**De la bodega a la copa: la alianza entre enología y sumillería se confirma como clave para seducir al consumidor**

**Las hermanas Ana Pecero, enóloga, y Teresa Pecero, sumiller, han ofrecido una enriquecedora reflexión sobre la importancia de trabajar de forma conjunta**

**Ciudad Real, 6-5-2025.-** La Feria Nacional del Vino, FENAVIN 2025, que se celebra en Ciudad Real del 6 al 8 de mayo, ha sido hoy escenario de la charla *La sinergia entre enología y sumillería: el tándem perfecto para conquistar al consumidor,* un encuentro que han protagonizado Ana Pecero, enóloga, ambientóloga y docente, y Teresa Pecero, sumiller del restaurante El Coto de Quevedo.

Ambas ponentes, hermanas y apasionadas del mundo del vino, han ofrecido una enriquecedora reflexión sobre la importancia de trabajar de forma conjunta desde la bodega hasta la copa. Sus vivencias personales y profesionales, que han compartido con los asistentes, ilustran cómo la combinación del conocimiento técnico del enólogo y la sensibilidad del sumiller se traduce en una experiencia más completa y satisfactoria para el consumidor.

Durante la charla, han analizado las funciones específicas de cada perfil profesional y cómo su colaboración permite no solo mejorar la calidad del producto final, sino también conectar emocionalmente con el cliente. La clave, han explicado, está en unir ciencia y emoción, conocimiento y sensibilidad: dos caras de una misma pasión que se complementan para que el vino trascienda y conquiste ya que la excelencia solo se alcanza cuando enología y sumillería trabajan como un verdadero equipo.

Finalmente, otro de las cuestiones que han tratado ha sido el papel creciente del *storytelling* en la comercialización del vino, una herramienta que permite construir relatos auténticos que conectan con lo que el consumidor actual realmente busca: experiencias, historias y valores detrás de cada botella.