

Facultat d'Enologia

Campus Sescelades
C/ Marcel·lí Domingo, s/n - 43007 Tarragona
Tel. 977 558 600 - Fax 977 558 686
sececol@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

Dr. Nicolas Rozès, coordinador del Màster en Begudes Fermentades

Rendició de comptes

Docència

La fita nova en docència del curs 2015-16 ha estat la implantació de l'especialització en Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos en el màster en Begudes Fermentades.

Visibilitat

Es mantenen activament les relacions amb les entitats següents:

- Associació Catalana d'Enòlegs
- Col·legi d'Enòlogues i Enòlegs de Catalunya (una vocalia de la URV)
- Associació de Biotecnòlegs de Catalunya (ASBETEC)
- Consell Regulador del Cava (la Facultat és membre del comitè tècnic i del comitè de selecció de caves de paratge qualificat)
- Institut Català del Suro
- Plataforma Tecnològica del Vino
- Oenovitis International

Direcció estratègica de govern

Signatura del conveni entre la Wine School Foundation i la URV: 29 d'abril de 2016. L'acte de signatura va tenir lloc a l'edifici de l'antiga Estació Enològica de Vilafranca del Penedès, actual seu de Wine Business School (WBS), gestionada per Wine School Foundation (TWSF). Van firmar el conveni Pere Regull, alcalde de Vilafranca del Penedès i president de la Fundació, i Josep Anton Ferré, rector de la

URV, en presència del president de la Generalitat, Carles Puigdemont. TWSF és una organització que gestiona Wine Business School i vol convertir-se en l'ens corporatiu de referència del sector vitivinícola a Espanya, per contribuir a la competitivitat global del sector a través de la formació continuada i la formació universitària reglada. Mitjançant la Facultat d'Enologia, la URV esdevé sòcia estratègica universitària de Wine Business School.

El professor d'Enologia de la URV Fernando Zamora va ser elegit president de la Comissió de Tecnologia de l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV), un ens de referència mundial en l'assessorament de bones pràctiques en l'àmbit vitivinícola. Aquesta comissió vetlla per l'eficiència de les tècniques i tractaments que s'apliquen en el procés de producció del vi. El Ministeri d'Agricultura el va nomenar l'any 2014 delegat de la Comissió d'Enologia i l'abril de l'any 2016 va ser escollit president de la Comissió de Tecnologia per als propers tres anys. A més, l'any 2015 el Ministeri també el va designar delegat espanyol de la Comissió d'Específics, que s'ocupa dels productes que es poden utilitzar per elaborar el vi. L'Organització Internacional de la Vinya i el Vi està estructurada per comissions que formen experts de diversos països que analitzen aspectes com la seguretat alimentària, la seguretat mediambiental, la viticultura, l'economia i la legislació o la climatologia, entre altres.

Reunions amb la Wine Bussinesss School (WBS) per tal d'establir vincles de col·laboració i cursos a Vilafranca del Penedès:

- Curs d'exportació de vins (90 h).
- Postgrau de Gestió d'Empreses Vitivinícoles (300 h). Aquest postgrau s'oferirà conjuntament amb la Universitat de Vic.
- Curs de Sommeliers (300 h). El curs que actualment s'imparteix a Tarragona s'oferirà a Vilafranca del Penedès amb la idea d'alternar les dues localitzacions.
- Màster Erasmus Mundus Wintour. En aquest màster es farà una setmana de classes a Vilafranca del Penedès, a la seu de la TWBS.

Al llarg del curs també s'han anat fent reunions periòdiques a Madrid com a membre del consell directiu de la Plataforma Tecnològica del Vino (PTV).

Creació de la Secretaria de Campus Sescelades. El Rectorat ha iniciat una reorganització de les estructures administratives que comportarà la desaparició de la Secretaria de la Facultat per passar a una secretaria del campus Secelades.

