

# Profesionales del vino y la viña



Las técnicas de producción y control del viñedo son algunos de los conocimientos que adquirirá el egresado.

**España es el «primer viñedo» del mundo. El consumo mundial del vino crece y se prevé que siga creciendo, así como las exportaciones a países no productores. En este contexto, el perfil del enólogo –profesional responsable del vino–, dentro y fuera de nuestras fronteras, se configura no sólo como necesario, sino como una atractiva elección para aquellos estudiantes cuyos intereses se enfocan hacia el mundo de la viticultura.**

Laura Rojas

**E**SPAÑA es el tercer productor mundial de vino y la primera superficie vitícola mundial —con 1.037.356 ha, según la encuesta de superficies y rendimientos (ESYRCE) 2010—, lo que convierte a la industria enológica en un sector de gran importancia en nuestro país, tanto en volumen de negocio, como en personas empleadas.

En este favorable marco, son protagonistas las 69 Denominaciones de Origen con las que cuenta España y la arraigada tradición cultural asociada al vino que

hay en ella. Todo estudiante cuyo interés esté orientado hacia la naturaleza y, en concreto, hacia la huerta de Baco, encontrará en el grado en Enología el camino idóneo para desarrollar su vocación y ejercer una profesión con un presente amable y un futuro alentador.

## Enología: un grado vocacional

El enólogo es la persona responsable de dirigir el proceso de elaboración del vino. Para convertirse en un profesional cualificado en esta materia, nació el grado en Enología, una titulación que, por el momento, se imparte únicamente en cuatro instituciones académicas españolas: la Universidad de Extremadura (UE), la Universidad de La Rioja (UR), la Universidad de Valladolid (UVA) y la Universitat Rovira i Virgili (URV).

«El perfil del alumno que elige este grado es claramente vocacional», opina Albert Bordons, profesor y responsable del grado impartido por la URV (centro que en 1988 fue el primero de España en iniciar estudios universitarios en Enología). Bordons señala que algunos de los objetivos formativos que persigue



## La carrera al desnudo

■ **Área:** Ciencias.

■ **Perfil de ingreso:** El perfil de ingreso propio de la titulación es el de una persona que, además de tener conocimientos previos en materias básicas de la rama científica (matemáticas, física y, en especial, biología): sea amante de la naturaleza; tenga espíritu creativo y ganas de trabajar en equipo, integrando las actividades de campo con las de bodega; tenga predisposición a viajar y conocer las diferentes maneras de hacer y entender el vino; posea un perfil observador, preciso, reflexivo, atento, minucioso, responsable y emprendedor; así como memoria, sentido crítico, concentración y rigurosidad. Además es muy recomendable que posea un nivel básico de inglés y/o francés.

■ **Plan de estudios:** El plan de estudios del Grado en Enología se ha estructurado en cuatro cursos académicos, durante los cuales se realizan un total de 240 créditos ECTS, tanto teóricos como prácticos. Las materias básicas del plan de estudios son: Biología, Bioquímica, Física, Matemáticas, Microbiología, Química General y Química Analítica. El resto de asignaturas se organizan en áreas especializadas, como son: Viticultura, Enología, Análisis Sensorial, Gestión y Comercialización de la

Empresa Vitivinícola, Legislación, Gestión medioambiental y Cultura vitivinícola.

■ **Objetivos:** El objetivo principal de este grado es proporcionar a los estudiantes una formación científica, tecnológica y socio-económica suficiente para ejercer como enólogos. Todo ello desde el respeto a los derechos fundamentales y a los Derechos Humanos, desde el respeto al medio ambiente, y trabajando en favor del progreso y del desarrollo del entorno socioeconómico más próximo.

■ **Competencias profesionales:** Esta titulación capacita para el estudio de los métodos y técnicas del cultivo de la vid; la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid; el análisis de los productos elaborados, y su almacenaje, gestión y conservación de las condiciones técnicas sanitarias en el proceso enológico; la legislación del sector y la innovación en el campo de la viticultura y la enología.

■ **Universidades en las que se imparte:** Universidad de Extremadura, Universidad de La Rioja, Universidad de Valladolid, Universidad Rovira i Virgili.

### «El estudiante de Enología debe ser amante de la naturaleza y tener espíritu creativo»

el grado, son «porcionar formación en aspectos como métodos y técnicas del cultivo de la viña, la elaboración de vino y otros productos derivados de la viña, el control y análisis de los productos elaborados, el análisis sensorial, las condiciones de higiene y ambientales, y la economía y la comercialización».

