

## Facultat d'Enologia

Campus Sescelades

C/ Marcel·lí Domingo, s/n - 43007 Tarragona

Tel. 977 558 600 - Fax 977 558 686

[secenol@urv.cat](mailto:secenol@urv.cat)

Dr. Joan Miquel Canals Bosch, degà

Dra. Olga Busto Busto, vicedegana

Dra. Montserrat Poblet Icart, responsable de l'ensenyament d'Enologia

Dra. Míriam Lampreave Figueras, secretària

Dra. Gemma Beltran Casellas, coordinadora del Màster en Enologia

Dr. Miquel Mulero Abellán, coordinador del Màster en Begudes Fermentades

Dr. Lluís Arola Ferrer, coordinador del programa de doctorat de Nutrició i Metabolisme

### Rendició de comptes

Pel que fa a la docència, s'ha iniciat el nou pla del grau d'Enologia i el nou Màster en Begudes Fermentades, i s'han activat les especialitzacions de Recerca i Ciència i Tecnologia de la Cervesa. S'ha incrementat el nombre d'estudiants respecte al curs passat. En el pla d'estudis del màster s'han inclòs 24 crèdits de complements de formació, que són assignatures del grau d'Enologia, amb un gran nombre de matriculats.

S'ha presentat una proposta d'Erasmus Mundus Joint Master Degree (EMJMD) en Wine Tourism, anomenat Vintur, coordinat per la Facultat d'Enologia i amb la col·laboració de la Facultat de Turisme i Geografia i amb la participació de la Universitat de Bordeus i de la Universitat de Porto.

Pel que fa a la visibilitat, la facultat està abocada a la internacionalització, amb una acció estratègica en la xarxa Oenovitis International, de la qual n'és membre actiu i impulsa activitats relacionades amb la formació i la recerca. L'altre eix de visibilitat és l'especialització en Vins Escumosos, una de les especialitzacions del màster. L'aproximació a les diferents entitats relacionades amb el cava és estratègica i, per primer any, aquest 2015, el 33è Congrés Internacional del Cava es va organitzar des de la Facultat d'Enologia, en el marc del Symposium d'Oenovitis International. A partir d'aquest fet, la URV ha entrat com a membre a la Comissió Tècnica del Consell Regulador del Cava, acord que està pendent de formalitzar en un conveni bilateral.

### Direcció estratègica de govern

#### Qualitat docent

Arran de les peticions rebudes pels mateixos estudiants, es modifica la memòria del Màster en Begudes Fermentades per poder-lo cursar sense obtenir cap especialitat.

D'altra banda, per facilitar l'acreditació del grau de Biotecnologia, el seguiment del curs 2014-15 es fa ja segons el nou model d'autoinforme que cal presentar per al procés d'acreditació de la memòria. Respecte al model anterior, les novetats principals són de format, hi ha una primera part que és l'informe en si mateix, seguit d'un annex amb el gruix de les taules; i, a més, és un únic document que inclou tots els ensenyaments oficials de la facultat.

## **Comunicació i relacions externes**

Acte d'inauguració del curs 2014-15 de la Facultat d'Enologia. Conferència inaugural: "Anomalies atmosfèriques i oceàniques de gran escala modulant els climes europeus", a càrrec de la Dra. Manola Brunet, professora del Departament de Geografia de la URV, directora del Centre en Canvi Climàtic de la URV i copresidenta del Grup d'Experts sobre Monitoratge i Anàlisi del Clima de la Comissió de Climatologia de l'Organització Meteorològica Mundial. En finalitzar la conferència també es fa la presentació dels nous vins de la Facultat d'Enologia elaborats al celler experimental del Mas dels Frares. També durant l'acte es va fer un reconeixement als professors associats Jaume Gramona i Josep Ribas per la seva trajectòria a la Facultat d'Enologia.

Acte d'inauguració del Màster en Enologia del curs 2014-15. Conferència: "Introducción a la Biotecnología. Puntos críticos, desde el viñedo a la copa". Dr. Francisco Carrau. Universitat de la República d'Uruguai. Data: 21 d'octubre de 2014.