Màster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme (Wintour)

Concessió del projecte. El programa de màster Wintour (projecte 564.513-EPP-1-2015-1-ÉS-EPPKA1-JMD-MOB), coordinat per la URV (Facultat d'Enologia i Facultat de Turisme i Geografia) en col·laboració amb la Universitat de Bordeus (UB) i la Universitat de Porto (UP), va ser seleccionat per l'Agència Executiva en l'Àmbit Educatiu, Audiovisual i Cultural (EACEA, per les seves sigles en anglès) com una de les 15 propostes acceptades d'entre les 75 presentades en total de diferents àrees a la convocatòria Erasmus Plus 2015. La Unió Europea va valorar especialment la singularitat i excel·lència del programa d'estudis presentat i va concedir 2,5 milions

d'euros en tres anys, destinats majoritàriament a finançar beques per als estudiants del màster.

Aquest serà el primer màster Erasmus Mundus coordinat per la URV, la qual cosa la posiciona com a institució de referència en enoturisme al continent europeu. Amb la finalitat d'organitzar, implementar i gestionar de manera conjunta el títol de màster, les tres universitats van acordar crear un consorci (en endavant, Consorci Wintour) amb seu a la Facultat d'Enologia de la URV. El Consorci té el suport d'empreses, universitats, fundacions i associacions destacades del món del vi i l'enoturisme, com ara Miguel Torres, S.A., Freixenet, COVIDES, Codorniu, S.A., Gran Cruz Porto Sociedade Comercial de Vinhos Limitada, Lavradores de Feitoria, el CIVB, la Fondation pour la culture et les civilisations du vin, la Universitat de la Rioja o l'Associació Priorat Enoturisme.

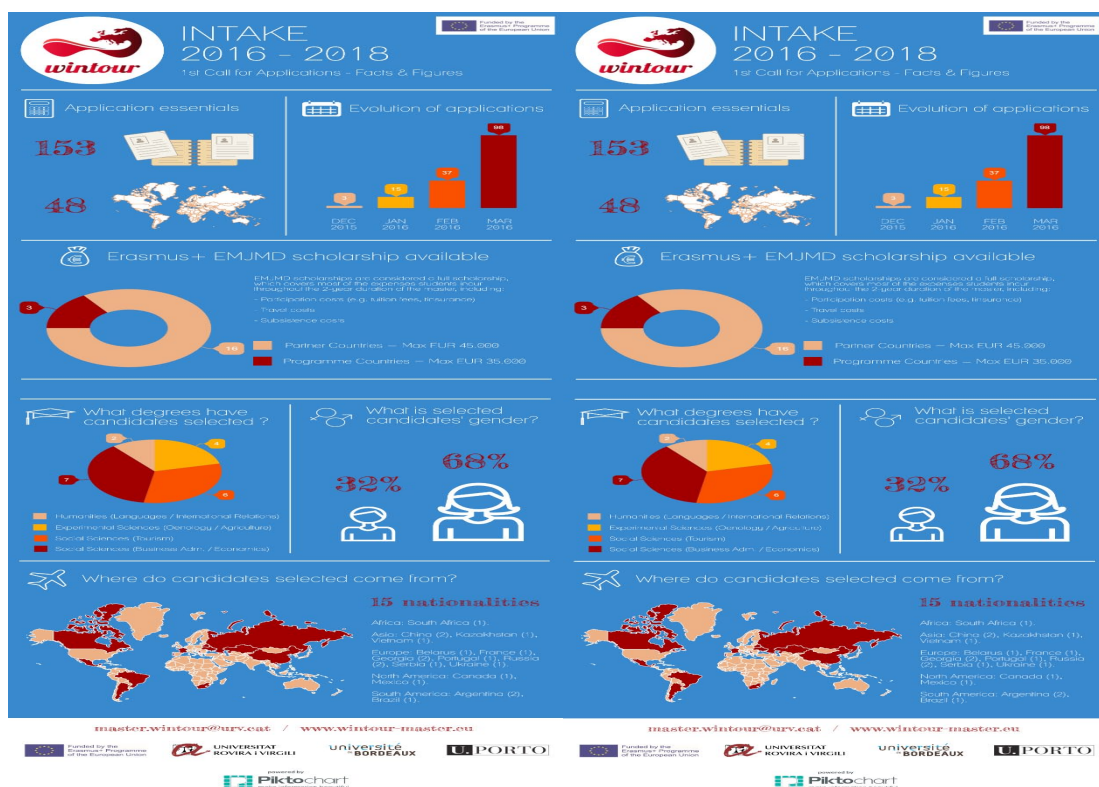
Característiques del màster. El pla d'estudis consta de 120 ECTS dividits en 2 anys i 4 semestres. Els 3 primers semestres s'impartiran en una de les universitats participants (30 ECTS en cadascuna) i l'últim semestre es dedicarà al treball de fi de màster, que inclourà una estada en alguna de les empreses o institucions sòcies (30 ECTS). L'activitat d'aquest últim semestre serà tutoritzada per una de les tres universitats participants i es durà a terme, a elecció de l'estudiant, en una de les empreses o institucions sòcies (la majoria de les quals es troben a l'Estat espanyol, França i Portugal, si bé n'hi ha algunes en altres països de la Unió Europea com Itàlia o Grècia). El màster és presencial i es concep com uns estudis a temps complet. La docència s'impartirà íntegrament en anglès i s'iniciarà un cop l'any a la tardor.

