

Corso di laurea magistrale in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli

Interateneo con le Università degli Studi di Padova, di Verona e Libera Università di Bolzano

**DURATA
NORMALE**
2 anni

SEDE
Padova (Conegliano, TV)
/Udine/Verona/Bolzano

D.M. 270/2004) -
Classe: LM/69
Scienze e tecnologie
agrarie

CREDITI
120

ACCESSO
Libero

REQUISITI PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli 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. È necessario inoltre essere in possesso dei requisiti curriculari che consistono in almeno **50 CFU**, acquisiti in specifici settori scientifico-disciplinari, come indicato dalla seguente tabella:

AMBITO	SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	CFU MINIMI
Discipline economiche estimative e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	8
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/07 Genetica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	24

Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale	6
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/09 Meccanica agraria AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	12

In ogni caso, coloro che hanno conseguito una laurea triennale nella classe 20 ex DM 509/99, nella classe L-25 o nella classe L-26 ex DM 270/2004 relativa al settore vitivinicolo (L. n. 27 del 03/02/2006), sono ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli, fatto salvo quanto previsto al punto successivo.

Accertato il possesso dei requisiti curriculari, l'adeguatezza della preparazione personale e l'attitudine dei candidati a intraprendere il corso di laurea magistrale verranno verificate da commissioni, formate da docenti del corso, mediante valutazione della carriera pregressa ed un'eventuale prova o colloquio. Sono esonerati da tale prova o colloquio i candidati che hanno riportato, nell'esame di laurea, una votazione non inferiore a 90/110.

Le eventuali carenze nel requisito curriculare dovranno essere colmate, prima dell'iscrizione al corso di laurea magistrale, acquisendo i crediti relativi attraverso l'iscrizione ad altri corsi di laurea di primo livello oppure con l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Il Corso di Laurea Magistrale (LM) in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli (VEM) intende formare laureati in possesso di una solida e approfondita preparazione di livello universitario nei campi dell'economia applicata al settore vitivinicolo, nonché nella viticoltura, enologia e controllo di qualità riferiti alla produzione di uva, alla sua trasformazione e alla commercializzazione

del prodotto finito. Il percorso formativo, infatti, prevede di ampliare e sviluppare conoscenze e abilità di livello superiore spendibili efficacemente nella realtà del mondo del lavoro.

Le aree disciplinari nelle quali il Corso di LM opera riguardano la filiera vitivinicola, con particolare attenzione alla coltivazione della vite, alla produzione di uva, alla sua trasformazione in vino, al controllo di qualità e alla gestione economica globale della filiera stessa. Pertanto, il laureato magistrale in VEM dovrà:

- possedere approfondite conoscenze delle materie professionalizzate, rivolte soprattutto agli aspetti innovativi;
- possedere una solida conoscenza nei settori delle materie agronomiche, genetiche, delle produzioni e della difesa delle colture;
- avere la capacità di conoscere e gestire le componenti biotiche (animali, vegetali, microrganismi) e abiotiche (atmosfera, idrosfera, litosfera) dell'agroecosistema, nonché quelle connesse ai processi di trasformazione delle materie prime;
- avere la capacità di progettare e gestire tutti gli aspetti relativi alla produzione e alla trasformazione delle materie prime del settore vitivinicolo, anche a livello di territorio;
- conoscere gli aspetti economici propri del settore vitivinicolo, in particolare a livello di comprensorio, ma in generale anche di quelli del settore agro-alimentare;
- possedere conoscenze e competenze avanzate di laboratorio nei settori agrario e microbiologico, in particolare nell'analisi dei prodotti viticolo-enologici, di matrici biologiche e di terreni agrari;
- conoscere il metodo scientifico d'indagine ed essere in grado di collaborare nel settore della ricerca, per giungere alla soluzione di problemi complessi del settore vitivinicolo;
- essere capace di valutare l'impatto ambientale dell'attività sia viticola che enologica anche a livello territoriale;
- avere la capacità di recepire e gestire i processi innovativi e di trasferirli rapidamente al settore produttivo;

- conoscere gli aspetti gestionali e giuridico-economici del settore, inclusa la capacità di inquadrarli a livello nazionale e internazionale;
- possedere gli strumenti cognitivi per la formazione e l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche in nuovi campi.