XIV Acte Premi Jaume Ciurana. Conferència: "El enólogo y su papel, según definición de la O.I.V." Dra. Julia Marín Expósito, professora de la Universitat d'Extremadura i representant a Espanya de la Comissió de Formació de la OIV. Data: 24 d'octubre de 2014. Guanyadora premi: Ana Maria Pecero.

IV Edició de la Beca COVIDES. Aquesta beca està adreçada als estudiants de màster en Enologia que vulguin optar a la doble titulació de màster amb la Universitat de Bordeus. La beca COVIDES s'institueix dins del marc del conveni de col·laboració entre la URV i l'empresa COVIDES, SCCL. La beca assumeix les despeses de mobilitat de l'estudiant de la Facultat d'Enologia de la URV per al desplaçament a la Universitat Bordeaux-Segalen i que segueixi el programa de màster, de titulació compartida amb la URV. Ambdues universitats mantenen un projecte actiu de cooperació, en el marc d'actuacions per a la consolidació i l'enfortiment dels sistemes de formació en màsters francoespanyols. Estudiant guanyador de la beca: Sr. Pere Pons. Durant l'acte, la Dra. M<sup>a</sup> Carmen García Parrilla, de la Universitat de Sevilla, va impartir la conferència "Anàlisi sensorial de vinagres". Data: 2 de desembre de 2014.

II Edició de la Convocatòria de Beca "COVIDES: Viu l'Empresa". Facultat d'Enologia i COVIDES, SCCL. Aquesta beca s'adreça a tots els estudiants del grau d'Enologia que facin l'estada en pràctiques en el curs 2015-16.

Acte d'inauguració de l'exposició fotogràfica "Vint-i-cinc anys d'Enologia a Tarragona".

En el decurs de l'acte va tenir lloc la presentació del vi del 25è aniversari i es va fer un reconeixement als antics degans i estudiants de la Facultat. Data: dia 6 de

novembre de 2014. A la seu de l'Institut Municipal d'Educació de l'Ajuntament de Tarragona (IMET), antiga seu de la Facultat d'Enologia.

Exposició fotogràfica "Vint-i-cinc anys d'Enologia a Tarragona" al CRAI del campus de Sescelades. Data: gener-juny de 2015.

S'han pronunciat 11 conferències divulgatives en 7 centres d'ensenyament secundari de la província de Tarragona:

- "Existeix l'alimentació intel·ligent". Professor: Francesc Puiggròs Llavines.
- "Més forts, més ràpids. Què és l'alimentació esportiva?". Professor: Francesc Puiggròs Llavines.
- "De l'ADN a les últimes conseqüències: les òmiques". Professora: Anna Borrull Riera.
- "La revolució genètica: aplicacions de l'enginyeria genètica des dels seus inicis fins a l'actualitat". Professora: Anna Borrull Riera.

Signatura de convenis de col·laboració amb les següents institucions:

- La Confraria del Cava Sant Sadurní d'Anoia. L'objecte del conveni és promocionar treballs de fi de grau en l'àmbit del cava mitjançant una beca anual a un estudiant.
- Beer Events, SL, empresa que du a terme activitats de promoció de la cultura de la cervesa artesana. L'objecte del conveni és establir relacions de col·laboració en diferents àmbits.
- Rius i Rius Assessors, SL. L'objecte del conveni és establir mecanismes de col·laboració en diferents nivells tècnics, professionals, educatius... Rius & Rius Assessors dóna assistència al personal de la URV que treballa a la Finca Mas dels Frares per gestionar la documentació del celler. Així mateix, el Dr. Ramon Viader, reconegut expert en implantació de sistemes de qualitat en empreses del sector del vi i del cava, imparteix com a professor *ad honorem* sis hores de classes patrocinades per Rius & Rius durant el curs, d'acord amb la Normativa del professorat *ad honorem* de la URV.
- Universitat de Talca a Xile (UTAL). L'objecte del conveni és fomentar la recerca i els programes educatius i de mobilitat del personal docent i investigador, administratiu i tècnic, i també dels estudiants.

