SÁBADO, 1 DE DICIEMBRE DEL 2018 • Cardenal, 1. Monforte • redac.monforte@lavoz.es • www.lavozdegalicia.es/lemos/ • Teléfono: 982 416 014 • ISSN 1888-5101

La Voz de Lemos

Seguridad
Los bomberos de los paques comarcales no pueden subir a la parte alta de sus camiones
Pag. 3

Naturaleza
El otoño transforma los paisajes de las montañas de las montañas de O Courel y Quiroga
Pag. 12

La formación en vitivinicultura echa a andar en la Ribeira Sacra

Dieciséis alumnos asisten al primer ciclo que ofrece la escuela de hostelería de Sober

FRANCISCO ALBO
MONFORTE / LA VOZ

Dieciséis alumnos cursan el ciclo superior de vitivinicultura que empezó a impartir este año la escuela de hostelería de Rosende —en Sober—, gestionada por la Fundación Belarmino Fernández Iglesias. Se trata de la primera tentativa de ofrecer formación profesional en este campo que ha llegado a cuajar en la Ribeira Sacra, donde con anterioridad se frustraron otros proyectos similares. El centro recibió ayer la visita del delegado territorial de la Xunta, José Manuel Balseiro, que acudió a conocer el funcionamiento de este primer ciclo. Durante la visita —en la que participó también el alcalde Luis Fernández Guitián— Balseiro recorrió las dieferentes dependencias de la escuela en las que se imparte el nuevo ciclo formativo. Según explicó la directora del centro, Rebeca Vázquez, a lo largo del curso se pretende reproducir íntegramente el proceso de elaboración y comercialización del vino, desde el cultivo de las vides hasta el embotellado y la salida del producto al mercado.

Un momento de la visita del delegado territorial de la Xunta y el alcalde de Sober a la bodega del pazo de Rivas, que se utiliza en las actividades formativas del ciclo superior de vitinicultura

Viñedos y bodega

En lo que respecta al cultivo, la escuela cuenta con sus propios viñedos —pertenecientes al pazo de Rivas, en el que está ubicado el centro formativo— y también puede utilizar una viña experimental del Ayuntamiento de Sober que se encuentra en el entorno del embarcadero de Os Chancís, al borde del Sil. «Por ahora cultivamos uvas de mencía y godello, pero más adelante queremos trabajar también con otras variedades de uva utilizadas en la Ribeira Sacra», indicó Vázquez. La escuela dispone además de una bodega propia en la que alumnos y profesores pueden llevar a cabo todo el proceso de vinificación.

El nuevo ciclo superior de vitivinicultura tiene una duración de dos años académicos, con un total de 2.000 horas. La escuela de Rosende es el único centro de la provincia que ofrece este tipo de formación, que se imparte también en los institutos de enseñanza media de O Ribeiro —en Ribadavia— y Ramón Cabanillas —en Cambados—, además del centro integrado de formación profesional de A Granxa, en Ponteareas.

> En los cursos se reproduce en su totalidad el proceso de elaboración del vino

Los responsables del centro señalan que el perfil profesional que adquieren los alumnos de estos ciclos es requerido por las empresas dedicadas a la producción de uva y a la elaboración, crianza y envasado de vinos, destilados, mostos, vinagres y otros derivados. Los estudiantes que completan el ciclo obtienen el título de técnico superior en vitivinicultura, que permite trabajar como técnico vitivinícola, técnico en análisis sensorial, encargado de recepción de mostos frescos y sulfitados, supervisor de columnas de destilación y concentración, encargado de línea de envasado de destilados, concentrados y vinagres, y encargado de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.

Además de este ciclo, en la escuela de hostelería de Rosende se están impartiendo actualmente enseñanzas de formación profesional de grado medio en cocina y gastronomía —con veinticuatro alumnos— y en servicios y restauración, con dieciocho alumnos.

REBECA VÁZQUEZ
DIRECTORA DEL CENTRO

«Trabajamos en contacto con la denominación de origen»

La directora de la escuela de hostelería de Rosende, Rebeca Vázquez, imparte el ciclo de vinicultura junto con Cristina Mantilla y Ernesto Márquez. «Los alumnos están muy interesados y este primer curso se está desarrollando perfectamente», afirma.

—¿De dónde proceden los alumnos de este ciclo?

—Hay estudiantes de los municipios de la Ribeira Sacra, pero también algunos de fuera. La mayoría ya cursó carreras como biología o química y algunos vienen del bachillerato.

—¿Colaboran de alguna forma con el consejo regulador de Ribeira Sacra?

—Estamos en contacto con ellos para organizar catas y otras actividades que puedan ser de interés para la formación del alumnado. Hace pocos días asistimos a la Cata Patrimonio en el Centro do Viño de Monforte, por ejemplo, y estamos visitando bodegas de la denominación. Por otro lado, también visitamos bodegas de otras partes de Galicia para observar de cerca su funcionamiento y en los próximos meses iremos además a otras comunidades.

—¿Tienen previsto incrementar más adelante el número de alumnos y profesores?

—Claro que sí, porque el ciclo completo de vitivinicultura consta de dos cursos y pretendemos impartirlo en su totalidad. Por ahora solo tenemos concedido el primer curso, pero dentro de poco solicitaremos el segundo a la Xunta. Cuando podamos impartir los dos cursos a la vez tendremos más alumnos y necesitaremos lógicamente más profesores.