

Grau en Enologia

Durada: 4 anys

Crèdits ECTS: 240

Places: 35

Horari 1r curs: Matí i alguna tarda

Llengües: català, castellà i anglès

Nota de tall: 5,490

La professió d'enòleg o enòloga combina tres disciplines: la biologia, la química i l'enginyeria de processos. En aquest grau aprendràs el procés d'elaboració del vi: des de la biologia i el conreu de vinyes, la fermentació del most, les tècniques d'anàlisi sensorial, química i microbiològica fins a l'embotellament. A més, s'inclouen en la formació aspectes rellevants com ara el màrqueting, l'exportació de vins, la sommelieria, l'enoturisme o les habilitats de comunicació en la descripció de vins.

Per què estudiar el grau en Enologia a la URV?

No només la URV és l'únic centre del sistema universitari català que imparteix Enologia sinó que en va ser la pionera a l'Estat. Fa més de 30 anys que formem enòlegs i enòlogues.

Segons l'U-Ranking 2019, la URV ofereix el millor Grau d'Enologia de l'Estat espanyol.

Les instal·lacions d'aprenentatge són úniques a l'Estat: tindràs al teu abast laboratoris, sales de tast, una finca agrícola de 7 hectàrees amb camps experimentals on es cultiven diferents varietats de raïm, el celler experimental de 700 m2 amb el laboratori, el celler de vinificació, el celler d'envelliment climatitzat i la nau d'embotellament proveïda amb equips manuals i semiautomàtics.

Posaràs en pràctica tots els coneixements de viticultura i vinificació i ajudaràs a produir 30.000 litres de vins dels quals se n'embotellen una sèrie: vi blanc, negre, de criança i diferents varietats d'escumós.

Podràs obtenir el títol de Grau d'Enologia de la URV i el títol de Grau d'Enginyeria de Ciències Agronòmiques de la UPC amb un itinerari de simultaneïtat d'estudis que permet realitzar els dos graus en 5 cursos i mig, amb un pla específic i reconeixement de crèdits entre ambdues titulacions.

La Facultat manté relacions sòlides amb les empreses del sector que patrocinen programes de beques com Miguel Torres, SA i el Premi Jaume Ciurana al millor estudiant, patrocinat per Rius i Rius Assessors.

Aprèn i gaudeix amb el Club de tast de la Facultat, on coneixeràs els cellers de les denominacions d'origen catalanes.

Sortides professionals

Podràs desenvolupar, entre altres, les tasques següents:

- Conreu de la vinya d'acord amb els criteris de producció fixats.
- Gestió i control de totes les activitats del celler d'acord amb la normativa vigent, des de la recepció del raïm, obtenció del most, fermentació i estabilització fins al control de l'embotellament.
- Innovació en elaboració de productes i processos enològics i vitícoles.
- Direcció d'explotacions vitícoles i vitivinícoles.
- Control de qualitat de producte i proveïdors.
- Suport a les estructures de màrqueting del celler, disseny de plans de desenvolupament o suport físic en presentacions de producte.
- Formació en sommelieria, enologia i viticultura.
- Comercialització de productes auxiliars del sector vitivinícol.

Perfil recomanat

És recomanable que tinguis una bona base de les matèries de ciències, amb especial capacitat per a la biologia.

Mitjançant l'entrenament a les aules de tast que faràs durant el grau, seràs capaç d'interpretar un vi i identificar-ne els trets sensorials principals, així que no cal que tinguis facultats especials de degustació de vins.

Assignatures

Distribució de crèdits del títol

Formació bàsica: 60 ECTS

Formació obligatòria: 120 ECTS

Assignatures optatives: 30 ECTS

Pràctiques externes obligatòries: 15 ECTS

Treball de fi de grau: 15 ECTS

1r curs

ASSIGNATURA	ECTS
Estadística	6
Física	6
Fonaments de Biologia	6
Matemàtiques	6
Química I	6
Biologia Cel·lular i Genètica	6
Bioquímica	6
Fisiologia Vegetal i Pràctiques de Biologia	6
Microbiologia General	6
Química II	6

2n curs

ASSIGNATURA	ECTS
Ampelologia	3
Anàlisi Química Enològica I	3
Anàlisi Sensorial I	3
Edafologia i Climatologia Vitícoles	3
Enologia General I	6
Microbiologia i Bioquímica Enològiques I	6
Química Enològica	6
Anàlisi Química Enològica II	6
Anàlisi Sensorial II	3
Economia i Màrqueting Vitivinícola	6
Microbiologia i Bioquímica Enològiques II	6
Operacions Bàsiques	3
Viticultura I	6

3r curs

ASSIGNATURA	ECTS
Anàlisi Instrumental Enològica	3
Anàlisi Sensorial III	3
Cultura Vitivinícola	6
Enologia General II	9
Subproductes Vitivinícoles	3
Viticultura II	6

Anàlisi Sensorial IV	3
Criança i Envelliment	6
Elaboració de Vins Escumosos	3
Enginyeria Enològica	6
Gestió Mediambiental de la Indústria Enològica	3
Gestió de la Qualitat i la Seguretat en la Indústria Vitivinícola	3
Normativa i Legislació Vitivinícola	3
Patologia Vitícola	3

4t curs

ASSIGNATURA	ECTS
Treball de Fi de Grau	15
Pràctiques Externes	15
Optatives	6
Optatives	24