#### Prácticas en el campo y la bodega

Adaptados ya al Espacio Europeo de Educación Superior, los grados incluyen entre sus objetivos, el de adquirir un conjunto de competencias (conocimientos, habilidades específicas y actitudes) necesarias para el futuro ejercicio de la profesión. En el caso concreto del grado en Enología, las prácticas se convierten en un elemento esencial para la consecución de dicho objetivo.

Tal y como explica M<sup>a</sup> Belén Ayesterán Iturbe, coordinadora del grado en Enología de la Universidad de La Rioja, «el plan de estudios incluye 12 créditos ECTS

en prácticas externas obligatorias, que se realizan en el último curso de grado, en una bodega industrial D.O.C. de Rioja o en otra Denominación de Origen».

La elaboración, crianza y control de fabricación de vinos y mostos es una de las múltiples salidas profesionales del graduado en Enología.





La importancia de dicho periodo de prácticas reside en «introducir la práctica profesional asociada a la Enología en sus diversas vertientes, sobre todo en bodegas», como señala Albert Bordons, quien considera

### «El enólogo es el responsable del vino, desde la producción de la **materia prima** hasta la **comercialización del producto terminado**» (Josefina Vila)

además que «una de las asignaturas más importantes del grado son las prácticas en bodega y en el campo, que constituyen la elaboración del vino desde la uva, así como las Prácticas Integradas de Viticultura y las Prácticas Integradas de Enología».

#### Buenas perspectivas laborales

El grado en Enología es una titulación con alto nivel de demanda por parte del alumnado en las universidades españolas y con altas perspectivas de empleo. El número de bodegas del país es del orden de 10 veces superior al del total de los egresados. También la cifra de explotaciones vitícolas, aunque indefinida, es sin duda mayor que la de titulados; lo que, junto a la gran

Una de las asignaturas esenciales del grado en Enología son las prácticas en bodega.



#### Cualificación profesional

Entre los perfiles profesionales que pueden desempeñar los graduados en Enología, destacan los siguientes:

**Viticultor–bodeguero**, entre cuyas funciones están la implantación y el mantenimiento de la viña, la cosecha, la vinificación, la crianza, el acondicionamiento, la comercialización y la seguridad alimenticia.

**Responsable de la viña**, centrado en los consejos técnicos, el trazado de parcelas, el medioambiente, etc.

**Experto de mercado**, cuya función es orientar la producción de las previsiones comerciales.

**Responsable de calidad en la producción:** profesional dedicado al seguimiento de la uva de la parcela a la botella, que vela por el proceso técnico y la seguridad alimenticia, elabora los «coupages» de los vinos, se ocupa del control comercial y de la relación con los clientes.

**Responsable de bodega**, entre cuyas funciones se incluyen: el control de la madurez, las degustaciones antes de la vendimia y la selección a nivel de parcela; la responsabilidad de todo el proceso de vinificación, de los tratamientos de los vinos y de su acondicionamiento, así como la seguridad alimenticia y la elaboración de «coupages».

cantidad de empresas dedicadas a la venta de equipos consumibles y suministros, hacen preveer que la empleabilidad de los graduados en Enología se mantendrá alta en el futuro.

Según la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE), en 2006 la tasa de empleo de egresados en la licenciatura de Enología superaba el 95%. En cuanto al trabajo por comunidades, Castilla y León es la comunidad autónoma que ofrece un mayor número de empleos para enólogos, cerca de un 34% de la oferta procede de esta región. Le sigue La Rioja con un 17%, Aragón con un 12% y el País Vasco con un 8%.

En cuanto a los diferentes perfiles cualificados para los que prepara el grado en Enología, y como explica la profesora y coordinadora del mismo en la Universidad de Valladolid, Josefina Vila, «el enólogo es el profesional responsable del vino, desde



## EL POSTGRADO

La formación especializada y de mayor profundidad vendrá determinada por los estudios de postgrado que el egresado decida cursar.

Actualmente el único master oficial en el sistema educativo español es el Máster Universitario Oficial en Viticultura y Enología de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM). No obstante, para el curso 2012-2013 se espera la implantación del Máster Internacional en Viticultura y Enología de la Universidad de La Rioja (UR).

la producción de la materia prima hasta la comercialización del producto terminado». En las diferentes fases que se suceden en el amplio proceso citado por la profesora Vila, el enólogo encontrará variadas salidas profesionales. Entre ellas, la de desempeñar labores de técnico de campo, técnico de bodega, responsable de control de calidad en bodega o en laboratorio de análisis de vinos, responsable de gestión de la bodega y comercialización del vino, así como actividades de investigación en centros públicos o empresas del sector vitivinícola y tareas de asesoramiento enológico en general.

