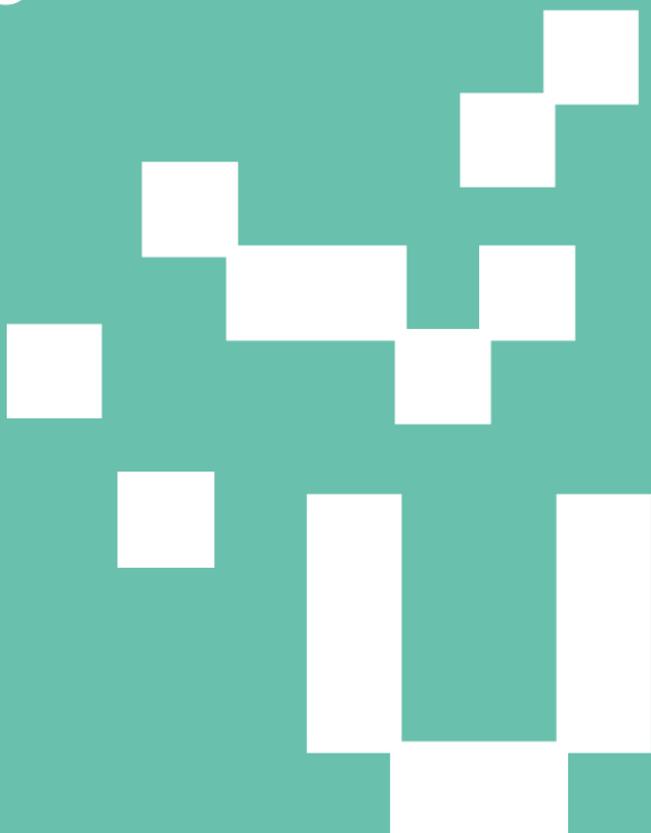


**CORSO  
DI LAUREA  
MAGISTRALE  
VITICOLTURA  
ENOLOGIA  
E MERCATI  
VITIVINICOLI  
24—25**



**UNI  
UD**



La laurea magistrale in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli (VEMV) è un corso Interateneo, ad alta internazionalizzazione, realizzato in collaborazione con le Università degli Studi di Padova, Verona e la Libera Università di Bolzano.

Dopo il 1° anno comune, svolto a Conegliano (sede staccata dell'Università di Padova), gli studenti si spostano presso una delle altre sedi per seguire, con didattica erogata in inglese, uno tra i sei orientamenti offerti: sede di Udine: 'Research and development in enology' e 'Research and development for a sustainable viticulture'; sede di Verona: 'Economy and marketing in wine business', 'Identity, typicality, terroir' e 'New frontiers in viticulture and enology'; sede di Bolzano: 'Smart viticulture management in challenging environments'.

Il titolo di studio è rilasciato congiuntamente dalle Università di Udine, Padova, Verona e Bolzano.

Uno specifico accordo stipulato tra le Università di Torino, Udine e Hochschule Geisenheim University (Germania), riunite nel Consorzio TUG, prevede inoltre la possibilità per gli studenti VEMV, con un percorso didattico misto svolto presso le sedi di Conegliano (1° anno, in italiano) e Geisenheim (2° anno, in inglese), di ottenere il doppio titolo italiano e tedesco di laurea magistrale in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli e Master of Science in Viticulture and Enology Vitis-Vinum.

Il corso forma un laureato magistrale in VEMV che trova uno spazio significativo nel settore viticolo ed enologico a livelli decisionali superiori, con ruolo di tipo dirigenziale o di consulenza presso aziende, consorzi, laboratori, enti pubblici e privati. Il laureato acquisisce inoltre una adeguata preparazione per svolgere attività di ricerca e sviluppo nei settori strategici della filiera vitivinicola.

La formazione di livello avanzato e con una spiccata prospettiva internazionale degli studenti VEMV è favorita dal fatto che il corso di Laurea Magistrale partecipa al consorzio internazionale EMaVE-Vinifera che organizza l'European Master in Viticulture and Enology. Gli studenti internazionali di questo Master possono svolgere le attività del secondo anno presso le sedi VEMV e la loro presenza incrementa le opportunità di scambio di esperienze e di apertura consapevole verso un mercato del vino sempre più globalizzato.

# CORSO DI LAUREA MAGISTRALE VITICOLTURA ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI

## **SEDE**

---

UDINE  
CONEGLIANO  
VERONA  
BOLZANO

## **CREDITI**

---

120

## **ACCESSO**

---

LIBERO

## **CLASSE**

---

LM-69  
SCIENZE  
E TECNOLOGIE  
AGRARIE

## **DURATA**

---

2 ANNI

## **CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO**

---

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa.

