

Grau d'Enologia

Crèdits ECTS:	240
Formació bàsica:	60
Obligatori:	147
Optatiu:	15
Pràctiques externes:	12
Treball de fi de grau:	6

Places de nou ingrés:	40
Horari de primer curs:	matí i tarda



Objectius

Proporcionar a l'alumnat una formació científica adequada en els mètodes i les tècniques de cultiu de la vinya, l'elaboració de vins, mostos i altres derivats de la vinya i del vi, l'anàlisi dels productes elaborats, les condicions d'higiene i l'emmagatzematge de productes i la comercialització.

Accés prioritari

PAU:

- Grau adscrit a la branca de Ciències

Cicles Formatius de Grau Superior. Famílies professionals:

- Agrària
- Edificació i Obra Civil
- Electricitat i Electrònica
- Energia i Aigua
- Fabricació Mecànica
- Fusta, Moble i Suro
- Imatge i So
- Indústries Alimentàries
- Indústries Extractives
- Informàtica i Comunicacions
- Instal·lació i Manteniment
- Marítimopesquera
- Química
- Sanitat
- Tèxtil, Confecció i Pell
- Transport i Manteniment de Vehicles
- Vidre i Ceràmica

Proves d'accés per als més grans de 25 anys:

- Grau adscrit a la branca de Ciències

Recomanacions per accedir-hi

A banda del coneixement de matèries bàsiques (matemàtiques, física, química i, en especial, biologia), es recomana un nivell bàsic d'anglès i/o francès.

Sortides professionals

Aquesta titulació capacita per estudiar mètodes i tècniques del cultiu de la vinya, elaboració de vins, mostos i altres derivats de la vinya i del vi, anàlisi de productes elaborats i emmagatzematge, gestió i conservació de les condicions tècniques sanitàries en el procés enològic, legislació del sector i innovació en el camp de la viticultura i l'enologia. Les persones que l'estudien poden desenvolupar les activitats tant en l'Administració i organismes públics com en empreses privades: empreses vinícoles, explotacions individuals o societàries, cooperatives, agrupacions de productors, laboratoris enològics, instituts tècnics, empreses de distribució, etc.

Així, alguns exemples:

- **Viticultor/a:** implantació i manteniment de la vinya, collita, vinificació, criança, condicionament, comercialització, seguretat alimentària.
- **Responsable de vinya:** consells tècnics, traçabilitat de les parcel·les, medi ambient, etc.
- **Expert/a de mercat:** orientar la producció a les previsions comercials.
- **Responsable de qualitat en la producció:** seguiment del raïm de la parcel·la a la botella, seguretat alimentària, traçabilitat, col·locació, seguiment i millora del sistema de qualitat i de venda, relació amb els proveïdors, etc.
- **Director/a de celler cooperatiu:** aplicació de la política fixada pel consell d'administració, gestió quotidiana del celler i del personal, gestió administrativa i financera, seguretat alimentària, elaboració de cupatges dels vins, control comercial i relació amb els clients.
- **Responsable de celler:** control de maduresa, degustació del raïm abans de la verema i temporització de la verema, responsable de tot el procés de vinificació, dels tractaments dels vins, del condicionament, seguretat alimentària, elaboració de cupatges, etc.

Masters i Doctorats

Si voleu seguir estudiant, per especialitzar-vos en un camp concret o us voleu dedicar a la recerca, la Facultat ofereix:

- Màster en Enologia
- Doctorat en Enologia i Biotecnologia
- Doctorat en Nutrició i Metabolisme

FACULTAT D'ENOLOGIA

Campus Sescelades
Carrer Marcel·lí Domingo, s/n - 43007 Tarragona
Secretaria Facultat d'Enologia
Tel. 977 55 86 81 - 977 55 86 00
Transport públic: Autobusos 14, 24 i 54
www.urv.net/centres/enologia
Responsable ensenyament: responsable.enol@urv.cat
<http://www.urv.cat/cae/graus/graudenologia.html>

Grau d'Enologia



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
La universitat pública de Tarragona

Per què Enologia?



