

Profesiones del vino III

Establece las profesiones del vino según su definición.

Estudia el origen geográfico de las vides y su adaptación a los diferentes tipos de suelos y climas, sus posibles patologías y aquellos tratamientos que podrían tener.

Se encarga de la vendimia recogiendo la uva de sus cepas. Su trabajo es fundamental porque debe asegurarse de que la recolección se produce en el momento propicio de maduración.

Conoce una gran cantidad de vinos diferentes por lo que puede aconsejarnos la etiqueta ideal para un perfecto maridaje.

Persona que se dedica a la industria y comercio de plantas o que cuida de un vivero.

Su arte consiste en probar los diferentes caldos a través de la cata de vinos para conocer en profundidad todas sus características, escribir sobre ellos y otorgar diferentes calificaciones. Gracias a los catadores tendremos una información mucho más amplia que nos permitirá escoger mejor entre una botella u otra y saborear más cada copa.

Diseña y fabrica las diferentes barricas para almacenar y añejar el vino.

Es uno de los eslabones más importantes de toda la cadena de producción del vino ya que coordina todo el cultivo, desde el momento inicial hasta la recogida de la uva.

Estudioso de la enología, es decir, de todos los procesos y técnicas relacionadas con la elaboración del vino. Su papel es el de asesorar en cada parte de los procesos más técnicos: la elaboración, el almacenaje, análisis, conservación, embotellado y comercialización del vino.

Es el propietario de una bodega y responsable de toda la elaboración y el almacenamiento de sus caldos. Es el nexo final con los comerciantes que después harán llegar sus vinos al consumidor final.

Asesora a los viticultores estudiando las vides y la manera de mejorar tanto su producción como su calidad para que el resultado final sea óptimo.