El dia 7 de febrer de 2015 a les facultats d'Enologia i de Química es va celebrar l'Olimpíada de Biologia de Catalunya.

Presentació de l'Acord entre la coordinadora de colles castelleres de Catalunya i Covides, SCCL a la Facultat d'Enologia.

Participació del degà de la Facultat d'Enologia, Dr. Joan Miquel Canals, a la taula rodona "El sector vitivinícola en el moment actual", organitzada per la publicació *Indicador de Economia*. Data: 30 de setembre de 2014.

Visita a cerveseries, empreses i institucions del sector per donar a conèixer el Màster en Begudes Fermentades.

Participació en les activitats de la Càtedra del Vi de Figueres. Data: 13 de novembre de 2014. Conferències impartides per la Dra. Montserrat Nadal.

Assistència al Pla Director Urbanístic d'Enoturisme de Vilafranca del Penedès.

Visita a diferents institucions per establir mecanismes de col·laboració amb la Facultat: The Wine Foundation (Wine Business School), Col·legi d'Enòlegues i Enòlegs de Catalunya, Confraria del Cava, Cerveseria Rosita, Institut Català del Suro, Vila Viniteca, Ajuntament de Vilafranca, Consell Regulador del Cava, Mas Perinet i Raventós Blanc.

Acte de graduació de la promoció 2011-15 del grau de Biotecnologia. Data: 27 de juny de 2015. Campus Catalunya URV. Aquesta promoció està apadrinada pel professor Miquel Mulero Abellán.

Acte de graduació de la promoció 2011-15 del grau d'Enologia. Aquesta promoció està apadrinada pel professor Jaume Gramona i patrocinada per Caves Codorniu. Data: 19 de juny de 2015. Caves Codorniu.

### **Comunicació i relacions interuniversitàries institucionals**

Des del març de 2015 el degà de la Facultat d'Enologia, el Dr. Joan Miquel Canals, està com a representant de la URV a la Comunitat RIS3 Cat de Tecnologies de la Producció Agroalimentària (COTPA).

Visita d'alumnes de la University of International Studies of Zhejiang (Xina). Una delegació d'aquest universitat, encapçalada pel seu secretari general, Yao Chengrong, va visitar la URV el dia 8 d'octubre. A la Facultat d'Enologia, el degà Joan Miquel Canals els va presentar el centre i van participar en un tast de vins.

Visita d'una representació de la Universitat de Binhai (Xina). Data: 12 de novembre de 2104.

Assemblea de la xarxa internacional de formació i recerca Oenovitis a Geisenheim, dies 2, 3 i 4 de novembre, assistència de Joan Miquel Canals i Albert Mas.

Visita del Dr. Jorge Bautista Nazralla, representant de la Universitat de Cuyo.

Visita de la Universitat James Madison (EUA).

Visita de la Dra. Julia Marin, representants de formació de la OIV a Espanya, en motiu del lliurament del premi Jaume Ciurana.

Visita d'estudiants d'Enologia de la Universitat Tecnològica de Melbourne, acompanyats d'una estudiant diplomada de la Facultat d'Enologia, Maria de Uña.

### **Activitats relacionades amb l'ensenyament secundari. Captació d'estudiants**

Jornades de Portes Obertes de la Facultat d'Enologia. Data: 25 de març, 15 d'abril i 25 d'abril de 2015. Amb l'organització de les Jornades de Portes Obertes, la URV obre els seus centres universitaris a tots els estudiants que vulguin conèixer, in situ, les nostres instal·lacions, el nostre professorat i els nostres estudis.

