

Vendimia, prácticas en bodega, laboratorio o viticultura PRÁCTICAS DE ENOLOGÍA EN USA



Aprende como se hace la vendimia y el vino en **Estados Unidos**.

Experiencia única para cualquier estudiante o profesional de la enología. No solo es aprender todo el proceso de producción de vino, sino también sobre marketing, equipos internacionales y otras maneras de trabajar.

Trabajarás codo con codo con los enólogos y todo el quipo de profesionales. Viticultura, bodega o laboratorio, tú eliges donde hacer estas prácticas remuneradas de enología en USA.

Sabática trabaja con la universidad de Minnesota en Estados Unidos en la que podrás hacer un semestre de prácticas al finalizar (es opcional).

- No es imprescindible pero si recomendable tener el carné de conducir
- **Inscripciones de Enero a Marzo.**

Duración

Mínimo 4 meses
Máximo 6-9 meses

PRÁCTICAS en viticultura en bodegas o en laboratorio. Bodegas grandes, pequeñas, tintos, blancos, espumosos, etc.

INICIO

- **Victicultura:** abril/mayo
- **Bodega y laboratorio:** Julio /agosto

Alojamiento: El alojamiento varía según bodega/empresa. Si no incluye alojamiento la remuneración mensual es mayor para poder cubrir ese coste.

Transporte: El transporte hacia el puesto y al trabajo diario es tu responsabilidad. Algunas bodegas te pueden vender un coche de segunda mano otras te dejan el coche de empresa.

Ubicación

En todo Estados Unidos:

- Napa y Sonoma Valley

- Washington
- Nueva York
- Oregón
- Ohio
- Virginia
- Colorado, etc.

Hay muchas bodegas repartidas por todo el país. En función de las tareas y tipo de vino en el que quieras trabajar buscaremos las mejores bodegas.

Requisitos

Requisitos generales:

- Tener entre 21 y 35 años
- Cumplir los requisitos de *intern o trainee*
- Tener nivel de inglés medio
- Experiencia laboral en el sector
- Carnet de conducir B1, recomendable

Intern: Ser estudiante universitario o de estudios superiores o haberse licenciado en el último año. (enología, agricultura, viticultura, química, bioquímica, industria alimentaria, tecnología de los alimentos, etc..)

Trainee: Tener título superior y un año de experiencia en el sector si no tienes estudios relacionados debes tener 5 años de experiencia en el sector.

Actividades

Tienes la oportunidad de sumergirte en la vida cotidiana de una bodega o explotación vitivinícola. Aprenderás el funcionamiento de la bodega y la elaboración de vinos, marketing y administración.

VITICULTURA: Empieza en abril/mayo y hasta que finaliza la vendimia en octubre/noviembre

Las plazas son muy limitadas. Control, muestreo, poda, etc..

De las tareas de viticultura enlazas ya con la vendimia con tareas en la bodega.

BODEGA: transformación de las uvas en vino

- vaciar y limpiar los tanques
- remover barriles
- prensar
- desliar y separar fermentos
- realizar muestreo
- embotellar
- saneamiento de barriles, etc.
- identificar los distintos tipos de vino

LABORATORIO:

- tomar muestras

- hacer análisis de madurez
- evaluar la calidad de las uvas
- controlar la fermentación
- limpieza del laboratorio

De Julio/agosto hasta que finaliza la vendimia en Octubre/Noviembre

Inmersión cultural

Este programa va dirigido a todas aquellas personas que quieren aprender y enriquecerse de otras culturas

Fechas

Bodega y Laboratorio de mediados de julio/agosto hasta mediados de Noviembre/Diciembre aprox.
Viticultura abril/mayo hasta final de vendimia.

Coste

4 meses 1.100 €

* Cada mes extra 100€ que puedes pagar una vez estés en destino*

Remuneración: 1.200 \$ aprox \$/mes hasta los 2.000\$ según bodega.

Horarios

Unas 40 -50 horas a la semana aprox.

Incluye

INCLUYE:

- Asesoría y Documentación
- Gestión y Proceso de selección
- Curso preparatorio Sabática
- Seminario y pack de bienvenida
- Preparación para entrevistas
- Preparación de los papeles para visado
- Coordinación durante la estancia
- Asistencia 24 horas, 7 días a la semana
- Certificado al finalizar

NO INCLUYE:

- Seguro médico (90 € mes)
- Sevis Fee 224 \$ Usd
- Tasa de visado en embajada (160\$ Usd)
- Billete de avión

Semestre en la universidad es opcional (1.500 \$ a pagar en destino)

Porque realizar este programa?

Oportunidad de aprender sobre la industria del vino y el funcionamiento de las bodegas en USA

Hacer contactos internacionales

Mejorar el inglés