



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

Corso di
laurea magistrale in
**Scienze viticole ed
enologiche**

FACOLTÀ DI

Scienze Agrarie e Alimentari

Il Corso di laurea è "Interateneo", ovvero istituito in collaborazione tra le Università degli Studi di Milano, Torino, Palermo, Foggia e Sassari.

Accesso

L'accesso è libero, previa verifica, anche tramite specifico colloquio, dei requisiti curriculari.

Requisiti di accesso

- Laureati nelle classi di laurea in Scienze e tecnologie agrarie e forestali (L-25) e Scienze e tecnologie agro-alimentari (L-26) e nelle corrispondenti classi di laurea previste dal D.M. 509/99.
- Laureati con un titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo, purché abbiano acquisito almeno 30 crediti in determinati settori scientifico-disciplinari specificati nel Manifesto degli Studi. In tutti i casi, ai fini dell'ammissione, l'adeguatezza della preparazione dei candidati sarà verificata mediante un colloquio.

Obiettivi

Il Corso ha l'obiettivo di formare figure professionali dotate di una preparazione di livello avanzato, adatte al proficuo svolgimento di attività specialistiche sia nel settore delle scienze viticole che di quelle enologiche, con padronanza ed autonomia nello svolgimento della professione. Specifica attenzione è attribuita alla capacità di risoluzione di problemi complessi della gestione di sistemi produttivi viticoli ed enologici in rapporto al contesto territoriale, sia nei suoi risvolti ambientali che in quelli socio-economici, nonché al conseguimento di una comprovata idoneità ad utilizzare strumenti innovativi e rigorose metodologie di lavoro. I contributi formativi sono improntati all'interdisciplinarietà e finalizzati all'elaborazione di conoscenze e competenze che consentono di supportare la progettazione e il trasferimento di conoscenze nel settore viticolo ed enologico.

Sbocchi professionali

Per il laureato magistrale in Scienze viticole ed enologiche si prevedono sbocchi occupazionali e professionali nel settore di riferimento, con ruoli di tipo dirigenziale o di consulenza. Si prevede inoltre l'accesso alla Pubblica Amministrazione nei ruoli degli organi di controllo e nella dirigenza del settore, la libera professione di tecnologo alimentare e/o di agronomo, l'accesso ai ruoli della ricerca e a quelli dell'insegnamento.

Il laureato magistrale in Scienze viticole ed enologiche potrà quindi acquisire profili professionali volti ad esercitare:

- responsabilità direttive nel comparto aziendale viticolo ed enologico;
- attività progettuali a livello aziendale e territoriale nei settori della viticoltura e dell'enologia;
- progettazione di strutture viticole ed enologiche;
- direzione economica e amministrativa delle aziende vitivinicole;
- attività professionali proprie dell'Enologo.

La formazione ricevuta consentirà al laureato magistrale di operare - a livello direttivo e progettuale - nei seguenti settori:

- gestione tecnica ed economica delle risorse vitivinicole;
- definizione e organizzazione dei servizi di assistenza tecnica;
- controllo e salvaguardia del territorio rurale viti-vinicolo;
- progettazione e messa a punto di impianti tecnologici produttivi;
- sicurezza delle macchine, degli impianti e delle strutture;
- organizzazione e razionalizzazione di sistemi per la distribuzione e la commercializzazione delle produzioni viti-vinicole.

Piano degli studi

Il primo anno del percorso di studi è suddiviso su due curricula: quello fondamentale, tenuto in italiano e a cui accedono i laureati in Viticoltura ed Enologia o coloro che abbiano analoga formazione di primo livello, e quello internazionale, tenuto in lingua inglese e a cui accedono laureati di diversa estrazione in possesso dei 30 crediti necessari.

Il secondo anno si articola in diversi percorsi (tracks) in funzione della sede di studi scelta fra quelle consorziate. È inoltre possibile, sulla base di criteri di selezione, svolgere il secondo anno e laurearsi anche in una sede estera (Madrid, Lisbona, Montpellier, Geisenheim) conseguendo il titolo di Master europeo.

