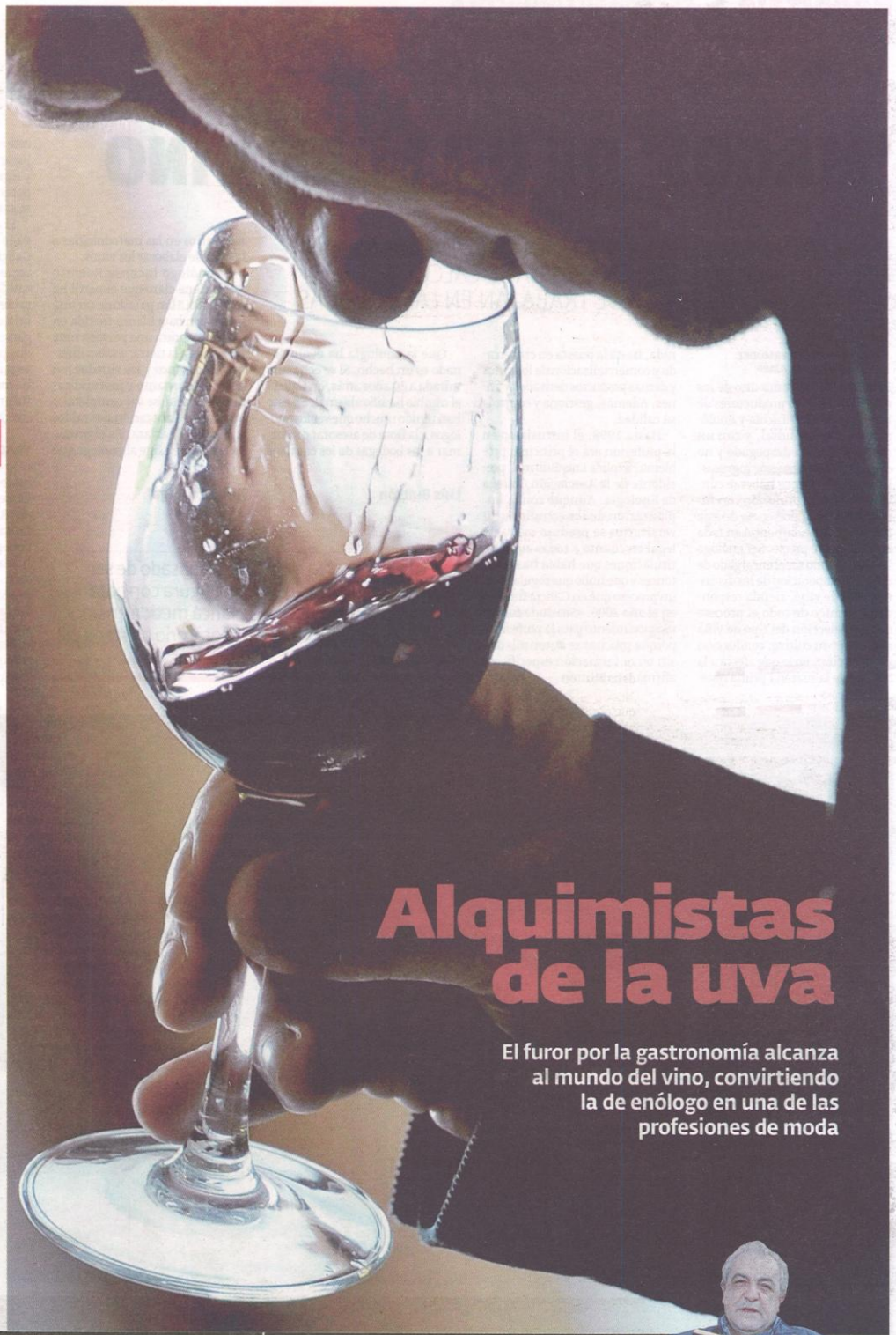
Revista



Alquimistas de la uva

El furor por la gastronomía alcanza al mundo del vino, convirtiendo la de enólogo en una de las profesiones de moda

CON ESTILO

Informales, pero sin renunciar a un toque chic, propuestas para los más jóvenes P12y13

EL OBJETO FETICHE DE...