L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

<https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea-magistrale/viticoltura-enologie-e-mercati-vitivinicoli/iscrizione/conoscenze-requisiti-accesso>

# PIANO DI STUDI

## 1° ANNO CONEGLIANO (TV)

### INSEGNAMENTI      CFU

#### **Economia e politica vitivinicola**

- Modulo Tipologia d'impresa nel sistema vitivinicolo (AGR/01) 5
- Modulo Politica economica del settore vitivinicolo (AGR/01) 5

#### **Gestione delle avversità della vite a livello territoriale**

- Modulo Controllo dei patogeni (AGR/12) 5
- Modulo Controllo dei fitofagi (AGR/11) 5

#### **Approfondimenti di chimica enologica**

- Modulo Processi chimici nella filiera enologica (AGR/15) 5
- Modulo Caratteristiche e funzionalità dei costituenti macromolecolari del vino (AGR/15) 5

#### **Approfondimenti sulla gestione dei processi enologici**

- Modulo Aspetti impiantistici (AGR/09) 4
- Modulo Gestione delle fermentazioni microbiche (AGR/16) 4

#### **Fisiologia della vite 1**

- Modulo Approfondimenti di ecofisiologia della vite (AGR/03) 5
- Modulo Analisi genomica (AGR/07) 5

#### **Filiere, mercati e strategie delle imprese vitivinicole (AGR/01)** 7

#### **Statistica metodologica e piani sperimentali (SECS-S/02)** 5

## 2° ANNO

### INSEGNAMENTI      CFU

#### **Insegnamenti a scelta programmata \*** 20

#### **Insegnamenti a scelta autonoma \*\*** 10

#### **Ulteriori conoscenze linguistiche \*\*\*** 3

#### **Prova finale** 27

\*

Lo studente inoltre dovrà scegliere insegnamenti a scelta programmata per 20 CFU all'interno di uno degli orientamenti di seguito elencati:

#### **ORIENTAMENTO RESEARCH AND DEVELOPMENT IN ENOLOGY**

#### **2° ANNO SEDE ATTIVITÀ UDINE**

### INSEGNAMENTI      CFU

#### **Advanced biomolecular and chemical techniques applied to enological products**

- Modulo Application of rapid molecular methods and biosensors for the identification of microorganisms in viticulture and enology (AGR/16) 5
- Modulo Advanced chromatographic techniques in grape and wine analysis (CHIM/10) 5

**Separation, stabilization and packaging techniques in enology**

- Modulo Stabilization techniques for a low impact enology (AGR/15) 4
  - Modulo Physical separation processes and wine conditioning and packaging technologies (AGR/15) 6
- 

**ORIENTAMENTO  
RESEARCH AND DEVELOPMENT  
FOR A SUSTAINABLE VITICULTURE**

---

**2° ANNO  
SEDE ATTIVITÀ UDINE**

**INSEGNAMENTI** **CFU**

---

**Advanced grapevine physiology, breeding and climate change**

- Modulo Improving vineyard resilience under climate change (AGR/03) 2
  - Modulo Environmental factors and secondary metabolism (AGR/03) 3
  - Modulo Winery management and climate change (AGR/01) 2
  - Modulo Advanced grapevine breeding (AGR/03) 3
- 

**Sustainable and precision viticulture**

- Modulo Sustainable grapevine nutrition (AGR/13) 3
  - Modulo Conventional and organic techniques to cope with climate change (AGR/03) 4
  - Modulo Advances in precision vineyard mechanization (AGR/09) 3
- 

**ORIENTAMENTO  
ECONOMY AND MARKETING  
IN WINE BUSINESS**

---

**2° ANNO**

**SEDE ATTIVITÀ VERONA**

Lo studente dovrà scegliere 2 corsi integrati tra i 3 proposti, per un totale di 20 CFU

**INSEGNAMENTI** **CFU**

---

**Wine marketing and communication**

- Modulo Advanced tools for marketing and communication (AGR/01) 5
- Modulo New wine marketing tools (AGR/01) 5

**Wine business management tools**

- Modulo Financial statement analysis and planning (SECS-P/07) 5
  - Modulo Investment analysis and appraisal in the wine business (AGR/01) 5
- 

**Sustainable wine management**

- Modulo Approaches to sustainability in the wine industry (AGR/01) 5
  - Modulo Sustainable wine market analysis and perspectives (AGR/01) 5
-

## **ORIENTAMENTO IDENTITY, TYPICALITY, TERROIR**

---

**2° ANNO  
SEDE ATTIVITÀ VERONA**

| <b>INSEGNAMENTI</b>  | <b>CFU</b> |
|--|------------|
| <b>Wine identity and typicality</b>  |            |
| • Modulo Wine identity and typicality (AGR/15)   | 4          |
| • Modulo Analytical methods and data treatments strategies for products authentication (CHIM/10) | 3          |
| • Modulo Microbial terroir (AGR/16)  | 3          |
| <b>Analysis of viticultural terroirs</b>   |            |
| • Modulo Elements of terroirs (AGR/03)   | 4          |
| • Modulo Viticulture soils and rootstocks in grapevine cultivation (AGR/13)                      | 3          |
| • Modulo Varietal and genetic identity of grapevine (AGR/07)                                     | 3          |