Participació en el programa Fem Recerca 2014-15 (Programa NEXES). Aquest programa pretén apropar l'activitat dels centres i grups de recerca de la URV i del CEICS (Campus d'Excel·lència Internacional Catalunya Sud) a estudiants dels instituts de secundària, i d'altres públics, per mostrar-los in situ la seva recerca i propiciar una discussió científica perquè vegin com es treballa, quin mètode s'aplica, quines són les bases de la investigació científica, perquè cal socialitzar-la, quins beneficis aporta i quin és el seu futur.

Fem Recerca té com a objectiu despertar vocacions, incentivar l'interès per la recerca i la seva aplicació, també pels estudis universitaris que la fan possible i afavorir la visibilitat del seu valor entre els joves. L'objectiu és que aquests joves preguin consciència de la viabilitat i importància de la investigació científica, i de les múltiples aplicacions que el coneixement ofert per un títol genera en aquest àmbit.

La Facultat d'Enologia ha participat en les activitats següents:

Proposta EstiURV:

- “Introducció a la biotecnologia dels aliments i cas pràctic al laboratori”

Proposta Aprofundiments:

- “Biotecnologia *low cost*”.

Proposta Fem Recerca

- “L'ADN: la base de la vida”
- “Keep Calm & Read Food Labels”
- “Com podem comprovar al laboratori si el blat de moro que consumim és transgènic”
- “Estimulació dels sentits: la vista, l'olfacte i el gust”

Propostes de cotutorització de treballs de recerca.

- “Experimentació amb microorganismes”

Xerrada per part dels responsables d'ensenyament de la Facultat a l'IES Martí Franquès sobre els estudis de la Facultat d'Enologia. Data: 15 de gener de 2015.

Visita de la finca i del celler experimental de Mas del Frares de l'IES Pons d'Icart juntament amb l'Institut Amtsgymnasiet de Roskilde Dinamarca, que participa en un intercanvi cultural amb l'IES Pons d'Icart. Data: març de 2015.

Visita IES Jaume I de Salou a la Facultat d'Enologia en el marc Campus Tour 2015 de la URV. Dates: 22 i 24 abril de 2015.

## **Activitats de formació de grau i màster**

### **Ensenyaments**

- Grau d'Enologia. Aquest any 2014-15 s'activa el primer curs del nou pla del grau d'Enologia
- Grau de Biotecnologia

Aquest curs s'han activat el primer curs de les dobles titulacions següents, juntament amb la Facultat de Química i l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria (ETSE) amb una oferta de 10 places per a cada titulació:

- Doble titulació de grau de Biotecnologia i Bioquímica i Biologia Molecular (FE i FQ).
- Doble titulació de grau de Biotecnologia i d'Enginyeria Informàtica (FE i ETSE).

Màster en Begudes Fermentades. Aquest curs 2014-15 s'activa aquest nou màster que està dirigit a estudiants amb una formació anterior en Biociències, com ara Biologia, Bioquímica, Biotecnologia, Química, Enologia, Farmàcia, Ciència i Tecnologia d'Aliments i les enginyeries tècniques o superiors en àmbits afins, amb interès a aprofundir en coneixements relacionats amb l'elaboració de begudes fermentades. Aquest nou màster consta de tres especialitats: Recerca en Enologia, Ciència i Tecnologia del Vins Escumosos, Ciència i Tecnologia de la Cervesa. L'objectiu general d'aquest màster és formar investigadors i professionals en el camp de les begudes fermentades, especialment en vi, cava i cervesa. Els estudiants del Màster adquiriran formació especialitzada sobre les diferents disciplines involucrades en l'elaboració de begudes fermentades, i, en funció de l'especialitat escollida, podran definir el seu perfil formatiu.

Les dades dels estudiants matriculats a la Facultat d'Enologia durant el curs 2014-15 han estat les següents:

Grau d'Enologia	112 (inclou 36 estudiants de 1r curs del nou pla)
Grau de Biotecnologia	172
Enginyeria Tècnica Agrícola	1 (pla en extinció)
Màster en Enologia	1 (pla en extinció)
Màster en Begudes Fermentades	24

Jornada d'Acollida als estudiants del primer curs dels graus de la Facultat. Data: 3 de setembre de 2014. Aquesta jornada d'iniciació a la vida universitària pretén facilitar la integració dels estudiants de nou ingrés en la vida universitària de la Facultat.

