



Laurea Magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (VEM)

La laurea dei 4 terroir



Perché una laurea magistrale?

Il laureato magistrale in VEM:

- + trova uno spazio specifico nel settore vitivinicolo a livelli decisionali superiori, con ruolo di tipo dirigenziale o di consulenza presso aziende, consorzi, laboratori, enti pubblici e privati
- + può accedere ai corsi di dottorato di ricerca e borse di studio, per prepararsi a svolgere con ruoli di responsabilità le attività di ricerca e sviluppo nell'università, enti di ricerca, imprese private

Corso interateneo - Udine, Padova, Verona e Bolzano

LM – 69 Scienze e tecnologie agrarie - **Accesso:** Libero - **Durata:** 2 anni - **Crediti:** 120

I anno: percorso comune a Conegliano (60 CFU)

II anno:

- + Percorso di specializzazione a Udine, Verona o Bolzano (20 CFU)
- + Corsi a scelta (10 CFU)
- + Formazione linguistica (3 CFU)
- + Tesi Magistrale (27 CFU)

I anno svolto a **Conegliano** (italiano)



Il anno: (inglese)



Bolzano

- + Sustainable management of mountain viticulture within landscape valorization



Verona

- + Economy and marketing in wine business
- + Identity, typicality, terroir
- + New frontiers in viticulture and enology



Udine

- + Research and development in enology
- + Research and development for a sustainable viticulture



I anno **Conegliano** (60 CFU)

Economia e politica vitivinicola (10 CFU):

- + Tipologia d'impresa nel sistema vitivinicolo (5)
- + Politica economica del settore vitivinicolo (5)

Gestione delle avversità della vite a livello territoriale (10 CFU):

- + Controllo dei patogeni (5)
- + Controllo dei fitofagi (5)

Progettazione e sviluppo in enologia (8 CFU)

Approfondimenti sui componenti del vino e sulla gestione della fermentazione alcolica (10 CFU):

- + Gestione della fermentazione alcolica (3)
- + Costituenti del vino: approfondimenti chimici (4)
- + Costituenti del vino: caratteristiche e funzionalità dei componenti macromolecolari (3)

Fisiologia della vite (10 CFU):

- + Fisiologia dello sviluppo (5)
- + Analisi genomica (5)

Valorizzazione economica dei prodotti vitivinicoli (7 CFU)

Statistica metodologica e piani sperimentali (5 CFU)





Campus Viticolo ed Enologico di Conegliano



Sala degustazione del Campus



Vigneti di Conegliano Valdobbiadene





II anno Udine - **Research and Development in Enology**

Advanced biomolecular and chemical techniques applied to enological products (10 CFU):

- + Application of rapid molecular methods and biosensors for the identification of microorganisms in viticulture and enology (5)
- + Advanced chromatographic techniques in grape and wine analysis (5)

Separation, stabilization and packaging techniques in enology (10 CFU):

- + Stabilization techniques for a low impact enology (4)
- + Physical separation processes and wine conditioning and packaging technologies (6)





II anno Udine - Research and Development for a Sustainable Viticulture

Advanced grapevine physiology, breeding and climate change (10 CFU):

- + Improving vineyard resilience under climate change (2)
- + Environmental factors and secondary metabolism (3)
- + Winery management and climate change (2)
- + Advanced grapevine breeding (3)

Sustainable and precision viticulture (10 CFU):

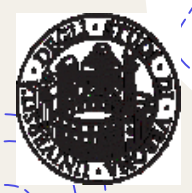
- + Sustainable grapevine nutrition (3)
- + Soil management and irrigation (2)
- + Advances in precision vineyard mechanization (3)
- + Advanced organic viticulture (2)





Colli Orientali del Friuli, Udine





II anno Verona - Identity, typicality, terroir

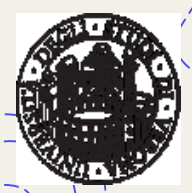
Wine identity and typicality (10 CFU):

