

---

## ¿Qué es un enólogo? (Vinos)

17, julio



, hoy vamos a intentar explicarte de la forma más clara, **¿Qué es un Enólogo? Pero antes de seguir te vamos a responder a una pregunta que es posible que te hagas, ¿en qué se diferencia a un Enólogo de un Sumiller?**

Te recordamos que si quieres aportar información o no estás de acuerdo con la que se comparte en este artículo, lo hagas a través de los comentarios, nos beneficiaremos todos.

### **¿Qué diferencia a un Enólogo de un Sumiller?**

**La diferencia está en que desarrollan trabajos completamente distintos, el Enólogo se encarga de hacer el vino, literalmente hablando, mientras que el Sumiller se encarga de maridarlos con las comidas.**

Es cierto que en muchos casos tanto uno como otro disponen de más conocimientos de los que generalmente se le asignan y esto es perfecto, pero según sus trabajos, no tienen mucho más que ver que el propio producto que utilizan, el vino.

### **¿Qué funciones desempeña el Enólogo?**

---

Como te expliqué en el artículo que te nombro al principio, ambos tienen funciones distintas aunque muchas veces se les pueda confundir un poco debido a que el **Sumiller** está adquiriendo cada vez más conocimientos sobre el mundo del vino, pero las funciones principales del **Enólogo** recogidas en el [Real Decreto 595/2002, de 28 de junio](#), por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de **Enólogo**, técnico especialista en viticultura y técnico en elaboración de vinos dice en su artículo 2 que: **Los Enólogos tienen la capacidad profesional para realizar el conjunto de actividades relativas a los métodos y técnicas de cultivo de viñedo y la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación.**

Asimismo, se les reconoce la capacidad para realizar aquellas actividades relacionadas con las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector y aquellas actividades en el ámbito de la investigación e innovación dentro del campo de la viticultura y enología.

¿Qué quiere decir todo esto? Pues que **el Enólogo** tiene potestad para supervisar desde la plantación de la vid, diseño, elección de la variedad más idónea para ese terreno, capacidad y dotación de maquinaria en la bodega, todo su seguimiento en campo como su riego, cuidados, [despampano](#), [poda](#)... se encarga de elegir la fecha idónea para [la recolección de la uva](#) y de gestionar la [elaboración](#), almacenaje, análisis, [conservación](#), embotellado y comercialización del vino, también son los responsables de controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, como de controlar y formar trabajadores dentro de las empresas vitivinícolas y de las empresas auxiliares de las mismas.

**Los Enólogos tienen amplios conocimientos en viticultura, microbiología, química, biología celular, botánica y la ciencia del suelo**, lo que les posibilita para experimentar con cepas que se mezclan entre sí con el propósito de aprovechar las características del clima que predomina en el terreno en el que está plantada la vid para que se destaque un aroma específico, también son los responsables de dirigir el laboratorio de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos para el control del vino y sus derivados.

En definitiva, hay multitud de tareas que **el Enólogo** está capacitado para desempeñar y que si las quieres leer todas detenidamente las puedes encontrar en el Anexo I, perfil del enólogo, que se recoge en el [Real Decreto 595/2002, de 28 de junio](#).

Para terminar y de una forma resumida, **el Enólogo se encarga de hacer vino y esto comprende desde la plantación de la vid, todo el proceso de elaboración y finalmente también el proceso de comercialización**, si comparamos estas funciones con las del **Sumiller** o somelier, veremos que son bastantes distintas aunque en principio nos parecieran similares.

Espero que te haya servido de interés y si te ha gustado este artículo puedes suscribirte de forma gratuita a nuestro blog para recibir nuestros próximos artículos cómodamente en tu correo. ¡Un saludo!

Por **Rafael Espejo**.

## Comentarios

Victor Serrat - 28/12/2017 13:05

---

buenos días, que profesional aconseja sobre aromas ,mezclas o fabrica ginebra

Carlos - 19/07/2016 07:33

Buenos días. Soy Carlos Sanz, trabajo en 1A Ingenieros y estoy trabajando con un dispositivo nuevo que mejora la calidad del agua de riego. Lo tenemos instalado en una parte de un viñedo y me gustaría saber que parámetros debería analizar para saber como de bien o mal está funcionando el equipo en el cultivo de la vid. Imagino que además de hacer comprobaciones visuales sobre el estado de la vid y su producción de uva habría que hacer análisis foliares y de fruto, pero no se exactamente que mirar en éstos análisis o cada cuanto tiempo hacerlos. Muchas gracias y un saludo.

Bodegas La Aurora - 21/09/2015 13:48

**Buenas tardes Abraham,**

**Muchas gracias por tu aportación al artículo, en resumidas cuentas y como tú bien dices, las funciones de un Enólogo son muy distintas a las de un Sumiller aunque la persona que no entienda mucho, los pueda confundir.**

**Saludos.**

Abraham - 20/09/2015 21:49

Hasta el año pasado existía la Licenciatura en Enología (4<sup>º</sup> y 5<sup>º</sup>) a la cual podías acceder si tenías determinadas titulaciones universitarias afines. (algunas ingenierías, Química, Farmacia directamente o con complementos de formación). Enología es actualmente un Grado universitario de 4 años, existiendo tb el nivel más alto "Master oficial en enología" que consta de 1,5 años más y al cual se accede tras superar algunas titulaciones universitarias. Un Sumiller es un simple curso, que hacen algunos camareros, y que sirve para saber un poco "más" de vinos y poder hacer recomendaciones a clientes. En otros contextos sería la diferencia entre un auxiliar administrativo y un economista.