L'Enologia és la ciència, tècnica i art de produir vi a partir de raïm fermentat. L'enòleg/a és la persona tècnica responsable de dirigir el procés d'elaboració del vi.

Espanya és el primer estat europeu quant a superfície conreada, el tercer en producció de vi i el tercer exportador mundial. Catalunya és el primer productor de vins i caves de qualitat de l'Estat, és a dir, de vins amb denominació d'origen. Enòleg és una professió de futur, on es combina la tècnica i les tradicions, el treball de laboratori i la feina al camp.

Per què a la URV?

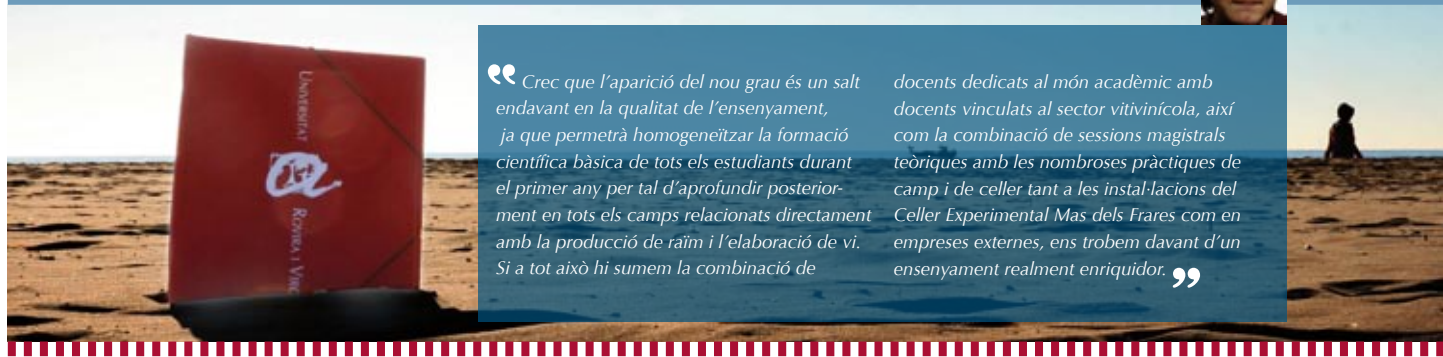
El 1988 el nostre centre fou el primer lloc de l'Estat on s'iniciaven estudis universitaris d'Enologia. Més de 20 anys d'experiència en docència i recerca en Enologia avalen plenament aquests estudis a la URV.

Disposem d'un camp experimental amb 5 hectàrees de vinya (17 varietats) i d'un celler de 700 m2 on s'elaboren aproximadament uns 21.000 litres de vi i cava.

És l'únic centre de l'Estat espanyol on s'imparteix una docència específica sobre l'elaboració de vins escumosos i gasificats amb pràctiques al celler incloses.

L'opinió de l'estudiant

Mariana Gil
Llicenciada en Enologia



“Crec que l'aparició del nou grau és un salt endavant en la qualitat de l'ensenyament, ja que permetrà homogeneïtzar la formació científica bàsica de tots els estudiants durant el primer any per tal d'aprofundir posteriorment en tots els camps relacionats directament amb la producció de raïm i l'elaboració de vi. Si a tot això hi sumem la combinació de

docents dedicats al món acadèmic amb docents vinculats al sector vitivinícola, així com la combinació de sessions magistrals teòriques amb les nombroses pràctiques de camp i de celler tant a les instal·lacions del Celler Experimental Mas dels Frares com en empreses externes, ens trobem davant d'un ensenyament realment enriquidor.”

