



DOSSIER

PRÓLOGO

por **Cilene Saorin**

Desde remotos tiempos, siempre hubo la idea de una persona encargada de cuidar de la calidad de alimentos y bebidas, comprobar previamente sus atributos y, finalmente, servirles a dioses y reyes. En realidad, como eran frecuentes los episodios de intoxicación y envenenamiento, este oficio nace para protegerles de los ataques nefastos de sus enemigos – ya fueran reales o míticos. En esencia, una intrépida aventura cotidiana.

Las palabras *somere* (del latín, absorber líquidos) y *somme* (del francés, carga) marcan las raíces etimológicas. En el período medieval, la palabra derivada *sommerier* se aplica a la persona responsable de gestionar la carga de bebidas selectas durante largos viajes. En Francia del siglo XVIII, la revolución gastronómica da prominencia al oficio *sommelier* (aparentemente una benéfica alteración fonética). En 1793, el oficio aparece documentado por primera vez. A lo largo de los siglos XIX y XX, la identificación del papel del *sommelier* se pone intrínseco al vino. Solamente en el siglo XXI, por fin, esta identificación pasa a abarcar también la cerveza. En 2004, en una iniciativa pionera, la centenaria y prestigiosa institución educacional *Doemens Akademie**1 presenta el primer curso de formación profesional de *sommelier* de cervezas del mundo.

Evidentemente que esta identificación a la cerveza es algo aún en franca construcción, dada la enorme brecha histórica del oficio. Mientras que la historia de *sommeliers* de vinos transcurre por más de dos siglos, la de *sommeliers* de cervezas comprende apenas dos décadas. Este abismo temporal se traduce inevitablemente en el precioso tiempo de construcción de conocimientos acerca de la cultura y también explica claramente las inmensas diferencias en percepción de valor. Un trabajo intenso y transversal en desarrollo y valoración de la cultura de las cervezas – desde la creación y la producción hasta la comunicación, la comercialización y el servicio en mesa – al que puede verse enormemente impulsado por *sommeliers* de cervezas.

Este oficio tal vez sea una de las pocas labores modernas que mantiene un cierto romanticismo. Sencillamente porque transmite profunda emoción, además de razón. Ser *sommelier* es sobre servir. Ser *sommelier* es, ante todo, ser humano. Sin deslumbramientos. Los fundamentos éticos, técnicos y pedagógicos requieren prácticas continuas. Sin base ética, nada tiene sentido. Deben ser gente a servir gente, aprendiendo a «leer» a las personas mediante observación y escucha activas, inspirándolas y encantándolas con la vasta cultura de las cervezas, transformando y ampliando el imaginario de esta bebida milenaria.

“La cocina convierte la naturaleza en cultura”, afirmó el memorable antropólogo Claude Lévi-Strauss*2. La gastronomía es una expresión del arte humano. Y la cerveza forma parte de este arte – cerveza es gastronomía. Una bebida civilizatoria de suma importancia histórica, filosófica y cultural, entrelazando tradición e innovación, y ofreciendo diversidad de estilos y versatilidad gastronómica incomparables.

Un encuentro como el I Campeonato Nacional de Sumillería de Cerveza, que se celebrará en la ciudad de A Coruña, nos brinda una oportunidad singular de crear una atmosfera vibrante en la que se da a conocer esta cultura y esta especial labor al público de España y del mundo. Una vitrina para profesionales altamente competentes dispuestos a compartir conocimientos y sensibilidades gastronómicas con actitud, estilo y lenguaje propios. Una invitación a la apreciación inteligente, amable, elegante y divertida.

A todas y todos *sommeliers* de cervezas de España: mis palabras como una cordial invitación a formar parte de este grandioso encuentro. ¡Muchas gracias por la atención!



*1 *Doemens Akademie*: Fundada en 1895 en Alemania, una institución dedicada a la educación y consultoría dirigidas fuertemente al negocio de las cervezas, operando con reconocimiento y reputación internacionales en todo el mundo.

*2 Claude Lévi-Strauss: 1908 Bélgica – 2009 Francia.

ORGANIZADORES & COLABORADORES

Organizan Hijos de Rivera y MEGA.



Colaboran Doemens Academy y Asociación de Sumillería y Cultura Cervecera de España



FECHAS & UBICACIÓN

El certamen se desarrollará de forma presencial, en la ciudad de A Coruña, los días **13 y 14 de noviembre de 2026**. Se facilitará un planning y horario del evento a todos aquellos participantes inscritos una vez realizada y verificada su inscripción.

Las pruebas tendrán lugar tanto en la sede de Hijos de Rivera como en MEGA, donde se llevará a cabo la final.

Inscríbete del formulario que encontrarás en el siguiente enlace:

<https://mundoestrellagalicia.es/campeonato-nacional-sumilleria-cerveza>, cumplimentando todos los datos solicitados.

