



Bazuqueo. Un alumno rompe el sombrero de uva, en una barrica, durante la fermentación alcohólica. **J. RODRÍGUEZ**



Descube y prensado. Varios alumnos sacan un depósito y llenan la prensa con oruja. **J. RODRÍGUEZ**



Pisado. En busca de exprimir la capacidad de la prensa, metiendo más kilos de oruja dentro del cilindro. **J. RODRÍGUEZ**



Embotellado. Una alumna nutre la embotelladora para envasar el vino que evolucionará en el cristal. **J. RODRÍGUEZ**



Un grupo de alumnos y el profesor Javier Calvo tras acabar la práctica de descube y prensado en la bodega de La Laboral. **JUSTO RODRÍGUEZ**

convocadas. Si no, el alumno no puede examinarse», recalca.

En cuanto a las prácticas, los alumnos se calzan sus botas de trabajo para recoger la uva de las casi tres hectáreas de viñedo que posee el centro de Lardero, distribuido en 16 parcelas, con variedades autóctonas, autorizadas y otras experimentales. También se atavían con sus batas para experimentar en el laboratorio y despiertan sus cinco sentidos al cruzar la puerta de la sala de cata. Pero la

propuesta no acaba aquí, el I.E.S. La Laboral cuenta con una bodega completamente equipada en la que elaboran su propio vino, que después pasará a las barricas y, finalmente, a la botella.

Otro de los elementos que hace especial a este Grado Superior de Vitivinicultura 'on line' es su alumnado. Los estudiantes llegan de los cuatro puntos cardinales de España para aprender todo lo que engloba al sector vinatero... y de más allá de sus fronteras. «Con-

tamos con alumnos de todo el país. Suponemos que quieren estudiar en esta comunidad por el renombre, por aprender en la tierra del Rioja. Vienen de ambas Castillas, de Cataluña, de Valencia e incluso de las Islas Baleares y de las Canarias», manifiesta Carmen Díez.

Asimismo, muchos de esos alumnos tienen una estrecha relación con el mundo vitivinícola, lo que permite que el nivel y la implicación sea bastante alta. «Más del 50% de nuestros estudiantes

tienen una formación universitaria previa, muchos trabajan en bodegas o tienen pequeñas viñas. Todos muestran un enorme interés en aprender más de este campo», asegura.

He aquí los estudios estrella del I.E.S. La Laboral. Un grado superior que lanza año tras año a algunos de los profesionales que darán forma al futuro del sector vitivinícola a nivel mundial. ¿Dónde mejor para aprender de vino que en la tierra del Rioja?

Carmen Díez Ruiz
Profesora de Procesos
Bioquímicos y jefa de Estudios

«Ser profesor en este ciclo es muy enriquecedor»



Profesionales del sector vitivinícola conforman el departamento de profesores del Ciclo de Formación 'on

line' del I.E.S La Laboral. Una de ellas es Carmen Díez Ruiz, profesora de la asignatura de Procesos Bioquímicos y jefa de estudios adjunta del centro. Seis años han pasado desde el inicio de este Grado Superior, que se estrenó en el curso 2014-2015, y Carmen Díez reconoce que siguen «con la misma ilusión del primer día. Ser profesor en este ciclo es muy enriquecedor y súper gratificante».

La jefa de estudios adjunta destaca que el tipo de alumnado que cursa la modalidad semipresencial es la clave del éxito: «Llega gente muy motivada y con muchas ganas de aprender. Además, un importante número de nuestros estudiantes tienen una amplia experiencia en el sector del vino y solemos compartir nuestras vivencias».