

EL VI (AMB MESURA) FA FESTA!

DE PROFESSIÓ, ENÒLEG, SOMMELIER O EXPERT EN ENOTURISME

ARREU DE CATALUNYA BROTA AMB FORÇA L'OFERTA FORMATIVA PER A QUI ES VOL PROFESSIONALITZAR EN OFICIS VINCULATS AL MÓN VITIVINÍCOLA: DES DE L'ENOTURISME FINS AL SECTOR DE L'ENOLOGIA, QUE ÉS LA CIÈNCIA, LA TÈCNICA I L'ART D'ELABORAR VI

TEXT M.A.

Un curs d'especialització per ser sommelier professional; un cicle superior de guia, informació i assistència turística centrat en enoturisme, o un cicle de grau mitjà de vins. Són tres de les formacions vinculades al vi que s'ofereixen actualment arreu de Catalunya. Els darrers anys, les necessitats de professionalització del sector i l'escalat de l'interès pel món vitivinícola s'han traduït en un increment de propostes formatives. N'hi ha de tota mena: des de cicles formatius -que són imprescindibles per formar els tècnics de base- fins a graus universitaris, d'on surten els enòlegs que dirigiran el futur de les explotacions agràries i cellers del país.

Una de les primeres universitats a apostar-hi va ser la Universitat Rovira i Virgili. "Vam ser pioners a introduir l'ensenyament de la viticultura i l'enologia a l'entorn universitari i vam crear màsters d'especialització, com el màster d'Innovació en Enoturisme, que coordinem des de la universitat", explica a aquest diari Joan-Miquel Canals, exdegà de la Facultat d'Enologia de la URV. La mateixa universitat també ofereix programes de doctorat en enologia i viticultura. "Formem els professors d'enologia del futur", resumeix.

Formació al territori

Però, a banda de la URV, hi ha diversos centres arreu de Catalunya que obren la porta a formar-se per treballar en el sector. Un dels exemples amb més anys de



L'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech ja ha format més de 3.500 alumnes. CEDIDA

trajectòria és l'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech, a Sant Sadurn d'Anoia. Es va fundar el 1987 i ja ha format més de 3.500 professionals. "Quan es va crear va ser un gran impuls per a la professionalització del sector vitivinícola", recorda Joan Solé, director de l'escola. Amb el pas del temps han vist com el sector ha anat creixent i com també ha augmentat la demanda de professionals qualificats. "A l'escola sempre hem tingut una demanda d'alumnes elevada, tant per la formació professional reglada com per la formació contínua i les jornades de transferència", afegeix l'equip directiu del centre.

Des de la dècada del 1980, la formació vitivinícola també ha evolucionat molt. "S'ha

anat tecnificant i especialitzant molt, amb l'aplicació de noves eines als cellers, noves maneres de vinificar, nous sistemes de producció de la vinya de manera més sostenible i saludable...", enumera Solé. Per això, cada any l'escola actualitza l'oferta de cursos tenint en compte les necessitats del sector. Avui, al seu catàleg hi ha des d'un cicle formatiu de grau superior en viticultura fins a un altre de màrqueting i publicitat enfocat a l'enologia.

Un altre centre d'on surten professionals del vi és l'Escola de Vitivinicultura de la Catalunya Central (ESVICC), situada a Artés. És una de les iniciatives més recents. Es va crear el 2021 i actualment ofereix un grau mitjà d'olis d'oliva i vins i un grau superior en vitivinicultura.

"L'escola ha nascut amb

DE PROPOSTES FORMATIVES SOBRE EL VI HI HA CICLES FORMATIUS I GRAUS UNIVERSITARIS

l'objectiu de poder oferir uns estudis relacionats amb un dels sectors més potents i arrelats al territori, la vinya", explica l'equip de coordinació. Per a ells, el vitivinícola és un sector en què, per entrar-hi a treballar, cada vegada es demana un perfil professional més tècnic i formació acadèmica.

Un sector d'oportunitats

Tots els centres corroboren que cada vegada hi ha més demanda per cursar formacions relacionades amb el vi. Ara bé, hi ha un sector d'activitat que encara va amb més força: l'enoturisme. Des del 2015, Vilafranca del Penedès acull l'Escola d'Enoturisme de Catalunya, una iniciativa impulsada per l'Ajuntament de Vilafranca amb la voluntat de professionalitzar el sector de l'enoturisme al país. "Quan vam engegar el projecte, les necessitats formatives que percebia el sector dins l'enoturisme eren pràcticament inexistents", recorda Gerard Domingo, el director del centre.

Ara això ha canviat. "Els darrers deu anys hem vist un creixement i una evolució de diferents

models d'enoturisme que han convertit Catalunya en un dels pols d'atracció més interessants en l'àmbit internacional, gràcies a la riquesa vitivinícola, la diversitat i un ric patrimoni històric, cultural i gastronòmic", apunta. En aquest context, els professionals d'aquesta disciplina van molt buscats. "Els que es formen tenen moltes oportunitats laborals", assegura. Actualment, el centre té estudiants que s'inicien amb el cicle formatiu de grau superior de guia enoturística, que inclou mil hores de pràctiques remunerades. També ofereix cursos de sommelier professional i formació contínua i sectorial per a treballadors que volen actualitzar-se: "L'Escola d'Enoturisme gestiona més ofertes de feina especialitzada que mai, amb un índex d'inscripció laboral molt alt".