



**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  
VERONA  
BOLZANO

## **CREDITI**

120

## **ACCESSO**

LIBERO

## **CLASSE**

LM-69  
SCIENZE  
E TECNOLOGIE  
AGRARIE

## **DURATA**

2 ANNI

## **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](http://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 le Università degli Studi di Padova, 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 la possibilità per gli studenti VEMV, con un percorso didattico misto svolto presso le sedi di Conegliano (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 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.

La formazione di livello avanzato e con una spiccata prospettiva internazionale degli studenti VEMV è favorita dal fatto che il corso di Laurea Magistrale partecipa al consorzio internazionale EMaVE-Vinifera che organizza l'European Master in Viticulture and Enology. Gli studenti internazionali di questo Master possono svolgere le attività del secondo anno presso le sedi VEMV e la loro presenza incrementa le opportunità di scambio di esperienze e di apertura consapevole verso un mercato del vino sempre più globalizzato.

# PIANO DI STUDI

## 1° ANNO

SEDE ATTIVITÀ CONEGLIANO (TV)

### INSEGNAMENTI      CFU

---

**Economia e politica vitivinicola**  
- Modulo Tipologia d'impresa nel sistema vitivinicolo (AGR/01) 5  
- Modulo Politica economica del settore vitivinicolo (AGR/01) 5

---

**Gestione delle avversità della vite a livello territoriale**  
- 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**  
- 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**  
- 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**

---

## 2° ANNO

### INSEGNAMENTI      CFU

---

**Insegnamenti a scelta programmata\***      **20**

---

**Insegnamenti a scelta autonoma\*\***      **10**

---

**Ulteriori conoscenze linguistiche\*\*\***      **3**

---

**Prova finale**      **27**

---

\* LO STUDENTE DOVRÀ SCEGLIERE INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA PER 20 CFU ALL'INTERNO DI UNO DEGLI ORIENTAMENTI DI SEGUITO ELENCATI:

ORIENTAMENTO  
RESEARCH AND  
DEVELOPMENT  
IN ENOLOGY

## 2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ UDINE

### INSEGNAMENTI      CFU

---

**Advanced biomolecular and chemical techniques applied to enological products**  
- 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**  
- Modulo Stabilization techniques for a low impact enology (AGR/15) 4  
- Modulo Physical separation processes and wine conditioning and packaging technologies (AGR/15) 6

---

# ORIENTAMENTO RESEARCH AND DEVELOPMENT FOR A SUSTAINABLE VITICULTURE

## 2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ UDINE

### **INSEGNAMENTI**      **CFU**

---

<b>Advanced grapevine physiology, breeding and climate change</b>	2
- Modulo Improving vineyard resilience under climate change (AGR/03)	
- Modulo Environmental factors and secondary metabolism (AGR/03)	3
- Modulo Winery management and climate change (AGR/01)	2
- Modulo Advanced grapevine breeding (AGR/03)	3

---

<b>Sustainable and precision viticulture</b>	
-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**

---

<b>Wine marketing and communication</b>	
- Modulo Advanced tools for marketing and communication (AGR/01)	5
- Modulo New wine marketing tools (AGR/01)	5

---

<b>Wine business management tools</b>	
- Modulo Financial statement analysis and planning (SECS-P/07)	5
- Modulo Investment analysis and appraisal in the wine business (AGR/01)	5

---

<b>Sustainable Wine Management</b>	
- Modulo Approaches to sustainability in the wine industry (AGR/01)	5
- Modulo Sustainable wine market analysis and perspectives (AGR/01)	5

---

## ORIENTAMENTO IDENTITY, TYPICALITY, TERROIR

### 2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ VERONA

#### **INSEGNAMENTI**      **CFU**

---

<b>Wine Identity and typicality</b>	
- 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

---

<b>Analysis of viticultural terroirs</b>	
- 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**

---

<b>Advancements in precision grape and wine production</b>	
- 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

---

<b>Environmental sustainability</b>	
- Modulo Integrated Pest Management and phytosanitary certification (AGR/12)	3
- Modulo Sustainable Management of winery waste and wastewater (AGR/09)	2
- Modulo Sustainable Management of soil and water in viticulture (AGR/08)	3
- Modulo Advanced approaches in sustainable vine nutrition (AGR/13)	2

---

# ORIENTAMENTO SUSTAINABLE MANAGEMENT OF MOUNTAIN VITICULTURE WITHIN LANDSCAPE VALORIZATION

## 2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ BOLZANO

### **INSEGNAMENTI**      **CFU**

#### **Vineyard management and wine production in mountain areas**

- Modulo Vineyard management in mountain areas (AGR/03)	3
- Modulo Smart technologies for viticulture and winery management (AGR/09)	5
- Modulo Wine production processes and plants (AGR/15)	3

#### **Protection and valorization of viticultural systems in mountain areas**

- Modulo Plant pathogens and disease management strategies in vineyards in mountain areas (AGR/12)	3
- Modulo Management and use of agrochemicals and their fate in the environment (AGR/13)	3
- Modulo Conventional and innovative strategies for grapevine genetic improvement (AGR/07)	3

\*\* Le attività formative a scelta autonoma possono essere selezionate tra quelle a scelta programmata o individuate tra altre pertinenti agli obiettivi formativi del corso di studio. Rientra nella scelta autonoma anche l'attività formativa di seguito riportata offerta presso la sede di Conegliano (TV)

#### **Sparkling wine production and marketing**

- Modulo Viticulture for sparkling wines in the frame of the climate change (AGR/03)	2
- Modulo Sparkling wine science, technology and quality (AGR/15)	3
- Modulo Sparkling wine economy (AGR/01)	2
- Modulo Sparkling wine plant engineering (AGR/09)	3

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

N.B:

La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida.



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**

HIC SUNT FUTURA



FONDAZIONE  
FRIULI

### **UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO**

---

via Gemona 92, Udine  
T. 0432 556215  
[cort@uniud.it](mailto:cort@uniud.it)

### **UNIUD SOCIAL**

---

[www.uniud.it/socialmedia](http://www.uniud.it/socialmedia)



\_ facebook/uniud  
\_ Gruppo Help!



\_ @universitadiudine  
\_ @tutoruniud



\_ Università di Udine



\_ +39 3357794143



\_ @uniudine

[www.uniud.it/magistrale-viticultura](http://www.uniud.it/magistrale-viticultura)

**DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE  
AGROALIMENTARI  
AMBIENTALI E ANIMALI  
2023.2024**

### **DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI**

---

via delle Scienze 206  
Udine  
T 0432 558585  
[didattica.di4a@uniud.it](mailto:didattica.di4a@uniud.it)

### **SEGRETERIA STUDENTI**

---

via delle Scienze 206  
Udine  
T 0432 558380  
[segreteria.agraria@uniud.it](mailto:segreteria.agraria@uniud.it)