Cursos introductoris intensius adreçats als estudiants de primer de graus de les assignatures Física, Química i Matemàtiques. Data: setembre 2014. El contingut d'aquests cursos està preparat per repassar conceptes de batxillerat i enfocats al que es trobaran a les assignatures de 1r curs dels graus dels ensenyaments de Biotecnologia i Enologia.

## **Mobilitat**

Quant a la mobilitat dels estudiants de la Facultat en els diferents programes existents, ha estat la següent (dades provisionals a data de maig de 2015):



### *Dades mobilitat d'estudiants -out- 2014/15*

Erasmus - Placements	Erasmus - Studies	Freemover	MOU - Placement	MOU - Students	SICUE	Total
4	7	2	-	-	1	14

### *Dades de mobilitat d'estudiants -in- 2014/2015*

Erasmus - Placements	Erasmus - Studies	Freemover	MOU - Placement	MOU - Students	SICUE	Total
-	7	-	-	4	-	11

Durant aquest curs s'han signat amb les universitats que tot seguit es detallen, nous convenis de mobilitat per a estudiants:

Universitat Viña del Mar	Xile
Universitat Politècnica de Bucarest	Romania
Universitat de Florència	Itàlia

## **Activitats de formació permanent**

### **Conferències impartides a la Facultat d'Enologia:**

- "Water Use Patterns in Complex Slopes Vineyards". Dr. Dave Smart. UC Davis. Data: 19 setembre de 2014.
- "The trehalose synthase system, a essential player in yeast carbon and energy homeostasis". Dr. Jean Marie François, INSA, Tolosa. Data: 16 octubre de 2014.
- "Introducción a la Enobiotecnología, puntos críticos desde el viñedo a la copa". Dr. Francisco Carrau. Universitat de la República d'Uruguai. Data: 21 octubre de 2014.
- "Seguridad Alimentaria en Bebidas Fermentadas". Dra. Ana Troncoso, Universitat de Sevilla, exdirectora executiva de l'Agència Espanyola de la Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN, 2008-2012), i actual coordinadora de l'ANEP en l'àrea de Tecnologia d'Aliments. Data: 19 de novembre de 2014.
- "Análisi sensorial de vinagres". M<sup>a</sup> Carmen García Parrilla. Universitat de Sevilla (Premi COVIDES). Data: 2 de desembre de 2014.
- "Formación sobre Impuesto Especial sobre la cerveza". Dr. Víctor Guarch. Legal and Tax Manager. Data: 19 de gener de 2015.
- "Tecnologia Maltera: maltes especials i derivats". Sr. Xavier Galobart Pujol (Weyermann. Food Ingredients). Data: 6 de febrer de 2015.
- "El procés de fermentació en microceriveseries: gestió d'inòculs, gestió de llevats i control de la qualitat". Sr. Albert Tintó. Art Cervesers. Data: 5 de març de 2015.

## Activitats d'extensió universitària

Curs de Sommelier Professional. FURV-Facultat d'Enologia. Aquest curs està orientat a titulats en Hostaleria i Restauració, professionals de l'hostaleria i de la comercialització de vins, aficionats al món del vi que volen aprofundir en la matèria i professionals dels cellers. El curs vol donar resposta a la necessitat del sector de la restauració i comercialització de vins i licors de disposar de persones expertes qualificades. El curs es du a terme en dos semestres, que van des del 12/01/2015 fins al 31/07/2016. En total són 300 hores lectives entre teoria i pràctiques repartides en dos anys, amb una durada semestral.

Els objectius són donar als alumnes les eines i els coneixements necessaris per saber planificar establiments, àrees o departaments de servei o comercialització de begudes, vins i licors; organitzar els processos de compra; gestionar la correcta conservació dels vins i begudes; elaborar i dissenyar cartes de begudes, vins i licors, relacionant-les amb ofertes gastronòmiques; i realitzar el servei de begudes, vins i licors, assessorant els clients.