Pel que fa al perfil dels estudiants, en els primers anys d'implantació la major part dels estudiants seran becats amb els fons concedits (el 75%) i es preveu que el restant 25% siguin estudiants *self-funded* (no becats). Pel que fa als becaris del programa, els criteris de la Unió Europea marquen que el 75% han de provenir de països no europeus i el 25% d'europeus. S'estima que, en total, uns 25 estudiants per promoció faran el màster en un ambient multicultural i d'intercanvi permanent.

Preinscripcions. La primera edició del màster començarà al curs 2016-17. El primer període de preinscripcions, orientat als candidats interessats a optar a una de les 19 beques Erasmus+ (EMJMD Action) disponibles (3 per a estudiants nacionals o residents europeus i 16 per a estudiants nacionals de països no europeus), s'ha obert des del 15 de desembre de 2015 fins al 16 de març de 2016.

En aquesta primera fase s'han rebut un total de 153 preinscripcions de candidats provinents de 48 països. Després d'una avaluació exhaustiva de la documentació presentada pels candidats, el Comitè Acadèmic WINTOUR (integrat per membres de la URV, la UB i la UP) va seleccionar els 19 estudiants becats de la primera edició del màster i va presentar la proposta a l'EACEA segons els requeriments establerts per l'agència el dia 15 d'abril. Després d'alguns canvis en la selecció com a conseqüència de tres renúncies, finalment es va tancar la llista d'estudiants becats per a l'edició 2016-2018 durant el mes de juny (vegeu més detall sobre el perfil dels estudiants a la figura 1).

Fig. 1. Síntesi del desenvolupament del primer període de preinscripcions de l'edició WINTOUR 2016-2018.



El segon període de preinscripcions, destinat a candidats que s'autofinancen el cost de participació al màster, es vas obrir des del 25 d'abril fins al 15 de juny de 2016. En aquesta ocasió, tot considerant l'elevat cost del màster, el nombre de preinscripcions ha estat previsiblement menor: 7 de nova preinscripció i un total de 15 candidats participants en la primera selecció d'estudiants becats que van mostrar interès a ser considerats també en aquest segon període un cop se'ls va notificar que no havien estat seleccionats com a estudiants becats. D'entre aquests candidats, se n'escolliran un total de 7 com a màxim.

Qualitat docent

Durant el curs 2015-16, s'ha presentat la memòria de verificació del màster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme (WINTOUR), el qual ha estat avaluat favorablement per l'AQU. Aquesta titulació s'implantarà al curs 2016-17.

També s'ha presentat l'autoinforme d'acreditació del grau de Biotecnologia a l'Agència de Qualitat Universitària de Catalunya (AQU), que és preceptiu per acreditar el grau, sis anys després de la verificació. També s'aporten les proves de les assignatures i tota la informació necessària per al procés. Una altra part del procés és la visita del Comitè d'Avaluació Externa, que tindrà lloc a finals de setembre, amb l'objectiu de conèixer *in situ* el desenvolupament de la titulació al centre.

D'altra banda, arran del procés de seguiment de les titulacions, el grau d'Enologia i el màster de Begudes Fermentades han estat modificats en diferents aspectes no substancials (nom d'assignatures i distribució d'hores d'activitats formatives entre assignatures de la mateixa matèria).

