



Fecha: 20/02/2017
 Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
 Pag: 29
 Art: 2
 Autor: Fabiola Romo
 Título: EN LA TEMPORADA DE VENDIMIAS, LOS ENÓLOGOS SE ENSUCIAN LAS MANOS

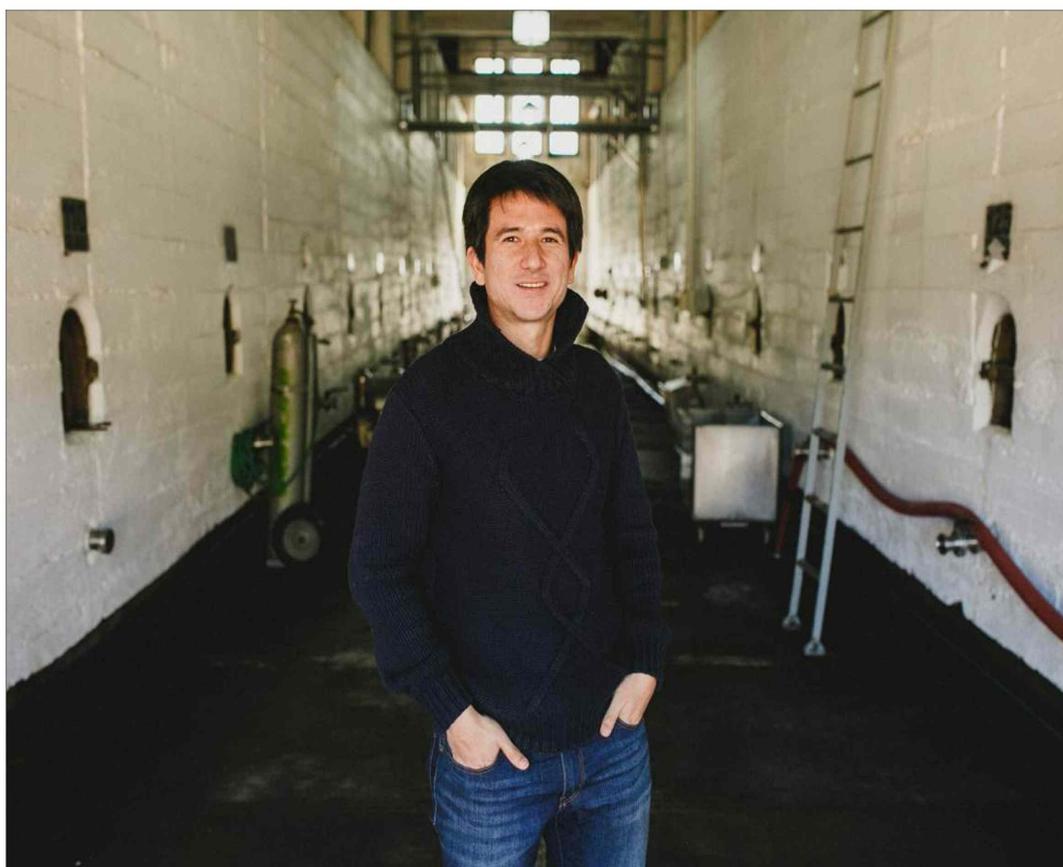
Tamaño: 27,8x28,4
 Cm2: 791,1

Tiraje: 111.000
 Lectoría: 291.000
 Tono: No Definido

Gran oportunidad para estudiantes de carreras agrícolas: ahorran y aprenden a hacer vino

En la temporada de vendimias, los enólogos se ensucian las manos

Viñas chilenas abren sus campos y bodegas en esta época: ahí se aprende en vivo el proceso que va desde recibir la uva hasta realizar análisis de laboratorio.



Christian Sepúlveda trabajó en vendimias en Chile, Francia y Nueva Zelanda; ahora recibe a futuros colegas en la viña Bouchon.

¿Qué labores cumplen exactamente?

