vinetur

Estudiantes del Basque Culinary Center recorren la D.O. Rías Baixas en su viaje de estudios

Cincuenta y cinco alumnos y cuatro docentes visitan bodegas y viñedos de sur a norte de la denominación

jueves 5 de febrero de 2026



Cincuenta y cinco estudiantes del segundo curso de Gastronomía y Artes Culinarias del Basque Culinary Center han realizado esta semana su tradicional viaje de estudios a la Denominación de Origen Rías Baixas. Acompañados por cuatro docentes, los alumnos han recorrido el territorio vitivinícola de la zona, desplazándose de sur a norte para conocer de primera mano la realidad del sector.

Durante la visita, los estudiantes han tenido la oportunidad de adentrarse en el funcionamiento de las bodegas y los viñedos que conforman la D.O. Rías Baixas. El objetivo principal de este viaje ha sido acercar a los futuros profesionales de la gastronomía al trabajo diario de los productores y elaboradores de vino, así como profundizar en el conocimiento de las variedades autóctonas y los métodos de elaboración característicos de la región.

El grupo ha podido observar el proceso de producción desde la viña hasta la bodega, con especial atención a las prácticas sostenibles y a la importancia de la calidad en cada etapa. Los responsables de las bodegas han compartido con los alumnos su experiencia y visión sobre la evolución del sector, así como los retos a los que se enfrentan en el mercado actual.

La Denominación de Origen Rías Baixas es reconocida por la calidad de sus vinos blancos, especialmente los elaborados con la variedad albariño. Los estudiantes han mostrado interés por las particularidades del clima, el suelo y la influencia del Atlántico en el desarrollo de la vid y en el perfil de los vinos.

Este viaje de estudios forma parte de la formación práctica que el Basque Culinary Center ofrece a sus alumnos, permitiéndoles conocer de cerca los distintos eslabones de la cadena alimentaria y la importancia de la colaboración entre la gastronomía y el sector vitivinícola. La experiencia ha sido valorada de forma positiva tanto por los estudiantes como por los docentes, que han destacado la oportunidad de aprendizaje y el contacto directo con los profesionales del sector.