---

## **ORIENTAMENTO NEW FRONTIERS IN VITICULTURE AND ENOLOGY**

---

**2° ANNO  
SEDE ATTIVITÀ VERONA**

| <b>INSEGNAMENTI</b>  | <b>CFU</b> |
|--|------------|
| <b>Advancements in precision grape and wine production</b>                   |            |
| • Modulo Precision management of grape ripening and post-ripening (AGR/03)   | 4          |
| • Modulo New breeding technologies for next generation grapevine (AGR/07)    | 3          |
| • Modulo Precision enology (AGR/15)  | 3          |
| <b>Environmental sustainability</b>  |            |
| • Modulo Integrated pest management and phytosanitary certification (AGR/12) | 3          |
| • Modulo Sustainable Management of winery waste and wastewater (AGR/09)      | 2          |
| • Modulo Sustainable Management of soil and water in viticulture (AGR/08)    | 3          |
| • Modulo Advanced approaches in sustainable vine nutrition (AGR/13)          | 2          |

---

## **ORIENTAMENTO SMART VITICULTURE MANAGEMENT IN CHALLENGING ENVIRONMENTS**

---

**2° ANNO  
SEDE ATTIVITÀ BOLZANO**

| <b>INSEGNAMENTI</b>  | <b>CFU</b> |
|--|------------|
| <b>Vineyard management and wine production in mountain areas</b>                                   |            |
| • Modulo Vineyard management in mountain areas (AGR/03)  | 3          |
| • Modulo Smart technologies in the viticulture supply chain (AGR/09)                               |            |
| • Modulo Wine production processes and plants (AGR/15)   | 3          |
| <b>Protection and valorization of viticultural systems in mountain areas</b>                       |            |
| • Modulo Plant pathogens and disease management strategies in vineyards in mountain areas (AGR/12) | 3          |
| • Modulo Management and use of pesticides and biopesticides in viticulture (AGR/13)                | 3          |
| • Modulo Conventional and innovative strategies for grapevine genetic improvement (AGR/07)         | 3          |

---

**\*\***

Gli insegnamenti a scelta autonoma possono essere individuati tra gli insegnamenti a scelta programmata oppure, previa autorizzazione, tra altri coerenti con gli obiettivi formativi del corso di studio.

Rientrano nella scelta autonoma anche le attività formative di seguito riportate:

#### **SEDE ATTIVITÀ CONEGLIANO (TV)**

| <b>INSEGNAMENTI</b>  | <b>CFU</b> |
|--|------------|
| <b>Sparkling wine production and marketing</b>                                       |            |
| • Modulo Viticulture for sparkling wines in the frame of the climate change (AGR/03) | 2          |
| • Modulo Sparkling wine science, technology and quality (AGR/15)                     | 3          |
| • Modulo Sparkling wine economy (AGR/01)   | 2          |
| • Modulo Sparkling wine plant engineering (AGR/09)                                   | 3          |

#### **SEDE ATTIVITÀ BOLZANO**

| <b>INSEGNAMENTI</b>   | <b>CFU</b> |
|---|------------|
| <b>Characterization of mountain wines</b>                                     |            |
| • Modulo Sensory analysis approaches for mountain wines (AGR/15)              | 3          |
| • Modulo Fermentation processes for the production of mountain wines (AGR/16) | 2          |
| <b>Management of soil fertility in mountain vineyards</b>                     |            |
| • Modulo Chemistry of fertilizers and mineral nutrition of grapevine (AGR/13) | 3          |
| • Modulo Soil and water management in grapevine production (AGR/03)           | 2          |

**\*\*\***

Lingua inglese livello B2 o altra lingua livello B1 tra quelle più frequentemente usate nel settore vitivinicolo (francese, tedesco, spagnolo)

La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

HIC SUNT FUTURA



FONDAZIONE  
FRIULI

# DI4A

DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE AGROALIMENTARI,  
AMBIENTALI E ANIMALI  
UNIVERSITÀ DEGLI  
STUDI DI UDINE

## Ufficio Orientamento e Tutorato

via Gemona 92, Udine  
t 0432 556215  
cort@uniud.it

## Segreteria studenti

via delle Scienze 206, Udine  
t 0432 558380  
segreteria.agraria@uniud.it

## Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali

via delle Scienze 206, Udine  
t 0432 558585  
didattica.di4a@uniud.it

## Uniud social

[uniud.it/socialmedia](http://uniud.it/socialmedia)



facebook/uniud  
Gruppo Help!



@universitadiudine  
@tutoruniud



Università di Udine



+39 335 7794143



@uniudine

**UNIUD.IT**