Comunicació i relacions externes

Acte d'inauguració del màster en Enologia del curs 2015-16. Conferència: "Del vi base al cava: evolució de l'aroma i influència del llevat de vinificació i composició nitrogenada". Sr. Jordi Torrens, cap de Cromatografia i R+D del grup Freixenet. Data: 6 d'octubre de 2015.

XV Acte Premi Jaume Ciurana. Conferència: "L'imprescindible màrqueting del vi". Dr. Jaume Gené Albés, professor de la Universitat Rovira i Virgili. Data: 21 d'octubre de 2015. Guanyador premi: Martí Torrallardona Raventós.

Acte d'inauguració del curs 2015-16 de la Facultat d'Enologia. Conferència inaugural: "The Prosecco case: territory, product, markets and governance", a càrrec del Dr. Eugenio Pomarici, professor la Universitat de Pàdua i membre del Centre de Recerca Interdepartamental en Viticultura i Enologia (CIRVE). Al finalitzar la conferència també es van presentar els nous vins de la Facultat d'Enologia elaborats al celler experimental Mas dels Frares. A més, durant l'acte es va reconèixer el professor associat Joan Rabadà per la seva trajectòria a la Facultat. Data: 19 de novembre de 2015.

Acte de cloenda del curs 2015-16 del màster en Begudes Fermentades. Conferència: "Últimos desarrollos e innovaciones en el tapón de corcho". Prof. Paulo Lopes, Enologist PhD and WineMBA, Amorim & Irmãos, S.A. Research & Development. Data: 30 de juny de 2016.

V Edició de la Beca Covides. Aquesta beca s'adreça als estudiants del màster en Begudes Fermentades que vulguin optar a la doble titulació de màster amb la Universitat de Bordeus. La beca Covides s'institueix en el marc del conveni de col·laboració entre la URV i l'empresa COVIDES S.C.C.L. La beca atén les despeses de mobilitat de l'estudiant de la Facultat d'Enologia de la URV que segueixi el programa de màster, de titulació compartida amb la URV, i es desplaça a la Universitat Bordeus-Segalen. 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: Sra. Àngela Farreres Cabanes. Durant l'acte, el professor de la Facultat i director comercial de Covides, el Sr. Cristophe Marquet, va presentar el projecte Casteller. Data: 3 de desembre de 2015.

III Edició de la convocatòria Beca Covides: "Viu l'empresa. Facultat d'Enologia i COVIDES S.C.C.L. Aquesta beca s'adreça a tots els estudiants del grau d'Enologia que facin l'estada en pràctiques al curs 2016-17.

III Edició de la convocatòria de les beques d'inserció laboral Miguel Torres. Aquesta beca té una dotació econòmica mensual bruta de 1.365,02 €, amb una durada mínima de 2 mesos i mig. Poden optar-hi tots els estudiants del grau de Enginyeria

Agroalimentària de l'ETSEQ, del grau d'Enologia o del grau de Biotecnologia de la Facultat d'Enologia de la URV que finalitzin els estudis al curs 2015-16.

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

- L'Institut Català del Suro (ICSuro) i l'Associació d'Empresaris Surers de Catalunya (AECORK). L'ICSuro és un consorci publicoprivat que té com a missió promoure el desenvolupament de tota la cadena de valor del sector surer català. L'AECORK és l'associació d'empresaris, ubicada a Catalunya, que aglutina empreses fabricants i comercialitzadores de productes del suro que exporten als principals mercats vitivinícoles mundials. L'Institut Català del Suro, l'AECORK i la URV, a través de la Facultat d'Enologia, promouran el coneixement sobre el tapatge dels vins i caves amb suro. El 22 de febrer es va signar un conveni de col·laboració a tres bandes al Rectorat, a Tarragona.

Les relacions establertes a tres bandes mitjançant aquest conveni obren la porta a futures col·laboracions, com la realització d'estudis o la participació en projectes d'R+D+I que siguin d'interès comú, o a la promoció de la formació en tapatge de suro en altres facultats d'Enologia.

El 6 de febrer de 2016 es va celebrar l'Olimpíada de Biologia de Catalunya a les Facultats de d'Enologia i de Química.