## Dificultad del grado

Para afrontar con éxito este grado, se requiere una base en química y agronomía. De ahí que sea recomen-



dable contar con una formación previa en la rama de Ciencias y Tecnología, tanto si el acceso a la universidad se realiza desde el Bachillerato, como si se hace desde Formación Profesional.

En cuanto a la importancia y dificultad de las asignaturas, teniendo en cuenta que existen factores que pueden variar esta consideración, la profesora M<sup>a</sup> Belén Ayesterán apunta: «las asignaturas más difíciles para los alumnos son Microbiología, Bioquímica, Viticultura y Protección del Viñedo; mientras que las más importantes son las de Enología, Microbiología, Viticultura, Bioquímica y Química Enológica, sin olvidar, la Comercialización Vitivinícola». ✨

**Una alumna de Enología realiza prácticas de laboratorio en las instalaciones de la ETSIIAA, en la Universidad de Valladolid.**

## PLAN DE ESTUDIOS

Tomando como ejemplo el plan de estudios llevado a cabo en la Universidad de Extremadura, el grado en Enología está estructurado en módulos orientados a conseguir una formación eminentemente práctica y completa en los contenidos fundamentales de la Enología.

**Módulo de Formación Básica:** proporciona los fundamentos básicos de la Física, las Matemáticas, la Química, la Bioquímica y la Informática.

**Módulo de Formación Química y Biológica:** en el que se reúnen las materias de Biología Celular, Genética, Química Analítica, Química Inorgánica y Química Orgánica.

**Módulo de Viticultura:** integrado por los estudios que abarcan la Morfología, la Biología y Fisiología de la Vid, así como aquellos relativos al Suelo y las Técnicas de Cultivo, Protección Sanitaria del Viñedo y Biotecnología de la Vid.

**Módulo de Enología:** se atiende al estudio del proceso enológico

completo, desde el control de madurez de los viñedos, hasta la caracterización físico-química, microbiológica y sensorial de los productos elaborados, prestando atención a cada uno de los procesos, materiales y tecnologías implicadas en cada una de las etapas de la elaboración del vino.

**Módulo de Aspectos Legales, Económicos y Sociales:** integrando disciplinas que ponen en valor el vino como un producto de consumo, de la vida social del país, y que necesita de una buena comercialización para que el sector vitivinícola continúe siendo motor de desarrollo en nuestro país.

**Trabajo Fin de Grado:** de carácter obligatorio e individual, con una carga de 6 ECTS, consiste en la realización de un trabajo en un entorno empresarial (bodegas y empresas relacionadas con el sector vitivinícola, tanto nacionales como extranjeras) en el que el alumno integrará todos los conocimientos adquiridos durante los estudios.

**Optatividad:** las materias optativas (30 ECTS) permiten al alumno elegir, entre las asignaturas ofertadas, aquellas que orienten su formación en función de sus preferencias.



JOSEFINA VILA CRESPO, PROFESORA Y RESPONSABLE DEL GRADO EN ENOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID



## «La crisis hace ser más creativos a nuestros profesionales»

**J**OSEFINA Vila Crespo y Albert Bordons son los responsables de los grados en Enología de la Universidad de Valladolid y de la Universitat Rovira i Virgili, respectivamente. Ambos describen, a continuación, los puntos clave de la titulación, y orientan acerca de la situación actual y de las perspectivas de futuro del sector vitivinícola.

en Castilla y León como en el resto de las Comunidades, y el reto de elaborar vinos de calidad con personalidad, que expresen las peculiaridades del terruño. Las posibilidades fuera de nuestras fronteras son muchas y muy interesantes, por lo que muchos de nuestros exalumnos participan en dos y hasta tres vendimias anuales en su afán de adquirir experiencia

—¿Y las más difíciles?

—La dificultad de una asignatura depende de la complejidad de los conceptos abordados, pero también de la actitud con la que el alumno se enfrenta a ella y de las metodologías docentes empleadas. El grado en Enología, como las demás titulaciones nuevas que se están implantando en la ETSIIAA, se centra en

el aprendizaje del alumno, tratando de favorecer la adquisición de competencias por los alumnos que les capaciten para su futura actividad profesional.

## «Francia, Australia, Sudáfrica o Chile son también países productores que reciben con agrado enólogos de otras latitudes»

—¿Cómo valora el sector enológico en España en estos momentos?

—Indudablemente, la crisis afecta al sector enológico igual que al resto de la sociedad, pero también es cierto que estas situaciones complicadas hacen ser más creativos a nuestros profesionales, les hacen plantearse nuevas metas y nuevas formas de crear vinos y de acceder a los mercados.