Las lecturas que escribieron el futuro de Santiago Fernández Rocha P14

Reportaje ▶ SECTOR VITIVINÍCOLA

'MAGOS' DE UN BUEN VINO

LA DE ENÓLOGO SE HA CONVERTIDO EN UNA DE LAS PROFESIONES DE MODA. EN GALICIA SE CALCULA QUE YA SON UN CENTENAR LOS QUE TRABAJAN EN LAS BODEGAS

▶TEXTO: TERESA R. BERMÚDEZ
FOTOS: TOÑO PARGA/AEP

España se sitúa como uno de los más importantes productores de la industria vitivinícola y enológica a nivel mundial, y con un mercado que ha despegado y no deja de crecer y generar ingresos. La enología parece haberse convertido en una profesión con futuro, siendo la presencia de este profesional fundamental en toda bodega que se precie. Ser enólogo lleva aparejado ser el encargado de dirigir la elaboración de los distintos tipos de vino, siendo responsable técnico de todo el proceso desde la elección del tipo de viña a plantar y su cultivo, conducción y recolección, en lo que afecta a la calidad de la materia prima obtenida, hasta la puesta en el mercado y comercialización de los vinos y demás productos derivados y afines. Además, gestiona y controla su calidad.

Hasta 1998, el intrusismo en la profesión era el principal problema, explica Luis Buitrón, presidente de la Asociación Gallega de Enología. Aunque con la implantación de los estudios universitarios se produjo un vacío legal en cuanto a todas aquellas titulaciones que había hasta entonces y que hubo que regularizar, un proceso que en Galicia finalizó en el año 2006. «Sin duda fue un reconocimiento para la profesión, porque muchos se autotitulaban sin tener formación específica», afirma Luis Buitrón.

Que la enología ha evolucionado es un hecho. Si se echa una mirada a 20 años atrás, en Galicia el cambio ha sido abismal. En esto han tenido mucho que ver los enológos a la hora de asesorar e informar a las bodegas de los cambios necesarios en las metodologías a la hora de elaborar los vinos.

El enólogo lucense Roberto Regal tiene claro que el perfil ha cambiado. Han pasado de ser una figura con bata blanca metida en un laboratorio a una persona muy vinculada a la tierra, a saber interpretar los vinos y los viñedos. «A non intervir tanto e profundizar máis en como se vai completar o proceso de elaboración dos caldos na bodega», aclara. Es el propio sector el que exige al enólogo que esté muy presente en los viñedos, jugando un papel imprescindible y fundamental en todo el proceso porque por encima de todo lo que se exige es más calidad.

Luis Buitrón

> La titulación universitaria ha sido un reconocimiento a una profesión con mucho intrusismo»

Roberto Regal

> Se ha pasado de ser una figura con bata blanca metida en un laboratorio a estar a pie de tierra»

El auge de esta profesión va ligado al del sector vitivinícola en Galicia, toda una realidad. «Cada vez aspírase a facer viños de maior calidade e iso require técnicos e profesionais que asesoren, o que fai que moitos rapaces novos sigan este camiño», apunta. Atraídos por la cultura del vino o por seguir una tradición familiar, se ha convertido en una profesión de futuro, «sobre todo en Galicia», concluye Roberto Regal.

TRADICIÓN FAMILIAR. Este es el caso de la pontevedresa María Sineiro. Enóloga de la bodega Lagar de Besada, terminó sus estudios en Madrid en 1994. Su futuro lo tenía claro: su padre tenía una bodega y desde muy pequeña se había empapado de lo que allí pasaba. «Me acuerdo que cuando yo me matriculé nadie entendía qué era lo que estaba estudiando», señala divertida.

Desde que María empezó a ejercer, que las cosas han cambiado. El número de bodegas ha prolife-

rado y cada vez hay más plantaciones vinculadas a los vinos gallegos. Esto obliga a los enólogos a estar en una constante formación porque siempre van apareciendo nuevas técnicas, que en un momento de crisis como este obliga a todo el sector a ser altamente competitivo. Y, aunque María no tiene claro si se trata de una de las profesiones del futuro, lo que sí subraya es que lo más importante es que se sepa valorar la cultura del vino y que se fomente el consumo de este con moderación. «Llevar una copita de vino a todas las mesas es bueno», apunta.