- + Wine identity and typicality (4)
- + Analytical methods and data treatments strategies for products authentication (3)
- + Microbial terroir (3)

Analysis of viticultural terroirs (10 CFU):

- + Elements of terroirs (4)
- + Viticulture soils and rootstocks in grapevine cultivation (3)
- + Varietal and genetic identity of grapevine (3)





II anno Verona - **New frontiers in viticulture and enology**

Advancements in precision grape and wine production (10 CFU):

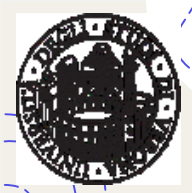
- + Precision management of grape ripening and post-ripening (4)
- + New breeding technologies for next generation grapevine (3)
- + Precision enology (3)

Environmental sustainability (10 CFU):

- + Integrated Pest Management and phytosanitary certification (3)
- + Sustainable Management of winery waste and wastewater (2)
- + Sustainable Management of soil and water in viticulture (3)
- + Advanced approaches in sustainable vine nutrition (2)

Sede Università di Verona, Villa Lebrecht





II anno Verona - Economy and marketing in wine business

Wine marketing and communication (10 CFU):

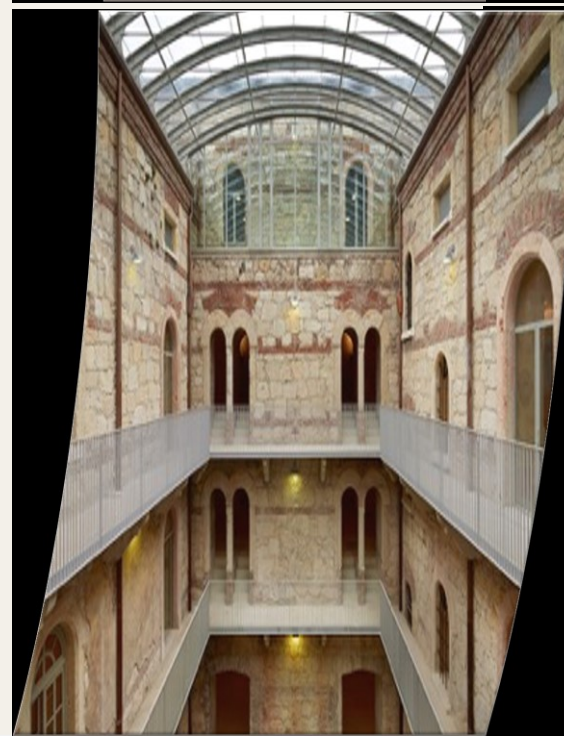
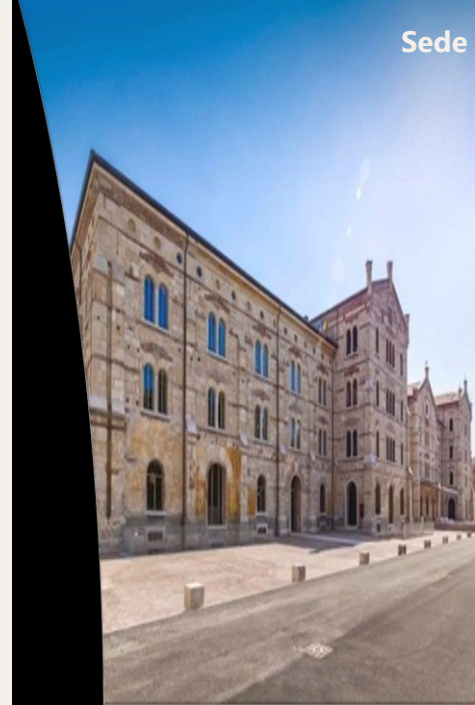
- + Advanced tools for marketing and communication (5)
- + New wine marketing tools (5)