La LM VEM interateneo Udine - Padova - Verona - Bolzano partecipa al consorzio internazionale EMaVE-Vinifera per il rilascio del European Master in Viticulture and Enology, assieme ad altri cinque partner (SupAgro Montpellier, Francia, coordinatore; Hochschule Geisenheim University, Germania; Universidad Politecnica de Madrid, Spagna; Universidade Politecnica Lisboa, Portogallo; Consorzio interateneo per la laurea magistrale in Scienze viticole ed enologiche, Università di Torino, Milano, Palermo, Sassari, Foggia). 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.

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 Udine (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.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il laureato magistrale in VEM trova uno spazio significativo nel mondo del lavoro nel settore viticolo ed enologico a livelli decisionali superiori, con ruolo di tipo dirigenziale o di consulenza. In particolare se ne prevede l'impiego nelle seguenti attività:

- la direzione o l'espletamento di incarichi a livello superiore in

Enti, Associazioni e Consorzi nel settore vitivinicolo;

- l'analisi, il controllo, la certificazione e la promozione dei prodotti vitivinicoli sia in Enti privati che pubblici;
- la collaborazione nella realizzazione e nella gestione di progetti di ricerca di base ed applicata nei settori delle produzioni viticole, della trasformazione enologica, dell'impiantistica e delle attrezzature enologiche, nonché nella gestione efficace degli aspetti di mercato.

Ai sensi del DPR 05/06/01 n. 328, e delle corrispondenze di cui al DM 26/07/07 n. 386, la LM in VEM costituisce il requisito per l'ammissione all'Esame di Stato; il superamento dell'esame consente l'iscrizione all'Albo professionale dei dottori agronomi e dottori forestali, nella "Sezione A - agronomo e forestale" e all'esercizio della relativa professione.

Il corso prepara alle professioni di:

- Agronomi ed assimilati
- Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie e della produzione animale.

PIANO DEGLI STUDI

Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli costituisce il naturale approfondimento della formazione iniziata con la Laurea in Viticoltura ed Enologia. Gli insegnamenti offerti al primo anno sono tutti obbligatori, mentre al secondo anno, per soddisfare i CFU previsti come "a scelta programmata", vengono proposti quattro "orientamenti" ciascuno da 20 CFU: orientamento "Ricerca e sviluppo in enologia", "Ricerca e sviluppo in viticoltura", "Marketing in vitivinicoltura" e "Gestione della viticoltura di montagna per la valorizzazione dell'ambiente e del paesaggio montano".

Sono previsti ulteriori 10 CFU come insegnamenti "a scelta autonoma", per i quali gli studenti possono scegliere liberamente tra tutti gli insegnamenti attivati negli Atenei di Udine, Padova,

Verona o Bolzano oppure presentare all'approvazione del Consiglio di Corso di Laurea Magistrale un piano di studi individuale che prevede l'acquisizione di crediti in altre sedi universitarie convenzionate, italiane od estere (comunitarie ed extra-comunitarie).

Per la preparazione della tesi di laurea sono assegnati 27 CFU (corrispondenti a 675 ore lavorative). I crediti vengono acquisiti con il superamento dell'esame relativo a ciascun insegnamento. Ogni esame sostenuto viene valutato in trentesimi.

Gli insegnamenti del secondo anno saranno impartiti in lingua inglese.

DIDATTICA SVOLTA A CONEGLIANO (TV)

(SEDE STACCATA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA)

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Economia e politica vitivinicola			
- <i>Modulo</i> Tipologia d'impresa nel sistema vitivinicolo	5	AGR/01	1
- <i>Modulo</i> Politica economica del settore vitivinicolo	5	AGR/01	1
Gestione delle avversità della vite a livello territoriale			
- <i>Modulo</i> Controllo dei patogeni	5	AGR/12	2
- <i>Modulo</i> Controllo dei fitofagi	5	AGR/11	1
Progettazione e sviluppo in enologia	8	AGR/15	1
Approfondimenti sui componenti del vino e sulla gestione della fermentazione alcolica			
- <i>Modulo</i> Costituenti del vino: approfondimenti chimici	4	AGR/15	1
- <i>Modulo</i> Costituenti del vino: caratteristiche e funzionalità dei componenti macromolecolari	3	AGR/15	2
- <i>Modulo</i> Gestione della fermentazione alcolica	3	AGR/16	1