El 17 de novembre passat va tenir lloc a la Facultat d'Enologia el lliurament dels diplomes de la sisena edició del curs Sommelier Professional, que es va fer durant els anys 2013 i 2014, i que van seguir 18 estudiants. En el decurs de l'acte, la sommelier de Monvínic, Isabelle Brunet, va impartir la conferència "L'esperit i la mentalitat del sommelier".

Inauguració del curs de sommeliers. Presentació a càrrec de la Dra. Montse Nadal (directora del curs Sommeliers Professionals), Jordi Tous (vicerector d'Universitat i Societat) i Joan Miquel Canals (degà de la Facultat d'Enologia). Data: dia 19 de gener de 2015.

Aquest any, per primer cop, el Centre de Formació Permanent de la Fundació Universitat Rovira i Virgili ofereix formació relacionada amb el món de la cervesa: un curs breu dedicat al tast de cervesa i un de més llarg centrat en l'elaboració de cervesa. Estan promoguts per la Facultat d'Enologia de la URV, i creiem que per als productors de cervesa artesana pot ser una bona oportunitat per ampliar els seus coneixements i endinsar-se en les diferents tècniques de producció cervesera.

- Iniciació al Tast de la Cervesa: té una durada de 10 hores i és interessant per a qui vulgui introduir-se en el món del tast de cervesa. Dates: desembre de 2014.
- Elaboració de Cerveses: té una durada de 200 hores i forma part del Màster Oficial en Begudes Fermentades de la Universitat Rovira i Virgili. L'imparteixen tant professors universitaris com experts reconeguts del sector. Dates: gener-maig de 2015.

Participació en el XXXII Congrés del Cava a Sant Sadurní d'Anoia. Data: 8 d'octubre de 2014. La facultat va participar amb la ponència següent:

- "Influència de la inoculació seqüenciada de *Torulasporea Delbrueckii* i *saccharomyces cerevisiae* en vins base per cava: incidència sobre la qualitat i persistència de l'escuma". Ponent: Dr. Fernando Zamora Marín. Catedràtic de Nutrició i Bromatologia. Facultat d'Enologia.



Iniciació al Tast de Vins. FURV-Facultat d'Enologia. Data: novembre de 2014.

Assistència al Forum EcosostenibleWine a Vilafranca del Penedès per part de professors i estudiants de la Facultat d'Enologia. Data: 26 de novembre de 2014.

Tast de caves i vins escumosos. Centre Cívic Bonavista-Tarragona. Activitat del Campus Extens de la URV - Antena del Coneixement de Tarragona. Dates: 4 i 12 de desembre de 2014.

II Jornada de Recerca i Viticultura a Catalunya. Facultat d'Enologia. Data: 11 de desembre de 2014. L'objectiu principal és fer conèixer i difondre els darrers avenços en la recerca feta a Catalunya en enologia i viticultura i aspectes relacionats. D'acord amb les darreres publicacions internacionals dels grups d'investigadors que treballen a Catalunya, se n'han triat 12 per la seva qualitat i rellevància perquè presentin els seus treballs en forma de ponències breus. A més a més, tots els investigadors de Catalunya relacionats amb aquest àmbit són convidats a la Jornada per presentar els seus treballs en forma de pòsters. Finalment, s'aprofitarà la Jornada per debatre les possibilitats d'interrelacions dels investigadors amb el sector de cara al futur. Organització: Facultat d'Enologia i Campus d'Excel·lència Internacional Catalunya Sud (CEICS).

Responsables dels projectes de recerca de diferents àrees de la URV, la UAB, la UB, la UPC i del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari CREDA-UPC-IRTA, han informat dels seus treballs i han respòs les preguntes dels investigadors interessats en cada recerca. I a la tarda, després de les dues darreres presentacions, ha tingut lloc una taula rodona per parlar de les possibilitats d'interrelacions dels investigadors amb el sector de cara al futur, en relació amb l'estratègia d'especialització RIS3 impulsada per la Comissió Europea.