Acte de graduació de la promoció 2012-16 del grau de Biotecnologia. Auditori de la Diputació de Tarragona. Aquesta promoció estava apadrinada pel professor Manuel Suárez Recio. Data: 10 de juny de 2016.

Acte de graduació de la promoció 2012-16 del grau d'Enologia. Aquesta promoció estava apadrinada pel professor Nicolas Rozès i patrocinada per Caves Gramona. Data: 17 de juny de 2016. Caves Gramona.

Comunicació i relacions interuniversitàries institucionals

Visita de la Wine Bussinesss School (WBS) a la Facultat d'Enologia. Data: setembre 2015.

Reunions amb Christophe Marquet (COVIDES) i el Sr. Xiangyang Ji, importador de vins xinès, per establir possibles activitats de formació a la zona de Ningbo, sud de Xangai (Xina).

Visita al departament d'R+D de l'empresa Damm per establir relacions a fi d'acollir estudiants en pràctiques.

Visita del responsable d'R+D de l'Institut Català del Suro per establir possibles intercanvis.

Reunions periòdiques amb el Col·legi d'Enòlogues i Enòlegs de Catalunya (CEEC).

Estudiants del màster Erasmus Mundus Vinífera de Montpellier van visitar la Facultat d'Enologia durant una excursió d'estudis a Catalunya. Data: 25 de maig. Després de la benvinguda del degà, el Dr. Joan Miquel Canals, van participar en una sessió

de la viticultura a càrrec de la Dra. Montserrat Nadal i van visitar els laboratoris del centre, on els investigadors els van explicar les línies de recerca. També van gaudir d'un recorregut al celler Mas dels Frares, a càrrec del Dr. Fernando Zamora.

La visita d'aquest grup va servir per donar a conèixer la Facultat als estudiants i docents, i també per aprofundir en les relacions i iniciar les converses de cara a projectar en un futur jornades conjuntes amb estudiants de diferents cursos i establir intercanvis de formació amb la participació de la URV en aspectes relacionats amb l'elaboració de vins escumosos.

El màster Vinífera està coordinat per l'Escola d'Enginyers Agrònoms de Montpeller (SUPAGRO) i és un dels tres màsters Erasmus Mundus Joint Master Degree (EMJMD) en aspectes enològics, juntament amb el màster Vintage, coordinat per l'Escola Superior d'Agricultura d'Angers (França), i el màster Wintour, que coordina la URV.

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

Participació en el programa Fem Recerca 2015-16 (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 altres públics. Es vol mostrar *in situ* la recerca i propiciar una discussió científica per tal que els alumnes vegin com es treballa, quin mètode s'aplica, quines són les bases de la recerca científica, per què cal socialitzar-la, quins beneficis aporta i quin és el seu futur.

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

La Facultat d'Enologia hi ha participat amb les activitats següents:

Proposta EstiURV: La Biotecnologia a la teva Taula. Coordinadora: Mayte Blay. Professors: Joan Serrano i Oriol París. Activitats programades:

- Benvinguda al món de l'ADN
- Els aliments transgènics
- Fem una PCR (reacció en cadena de la polimerasa)
- Quin blat de moro és el transgènic?
- La biotecnologia a debat

Proposta Fem Recerca

- Keep Calm & Read Food Labels: aprendre a llegir les etiquetes per saber què, quant i com mengem. Dra: Laura Aceña Muñoz.

- Taller: Els Aliments a Anàlisi: Detecció d'Aliments Transgènics. Katherine Gil Cardoso.
- Taller d'Aromes. Antoni Sánchez Ortiz. Març-abril 2016

Xerrada a càrrec dels responsables d'ensenyament de la Facultat a l'IES Martí Franquès sobre els estudis de la Facultat d'Enologia. Data: 11 de febrer de 2016.

Jornades de Portes Obertes de la Facultat d'Enologia. Data: dies 30 de març, 13 d'abril i 7 de maig de 2016. Amb l'organització de les Jornades de Portes Obertes, la URV obre els centres universitaris a tots aquells estudiants que vulguin conèixer *in situ* les instal·lacions, el professorat i els estudis.

Visita a la finca i celler experimental Mas del Frares de l'IES Pons d'Icart juntament amb l'institut Amtsgymnasiet de Roskilde (Dinamarca), que participen en un intercanvi cultural amb l'IES Pons d'Icart. Data: març de 2016.

