



Máster en **Sumillería y Gestión de Bodega**



Presencial – Madrid



12 de enero – 8 de junio 2026



Ideario

El Máster en Sumillería y Gestión de Bodega es un programa formativo dinámico con el que se consigue que, una vez realizado, el sumiller comprenda con una visión 360° el ciclo del vino, desde la viña hasta el servicio en mesa al cliente.

Un Máster propio, adaptado a las necesidades actuales del sector, para formarse como sumiller profesional con las características que demandan las mejores empresas y restaurantes con visión de presente y futuro.



Dirigido a

- Sumilleres profesionales que buscan ampliar su conocimiento tanto teórico como práctico.
- Profesionales de la hostelería motivados por especializarse en sumillería.
- Enólogos, productores o distribuidores que buscan tener una visión 360° del sector.
- Aficionados al vino con ganas de formarse o entrar en el mercado profesional.

- Masterclass semanales
- 200 horas formativas
- Viajes formativos
- Más de 500 vinos a catar



PONENTES



Santi Rivas

O colectivo Decantado, es divulgador y crítico experto en vinos y desde 2021 escribe en la sección de Gastronomía de Esquire. Ha ganado el premio al Mejor Comunicador de Vino de los IWC Merchant Awards en 2018 y en 2023, es campeón de España a Ciegas por Equipos en 2018, colabora también con la Cadena SER, así como con el diario El País y las revistas Sobremesa, Beber Magazine y Hello!. Es autor de los ensayos de divulgación sobre la cultura vinícola 'DEJA TODO O DEJA EL VINO' y 'VINOS GENTRIFICADOS'.



**Rodrigo
González**

Comenzó su trayectoria profesional en Tenerife, en el M.B de Martín Berasategui, en las Islas Canarias, ubicado en The Ritz-Carlton Tenerife, Abama. Desde el año 2017 se incorpora al proyecto de Dani García en Marbella, aún con dos estrellas Michelin, para reforzar el equipo de sumillería, pudiendo ser participe del hito de conseguir la tercera estrella. En la actualidad, es director de operaciones de Venture Collections by Venture Group Tenerife, que agrupa los restaurantes Char, Kensei y Troqué.



**Eduardo
Camiña**

Estudió restauración y se especializó en el Instituto Galego do Viño. Con solo 22 años, fue responsable de bodega del restaurante Culler de Pau (reconocido con dos Estrella Michelin y tres soles de Guía Repsol). Posteriormente, trabajó como sumiller en Mugaritz, en Rentería. Tras la pandemia, decidió tomar las riendas del negocio familiar, Lagüña Lieux-dit, en Meaño (Pontevedra), “que ha convertido en un punto de encuentro para los amantes del vino, pero, sobre todo, en un lugar al que ir a disfrutar”.

PONENTES



**Álvaro
Ribalta**

Es uno de los siete españoles que ostentan el título de Máster of Wine, el mayor reconocimiento en el sector del vino. Tras media vida desarrollando su carrera en Reino Unido, lanza en España Massal Selection, su propia importadora, distribuidora y tienda online con la que pretende aportar su grano de arena para internacionalizar un poco más el sector. Y el único MW que se dedica a la distribución en España.



**Bernat
Voraviu**

Formado en la Universitat Rovira i Virgili, su trayectoria pasa por templos del vino como Monvínic, junto a Isabelle Brunet, ejerció como sumiller jefe del restaurante Alkimia (1 estrella Michelin, Barcelona), y actualmente es director de vinos en Ithaca Wines. Se inició en el mundo del vino en Anjou, Francia. Además. Ha sido reconocido como mejor sumiller de Euskadi en 2019.



Tomás Ucha

Actual Head Sommelier de Diverxo, ex Wine director de Berria Wine bar en Madrid. Un proyecto que nació hace tres años en pleno corazón de Madrid con la idea de desarrollar uno de los mejores bares de vinos de Europa. segundo premio mejor sumiller nacional 2024 reconocido como mejor sumiller de Galicia en 2024. Es el único gallego con el título Advanced en la Court of Master Sommeliers. Wset Sake level 3.

PONENTES



**Fernando
Moret**

Director de sala y sumillería en restaurante Ambivium, premio July Soler al Talento y Futuro del Vino 2025, se especializó en el máster de Enomarketing del Basque Culinary Center, en 2022 se alzó como Mejor Sumiller de Alicante y en 2023 fue reconocido por Las Provincias como Mejor Sumiller de Valencia, Certified de Court Master Sommelier y ha sido galardonado con el Premio de Sala otorgado por la Federación de Hostelería de Valencia. Puesto 39 en el Top 100 Sommerliers España y 5 Top Young Sommeliers 2024.



Tao Platón

Enólogo y director técnico de Península Vinicultores (Rioja Alavesa). Químico de formación (Licenciado en Enología por la Universidad de Valladolid). Escritor sobre vino, libros y otros temas en su newsletter y en EL PAÍS Gastro. Posee el Diploma WSET (Nivel 4) y es candidato al título de Master of Wine. Ha trabajado en bodegas de diferentes zonas del mundo, incluyendo Borgoña, Burdeos y Nueva Zelanda. Es conocido por su enfoque en la sostenibilidad y la autenticidad en el mundo del vino.



**Armando
Guerra**

Nacido en 1975 en Sanlúcar de Barrameda, una de las tres principales localidades del Marco de Jerez y la única donde se puede producir manzanilla, Armando Guerra ha sido responsable de varios proyectos innovadores en las históricas Bodegas Barbadillo desde 2015. Su pasión por el jerez es legendaria y le lleva a gestionar también otros proyectos, como la Taberna Der Guerrita, el restaurante de su familia en Sanlúcar; el Club Contubernio, un club de vinos especializado en jerez; e iNNoble, un festival anual de vino.

PONENTES



Delia Baeza

En mayo de 2008, Delia Baeza abre La Fisna, inicialmente situada en la calle Doctor Fourquet de Madrid y destinada a ser tienda y centro de catas. En febrero de 2016, La Fisna se traslada a la calle Amparo 91, actual ubicación, incorporando la función de Wine Bar que se une a la de tienda, centro de catas, importadora y distribuidora. 3 veces segundo premio de cata por parejas de Vila Viniteca.



David Villalón

Es el sumiller y cofundador del bar-restaurant de vinos Angelita Madrid, un proyecto que gestiona junto a su hermano Mario. Angelita es considerado uno de los templos del vino en la capital española. Su formación y cultura enológica tienen una notable influencia francesa. Junto a Delia Baeza, ha formado una de las parejas más exitosas del prestigioso Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas Obteniendo el segundo puesto en tres ediciones.



Luis Baselga

Sommelier Award 2026 de la Guía Michelin, sumiller y maître de Smoked Room, del grupo Dani García. Estudió el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias de Basque Culinary Center. La sumillería —junto con el servicio de sala— es la rama de la gastronomía en la que se ha ido especializando en los últimos años, en los que ha trabajado en espacios como Efímero, TriCiclo y, desde la primavera de 2021, en Grupo Dani García.



Inicia: 12 de enero 2026

Finaliza: 8 de junio 2026



Ubicación:

Av de la Guardia 21, El Pardo (Madrid)



Horario:

Lunes de 10:00 – 14:00 y de 16:00 – 20:00.



Modalidad:

Presencial



Plazas:

25



Matrícula

El coste total del Máster son 5.200€ + IVA que podrán ser abonados de pago único o fraccionado.

Existe la posibilidad de optar a becas, que se confirmarán durante los meses previos al inicio del Máster.

Formación bonificada

La formación es bonificable a través de la FUNDAE.

Posibilidad de financiación mediante CaixaBank.



fundae.es

MOM Culinary
Institute

