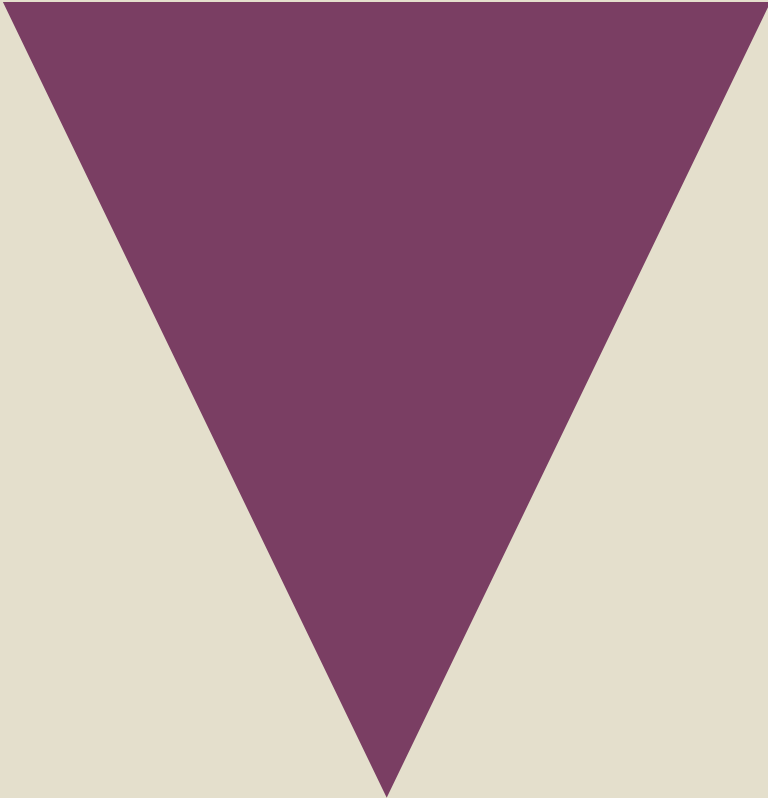


# CURSOS VERANO UEMC 2026



**15-16 JULIO**  
**NUEVOS JÓVENES.**  
**NUEVOS CÓDIGOS.**  
**¿NUEVO VINO?**

Aprende cómo conectar el vino con las nuevas generaciones en una sociedad que cambia a gran velocidad

# CURSOS VERANO UEMC 2026

## NUEVOS JÓVENES. NUEVOS CÓDIGOS. ¿NUEVO VINO?

El vino se enfrenta a la mayor crisis de conexión generacional de su historia. ¿Está a tiempo de conectar con los jóvenes? El vino sigue teniendo prestigio, historia y reconocimiento nacional e internacional, pero es innegable que cada vez pierde más presencia en determinados momentos de consumo entre las nuevas generaciones. Este curso nace con el objetivo de abrir una conversación real y sin prejuicios sobre el futuro del vino y su capacidad para volver a ser relevante entre las nuevas generaciones.

# 15 JULIO

## Programa

10:45 h - 11:00 h

### Inauguración

**David García López.** Rector de la Universidad Europea Miguel de Cervantes.

11:00 h - 11:45 h

### Del tardeo al *sober curious*: cómo han cambiado los planes

Contextualizando el enorme cambio social y cultural que se ha producido en los hábitos de ocio, los viajes y el consumo de los más jóvenes.

**Santi Rivas.** Crítico, divulgador y una de las voces más influyentes de la actualidad del vino en España. Colaborador habitual en GastroSer, La Vanguardia y Esquire

**Flor Bonet.** Gerente del Palacio de Canedo de Prada a Tope.

**Vicente Ortega.** Creador del encuentro de vino 'Catarsis', celebrado en Valladolid y dirigido al público más joven.

**Pablo Parrilla.** Vicepresidente económico de Confederación Española de Agencias de Viajes y Director de Expansión de Pangea.

11:45 h - 12:30 h

### La importancia del lenguaje: ¿Las redes sociales beben vino?

¿Se encuentra el vino presente en las conversaciones digitales más utilizadas por los jóvenes?

**Mónica Rosón @lacataora.** Sumiller y comunicadora de vino.

**Sofía Atienza @lacrimaterrae.** Creadora de contenido vinculada al vino en redes sociales.

**Ana Portela.** Directora de comunicación Bodegas José Pariente.

**María Luisa Sánchez.** Directora de Vinoinfluencers World Awards

12:30 h - 13:15 h

### La cata: una nueva forma de entender el vino

La cata de vino ha de adaptarse a los nuevos códigos, rompiendo los esquemas establecidos para llegar al público más joven.

**Juanma Terceño.** Brand Manager Grupo Arzuaga y Pazo de Rubianes

**Lucía San José.** Bodeguera Divina Proporción.

**Javier Pérez Andrés.** Periodista especializado en el sector del vino.

13:15 h - 14:00 h

### Experiencia de cata y aperitivo

# 16 JULIO

# Programa

10:45 h - 11:00 h

## Presentación de la segunda jornada

11:00 h - 11:45 h

## La percepción de los jóvenes y nuevos conceptos de bodegas y botellas: ¿Tiene el vino un problema de *vibe*?

Muchos jóvenes perciben el vino como un producto excesivamente técnico, serio, complejo o alejado de sus códigos culturales actuales.

**Ana Carazo.** Bodeguera La Loba.

**Carlos González.** Director de la Guía Peñín.

**José Antonio Santiso.** Bodeguero Bodegas Santiso González

11:45 h - 12:30 h

## Empezar a crear comunidad: las bodegas que sí están conectando

Bodegas que han sabido conectar con públicos más jóvenes a través del diseño, el enoturismo, la música, la gastronomía, las redes sociales o nuevas estrategias de marca.

**Juan Príncipe.** Bodeguero Bodega César Príncipe.

**Teresa Sanz.** Bodeguera Bodega Severino Sanz.

**Francisco Barona.** Bodeguero Francisco Barona.

12:30 h - 13:15 h

## El futuro del vino: tradición, IA y nuevos códigos

Inteligencia artificial, nuevas formas de contar historias, experiencias inmersivas, sostenibilidad, formatos digitales y nuevos modelos de consumo.

**Javier Bermejo @descorchandoenbodegas.** Creador de contenido.

**Juan Beda.** Creador de la agenda cultural Eventival.

**Beatriz Moro.** Presidenta de Win Bodega de Vinos sin Alcohol.

13:15 h - 13:45 h

## Entrega del Premio

### 'Toda una vida dedicada al mundo del vino'

13:45 h - 14:30 h

## Brindis en honor al premiado y cata de clausura

Presentación y degustación de Zarvi rosado, de Bodegas Vizar.