



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

Corso di laurea triennale in

Viticoltura ed enologia

facoltà di

SCIENZE AGRARIE E ALIMENTARI

Accesso

Programmato.

Per informazioni sul numero dei posti e sulle date del test di ammissione consulta il sito www.unimi.it – **INFORMAZIONI PER FUTURI STUDENTI**.

L'accesso è subordinato al superamento di un test (TOLC-AV, Test OnLine CISIA, www.cisiaonline.it/) che darà luogo ad una graduatoria di merito.

OFA - Obblighi formativi aggiuntivi

Lo studente che al test di ammissione abbia ottenuto un risultato insufficiente (inferiore o uguale a 4) nell'area di matematica, si vedrà assegnati degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA), che dovrà soddisfare secondo quanto indicato nel sito

viticolturaenologia.cdl.unimi.it

Lingua inglese

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta la conoscenza della lingua inglese al livello B1, che può essere attestato al momento dell'immatricolazione tramite l'invio di una certificazione valida e riconosciuta dall'Ateneo, oppure verificato tramite Placement test erogato dallo SLAM-Centro Linguistico di Ateneo, tra ottobre e dicembre.

In caso di non raggiungimento del livello richiesto, sarà necessario seguire i corsi erogati dallo SLAM-Centro Linguistico di Ateneo, e superare il relativo test finale.

Coloro che non supereranno il test finale dovranno conseguire una certificazione esterna entro la laurea.

Obiettivi

Il Corso di Laurea fornisce una preparazione interdisciplinare sui principi biologici e tecnologici connessi alla coltivazione della vite e alla produzione del vino, in modo da preparare tecnici destinati ad operare nel settore della viticoltura, dell'enologia e della gestione delle aziende viti-vinicole.

Il laureato sarà in grado di operare tanto a livello di "vigneto", nel miglioramento della selezione varietale e nella gestione razionale delle più opportune tecniche colturali, quanto a livello di "cantina", nella gestione tecnica della filiera enologica e delle problematiche qualitative connesse alla produzione del vino. Potrà operare anche a livello di "laboratorio", per la caratterizzazione ampelografica e tecnologica delle uve, per la selezione dei lieviti e per la caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei prodotti enologici, nonché a livello di "azienda", nella gestione economica e nel settore del marketing.

Sbocchi professionali

Rientrano nelle competenze del laureato in Viticoltura ed enologia:

- la direzione, l'amministrazione e le attività di consulenza in aziende viti-vinicole per la produzione e la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei prodotti derivati;
- la scelta varietale, l'impianto e gli aspetti fitosanitari dei vigneti;
- le funzioni direttive in enti, associazioni e consorzi viti-vinicoli;
- l'abilitazione ad effettuare e certificare analisi microbiologiche, enochimiche e sensoriali sui vini;
- la progettazione di aziende viti-vinicole, nelle scelte delle tecnologie relative alle macchine e agli impianti;
- la distribuzione e commercializzazione dei prodotti viti-vinicoli, compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine;
- l'esercizio della libera professione presso le aziende vitivinicole;
- svolgere informazione tecnico-scientifica a tema vitivinicolo.

Piano degli studi

I anno

INSEGNAMENTI	CREDITI
I semestre	
Biologia vegetale	8
Chimica generale e inorganica	6
Elementi di economia	6
Matematica	6
II semestre	
Agronomia	6
Chimica organica	6
Fisica	6
Accertamento di lingua inglese (livello B1)	3

II anno

(sarà attivato dall'a.a. 2026/2027)

INSEGNAMENTI	CREDITI
I semestre	
Chimica agraria	10
Chimica enologica e delle fermentazioni	6
Microbiologia	6
II semestre	
Abilità informatiche, statistiche e di gestione dati in azienda vitivinicola	9
Analisi enochimiche	6
Biologia e genetica della vite	8
Annuale	
Enologia 1	11

III anno

(sarà attivato dall'a.a. 2027/2028)

INSEGNAMENTI	CREDITI
I semestre	
Gestione dell'impresa vitivinicola ed elementi di marketing	8
Microbiologia enologica	6
II semestre	
Enologia 2	10
Viticultura: tecniche colturali	6
Annuale	
Difesa della vite	11
Ingegneria viticola ed enologica	11

Ulteriori attività formative

- A scelta dello studente (12 crediti)
- Tirocinio (10 crediti)
- Prova finale (3 crediti)

LAUREE MAGISTRALI a cui è possibile accedere (c/o Università degli Studi di Milano)

- Scienze viticole ed enologiche (interateneo)
- Corsi di laurea nell'area delle Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70 R)
- Corsi di laurea nell'area delle Scienze e Tecnologie Agrarie (LM-69 R e LM-73 R)

INFO

🎓 **Classe di laurea:** Scienze e tecnologie agrarie e forestali (L-25 R)

🕒 **Durata del corso:** 3 anni (180 crediti)

📅 **Frequenza:** raccomandata

📍 **Sede didattica:**
- via Celoria, 2 - Milano

🌐 **Siti utili:**
viticolturaenologia.cdl.unimi.it
www.unimi.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO