

Haz la vendimia en Estados Unidos. Prácticas en bodega,
laboratorio o viticultura

Prácticas de Enología en USA



Si eres estudiante, graduado o profesional en el sector de enología y quieres aprender como se hace la vendimia y el vino en Estados Unidos debes hacer estas prácticas. Aprenderás como trabajan las bodegas en Estados Unidos. Es increíble como se organizan, su marketing, los mercados a los que venden y la manera de hacer vino, es muy diferente a la nuestra.

No te pierdas la oportunidad de realizar unas prácticas en las regiones vinícolas más importantes de Estados Unidos.

Puedes hacer prácticas en viticultura, en bodega o en laboratorio. Bodegas grandes, pequeñas, tintos, blancos, espumosos, etc.. tu decides!!!

Es una muy buena oportunidad para aprender sobre la industria Vinícola en USA.

Además puedes optar a un semestre en la Universidad de Minnessota. consúltanos

Sabática trabaja con varios sponsors americanos para buscar el que mejor se adapte a ti y a tus circunstancias personales

Duración

mínimo 4 meses

Este programa está diseñado para ofrecer una experiencia única a cualquier estudiante o profesional enología.

Puedes realizar prácticas de viticultura, bodega o laboratorio. Podrás adquirir experiencia en el sector. Es una pasada ver como un equipo de gente desconocida y/o diferentes nacionalidades trabajan al unísono en una vendimia como si llevarán toda la vida haciéndolo.

No se trata de quien hace mejor o peor vino, sino de aprender como se trabaja haciendo vinos en todos los países productores de vino. Podrás aprender como se hace allí, como lo comercializan, sus mercados y sobre todo aprenderás sobre marketing, creación de equipo y mucho más.

INICIO

Viticultura: abril/mayo

Bodega y laboratorio Julio /agosto

Perfiles, estudiantes o profesionales de enología, agricultura, tecnología de los alimentos, sumiller, química, bioquímica, etc.

Sabática trabaja con una prestigiosa universidad en Estados Unidos con la que podrás hacer un semestre en la universidad al finalizar las prácticas (es opcional)

Ubicación

Ubicaciones en todo Estados Unidos.

Máximo 6-9 meses

dependiendo si haces viticultura + prácticas en bodega o sólo bodega/laboratorio durante la vendimia

Hay bodegas a lo largo y ancho del país: los más conocidos son los estados de California (Napa y Sonoma valley) y Washington, pero hay bodegas también en los estados de Nueva York, Oregón, Ohio, Virginia, Colorado, etc..
Puedes poner las preferencias no sólo de ubicación, también de tamaño de empresa, tipo de uva/vino, tareas, etc..

Trabajamos con distintos sponsors americanos para buscar lo que mejor se adapte a ti

Requisitos

Requisitos generales:

- Tener entre 21 y 35 años*
- Cumplir los requisitos de intern o trainee

* si tienes más de 35 y experiencia consúltanos
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 ó si no tienes estudios relacionandos debes tener 5 años de experiencia en el sector.

- Tener nivel de inglés medio
- algo de experiencia laboral en el sector
- Estar en buena forma física
- carné de conducir preferible (no obligatorio)

Actividades

Actividades: Tienes la oportunidad de sumergirte en la vida cotidiana de una bodega o explotación vitivinícola. No sólo aprenderás el funcionamiento de la bodega y la elaboración de vinos sino también temas de marketing y administración. Puedes elegir entre laboratorio y bodega. Las plazas de viticultura son muy limitadas.

Bodega: Todo el proceso para transformar las uvas en vino: vaciar y limpiar los tanques, remover barriles, prensar, desliar, separar fermentos, realizar muestreo, filtrar, embotellar, encubar, saneamiento de barriles, etc. Aprenderás a identificar los distintos tipos de vino, los factores que afectan la calidad del vino, las funciones de las instalaciones y equipos, el proceso de fermentación, los tipos de barriles y su efecto en el vino, procedimientos sanitarios y de seguridad en una bodega, desarrollo nuevas marcas, etc.. Aquí se aprende la importancia del trabajo de la bodega para hacer buenos vinos. Los puestos en bodega exigen estar en buena forma física y es un trabajo demandante en cuanto a esfuerzo físico y a horarios, sobre todo al llegar la vendimia y el prensado.

Laboratorio: estos puestos dan una visión de los procesos químicos involucrados en el proceso de hacer vino: tomar muestras, hacer análisis de madurez y evaluar la calidad de las uvas, controlar la fermentación, tomar muestras de tanques y barriles mantenimiento y limpieza del laboratorio, medición y preparación de muestras generales. Aprenderás el proceso de fermentación, análisis físicos, químicos y microbiológicos del vino, recogida de datos, muestras y maduración del vino, control de embotellamiento y calidad del corcho, entre otras. Durante las prácticas también se enseña a guardar datos en sistemas informáticos, clasificar y prepara muestras.

Victicultura. las plazas son muy limitadas, pero puedes hacer las prácticas viendo todo el proceso de maduración de las uvas y cuidado de los viñedos, empiezan en abril/mayo y duran hasta que finaliza la vendimia

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 aproximadamente (suele coincidir con la vendimia)
Victicultura abril/mayo hasta final de vendimia

Coste

Coste 2018

Horarios

unas 40 -50 horas a la semana aprox.

980 € hasta 4 meses
Inscripción: 150 €

mes extra 100 € por mes

El coste incluye: tramitación DS 2019 y training plan (DS 7009) para visado

El coste no incluye seguro médico obligatorio (85 /mes), tasa de visado en embajada (160\$USD) , sevis fee (180 \$USD) billete de avión, alojamiento*,

* el alojamiento y/o comidas pueden estar incluidos como parte de remuneración.

Puedes ganar entre 8 y 20 \$ la hora, unos 1.600 \$USD hasta 3.000 \$USD al mes

Aunque sean pocos meses recuperas toda la inversión.

NOTA: El precio puede variar según fluctuación de moneda.

En venidmia deberás estar dipuesto a trabajar más horas, pero también te las pagaran mejor (un 50 % más cada hora)

Incluye

- Asesoría y Documentación
- Gestión y Proceso de selección
- Seminario y pack de bienvenida
- Preparación papeles para visado
- Coordinación durante la estancia
- Asistencia 24 horas 7 días a la semana
- Ayuda en la búsqueda de alojamiento
- Certificado al finalizar

No incluye: seguro medico (90€ mes) , tasa de visado en embajada (160 usd) billete de avión,

opcional semestre en la universidad (1.200 -1.500 \$ a pagar una vez estés en destino)

Porque realizar este programa?

Es una muy buena oportunidad para aprender sobre la industria del vino y el funcionamiento de las bodegas en USA.

Al finalziar puedes optar por hacer un semestre en la universidad . consúltanos