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 e Torino.

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 di 30 crediti formativi universitari necessari in specifici settori scientifici.

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, Changins) conseguendo il titolo di Master europeo.

Curriculum: Fondamentale (sede di Asti)

I anno (60 crediti)

INSEGNAMENTI	CREDITI
Chimica delle Vinificazioni	9
Biologia e gentica della vite: I) Biologia della vite II) Genetica della vite	 5 5
Germoplasma e risorse ambientali in viticoltura	6
Innovazioni nei sistemi viticoli	6
Difesa della vite: I) Approfondimenti di entomologia II) Approfondimenti di Patologia viticola	10
Innovazioni in enologia: I) Innovazioni tecnologiche in enologia II) Analisi enologiche avanzate	 6 5
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	 5 5
Enology and wine chemistry: I) Wine chemistry II) Enology	 5 7
Wine microbiology	8
Wine marketing and European and Comparative Wine Law: I) Wine marketing II) European and Comparative wine law	 5 5
Grapevine physiology	6
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.

II anno (60 crediti)

10 CFU A SCELTA TRA:	CFU	SEDE
Enography	5	Asti
Fermentation microbiota and territorial characterization	5	Asti
Enology and consumption of sparkling wine 1 Modulo: Enology & sensory	5	Milano
Enology and consumption of sparkling wine 2 Modulo: Microbiology and nutrition	5	Milano
Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei	5	Palermo
Processi innovativi e vini speciali degli ambienti caldo aridi	5	Palermo
Tablegrape processing	5	Foggia
Food sensory analysis	5	Palermo
Biotecnologie microbiche	5	Sassari
Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	5	Sassari
5 CFU A SCELTA TRA:	CFU	SEDE
Grapevine ecophysiology	5	Alba
Grape Biotech	5	Alba
Secondary metabolites in grapevine	5	Alba
Sustainable viticulture	5	Milano
Land suitability and markets of sparkling wine I) Land suitability II) Markets	 4 1	Milano
Gestione del vigneto in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido	5	Palermo
Tablegrape protected cultivation	5	Foggia
Studio degli ambienti viticoli	5	Sassari

5 CFU A SCELTA TRA:	CFU	SEDE
Viticultural pedology	5	Asti
Mecchanic for precision viticulture	5	Asti
Sustainable and evolved chemicals, techniques, and equipment for vineyard protection: I) Patology II) Engineering	 3 2	Milano
Sustainability of wineries	5	Milano
Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	5	Palermo
Tablegrape innovation	5	Palermo
Approfondimenti di patologia viticola	5	Sassari
CFU a libera scelta	10	
Tirocinio	5	
Prova finale	25	

ULTERIORI INSEGNAMENTI A SCELTA LIBERA	CFU	SEDE
Earth Observation and GIS for Precision Viticulture	5	Asti
Climate change and mitigation strategies in viticulture	5	Asti
Diverse wines: Marketing threats and opportunities	5	Asti
Production of special wines	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	5	Foggia
Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	5	Palermo
Plant growth regulators	5	Palermo
Tablegrape soiless cultivation	5	Palermo
Plant protection	5	Palermo

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 di Asti - piazzale De Andrè - Asti
- II anno: via Celoria, 2 - Milano (o presso un'altra sede italiana o europea 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

Aggiornato a maggio 2026.
Per successive modifiche: www.unimi.it - Corsi