Fisiologia della vite 1			
- <i>Modulo</i> Fisiologia dello sviluppo	5	AGR/03	1
- <i>Modulo</i> Analisi genomica	5	AGR/07	1
Valorizzazione economica dei prodotti vitivinicoli	7	AGR/01	2
Statistica metodologica e piani sperimentali	5	SECS-S/02	2

Entro il 30 maggio del 1° anno di corso lo studente dovrà scegliere come intende sviluppare il 2° anno, decidendo quale orientamento a scelta programmata seguire (orientamenti: Ricerca e sviluppo in enologia, Ricerca e sviluppo in viticoltura, Marketing in vitivinicoltura, Gestione della viticoltura di montagna per la valorizzazione dell'ambiente e del paesaggio montano).

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida. L'indicazione dei semestri potrebbe subire variazioni.

DIDATTICA SVOLTA A UDINE, VERONA, BOLZANO A SCELTA DELLO STUDENTE

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE (*)
2° anno			

Lo studente dovrà scegliere 2 insegnamenti per un totale di 20 CFU tra gli insegnamenti sotto elencati:

Orientamento RESEARCH AND DEVELOPMENT IN ENOLOGY (didattica svolta a Udine)

Advanced biomolecular and chemical techniques applied to enological products

- <i>Modulo</i> Biomolecular techniques for the identification of microorganisms	5	AGR/16	
- <i>Modulo</i> Advanced analytical techniques in wine analysis	5	CHIM/10	

Separation, stabilization and packaging techniques in enology

- *Modulo* Stabilization techniques in enology 4 AGR/15
 - *Modulo* Physical processes for juice and wine conditioning and packaging technologies 6 AGR/15
-

Orientamento RESEARCH AND DEVELOPMENT IN VITICULTURE (didattica svolta a Udine)**Grapevine physiology 2**

- *Modulo* Applied physiology: case studies 3 AGR/03
 - *Modulo* Environmental factors and secondary metabolism 4 AGR/03
 - *Modulo* Molecular physiopathology 3 AGR/12
-

Agronomical techniques and territory

- *Modulo* Fertilizers and grapevine nutrition 3 AGR/13
 - *Modulo* Soil management and irrigation 3 AGR/03
 - *Modulo* Vineyard mechanization and quality 4 AGR/09
-

Orientamento ECONOMY AND MARKETING IN WINE BUSINESS (didattica svolta a Verona)**Wine marketing and communication**

- *Modulo* Advanced tools for marketing and communication 5 SECS-P/08
 - *Modulo* New wine marketing tools 5 AGR/01
-

Wine business management tools

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

Orientamento SUSTAINABLE MANAGEMENT OF MOUNTAIN VITICULTURE WITHIN THE ALPINE LANDSCAPE VALORIZATION (didattica svolta a Bolzano)**Vineyard management and wine production in mountain areas**

- *Modulo* Vineyard management in mountain areas 3 AGR/03

- <i>Modulo</i> Vineyard mechanization in mountain areas	4	AGR/09
- <i>Modulo</i> Wine production processes and plants	3	AGR/15

Agrochemicals in Vineyard pest-management and environment-landscape in mountain areas

- <i>Modulo</i> Plant pathology defence in vineyard in mountain areas	3	AGR/12
- <i>Modulo</i> Management and use of agrochemicals and their fate in the environment	3	AGR/13
- <i>Modulo</i> Mountain viticulture and landscape	4	AGR/10

Insegnamenti a scelta autonoma 10

Ulteriori conoscenze linguistiche (*) 3

Prova finale laurea magistrale 27

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

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida. L'indicazione dei semestri potrebbe subire variazioni.

I corsi degli orientamenti “Ricerca e sviluppo in enologia”, “Ricerca e sviluppo in viticoltura”, “Marketing in vitivinicoltura” e “Gestione della viticoltura di montagna per la valorizzazione dell’ambiente e del paesaggio montano” saranno impartiti in lingua inglese. Conseguentemente agli studenti che si iscrivono al Corso di laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli viene consigliato di essere in possesso di un livello di conoscenza della lingua inglese almeno pari al Livello B1.