



Varios alumnos descubren para prensar durante la cosecha del año 2020, en la nave de elaboración de la bodega de Vitivinicultura. JUSTO RODRÍGUEZ

La gran cantera del vino de Rioja

Formación. La Laboral oferta el único grado nocturno de la FP superior riojana, el ciclo en Vitivinicultura, el trampolín laboral de la Enorregión

LUIS JAVIER RUIZ



Les llaman nocturno, pero es vespertino. «Las clases comienzan a las 17.50 horas», apunta Carmen Díez, profesora del ciclo de Vitivinicultura y jefa de estudios de FP del IES La Laboral de Lardero. Es, explica junto a Ana Zapata, jefa del departamento de Industrias Alimentarias, y Gemma González, jefa de departamento de la modalidad a distancia del mismo ciclo, una de las joyas de la FP riojana, además de ser el único grado superior que se imparte bajo esa modalidad, lo que permite «compatibilizar la formación con la vida laboral».

Es, por ejemplo, la opción elegida por Marivel González. Doctora en Ciencias Agrarias y Alimentarias con especialidad en Análisis Sensorial por la UR, que trabaja en el Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino y cursa el ciclo para «complementar la formación. Lo veo como una buena opción de futuro y elegí el nocturno porque es más práctico que el 'on line' y porque me permite compatibilizarlo con el trabajo», sostiene. También Laura Bohnhoff, ingeniera técnica agrícola, optó por esta modalidad: «El nocturno me permite trabajar», dice Bohnhoff, contratada antes de iniciar sus estudios por el Grupo Faustino. «Es una formación muy diferente a la de la universidad. Teniendo la bodega, vendimiando... No solo es hacer vino, te enseñan desde el cuidado de la cepa hasta la elaboración».

La Laboral esconde uno de sus secretos en el ala derecha, en las inmediaciones del trazado de la AP-68. Junto al polideportivo del centro, lo que parece un mero aula esconde una bodega con su

zona de recepción, sus depósitos de elaboración, sus laboratorios de análisis —«dotados con los equipos más modernos, incluso un equipo enzimático que tienen las bodegas más punteras», apostilla Zapata—, su sala de barricas, su botellero... y 2,5 hectáreas de viñedo con variedades autóctonas y experimentales. Con la Enorregión como uno de los cuatro pilares básicos del Plan de Transformación del Ejecutivo riojano, la Consejería de Educación «se está implicando y comprando nuevos equipos para ofre-

cer una educación innovadora que facilite el acceso al mercado de los alumnos», apunta Ana Zapata.

El alumno que cursa este ciclo completa todo el proceso de vinificación, explican las docentes. «Abarca todos los ámbitos del sector. Aprenden el manejo de la viña, la elaboración, la crianza, la estabilización, todo tipo de análisis además de gestión de calidad, seguridad alimentaria, legislación, comercialización, logística... Es muy completo», concreta González. Y todo, frente a las alternativas del

sector privado —el coste de módulos parecidos supera los 10.000 euros— a precio público: 10 euros. Las preinscripciones para el próximo curso comienzan este lunes.

Pionero en el escenario nacional —los primeros años del ciclo se impartieron en el IES Duques de Nájera bajo otro formato—, sus aulas son la gran cantera de profesionales del vino de Rioja. «Cuando vamos a algún evento a algún encuentro a alguna bodega, nos encontramos con muchísimos antiguos alumnos que están trabajando en grandes bodegas, en laboratorios enológicos...». Y no solo en La Rioja. La calidad de la formación que imparte el centro riojano no ha pasado desapercibida en otras denominaciones: «En los ciclos presenciales, también en el nocturno, hemos tenido alumnos de Ribera, del Priorato, del Bierzo, de Borja que se quedan en la residencia del centro. También hijos de grandes enólogos», dice la jefa de estudios de FP del IES La Laboral. Incluso bodegas de otras denominaciones han enviado a aprender a sus trabajadores al ciclo de La Laboral.

Estructurado en tres cursos, dos teóricos y uno tercero eminentemente práctico (400 horas en bodega), el resultado es el de «un perfil laboral más demandado incluso que el del grado universitario» —al que se puede acceder con el título con la convalidación de 66 créditos—, dicen las profesoras recordando que, de media, en menos de 9 meses logran un puesto de trabajo. «Estos días nos están llamando ya bodegas buscando personal para la vendimia. Todos están trabajando», se congratulan.



Una alumna toma la temperatura de la uva a su entrada. J. RODRÍGUEZ

LAS FRASES

Marivel González
Alumna del ciclo nocturno

«Complementará mi formación. Es una buena opción de futuro y elegí el ciclo nocturno porque me permite compatibilizarlo con el trabajo»

Laura Bohnhoff
Antigua alumna del ciclo nocturno

«Es una formación diferente a la de la universidad. No solo es hacer vino, te enseñan desde el cuidado de la cepa hasta el proceso de elaboración del vino»

El gran lujo desconocido

J. MARTÍNEZ GLERA



El gusto por el mundo del vino me llevó durante años a buscar en internet cursos relacionados con él o con la vitivinicultura. Cursos y másteres en número ingente, casi en la misma cuantía que los miles de euros que cuestan. De repente, entre ese enorme viñedo virtual encontré una cepa real que poder tocar. Siempre estuvo ahí. Cientos y cientos de veces pasando por su puerta sin que despertase mayor interés. Desconocimiento. Ahí estaba el IES La Laboral. En este centro encontré lo que tanto estaba buscando: estudios sobre vitivinicultura, en este caso de un Grado Superior de FP. Y acerté.

La Laboral es el escenario idóneo para el pequeño viticultor que sueña con vivir de sus viñas y vinos en un horizonte en el que cada día es más difícil subsistir de la venta de uva a las bodegas. Esas producciones artesanales que florecen con fuerza en diferentes zonas de la DOCa Rioja (y la enriquecen con su diversidad) demandan de 'hombres/mujeres orquesta' que miman la viña y la elaboración de sus vinos, que se defienden en analíticas habituales para realizar las correcciones necesarias, que trabajan en cuadrar sus cuentas punteando compras y ventas y que, además, cargan con la burocracia que impera en el día a día. Pero no solo el viñedo y la bodega, es una salida profesional dentro del sector agroalimentario y también una vía hacia la universidad, hacia Enología.

La Laboral representa el momento. El momento de destilar; el momento de elaborar cerveza, ginebra, pacharán y, por supuesto, vino; el momento de trabajar en ambiente de llama; el momento de contrastar la volátil o la fija de un vino; el momento de experimentar; el momento disfrutar de ese trago en compañía.

Todo eso se estudia y se aprende, si quieres, en el Grado Superior de Vitivinicultura. El vino se hace en el viñedo y para entender el viñedo hay que estar en él. Y todo por menos de 15 euros al año, con seguro escolar incluido. Ni una copa de buen vino de Rioja. Un lujo, como otros muchos en esta tierra, que no hemos llegado a apreciar.