La convocatoria **permanecerá abierta desde el 15 de septiembre de 2026 hasta el 1 de noviembre de 2026**, o hasta completar el cupo máximo de participantes.

JURADO



RODRIGO SAWAMURA

Ingeniero de Alimentos, con posgrado en Ciencias Sensoriales. Sommelier de Cerveza y Juez Internacional, fue profesor del curso de formación de Sommeliers de Cerveza de Doemens en Brasil entre 2016 y 2019. Participó en tres ediciones del Campeonato Mundial de Sommeliers de Cerveza, obteniendo el 4.º puesto en 2015, el 3.º puesto en 2017 y el 4.º puesto en 2025. Actualmente se desempeña como consultor sensorial y profesor en instituciones de enseñanza cervecera en Brasil.



MIKEL RIUS

Mikel Rius es creador de los principales eventos cerveceros del país: Barcelona Beer Festival, Barcelona Beer Challenge e InnBrew: The Brewers Convention, teniendo una visión global del sector. Socio de La Pirata Brewing, recientemente ha sido nombrado presidente del GECAN, la asociación de cerveceras artesanas de Catalunya. Ha participado como juez en los principales concursos cerveceros internacionales de todo el mundo. Ha sido formador activo de beer sommeliers y un gran defensor y divulgador de esta figura clave en el sector.



CILENE SAORIN (PRESIDENTA DEL JURADO)

Ingeniera de Alimentos (MAUÁ, Brasil), Maestra Cervecera (ESCYM, España) y Sommelier de Cervezas (DOEMENS, Alemania), con posgrados en Marketing (ESPM, Brasil) y ESG (PUC, Brasil). Con más de 34 años de experiencia profesional en los negocios de la cerveza en las áreas de EDUCACIÓN y CONSULTORÍA en Gestión Sensorial, Cultura, Sommelieria, Sostenibilidad, Comunicación, Plan Estratégico, Entretenimiento y Eventos en América Latina y Europa. Actuante como Docente (ESCYM, España, 2002-2025), directora de Educación (DOEMENS Sommelier de Cervezas, Alemania, desde 2008), Escritora, Jueza Degustadora Profesional de Cerveza y Curadora de eventos cerveceros profesionales e idílicos. Recientemente ha lanzado "¡LA CERVEZA EXPLICA! Una Terapia de Bar" – una galardonada webserie en colaboración con Bruta Flor Filmes (Brasil, 2025).



XABIER CUBILLO

Xabier Cubillo es licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Beer Sommelier por la Doemens Academy y Certified Cicerone. Inició su trayectoria en el sector cervecero en el año 2000, trabajando en una fábrica de Real Ale en Inglaterra. Desde 2014 forma parte de Hijos de Rivera, donde actualmente desempeña el cargo de responsable de Cultura de Cerveza.

PRUEBAS

El campeonato constará de **cinco pruebas**, tres clasificatorias, una semifinal y la prueba final.

PRUEBA CLASIFICATORIAS

PRUEBA 1 | Prueba teórica sobre conocimiento general de cerveza

PRUEBA 2 | Cata de estilos

PRUEBA 3 | Cata de defectos y/u off-flavors

PRUEBA SEMIFINAL

Reconocimiento de estilo, descripción y armonización gastronómica

PRUEBA FINAL

Presentación de una cerveza y puesta en escena

PREMIOS

PUESTO	PUNTUACIÓN	PREMIO
1º	Participante que consiga en la prueba final la puntuación más alta	1000€ Trofeo acreditativo y acceso directo a la participación, representando a España, en la Copa del mundo de sumillería 2027 (Austria) organizada por la Doemens Akademie, más bolsa de 500€ para gastos de viaje a dicho evento.
2º	Participante que consiga en la prueba final la segunda puntuación más alta	500€ Trofeo acreditativo y acceso directo a la participación, representando a España, en la Copa del mundo de sumillería 2027 (Austria) organizada por la Doemens Akademie, más bolsa de 500€ para gastos de viaje a dicho evento.
3º	Participante que consiga en la prueba final la tercera puntuación más alta	250€ Trofeo acreditativo.

COMUNICACIÓN

El I Campeonato Nacional de Sumillería de Cerveza tendrá un impacto mediático y comunicativo de gran relevancia.

MEDIOS ONLINE

RRSS de la compañía (HdR, MEGA,...)
Webs corporativas

MEDIOS ESPECIALIZADOS

A través de NdP que se compartirán periódicamente con medios del sector especializados en el ámbito de la cerveza.

MEDIOS GENERALISTAS

Tanto regionales como nacionales, quienes informarán a través de NdP oficiales de todo lo relacionado con el campeonato, antes, durante y tras la finalización del mismo.