Visita de l'IES Jaume I de Salou i Antoni Ballester de Mont-roig a la Facultat d'Enologia dins del marc Campus Tour 2015 de la URV. Dates: 14 de març i 15 d'abril respectivament.

Visita a la Facultat d'Enologia d'estudiants de segon curs de cicles formatius de grau superior: Escola Mercè Rossell (Espells) i Escola Jaume Ciurana (Falset). Data: 13 de maig de 2016. A més de visitar les instal·lacions de la Facultat i la finca Mas dels Frares, es van fer activitats i tallers relacionades amb l'enologia i la viticultura.

Activitats de formació de grau i màster

Ensenyaments

- Grau d'Enologia
- Grau de Biotecnologia
- 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
-

Les dades dels estudiants matriculats a la Facultat d'Enologia durant el curs 2015-16 han estat les següents:

Grau d'Enologia	116
Grau de Biotecnologia	174
Màster en Begudes Fermentades	39
Total estudiants:	329

Jornada d'acollida als estudiants del primer curs dels graus de la Facultat. Data: 4 de setembre de 2015. Pretén facilitar la integració dels estudiants de nou ingrés en la vida universitària.

Cursos introductoris intensius adreçats als estudiants de primer de les assignatures Física, Química i Matemàtiques. Data: setembre de 2016. 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 juny de 2016):

Dades mobilitat d'estudiants sortints 2015-16

Degree programme (home)	Erasmus – Placement	Erasmus –Studies	Freemover	ISEP - Students	MOU - Placement	Total general
Grau de Biotecnologia	1	8		1		10
Grau d'Enologia	4	1	3		4	12
Màster en Begudes Fermentades	3					3
Total general	8	9	3	1	4	25

Dades de mobilitat d'estudiants entrants 2015-16

País	Erasmus - Placement	Erasmus - Studies	SICUE	Total general
Alemanya		1		1
Itàlia		9		9
Polònia		1		1
Romania	1	1		2
Eslovènia		2		2
Espanya			1	1
Total general	1	14	1	16

Durant aquest curs s'ha signat un nou conveni de mobilitat amb la universitat que tot seguit es detalla:

Universitat	País
Universitat de Bolonya Alma Mater Studiorum	Itàlia

Activitats de formació permanent

Conferències impartides a la Facultat d'Enologia:

- “The use of non-Saccharomyces in the wine industry”. Dr. Neil Jolly, investigador d'ARC Infruitec-Nietvoorbij (Sud-Àfrica). Data: 9 de setembre de 2015
- “Del vi base al cava: evolució de l'aroma i influència del llevat de vinificació i composició nitrogenada”. Sr. Jordi Torrens, cap de Cromatografia i R+D del grup Freixenet. Data: 6 d'octubre de 2015.
- “Yeast genetics and improvement of wine yeast”. Dr. Philippe Marullo, investigador de l'Institut de les Ciències de la Vinya i el Vi de la Universitat de Bordeaux. Data: 19 d'octubre de 2015.
- “L'imprescindible màrqueting del vi”. Dr. Jaume Gené Albesa, professor de la Universitat Rovira i Virgili. Data: 21 d'octubre de 2015
- “Seguridad alimentaria en bebidas fermentadas”. Dra. Ana María Troncoso, catedràtica del Departament de Nutrició i Bromatologia de la Universitat de Sevilla. Data: 17 novembre de 2015
- “Control de qualitat de matèries seques per a l'embotellament de vins tranquils i escumosos”. Dr. Ramon Viader. Dies 22 i 29 de febrer de 2016.
- “Microbiologia cervecera: control de qualitat i gestió d'inòculs en la indústria cervesera”. Sra. Marta Orive, cap del laboratori de microbiologia de l'empresa Mahou San Miguel de Lleida. Data: 15 de març de 2016.
- “Últimos desarrollos e innovaciones en el tapón de corcho”. Prof. Paulo Lopes, Enologist PhD and WineMBA, Amorim & Irmãos, S.A. Research & Development. Data: 30 de juny de 2016

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 té lloc del 3 d'octubre de 2016 al juny de 2018. En total són 300 hores lectives entre teoria i pràctiques repartides en dos anys, amb una durada semestral.

Els seus objectius són donar als alumnes les eines i coneixements necessaris per saber planificar establiments, àrees o departaments de servei i/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.

Jornada Tècnica de Viticultura: “Innovacions en el maneig del cultiu de la vinya enfront del canvi climàtic”, organitzat per ICEA i la Facultat d’Enologia de la URV. Data: 6 de novembre de 2016.

Participació i coorganització en el 2n Simposi-Congrés Internacional de la Setmana del Cava a Sant Sadurní d’Anoia. Data: 14 d’octubre de 2015. La trobada científica aplega un centenar de persones, entre les quals estudiants del grau i del màster d’Enologia de la URV. La majoria de ponències giraren al voltant del vincle entre el públic format pels joves i el producte cava, amb l’objectiu de trobar maneres d’acostar-lo als nous consumidors d’una manera fresca, original i divertida, sense deixar de banda el foment del consum responsable. Una de les conferències destacades de la jornada és la que va obrir el simposi, que presentà l’estudi “Anàlisi del consum de cava entre joves universitaris”. Va anar a càrrec de Martí Torrallardona, enòleg graduat de la URV, tutoritzat per Joan Miquel Canals, professor i degà de la Facultat d’Enologia. S’ha fet un estudi de camp entre estudiants de la URV i de la UB, en el qual es retrata l’hàbit de consum per sexes, l’edat de la primera copa de cava, el grau de coneixement de les marques o l’actitud davant els preus. El treball proposa diferents activitats per fer atractiu el cava a aquest segment de públic. Va ser el treball fi de grau de l’estudiant, que va rebre a una beca concedida per la Confraria del Cava, mitjançant un conveni amb la URV.

Participació en l’organització del congrés de l’ACE-CEE. Assistència dels estudiants de la Facultat d’Enologia al XXVII Congrés i la Nit de l’Enologia 2016. Innovacions en la data de caducitat. Estratègies per mantenir les característiques dels nostres vins al llarg del temps. Data: 15 i 16 d’abril de 2016 – Vila-seca. La jornada també va tenir una taula rodona en què van participar Isaac Rigau (representant de Laffort), Carles Playà (degà del Col·legi d’Enòlegs i Enòlogues de Catalunya), Mari Carmen de Francisco (representant de Codorniu), Joan Miquel Canals (degà de la Facultat d’Enologia de la URV), Anton Castellà (DO Catalunya) i Gregori Luengo (director d’exportació del Celler Sort del Castell i el producte estrella del vermut Yzaguirre). Per finalitzar es van tastar diferents estils de BAVS, sangries i vermuts.

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 2016.

Durant la participació en l’activitat Fem Recerca, la Facultat ha comptat amb diversos becaris que han donat suport en l’organització de les diferents activitats realitzades.

9 beques de col·laboració a través de la FURV per als treballs de poda en verd a la finca Mas dels Frares. Data: maig 2016.

2 beques de col·laboració durant l'estiu a la finca Mas els Frares.

2 beques Santander CRUE CEPYME de pràctiques a l'empresa.

6 beques per a la verema a Mas dels Frares a través de la FURV. Setembre de 2015.

La URV ha aprovat un nou procediment de gestió dels convenis de pràctiques basat en la signatura d'un conveni de cooperació educativa (conveni marc) per a totes les facultats i ensenyaments. Amb aquest nou procediment, des de la Facultat s'ha promogut aquest curs la signatura de 55 convenis marc entre la URV i diferents empreses i entitats perquè els estudiants de la URV puguin fer pràctiques en empreses.

Desenvolupament de capacitats i desenvolupament cultural

Nomenament del degà de la Facultat d'Enologia com a confrare d'honor de la Confraria del Cava. Data: octubre de 2015.

Patrocini amb una mostra de vins escumosos de la Facultat en la presentació del segon llibre del cantautor tarragoní Jordi Català, que va tenir lloc el dia 10 de desembre de 2015, a la sala d'actes de l'Ajuntament de Tarragona.