- Recibir y moler la uva para llenar los depósitos de fermentación
- Prensado de uvas
- Adición de insumos
- Movimiento de vinos y mostos
- Control del proceso de fermentación (temperatura y densidad)
- Limpieza de depósitos de fermentación
- Análisis de laboratorio



Fecha: 20/02/2017
 Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
 Pag: 29
 Art: 3
 Autor: Fabiola Romo
 Título: EN LA TEMPORADA DE VENDIMIAS, LOS ENÓLOGOS SE ENSUCIAN LAS MANOS

Tamaño: 24,4x22,9
 Cm2: 560

Tiraje: 111.000
 Lectoría: 291.000
 Tono: No Definido

FABIOLA ROMO

► Trabajo de temporada

Desde mediados de febrero, las viñas chilenas abren sus portones a estudiantes o recién titulados de Agronomía y carreras afines que buscan especializarse en enología. ¿Cómo? No cortan racimos de uva a pleno sol, pero sí se ensucian las manos, operando maquinaria especializada y pasando harto calor durante la temporada de vendimias.

Y mientras hacen de todo, aprenden en la práctica el teje maneje de una actividad a la que muchos terminarán dedicándole buena parte de su vida.

► ¿Cuánto pagan?

Christian Sepúlveda, especialista en la producción de vinos de climas fríos, es uno de los profesionales que vivió esta experiencia tanto en Chile como en el extranjero, primero en Nueva Zelanda y luego en Francia. Ahora, como enólogo jefe de Viña Bouchon, les da la oportunidad a jóvenes que tal como él aspiran a dedicarse a la producción de vino.

En Chile, un profesional que ya haya trabajado un par de temporadas en vendimias puede ganar entre \$500.000 y \$700.000 al mes con esta pega. En tanto, los recién egresados sin ninguna experiencia en el tema ganan entre \$300.000 y \$450.000. Todo depende del tamaño -y el presupuesto, claro- de la empresa vitivinícola que los contrata.

El alojamiento y la comida corren por cuenta de la casa, por lo que los honorarios por este trabajo de temporada van íntegramente al bolsillo de los aspirantes a enólogos. "Yo he recibido a recién titulados, pero también a algunos estudiantes que han tomado ramos de enología", cuenta Sepúlveda desde el Valle del Maule.

► Lo que piden

El trabajo en época de vendimia no sólo involucra el apoyo al proceso de vinificación: también las bodegas ne-

cesitan refuerzos. Juan Ignacio Montt, enólogo de Viña Aresti, cuenta que para reclutar personal pone avisos en portales de trabajo y también en las distintas OMILES (Oficinas municipales de información laboral) de la zona. "Trabajamos con alumnos en práctica de Ingeniería Agronómica o carreras técnicas como vitivinicultura o vinificación", explica.

La gente con trayectoria puede operar maquinaria especializada, lo que implica una mejor remuneración, pero también hay espacio para personas sin experiencia. "Hay puestos donde lo único que se necesita son las ganas de aprender, el entusiasmo y -como en todos los trabajos- responsabilidad y respeto con los compañeros de trabajo", recalca Montt.

► Aprender haciendo

Rodrigo Jara, académico de la U. de Las Américas, destaca lo mucho que se aprende haciendo análisis de laboratorio, como inocular levaduras o corregir la acidez y los nutrientes en el mosto. "Es importante destacar que las viñas hoy valoran mucho el trabajo de las mujeres en este ámbito", dice.

Hoy dedicado a la docencia, este ingeniero agrónomo cuenta que sus primeras labores en el mundo del vino las compartió con enólogos extranjeros que venían a Chile a realizar el mismo trabajo de los operarios chilenos. Durante las vendimias, se forjan relaciones laborales que luego pueden ser claves en el desarrollo profesional. "El interés de mis colegas de afuera era aprender otras formas de vinificación.

Conocerlos me permitió viajar desde muy joven a otros países, lo cual siempre es un aporte no sólo en la parte técnica, sino también en la forma de pensar, de resolver situaciones y de relacionarse con distintos equipos de trabajo", sostiene.

► Investigación/innovación

Si no alcanzaste a postular a una vendimia para esta temporada, hay otras alternativas para adentrarse en el mundo del vino. Cada año el Centro de Investigación e Innovación (CII) de Viña Concha y Toro abre sus puertas para reclutar a estudiantes de magíster o doctorado chilenos y extranjeros a través de su programa de internos. A partir de julio abre una convocatoria para alumnos de áreas afines a las ciencias de la viña y el vino (viticultura, enología, agronomía e ingeniería en alimentos, entre otras).

Los pasantes pueden integrarse a los proyectos de investigación impulsados por la compañía y usar las modernas instalaciones ubicadas en la localidad de Péncahue, Región del Maule: incluyen el Laboratorio Agrícola y Enológico, un Laboratorio de Biología Molecular, la Bodega Experimental y el Centro de Extensión.