vinetur

Barcelona da un paso innovador en el sector vitivinícola

Una propuesta del Barcelona Culinary Hub busca formar a los líderes del mañana en la industria vitivinícola

jueves 5 de octubre de 2023



Barcelona, siempre reconocida por su innovación y espíritu emprendedor, presenta un nuevo reto al mundo del vino con la creación del primer Máster en Formación Permanente en Negocio del Vino y Gestión Vinícola. Una propuesta del prestigioso Barcelona Culinary Hub, esta formación busca atender la creciente necesidad de profesionales altamente capacitados y especializados en la gestión empresarial del

sector vinícola.

El auge de la industria vitivinícola no es reciente. La pasión por el vino ha convertido a España en el primer viñedo del mundo, con una extensión de 914.086 hectáreas, lo que representa el 13 % del total a nivel global. Año tras año, aproximadamente 3 millones de entusiastas y turistas se sumergen en las Rutas del Vino de España, visitando bodegas y museos, en busca de experiencias únicas y sabores inigualables. Esta popularidad ha propulsado al sector, siendo evidencia de ello que España cuenta con casi 4.200 bodegas, y de éstas, más de 3.500 exportan sus productos a 189 países.

Sin embargo, el vino no es solo una bebida, es también un testimonio del compromiso y dedicación de innumerables profesionales que han trabajado de manera incansable para perfeccionar sus productos. España se ha destacado en este aspecto, liderando la producción de vino ecológico con 121.200 hectáreas de viñedos y respaldando la calidad de sus productos con 97 denominaciones de origen protegidas.

Los datos recientes del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV), elaborado por la Interprofesional del Vino de España, muestran un sector vitivinícola en auge. Por primera vez, la industria ha superado la barrera de los 3.000 millones de euros en exportaciones, estableciendo un récord histórico y demostrando la fortaleza y el potencial de este sector.

Dentro de este panorama creciente y lleno de oportunidades, el nuevo Máster propuesto por el Barcelona Culinary Hub se presenta como una herramienta fundamental. Ramon Francàs, conocido sommelier y periodista especializado, y ahora director de este programa, explica que la formación brinda una visión 360º del negocio. Los estudiantes no solo aprenderán sobre legislación y normativa, sino también sobre marketing, gestión de ventas, logística, distribución y muchos otros aspectos esenciales para el éxito en el sector vitivinícola.

El programa no solo se apoya en la teoría, sino que su valor diferencial radica en los casos prácticos impartidos por grandes profesionales, algunos de ellos líderes de destacadas compañías tanto nacionales como internacionales. La modalidad online del máster permite a los estudiantes adaptar su aprendizaje a sus necesidades, y se complementa con experiencias presenciales en Cataluña que enriquecerán su

formación.

Estas sesiones presenciales no solo ofrecen la oportunidad de aprender de la mano de expertos, sino que también permiten establecer relaciones con profesionales del sector, lo que puede ser determinante para el éxito futuro de los estudiantes.