En la inauguració de la Jornada hi van ser presents el rector de la URV, Josep Anton Ferré; el director executiu del Campus d'Excel·lència Internacional, Jordi Cartanyà; el degà d'Enologia, Joan Miquel Canals, i el coordinador del subcampus d'Enologia del CEICS, Albert Bordons.

Participació a la Jornada sobre la Varietat Garnatxa Negra. Falset. Data: 20 de febrer de 2015. Conferències dels professors de la Facultat:

- "Característiques sensorials dels vins de garnatxa negra a la DOQ Priorat", Joan Miquel Canals i Josep M. Mateo (URV).
- "Efectes de la variabilitat del clima i la topografia en la qualitat del vins de garnatxa negra. DOQ Priorat", Montse Nadal (URV).

Participació en el XXVI Congrés de l'Associació Catalana d'Enòlegs (ACE) i en la Nit d'Enologia. Assistència Jornada Tècnica dedicada als llevats no-saccharomyces. Data: 17 i 18 d'abril.

Participació en el 3rd Oenoviti International Symposium. 33rd International Cava Congress: challenges 2015. Confraria del Cava a Sant Sadurní d'Anoia (Subirats, Alt Penedès). Data: 20 de maig de 2015. Participació com a ponents dels professors de la Facultat d'Enologia: Dr. Fernando Zamora, Dr. Josep M. Guillaumon i la Dra. Gemma Beltrán. La Facultat d'Enologia participa en l'Oenoviti International Network des de la seva creació. La participació en aquesta xarxa és un eix de la

internacionalització de la Facultat, i des de la qual s'han endegat iniciatives del EMJMD i l'aproximació amb la DO Cava. El congrés s'ha fet en el marc de les reunions semestrals que celebra Oenoviti International Network, xarxa de centres d'educació superior de formació i recerca en Enologia i Viticultura, que lidera la Universitat de Bordeus i de la qual forma part la URV.

Erasmus Mundus Joint Master Degree (EMJMD). S'ha presentat una proposta de màster en Wine Tourism, coordinat per la Facultat d'Enologia i amb la col·laboració de la Facultat de Turisme i Geografia i amb la participació de la Universitat de Bordeus i de la Universitat de Porto.

Organització del XIII Congrés Nacional d'Investigació Enològica (GIENOL 2015). Tarragona. Data: del 9 al 12 de juny de 2015.

## **Activitats de responsabilitat social universitària**

### **Desenvolupament econòmic i generació de llocs de treball**

Convocatòria d'una beca de la Facultat: manteniment de la pàgina web de la Facultat i de suport a la mobilitat. Període: setembre 2015- juliol 2015.

Durant la participació en l'activitat Fem Recerca, la Facultat ha tingut diversos becaris per donar suport en l'organització de les diferents activitats realitzades.

Nou beques de col·laboració per mitjà de la FURV per als treballs de poda en verd a la Finca Mas dels Frares. Data: maig 2015.

Una beca de col·laboració durant l'estiu a la Finca Mas els Frares.

Cinc beques "Santander CRUE CEPYME de Prácticas en Empresa".

Nou beques per a la "Poda en verd" a Mas dels Frares per mitjà de la FURV. Maig de 2015.

Sis beques per a la verema a Mas dels Frares per mitjà de la FURV. Setembre de 2015.

### **Desenvolupament de capacitats i desenvolupament cultural**

Participació en la fira de Reus Tastet de Ciència. Data: 18 d'abril de 2015. Aquesta Fira està impulsada pel Centre de Recursos Pedagògics del Baix Camp i hi intervien estudiants i docents de 17 escoles i instituts de la demarcació que han portat les experiències científiques que treballen a les aules i als seus laboratoris.

