



El grado de Enología ha gestionado tres millones en investigación desde 1997

Más de 400 alumnos se han formado en estos estudios en la Escuela de Ingenierías Agrarias desde que arrancaron hace 17 años

:: SAMANTHA GONZÁLEZ

PALENCIA. La Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de la UVA, ubicada en el campus palentino de la Yutera, ha gestionado más de tres millones de euros en diferentes proyectos de investigación en enología desde 1997, año en el que comenzaron estos estudios en Palencia. La Junta de Castilla y León, el Ministerio de Educación y el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias han sido las principales fuentes de financiación públicas. A su vez, la escuela ha colaborado con diferentes empresas privadas tanto a nivel nacional como internacional.

El Grupo de Investigación Reconocido de la Universidad de Valladolid Girviten ha sido el encargado

de llevar a cabo las tareas de investigación en temas como la recuperación de vides autóctonas y minoritarias en Castilla y León, el envejecimiento de vinos en barricas, la detección del estrés hídrico y nutricional del viñedo, la viticultura de precisión, o la caracterización y selección de levaduras autóctonas, entre otros.

Para la realización de estos proyectos, en muchas ocasiones, se ha colaborado con universidades de otros lugares como la Politécnica de Madrid, la de Salamanca, la de Chile o la de Graz, en Austria, entre otras. Además han colaborado otras entidades como el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera de Duero o el Instituto Nacional de Tecnología Aeroespacial.

A la escuela han acudido enólogos de reconocido prestigio que querían obtener el título

Según Josefina Vila Crespo, profesora del área de Microbiología y directora de la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias, desde 1997 «se han desarrollado entre 40 y 50 proyectos» que han tenido duraciones muy diferentes. «Los más cortos han durado entre cuatro y seis meses, mientras que los más largos se han desarrollado durante más de cuatro años», cuenta Josefina.

Desde el inicio de estos estudios en la UVA más de 400 alumnos se han formado en esta escuela y «muchos de ellos se encuentran trabajando en algunas de las bodegas y empresas del ámbito vitivinícola más prestigiosas de Castilla y León, pero también del resto de España e incluso de otros países como Francia, Nueva Zelanda, Australia, Chile o Estados Unidos», afirma la profesora de Microbiología en Palencia.

Cada año, treinta alumnos pueden acceder a esta carrera –que tiene límite de plazas–. En muchas ocasiones son personas que ya ejercen la profesión las que deciden matricularse en los estudios de Enología. «A esta escuela han acudido muchos



Josefina Vila, en una jornada Juventud Di-vino Tesoro organizada por El Norte de Castilla en la Universidad Miguel de Cervantes. :: R. GÓMEZ

enólogos que ya tenían un reconocido prestigio pero que querían tener el título», narra Josefina Vila.

Entre los docentes que han impartido clase a los alumnos se encuentran prestigiosos y reconoci-

dos profesionales como los directores y técnicos de la Estación Enológica de Castilla y León, directores técnicos de bodegas y técnicos de la Consejería de Agricultura, entre otros.