostelería

Motivados por especializarse en sumillería.

Enólogos, productores y distribuidores

Que quieren una visión completa del sector, de la bodega a la mesa.

Aficionados al vino

Con ganas de formarse a fondo o de dar el salto al mercado profesional.



EL MÁSTER EN DATOS

EDICIÓN 2027

FECHAS

Del 11 de enero
al 21 de junio de 2027

DÍAS Y HORARIO

Lunes, de 10:00 a 14:00
y de 16:00 a 20:00

DURACIÓN

200 horas formativas

PLAZAS

25 alumnos

SEDE

Av. de la Guardia, 21
El Pardo · Madrid

MODALIDAD

Presencial

CATA

Más de 500 vinos
y masterclass semanales

VIAJES FORMATIVOS

Marco de Jerez (3 días)
y Champagne (1 día)



ENERO – JUNIO 2027

Enero 2027

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Febrero 2027

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

Marzo 2027

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Abril 2027

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Mayo 2027

L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Junio 2027

L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Día de clase · lunes de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 No lectivo (15 de febrero y Semana Santa)

Calendario elaborado según el calendario escolar de MOM Culinary Institute 2026/27. Las fechas de los viajes formativos se comunicarán durante el curso. Calendario sujeto a ajustes por causas organizativas.

CONTENIDOS DEL MÁSTER

Del viñedo a la carta de vinos, a través de las grandes regiones de España y del mundo.

O1 Fundamentos del oficio

Las bases técnicas sobre las que se construye un sumiller.

Proceso de cata

Servicio del vino

Viticultura y enología

O2 España

Un recorrido por la diversidad vinícola del país, de la costa atlántica al Mediterráneo.

Atlántico: País Vasco, Galicia, Canarias y Portugal

Madrid, Bierzo, Navarra y La Mancha

Ribera del Duero, Rioja, Rueda, Toro y Aragón

Mediterráneo

Marco de Jerez

Vinos naturales

O3 Grandes regiones del mundo

Las zonas que todo sumiller debe dominar.

Borgoña

Loira, Beaujolais, Jura, Saboya, Alsacia, Suroeste y Languedoc-Rosellón

Ródano y Burdeos

Alemania y Austria

Italia

Mediterráneo internacional

Nuevo Mundo: América y resto del mundo

O4 Estilos especiales

Vinos con elaboración y servicio propios.

Espumosos

Vinos dulces

O5 Gestión

La parte de negocio que convierte el conocimiento en una carta rentable.

Diseño de maridajes y armonías

Gestión de costes

APRENDER EN ORIGEN

El vino se entiende de verdad en la bodega y en la viña. Por eso el máster incluye dos viajes a dos de las regiones más singulares del mundo.



Marco de Jerez

3 DÍAS · 2 NOCHES

La cuna de los vinos de crianza biológica y oxidativa: finos, manzanillas, amontillados y olorosos, en sus bodegas y soleras.

Champagne

VIAJE DE UN DÍA

La región que definió el vino espumoso, sus casas, sus viñedos y el método tradicional.

Todo incluido

Los dos viajes están incluidos en el precio del máster.

PROFESORADO

Sumilleres, enólogos y comunicadores en activo, entre los nombres de referencia del vino en España.

Santi Rivas

Divulgador y crítico de vino (Colectivo Decantado). Escribe en Esquire y colabora con la Cadena SER, El País y Sobremesa. Premiado como Mejor Comunicador de Vino en los IWC Merchant Awards y autor de «Deja todo o deja el vino» y «Vinos gentrificados».

Rodrigo González

Se formó en el M.B de Martín Berasategui en Tenerife y formó parte del equipo de sumillería de Dani García en Marbella cuando logró la tercera estrella Michelin. Hoy es director de operaciones de Venture Collections (Char, Kensei y Troqué).

Eduardo Camiña

Formado en el Instituto Galego do Viño. Con 22 años fue jefe de bodega de Culler de Pau (dos estrellas Michelin) y después sumiller en Mugaritz. Hoy dirige Lagüiña Lieux-dit, en Meaño (Pontevedra).

Álvaro Ribalta

Uno de los siete españoles con el título de Master of Wine. Tras desarrollar su carrera en Reino Unido, fundó Massal Selection, importadora y distribuidora de vinos en España.

Bernat Voraviu

Formado en la Universitat Rovira i Virgili. Pasó por Monvínic y fue sumiller jefe de Alkimia (una estrella Michelin). Hoy es director de vinos de Ithaca Wines. Mejor Sumiller de Euskadi 2019.

Tomás Ucha

Wine Director de Berria, en Madrid. Segundo premio al Mejor Sumiller de España 2024 y Mejor Sumiller de Galicia 2024. Único gallego con el título Advanced de la Court of Master Sommeliers.

PROFESORADO

Tao Platón	Enólogo y director técnico de Península Vinicultores (Rioja Alavesa). Diploma WSET y candidato a Master of Wine. Ha trabajado en Borgoña, Burdeos y Nueva Zelanda, y escribe en El País Gastro.
Delia Baeza	Fundadora de La Fisna (2008), tienda, centro de catas, wine bar, importadora y distribuidora en Madrid. Tres veces segundo premio en la cata por parejas de Vila Viniteca.
David Villalón	Sumiller y cofundador de Angelita Madrid, uno de los templos del vino de la capital. Con Delia Baeza, tres veces segundo premio en la cata por parejas de Vila Viniteca.
Luis Baselga	Sommelier Award 2026 de la Guía Michelin. Sumiller y maître de Smoked Room (Grupo Dani García). Formado en Basque Culinary Center, ha trabajado en Efímero y TriCiclo.
Fermín Román	Sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid desde 2003 y formador homologado por el Consejo Regulador de la D.O. Jerez-Xérès-Sherry. Ha sido sumiller del Relais & Châteaux Hotel Orfila, del restaurante Belvedere y del Hotel Ópera, responsable de catas en Abacus Nova y, entre 2009 y 2021, docente y director de Barmáster Reserve en la Cámara de Comercio de Madrid.
Joaquín Gálvez	Enólogo por la Escuela de la Vid de El Encín, con investigación en compuestos aromáticos en la Universidad de Burdeos. Elaboró el «Mejor tinto de España en el Reino Unido» (IWC 2004) y trabajó en Ridge Vineyards (California). Ha formado a más de 13.000 alumnos en centros como Basque Culinary Center, el Institute of Masters of Wine o el International Wine Center de Nueva York. Director y presentador del programa «Wineman» y Premio Enosofía 2026.

PRECIO Y MATRÍCULA

5.200 € + IVA

Incluye

- 200 horas de formación
- Masterclass semanales con profesionales en activo
- Más de 500 vinos de cata
- Viajes formativos al Marco de Jerez y a Champagne, con todo incluido
- Certificado del máster avalado por MOM Culinary Institute

Formas de pago

- Pronto pago: pago único
- Pago fraccionado en 6 mensualidades de 866,67 € + IVA

Becas

¿Quieres optar a una beca? Escríbenos a mastersumilleria@momculinary.com y te informaremos de las ayudas que puedan estar disponibles para esta edición.

TITULACIÓN

CERTIFICADO DEL MÁSTER

Al finalizar, los alumnos reciben el certificado del Máster en Sumillería y Gestión de Bodega, avalado por MOM Culinary Institute.



INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

mastersumilleria@momculinary.com

www.momculinary.com

Plazas limitadas

25 plazas por edición.