



**VITICOLTURA
ENOLOGIA
E MERCATI
VITIVINICOLI
CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE**

**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**
hic sunt futura



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **VITICOLTURA ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI**

SEDE

UDINE
CONEGLIANO

DURATA

2 ANNI

CREDITI

120

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

LM-69
SCIENZE
E TECNOLOGIE
AGRARIE

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:

www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/conoscenze-requisiti-accesso/laurea-magistrale-viticultura-enologia-mercati-vitivinicoli/laurea-magistrale-viticultura-enologia-mercati-vitivinicoli

Corso Interateneo, ad alta internazionalizzazione, realizzato in collaborazione con l'Università degli studi di Padova, l'Università degli Studi di Verona e la Libera Università di Bolzano.

Dopo il 1° anno comune, svolto a Conegliano (sede staccata dell'Università di Padova), il 2° anno, con didattica erogata in inglese, si articola nei curricula “Research and development in enology” e “Research and development for a sustainable viticulture” (didattica svolta a Udine), “Economy and marketing in wine business”, “Identity, typicality, terroir” e “New frontiers in viticulture and enology” (didattica svolta a Verona) e “Sustainable management of mountain viticulture within landscape valorization” (didattica svolta a Bolzano).

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 per lo studente la possibilità, con un percorso didattico misto svolto presso le sedi di Conegliano (1° anno, in italiano) oppure Torino (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 di Laurea Magistrale partecipa inoltre al consorzio internazionale EMaVE-Vinifera per il rilascio del European Master in Viticulture and Enology. Le lezioni del primo anno di questo Master internazionale si svolgono in lingua inglese a Montpellier con il contributo di docenti dei vari partner; al secondo anno gli studenti si trasferiscono presso uno dei corsi di laurea magistrale degli altri partner per completare il biennio formativo.

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.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

SEDE ATTIVITÀ CONEGLIANO (TV)

INSEGNAMENTI **CFU**

Economia e politica vitivinicola 10
(corso integrato) (AGR/01)

- Modulo Tipologia d'impresa nel sistema vitivinicolo 5
 - Modulo Politica economica del settore vitivinicolo 5
-

Gestione delle avversità della vite a livello territoriale (corso integrato) 10

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

Progettazione e sviluppo in enologia (AGR/15) 8

Approfondimenti sui componenti del vino e sulla gestione della fermentazione alcolica (corso integrato) 10

- Modulo Gestione della fermentazione alcolica (AGR/16) 3
 - Modulo Costituenti del vino: approfondimenti chimici (AGR/15) 4
 - Modulo Costituenti del vino: caratteristiche e funzionalità dei componenti macromolecolari (AGR/15) 3
-

Fisiologia della vite 1 (corso integrato) 10

- Modulo Fisiologia dello sviluppo (AGR/03) 5
 - Modulo Analisi genomica (AGR/07) 5
-

Valorizzazione economica dei prodotti vitivinicoli (AGR/01) 7

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

ORIENTAMENTO RESEARCH AND DEVELOPMENT IN ENOLOGY

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ UDINE

INSEGNAMENTI **CFU**

Advanced biomolecular and chemical techniques applied to enological products (corso integrato) 10

- 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 (corso integrato) (AGR/15) 10

- Modulo Stabilization techniques for a low impact enology 4
 - Modulo Physical separation processes and wine conditioning and packaging technologies 6
-

ORIENTAMENTO RESEARCH AND DEVELOPMENT FOR A SUSTAINABLE VITICULTURE

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ UDINE

INSEGNAMENTI **CFU**

Advanced Grapevine Physiology and Breeding (corso integrato)	10
- Modulo Applied physiology: case studies (AGR/03)	2
- Modulo Environmental factors and secondary metabolism (AGR/03)	3
- Modulo Molecular physiopathology (AGR/12)	2
- Modulo Advanced grapevine breeding (AGR/03)	3
Sustainable and precision viticulture (corso integrato)	10
-Modulo Sustainable grapevine nutrition (AGR/13)	3
- Modulo Soil management and irrigation (AGR/03)	2
-Modulo Advances in precision vineyard mechanization (AGR/09)	3
-Modulo Advanced organic viticulture (AGR/03)	2

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 (corso integrato)	10
- Modulo Advanced tools for marketing and communication (AGR/01)	5
- Modulo New wine marketing tools (AGR/01)	5
Wine business management tools (corso integrato)	10
- 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 (corso integrato) (AGR/01)	10
- Modulo Approaches to sustainability in the wine industry	5
- Modulo Sustainable wine market analysis and Perspectives	5

ORIENTAMENTO IDENTITY, TYPICALITY, TERROIR

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ VERONA

INSEGNAMENTI	CFU
Wine identity and typicality (corso integrato)	10
- 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
Analysis of viticultural terroirs (corso integrato)	10
- 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

INSEGNAMENTI	CFU
Advancements in precision grape and wine production (corso integrato)	10
- 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
Environmental sustainability (corso integrato)	10
- Modulo Integrated Pest Management and phytosanitary certification (AGR/12)	4
- Modulo Sustainable Management of winery waste and wastewater (AGR/09)	3
- Modulo Advanced approaches in sustainable vine nutrition (AGR/13)	3



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**
hic sunt futura



UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it/magistrale-viticultura

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558545
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

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