¿Quiénes se involucran en la elaboración de un vino?

30/11/2017



Ampelólogo: Es la persona que tiene formación en el área de la biología en cuanto a la vid y su cultivo. Se dedica al estudio del origen geográfico de las cepas, su cultivo, su adaptación al entorno climático con sus patologías y los posibles tratamientos de estas.

Viverista: Persona dedicada a la industria y comercio de simientes y plantones o que cuida de un vivero.

Viticultor: Es la persona experta en viticultura y que se dedica al cultivo de la viña y cosecha la uva.

Agrónomo: Se dedica a estudiar la manera de conseguir que el suelo sea más productivo.

Tonelero: Persona que tiene por oficio fabricar y reparar las cubas, los toneles y las barricas.

Recolectores: Personas encargadas de recolectar los frutos de la tierra, en este caso la uva.

Bodeguero: Puede ser conocido como el propietario de una bodega, elaborador o vendedor de vino o también puede ser el encargado de la bodega.

Enólogo: Es el especialista que interviene de una forma u otra en todo el proceso del vino, desde el momento de la plantación hasta la fecha de la vendimia, siempre de acuerdo con las personas responsables, como pueden

ser el capataz del cultivo y el propietario. En la actualidad no se concibe a un enólogo sin poseer amplios conocimientos sobre bioquímica y biología vegetal. Todas sus decisiones serán decisivas a la hora de crear un vino.

Sumiller: Es la persona experta que se encarga de administrar la bodega y del servicio de los vinos en un restaurante. El sommelier asesora y aconseja al público, su obligación es la de catar los vinos y ocuparse de que el servicio de estos sea correcto.

Catador: Se trata de la persona que analiza con sus sentidos (vista, olfato y gusto), las cualidades organolépticas de un vino.