—Háblenos de las perspectivas de empleo de los recién titulados, tanto en España como en el extranjero.

—Para los recién egresados hay una gran diversidad de viñedos y vinos, tanto

en otras latitudes. No hay que olvidar que Francia, Australia, Sudáfrica o Chile, entre otros, son también países productores que reciben con agrado enólogos de otras latitudes.

—En cuanto al plan de estudios, ¿cuáles diría que son las asignaturas más importantes?

—Considero que todas las asignaturas son importantes, ya que el enólogo necesita recibir una formación multidisciplinar que le permita enfrentarse a las diferentes tareas que, como profesional de la enología y la viticultura, puedan presentársele.

—¿Cuáles son las aportaciones y diferencias del grado en relación con la antigua licenciatura?

—Se trata, fundamentalmente, de aportar a los alumnos unos conocimientos básicos comunes que permitan abordar con una preparación homogénea los conocimientos específicos del sector vitivinícola. Los alumnos podrán conseguir su título de Graduado en Enología en cuatro años, frente a los cinco de la Licenciatura en Enología, y todos ellos contarán con una misma formación en asignaturas básicas y comunes que les facilitarán el aprendizaje de las asignaturas específicas.



ALBERT BORDONS, PROFESOR DE BIOTECNOLOGÍA Y RESPONSABLE DEL GRADO EN ENOLOGÍA DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI



## «El perfil del enólogo es claramente vocacional»

—La URV fue, en 1988, la pionera en impartir estudios en Enología en España, ¿cómo es el momento actual?

—Nuestro objetivo es que este grado siga siendo un referente en los estudios de Enología, a nivel catalán y español. La titulación que impartimos está avalada por 22 años de experiencia en docencia e investigación. Además de las instalaciones normales del centro (aulas, laboratorios bien equipados, etc.), disponemos de un campo experimental con 5 ha de viña, y una bodega de 700 m<sup>2</sup> donde se elaboran unos 20.000 litros de vino y cava.

—¿Cuál es el perfil del alumno de este grado?

—En los dos cursos que lleva activo el grado en Enología en nuestra Facultad, hemos observado que el perfil es claramente vocacional, con una mayoría de alumnos/as relacionados con el sector enológico, por familia o lugar de origen, y mayoritariamente no urbano. Por otra parte, el alumno de este grado ha de tener, en primer lugar, ganas de conocer todo lo relacionado con la viña y el vino en sus aspectos científicos, técnicos y sensoriales.

—¿Cuál es su valoración del sector vitivinícola en España actualmente?

—Creo que, pese a la crisis, estos últimos años ha ido aumentando en calidad,

diversidad de productos y en reconocimiento internacional. De todas maneras, todavía existe mucho potencial de desarrollo. Uno de los aspectos a potenciar es todo lo relacionado con el enoturismo. Siendo un país con una industria turística de primer orden, falta todavía mucho por hacer en este ámbito, especialmente, por ejemplo, en Cataluña.

—¿Existen proyectos interesantes para los recién egresados?

—Aunque muchas empresas y bodegas están sufriendo la crisis económica, siguen existiendo posibilidades de trabajo en enología, y todavía hay muchas posibilidades de innovación y desarrollo. Por ejemplo, por decir algunas posibilidades: recuperación de variedades autóctonas, vinos ecológicos, vinos con menor contenido alcohólico, selección de mejores cepas de levaduras y de bacterias lácticas, puesta en marcha de bodegas con restaurante y/u hotel en enoturismo, marketing internacional, etc.

—¿Cuáles son las diferencias del grado en relación con la titulación que se impartía anteriormente?

—La principal diferencia es la duración. La licenciatura eran 2 años, por ser estudios de 2º ciclo a los que se accedía tras haber realizado previamente un primer ciclo. En los 4 años de duración del grado, el primero incluye las materias básicas, con lo que

## «En un país como España, con una industria turística de primer orden, hay que potenciar el enoturismo»

la formación específica en Enología son 3 años, un año más que la licenciatura. Por lo tanto, los alumnos tendrán una formación más intensiva y completa.

La otra gran diferencia es que, en el marco del Espacio Europeo de Educación Superior, el objetivo final del Grado, incluido en las diferentes materias, es cumplir las competencias (conocimientos específicos y habilidades prácticas, pero también actitudes) necesarias para la titulación.

—Por último, ¿es una profesión que anima a trabajar en otros países?

—Sí, por supuesto. Hay muchas posibilidades, sobretodo en los países emergentes en el sector, como los hispanoamericanos, pero también en las nuevas potencias, como China o India.