



Vendimia. En la viña, como la de 2,5 hectáreas de La Laboral, empieza todo. La recogida es la última labor del ciclo anual. **JUSTO RODRÍGUEZ**



Transporte en cajas. Una vez recogida la uva, se transporta cuidadosamente en cajas hasta las instalaciones de la bodega. **J. RODRÍGUEZ**



Despalillado y estrujado. Dos alumnos alimentan la despalilladora. De aquí, la oruja y el mosto irán al depósito, sin raspón. **J. RODRÍGUEZ**



Cata. Una alumna cata uno de los vinos recién descubiertos. **J.R**

Si algo nos hace conocidos en el mundo entero es nuestro vino. Un caldo especial y único, un Rioja. La Denominación de Origen Calificada y una tradición milenaria son dos de nuestros principales avales. Será por la tierra, por el clima, por la vid, por la uva, por las barricas, por la forma de elaborar... o por un cómputo de todo lo anterior. Lo que está claro es que La Rioja se ha sabido consolidar como una de las principales cunas del sector vitivinícola mundial. Un sector que demanda, cada vez más, profesionales cualificados que sepan desarrollar las diferentes tareas que demanda la viña, la bodega y la comercialización. Por ello, centros como el I.E.S La Laboral de Lardero oferta, con éxito, su Grado Superior de Vitivinicultura, tanto presencial como 'on line', que curso tras curso cuelga el cartel de lleno.

Paseamos por sus instalaciones para descubrir la magia de la cantera del vino. Aromas a madera, a corcho, a uva, a vendimia recién recogida impregnan las salas del centro. Las botellas de diferentes añadas, monovarietales y coupages descansan en celdas, bajo tierra. En el viñedo, el color rojizo de las hojas anuncia el otoño y enseñan uno de los secretos escondidos de La Laboral. Un entorno sin igual del que actualmente pueden disfrutar sus 213 alumnos matriculados online. Es el único ciclo de formación profesional sobre vitivinicultura que es semipresencial y público en toda Es-

Vitivinicultura. Aprender en la tierra del Rioja

Educación. El Grado Superior de Vitivinicultura 'on line', único en España, acoge a alumnos de todo el país que buscan una formación global en torno al vino, desde el trabajo en el viñedo hasta la comercialización

MARTA HERMOSILLA



Rubén Ramírez Quesada
Alumno del Ciclo Superior de Vitivinicultura 'on line'

«Gracias al ciclo he creado mi propia micro-bodega en Requena»

Rubén Ramírez Quesada es uno de los 213 alumnos que están matriculados actualmente en el Grado Superior de Vitivinicultura 'on line'. Desde su ciudad natal, Valencia, compagina los estudios del

Grado Superior con su trabajo. Rubén Ramírez reconoce que «a veces es difícil cuadrar tus horarios con las clases o las prácticas» pero «cuando estudias algo que amas, sacas tiempo de donde sea».

La pasión del alumno por el sector del vino viene de familia: «Siempre hemos tenido pequeños viñedos en la zona de Utiel». Su interés y las ganas de aprender hicieron que Ramírez se apuntase hace tres



años al ciclo. Factores como la semipresencialidad y la amplia gama de asignaturas hicieron que Rubén y otros muchos alumnos se decantaran por el curso riojano.

Ahora, con apenas un par de asignaturas pendientes, el valenciano ha cumplido su sueño de crear su propia micro-bodega en Requena. «Llevaba años con esa espinita clavada, pero me faltaban los conocimientos necesarios para poder llevarlo a cabo», admite.

paña. Los alumnos estudian en casa, en las aulas y en los laboratorios; trabajan en el viñedo, desde la poda hasta la vendimia; recogen las uvas y las llevan a la bodega para vinificar; los vinos pasan a barrica, se embotellan e incluso desarrollan proyectos de ventas y de comunicación comercial.

Su plan de estudios se centra en una parte teórica, que se imparte a través de la plataforma Moodle, y una parte práctica obligatoria en un total de trece módulos temáticos. Viticultura, Vinificaciones, Procesos Bioquímicos, Crianza y Envasado, Análisis Enológico, Cata, Comercialización o Inglés Técnico son algunas de las asignaturas de este grado, que también cuenta con una oferta cien por cien presencial. El alumno deberá completar su formación con un proyecto final y realizar prácticas (400 horas) en alguna empresa del sector o bodega a nivel nacional para obtener la titulación, que además le abre las puertas a estudios universitarios.

En cuanto al método de evaluación, la teoría supone «el 70% de la nota» en la mayoría de las asignaturas. «Los alumnos deben completar las tareas que se suben a la plataforma y examinarse presencialmente. Todos disponen de tutorías con los profesores», relata la profesora de Procesos Bioquímicos y Jefa de Estudios adjunta, Carmen Díez Ruiz. Además, «en siete de los trece módulos, deben asistir a un mínimo del 50% de las horas de prácticas