Aprementatge, pràctiques i estudi

El 1r curs inclou les matèries bàsiques de ciències, com Matemàtiques, Física, Química, Biologia, Bioquímica, Estadística i Microbiologia. Els altres tres anys inclouen matèries específiques d'Enologia i Viticultura, com: Viticultura, Enologia, Criança i Envel·liment dels Vins, Química Enològica, Microbiologia i Bioquímica Enològiques, Fisiologia Vegetal, Edafologia i Climatologia Vitícoles, Enginyeria Enològica, Anàlisi Sensorial, Vins Escumosos, Cultura Vitivinícola, Economia i Gestió d'Empreses, Normativa i Legislació Vitivinícola, Gestió de la Qualitat i Gestió Ambiental.

Una part important de la docència són pràctiques de laboratori, al celler i a la finca experimental Mas dels Frares, on els alumnes treballen tots els aspectes de l'elaboració del vi, i s'hi produeixen i comercialitzen set tipus de vins i caves.

Al 4t curs es realitzen pràctiques externes en empreses del sector vitivinícola d'Espanya, França, Estats Units, Austràlia i altres països, a més d'un projecte final de grau.

Intensificacions

Microbiologia i Bioquímica Enològiques

Amb 12 ECTS l'alumnat assoleix coneixements sobre les aplicacions de bioquímica i microbiologia, com la micologia, els fongs micel·lars, el metabolisme secundari dels microorganismes fermentatius, la biotecnologia enològica, etc.

Tecnologia i Enginyeria Enològica

Amb 12 ECTS s'aprofundeix en sistemes de refrigeració i calefacció en cellers, tecnologia per elaborar vins escumosos i gasificats, tècniques de filtratge, disseny i planificació de cellers, etc.

Viticultura

Amb 12 ECTS s'ofereixen coneixements sobre el cicle de la vinya i fisiologia, mecanització de la vinya, millora genètica, tècniques de producció,

implantació varietal i nous productes, terrenys vitícoles, etc.

Química Enològica

Amb 12 ECTS s'ofereixen matèries per aprofundir en l'anàlisi instrumental en enologia, aromes, color i polifenols en el vi, quimiometria, automatització analítica, etc.

Enologia

Aquesta intensificació de 12 ECTS permet conèixer les noves tècniques de vinificació, planificació i higiene d'un celler, qualitat i optimització en les vinificacions, qualitat sensorial dels vins, qualitat de la matèria seca, etc.

Cultura Vinícola

Aquesta intensificació de 12 ECTS tracta del coneixement dels vins escumosos mundials, la tipificació dels vins, la salut i el vi, etc.

Assignatures per curs

1r curs

- Química
- Matemàtiques
- Estadística
- Biologia
- Física
- Biologia Cel·lular
- Genètica
- Bioquímica

2n curs

- Anàlisi Química Enològica I
- Anàlisi Sensorial I
- Biologia i Fisiologia de la Vinya
- Química Enològica
- Edafologia i Climatologia Vitícoles
- Viticultura
- Microbiologia
- Microbiologia i Bioquímica Enològiques I
- Enologia General I
- Operacions Bàsiques

3r curs

- Anàlisi Química Enològica II
- Pràctiques Integrades de Viticultura
- Anàlisi Sensorial II
- Microbiologia i Bioquímica Enològiques II
- Enologia General II
- Pràctiques Integrades d'Enologia
- Economia i Gestió d'Empreses
- Vins Escumosos i Gasificats
- Enginyeria Enològica
- Productes Derivats de la Vinya i del Vi
- Viticultura de Precisió
- Protecció Sanitària

4t curs

- Gestió de la Qualitat de la Indústria Vitivinícola
- Criança i Envel·liment dels Vins
- Gestió Mediambiental de la Indústria Vitivinícola
- Cultura Vitivinícola
- Màrqueting Vitivinícola
- Normativa i Legislació Vitivinícola
- Optatives
- Treball Fi de Grau
- Pràctiques Externes