Curriculum: Fondamentale (sede di Asti)

I anno (60 crediti)

INSEGNAMENTI	CREDITI
Chimica delle Vinificazioni	9
Difesa della vite: I) Approfondimenti di entomologia II) Approfondimenti di Patologia viticola	10
Biologia viticola	5
Genetica della vite	5
Innovazioni nei sistemi viticoli	6
Innovazioni tecnologiche in enologia	6
Analisi enochimiche avanzate	5
Germoplasma e risorse ambientali in viticoltura	6
Metodi statistici per la ricerca	8

Curriculum: International (sede di Asti)

I anno (60 crediti)

INSEGNAMENTI	CREDITI
Viticulture and vineyard management	8
Grapevine physiology	6
Grapevine protection: I) Entomology II) Pathology	10
Enology and wine chemistry	12
Wine microbiology	8
Wine marketing and European and Comparative Wine Law	10
Experimental methodology	6

Curriculum: Fondamentale o International

È possibile articolare il percorso di studi in funzione del track scelto: 1) Personal; 2) Table Grape; 3) Wine Diversity, Authenticity and Safety.

Gli insegnamenti con titolo in inglese sono tenuti in inglese.

Il anno (60 crediti)

10 CFU A SCELTA TRA:		SEDE
Enography ³	5	Asti
Fermentation microbiota and territorial characterization ³	5	Asti
Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	5	Milano
Microbial biotechnology in oenology ⁴	5	Milano
Foods and beverages in the balanced diet	5	Milano
Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei	5	Palermo
Tecnologie agroalimentari	5	Palermo
Tablegrape processing ²	5	Foggia
Plant protection ²	5	Palermo
Biotecnologie microbiche	5	Sassari
Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	5	Sassari
5 CFU A SCELTA TRA:		SEDE
Grapevine ecophysiology	5	Alba
Vineyard management, environment and ripening	5	Alba
Secondary metabolites in grapevine ³	5	Alba
Sustainable viticulture	5	Milano
Gestione del vigneto in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido	5	Palermo
Tablegrape protected cultivation ²	5	Foggia
Studio degli ambienti viticoli	5	Sassari

²: obbligatorio per il track Table Grape; ³: obbligatorio per il track Wine Diversity, Authenticity and Safety; ⁴: insegnamento suggerito in base al track scelto.

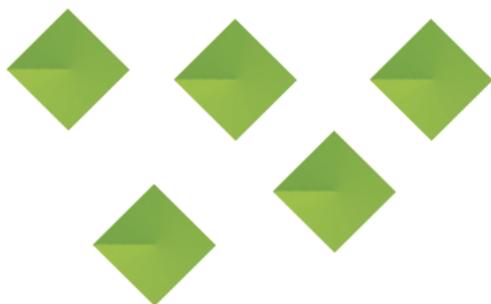
5 CFU A SCELTA TRA:		SEDE
Viticultural pedology	5	Asti
Mecchanic for precision viticulture	5	Asti
Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology ⁴	5	Milano
Sensory and consumer science for the wine industry ³	5	Milano
Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	5	Palermo
Tablegrape innovation ²	5	Palermo
Approfondimenti di patologia viticola	5	Sassari
CFU a libera scelta	10	
Tirocinio	5	
Prova finale	25	

²: obbligatorio per il track Table Grape; ³: obbligatorio per il track Wine Diversity, Authenticity and Safety; ⁴: insegnamento suggerito in base al track scelto.

<i>ULTERIORI INSEGNAMENTI A SCELTA LIBERA</i>	CFU	SEDE
Basics of Remote Sensing for Agriculture	5	Asti
Storia della vite e del vino nell'alimentazione	5	Asti
Climate change and mitigation strategies in viticulture	5	Asti
Diverse wines: Marketing threats and opportunities	5	Asti
Production of special wines ⁴	5	Asti
Microbiologia degli starter enologici	5	Foggia
Legislazione vitivinicola	5	Foggia
Acarologia della vite	5	Foggia
Fisiologia e qualità della produzione viticola in clima caldo arido	5	Foggia
Economics of food safety and nutrition ⁴	5	Foggia
Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	5	Palermo
Plant growth regulators ⁴	5	Palermo
Tablegrape soilless cultivation ⁴	5	Palermo

⁴: insegnamento suggerito in base al track scelto.

INFO



 **Classe di laurea:** Scienze e tecnologie alimentari (LM-70)

 **Durata del corso:** 2 anni (120 crediti)

 **Curricula:**

- Fondamentale
- International

 **Sedi didattiche:**

- I anno: Polo Universitario Rita Levi Montalcini di Asti - piazzale De Andrè - Asti
- Il anno: via Celoria, 2 - Milano (o presso un'altra sede consorziata)

 **Siti utili:**

www.sve.unito.it/do/home.pl

www.vinifera-euromaster.eu

www.unimi.it/it/corsi/corsi-di-laurea/scienze-viticole-ed-enologiche-interateneo



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO