URV
UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Grado en Enología

Duración: 4 años
Créditos ECTS: 240
Plazas: 35
Horario 1r curso: mañana y alguna tarde
Lenguas: catalán, castellano e inglés
Nota de corte: 5,000

La profesión de enólogo o enóloga combina tres disciplinas: la biología, la química y la ingeniería de procesos. En este grado aprenderás el proceso de elaboración del vino: desde la biología y el cultivo de viñas, la fermentación del mosto, las técnicas del análisis sensorial, química y microbiología hasta el embotellado. Además, se incluyen en la formación aspectos relevantes como el *marketing*, la exportación del vino, la sumillería, el enoturismo o las habilidades de comunicación en la descripción de vinos.

¿Por qué estudiar el grado en Enología en la URV?

La URV no es el único centro del sistema universitario catalán que imparte Enología, pero es la pionera en el Estado. Hace más de 30 años que formamos enólogos y enólogas.

Según el U-Ranking 2019, la URV ofrece el mejor Grado en Enología del Estado español.

Las instalaciones de aprendizaje son únicas en el Estado: tendrás a tu alcance laboratorios, salas de cata, una finca agrícola de 7 hectáreas con campos experimentales donde se cultivan diferentes variedades de uva, la bodega experimental de 700 m2 con el laboratorio, la bodega de vinificación, la bodega de envejecimiento climatizado y la nave de embotellamiento formada con equipos manuales y semiautomáticos.

Pondrás en práctica todos los conocimientos de viticultura y vinificación, y ayudarás a producir 30 000 litros de vinos de los que se embotellarán una serie: vino blanco, negro, de crianza y diferentes variedades de espuma.

Podrás obtener el título de Grado en Enología de la URV y el título de Grado en Ingeniería de Ciencias Agronómicas de la UPC con un itinerario de simultaneidad de estudios que permite realizar los dos grados en 5 cursos y medio, con un plan específico y reconocimiento de créditos entre las dos titulaciones.

La Facultad mantiene relaciones sólidas con las empresas del sector que patrocinan programas de becas como Miguel Torres, SA y el Premio Jaume Ciurana al mejor estudiante, patrocinado por Rius Assessors.

Aprende y disfruta con el Club de cata de la Facultad, donde conocerás las bodegas de origen catalán.

Salidas profesionales

Podrás desarrollar, entre otras, las tareas siguientes:

- Cultivo de la viña de acuerdo con los criterios de producción fijados.
- Gestión y control de todas las actividades de la bodega de acuerdo con la normativa vigente, desde la recepción de la uva, obtención del mosto y estabilización hasta el control del embotellamiento.
- Innovación en la elaboración de productos y procesos enológicos y vitícolas.
- Dirección de explotaciones vitícolas y vitivinícolas.
- Control de calidad de productos y proveedores.
- Apoyo a las estructuras de marketing de la bodega, diseño de planos de desarrollo o apoyo físico en presentaciones de producto.
- Formación en sumillería, enología i viticultura.
- Comercialización de productos auxiliares del sector vitivinícola.

Perfil recomendado

Se recomienda que tengas una buena base de las materias de ciencias, con especial capacidad para la biología.

Mediante el entrenamiento en las aulas de cata que harás durante el grado, serás capaz de interpretar un vino e identificar los aspectos sensoriales principales, así no hará falta que tengas facultades especiales de degustación de vinos.

Asignaturas

Distribución de los créditos del título

Formación básica: 60 ECTS
Formación obligatoria: 120 ECTS
Asignaturas optativas: 30 ECTS
Prácticas externas obligatorias: 15 ECTS
Trabajo de fin de grado: 15 ECTS

1r curso

ASIGNATURA	ECTS
Estadística	6
Física	6
Fundamentos de Biología	6
Matemáticas	6
Química I	6
Biología Celular y Genética	6
Bioquímica	6
Fisiología Vegetal y Prácticas de Biología	6
Microbiología General	6
Química II	6

2o curso

ASIGNATURA	ECTS
Ampelología	3
Análisis Química Enológica I	3
Análisis Sensorial I	3
Edafología y Climatología Vitícolas	3
Enología General I	6
Microbiología y Bioquímica Enológicas I	6
Química Enológica	6
Análisis Química Enológica II	6
Análisis Sensorial II	3
Economía y Marketing Vitivinícola	6
Microbiología y Bioquímica Enológicas II	6
Operaciones Básicas	3
Viticultura I	6

3r curso

ASIGNATURA	ECTS
Análisis Instrumental Enológica	3
Análisis Sensorial III	3
Cultura Vitivinícola	6
Enología General II	9
Subproductos Vitivinícolas	3
Viticultura II	6

Análisis Sensorial IV	3
Crianza y Envejecimiento	6
Elaboración de Vinos Espumosos	3
Ingeniería Enológica	6
Gestión Medioambiental de la Industria Enológica	3
Gestión de la Calidad y la Seguridad en la Industria Vitivinícola	3
Normativa y Legislación Vitivinícola	3
Patología Vitícola	3

4o curso

ASIGNATURA	ECTS
Trabajo de Fin de Grado	15
Prácticas Externas	15
Optativas	6
Optativas	24