Codo con codo, con ella trabaja David Ballesteros. Tras terminar sus estudios en 1996 y adquirir experiencia en varias bodegas en Castilla-La Mancha, apostó por afincarse en Galicia. La gran variedad de vinos autóctonos y la posibilidad de echar a andar proyectos a menor escala, por la propia idiosincrasia del sector en la comunidad, le animó a buscar en las tierras gallegas su futuro.

«El vino no tiene misterio. Es un producto natural, de la tierra, que se debe hacer sin más desviaciones», asegura. El futuro, en su opinión, pasa por dirigirse a un público joven con unos caldos frescos, más fáciles de beber, frente a esos vinos más potentes y con más carnosidad de hace unos años.

La jerga enológica y la de la cata parece que se han ido popularizando. Hablar de oxigenaciones, de cuerpos y estructuras, de enzimas, de capacidades sensoriales... ya está a pie de calle. Son cada vez más los que, atraídos por la cultura del vino, deciden hacer un curso de cata que les ayude a apreciarlo. A esta popularización de la enología han contribuido, asegura David Ballesteros, los propios profesionales, que han salido más a la calle y han tenido que vincularse al área comercial visitando ferias, países e incluso impartiendo cursos de catas para amateurs, siempre buscando mejorar el producto e informándose de cualquier novedad que haya en el mercado.

NUEVOS PROYECTOS. Pero no solo hay enólogos que se vinculan a bodegas ya existentes, hay otros que intentan poner en práctica sus propios proyectos, con el fin de crear una marca personal en un sector que todavía tiene mucho potencial por explotar en Galicia. Así lo asegura Laura Lorenzo, que quiso ser enóloga para vivir vinculada a la tierra y por el simple placer de beber vino. Su admiración por los vinos de la Ribeira Sacra le llevo desde la Adega Cachín, donde hizo las prácticas, hasta Dominio de Bibei, en la Ribeira Sacra ourensana, donde estuvo ocho años ejerciendo como enóloga. Pero su espíritu aventurero la animó a iniciar una nueva andadura en las tierras de Manzaneda, donde ha puesto en marcha Daterra Viticultores. La falta de relevo generacional en las vides de esta zona y su gran potencial para el sector llevó a esta joven a alquilar, primero, e incluso a comprar, cundo pudo, algunos terrenos de la zona con el fin de poner a andar una bodega propia, en la que ya está elaborando tintos y blancos. El nombre es un homenaje a todos esos agricultores que le han dado esta oportunidad, asegura orgullosa Laura.

Aunque no pertenece a una familia vinculada al vino, su trabajo y su perseverancia le están ayudando a salir adelante. Asegura que la suya es una profesión muy valorada, «xa lle gustaría a moitos profesionais que lles agradeceran tanto o seu traballo como no caso dos enólogos», dice. Pero, más que enóloga, Laura se considera viticultora y asegura que aún queda mucho por hacer, por ofrecer y por redescubrir en este sector. Y, como muchos otros, ella busca hacerse un hueco.

María Sineiro

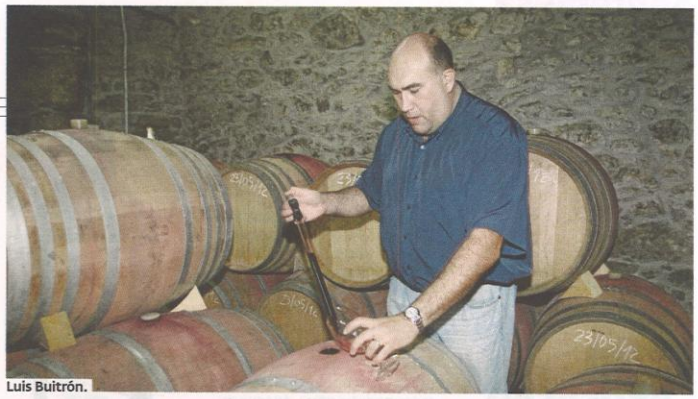
Hay que estar en constante formación, porque siempre surgen nuevas técnicas de elaboración»

David Ballesteros

La labor comercial es cada vez más importante. Salir a la calle, visitar países y ferias...»

Laura Lorenzo

É unha profesión moi valorada. Xa lle gustaría a moitos profesionais que lles agradeceran tanto o seu traballo»



Luis Buitrón.

Roberto Regal.

Laura Lorenzo.

María Sineiro y David Ballesteros.