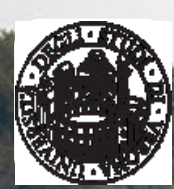
Wine business management tools (10 CFU):

- + Financial statement analysis and planning (5)
- + Investment analysis and appraisal in the wine business (5)

Sustainable wine management (10 CFU):

- + Approaches to sustainability in the wine industry (5)
- + Sustainable wine market analysis and Perspectives (5)





Valpolicella, Verona





II anno Bolzano - Sustainable management of mountain viticulture within landscape valorization

Vineyard management and wine production in mountain areas (11 CFU):

- + Vineyard management in mountain areas (3)
- + Smart technologies for viticulture and winery management (5)
- + Wine production processes and plants (3)

Protection and valorization of viticultural systems in mountain areas (9 CFU):

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





NOI Techpark, Bolzano



Lago di Caldaro, Bolzano



Santa Maddalena, Bolzano



II anno – Corsi a scelta

*Per soddisfare l'obbligo di **10 CFU** a scelta, gli studenti possono individuare corsi o singoli moduli nei programmi di una o più delle università partner.
Inoltre le sedi di Bolzano e Conegliano offrono dei corsi specifici per gli studenti VEM*

Bolzano

Characterization of mountain wines (5 CFU):

- + Sensory analysis approaches for mountain wines (3)
- + Fermentation processes for the production of mountain wines (2)

Management of soil fertility in mountain vineyards (5 CFU):

- + Chemistry of fertilizers and mineral nutrition of grapevine (3)
- + Soil and water management in grapevine production (2)

Conegliano

Advances in sparkling wines production (5 CFU):

- + Viticulture for sparkling wines in the frame of the climate change (2)
- + Sparkling wine science, technology and quality (3)

Sparkling wine economy (2 CFU)

Sparkling wine plant engineering (3 CFU)

Altre attività formative comuni a tutti gli orientamenti

- + **Ulteriori conoscenze linguistiche (3 CFU)**: lingua inglese livello B2 o altra lingua livello B1 tra quelle più frequentemente usate nel settore vitivinicolo (francese, tedesco, spagnolo)
- + **Tesi magistrale (27 CFU)**:
 - preparazione e discussione di un elaborato scritto relativo a un'esperienza originale di carattere sperimentale;
 - Oppure, approfondimenti e review su tematiche di attualità oggetto di dibattito scientifico negli ambiti della viticoltura, enologia, economia del settore vitivinicolo
 - La tesi magistrale viene presentata in una seduta pubblica e valutata con riferimento al contributo personale ed originale dello studente nonché le competenze acquisite e le capacità relazionali mostrate. Redatta anche in inglese o italiano
- + **Laboratori, degustazioni, attività di gruppo e lavori individuali, visite tecniche**

Internazionalizzazione

+ **Programma Vitis-Vinum**: I anno a Conegliano (italiano) e II anno a Geisenheim (inglese) per conseguire il **doppio titolo italiano e tedesco** di LM in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli e Master of Science in Viticulture and Enology Vitis-Vinum

+ **Presenza studenti Vinifera**: al secondo anno i corsi VEM ospitano anche studenti internazionali del Master Vinifera (www.vinifera-euromaster.eu) provenienti da Montpellier generando un ambiente ricco di opportunità di scambio di esperienze e di apertura consapevole verso un mercato del vino sempre più globalizzato



Il corso VEM negli anni



Contatti

Il sito del corso: <https://www.corsi.univr.it/?ent=cs&id=523>

Ruoli e contatti: <https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea-magistrale/viticoltura-enologia-e-mercati-vitivinicoli/contatti/ruoli-contatti>

Riferimenti nelle sedi:

Università di Padova : deborah.franceschi@unipd.it

Università di Udine : segreteria.agraria@uniud.it

Università di Verona : roberta.padovani@univr.it

Università di Bolzano : agriculture@unibz.it / francesca.galeotti@unibz.it

**VEM vi
aspetta!**