Participació en la Fira de Reus Reus Viu el Vi. Juny 2015. Reus Viu el Vi és una fira organitzada per la Cambra de Comerç de Reus amb el suport de l'Ajuntament de Reus i que s'ha posicionat com un dels grans certàmens del país tant per nombre de cellers participants com per la massiva assistència de públic.

La trobada impulsa l'apropament de les diferents disciplines científiques i les seves aplicacions a la població, fent-los participar de les experiències, models i simulacions. També es volen donar a conèixer les activitats i experiències que es duen

a terme a les aules dels centres educatius i impulsar el reconeixement de la tasca docent dels professionals.

La Facultat d'Enologia ha impartit el taller Estimulació dels Sentits, en què els participants s'han submergit en el món de la percepció i els sentits. S'hi han mostrat els gustos principals (dolç, salat, àcid, amarg i umami), i també les sensacions tàctils (untuositat), les sensacions com la sequedat i l'associació d'aromes amb els gustos.

Sessions del club de tast de la Facultat d'Enologia. Durant el curs 2014-15 s'ha dut a terme una sessió de tast a càrrec dels joves confreres de la Confraria del Cava de Sant Sadurní d'Anoia. Data: dia 5 de març de 2015.

XXI Concurs de Vins Embotellats de la Denominació d'Origen Tarragona. Coordinació: Montserrat Nadal. Data: 18 de maig 2015. Una vintena de tastadors independents —enòlegs, sommeliers i periodistes especialitzats— s'encarreguen de fer el tast a cegues per valorar i puntuar la diferents mostres de vins procedents d'una vintena de cellers de la DO. El 12 de juny s'entregaren el premis amb la presència de la coordinadora i el degà de la Facultat.

Semifinal concurs sommeliers de Catalunya. Data: 25 de maig de 2015.

### **Finca i celler experimental de Mas dels Frares**

Durant l'any 2014 al celler experimental i docent del Mas dels Frares s'hi han dut a terme les activitats següents:

- . Plantació de 0,5 ha de vinya amb moscatell d'Alexandria: això implica la preparació del terreny i la plantació dels ceps. El 2015 s'han instal·lat els pals per preparar l'emparrat que es farà el 2016. Està previst que el 2016, que ja serà la tercera fulla, comenci la producció de raïm, si bé no serà fins a la quarta fulla (2017) quan la producció assoleixi ja el nivell adequat.
- . La collita 2014, amb la participació dels estudiants de tercer curs del grau d'Enologia, ha estat abundant. No obstant això, i a causa de les pluges, la maduresa no ha estat l'òptima. Tot i això, s'han elaborat i embotellat unes 1.200 ampolles de *Blanc Aromàtic*, unes 1.200 ampolles de *Blanc Jove*, i unes 2.000 ampolles de *Negre Jove*. Tanmateix, s'ha fet el tiratge de 1.200 ampolles de *Vi Escumós Aromàtic* i unes 2.000 de *Blanc de Blancs*. Paral·lelament, s'ha fet el cupatge del *Negre de Criança* 2014 per omplir 12 barriques de roure. Aquesta operació està prevista fer-la el 2015, quan el *Negre de Criança* del 2013 hagi complert els 12 mesos de cria.

## MEMÒRIA ECONÒMICA

ORGÀNICA	NOM	CRÈDIT DEFINITIU	DESPESES	SALDO FINAL
1700000	FACULTAT	28.032,00 €	26.128,42 €	1.903,58 €
2200000	MAS FRARES	15.084,33 €	12.144,88 €	2.939,45 €
1700019	PLA ESTRATÈGIC	11.013,51 €	5.460,87 €	2.581,99 €
1700037	MÀSTER	6.247,59 €	5.256,69 €	990,90 €
1700038	OVERHEADS	1.221,94 €	1.026,15 €	195,79 €
1700041	CURS BIOTEC. LOW COST	440,00 €	440,00 €	0,00 €
1700040	MOBILITAT MÀSTER	3.680,00 €	3.680,00 €	0,00 €
	TOTAL	65.719,37 €	54.137,01 €	8.611,71 €