Presentació a la llibreria Documenta de Barcelona dels tres primers volums de la col·lecció de Retrats de Vi, escrits per la periodista Ruth Troyano i editats per Publicacions URV en català, castellà i anglès en versió paper i digital. Data: 17 de març de 2016. Aquests llibres són una immersió a la vida de tres enòlegs, Toni Sánchez, Francesc Ferré i Anna Espelt, que treballen en diferents regions vitivinícoles de Catalunya. En total se n'editaran sis, tots protagonitzats per enòlegs formats a la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili.

Sessions del club de tast de la Facultat d'Enologia. Durant el curs 2015-16 els joves confreres de la Confraria del Cava de Sant Sadurní d'Anoia han impartit una sessió de tast. La temàtica està enfocada als escumosos del Penedès i es comenten els principals trets característics del cava i el clàssic Penedès, subzones, legislació, etc. i seguidament es fa un tast a cegues en què es busquen les diferències entre un producte i un altre. El tast el van fer Roc Gramona i Martí Torrellardona. Data: 16 de desembre de 2015.

Presentació al Mas dels Frares de la col·lecció de llibres Retrats de Vi, projecte promogut per Publicacions URV i dut a terme per la periodista Ruth Troyano. Data: 17 de març.

Participació en la Fira de Reus Tastet de Ciència. Data: 18 d'abril de 2016. Aquesta Fira està impulsada pel Centre de Recursos Pedagògics del Baix Camp i hi intervien alumnes 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. La Fira és un espai de divulgació científica en què els participants posen la ciència a l'abast de la ciutadania per fomentar la curiositat i la inquietud per la recerca mitjançant experiències de base científica. 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), així com les sensacions tàctils (untuositat), les sensacions (com la sequedat) i l'associació d'aromes amb els gustos. La trobada impulsa l'acostament de les diferents disciplines científiques i les aplicacions que tenen a la població, de manera que els fan participar en les experiències, models i simulacions. També es volen donar a conèixer les activitats i experiències que es fan a les aules dels centres educatius i impulsar el reconeixement de la tasca docent dels professionals.

Assistència al Saló Internacional d'Alimentació Begudes 2016. Un total de 34 estudiants i professors de la Facultat van assistir a aquesta fira dedicada a professionals de la indústria de l'alimentació, begudes i gastronomia. Dates: 25-28 abril de 2016.

Visita al celler Mas dels Frares d'un grup de persones vinculades a grups cívics en l'àmbit de les accions promogudes per l'Antena del Coneixement del Campus Extens de la URV a Tarragona. Data: 29 d'abril.

XXII Concurs de Vins Embotellats de la denominació d'origen de Tarragona. Coordinació: Montserrat Nadal. Data: 12 de maig 2016. 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.

Participació en la Fira de Reus Reus Viu el Vi. Data: 3, 4 i 5 de juny de 2015. Es tracta una fira organitzada per la Cambra de Comerç de Reus amb el suport de l'Ajuntament que s'ha posicionat com un dels grans certàmens del país tant per nombre de cellers participants com per la massiva assistència de públic.

Facultat d'Enologia

Tancament pressupost 2015

ORGANICA	NOM	CREDIT DEFINITIU	DESPESES	SALDO FINAL
1700000	FACULTAT	24.581,69 €	24.569,47 €	12,22 €
2200000	MAS DELS FRADES	18.733,12 €	18.708,99 €	24,13 €
1700019	PLA ESTRATEGIC	12.349,03 €	7.040,87 €	2.137,23 €
1700037	MASTER	4.116,16 €	4.416,16 €	-300,00 €
1700038	OVERHEADS	3.530,90 €	3.530,90 €	0,00 €
	TOTAL	63.310,90 €	58.266,39 €	1.873,58 €
1700041	ERASMUS MUNDUS	208.440,77 €	6.199,37 €	202.241,40 €

PRINCIPALS DESPESES	
Rims Wizard System	2.637,97 €
Despeses aranzels Rims Wizard System	664,16 €
Omplidora Isobàrica (cofinançada)	2.350,43 €
	5.652,56 €
Descalcificador	767,98 €
Videoprojector	955,90 €
4 monitors i 1 CPU	1.361,24 €
Façana	1.146,09 €
Disseny façana	600,42 €
Creació web màster	1.752,50 €
	6.584,13 €

CERVESA