



**VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA  
CORSO DI LAUREA**

**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**  
hic sunt futura



# CORSO DI LAUREA IN **VITICOLTURA ED ENOLOGIA** DOPPIO TITOLO

## **SEDE**

UDINE

## **CREDITI**

180

## **CLASSE**

L-25 SCIENZE  
E TECNOLOGIE  
AGRICOLE E FORESTALI

## **DURATA**

3 ANNI

## **ACCESSO**

LIBERO

## **CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO**

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica e fisica;
- logica e comprensione verbale.

**Il corso prepara alla professione di enologo, figura professionale cui competono, tra le altre, la direzione e la consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e la trasformazione dell'uva, la conservazione e la commercializzazione di vini e prodotti derivati e l'effettuazione di analisi microbiologiche ed organolettiche dei vini;**

**di agronomo e biotecnologo alimentare.**

**Il percorso formativo, elaborato sulla base delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV, Parigi) prevede di costruire, su conoscenze solide e ampie, degli approfondimenti di carattere applicativo spendibili efficacemente nella realtà del mondo del lavoro. Le aree disciplinari professionalizzanti nelle quali il Corso di laurea 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 della filiera stessa.**

**Il corso di studio offre anche la possibilità di acquisire il doppio titolo con le università di Geisenheim (Germania), Bento Goncalves (Brasile) e Mendoza (Argentina) grazie a specifici accordi che prevedono la frequenza del terzo anno presso la sede straniera.**

**Oltre la triennale è possibile proseguire gli studi con la laurea magistrale in Viticoltura enologia e mercati vitivinicoli.**

# PIANO DI STUDI

## 1° ANNO

<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>CFU</b>
<b>Chimica generale ed inorganica (CHIM/03)</b>	<b>6</b>
<b>Matematica e statistica (MAT/05)</b>	<b>7</b>
<b>Biologia vegetale (BIO/04)</b>	
- Modulo Biologia vegetale I	5
- Modulo Biologia vegetale II	5
<b>Chimica organica (CHIM/06)</b>	<b>6</b>
<b>Fisica con laboratorio (FIS/07)</b>	<b>6</b>
<b>Fondamenti di economia dell'impresa agraria (AGR/01)</b>	<b>5</b>
<b>Ingegneria alimentare</b>	
- Modulo Tecnologie alimentari	4
- Modulo Macchine (AGR/15) e impianti enologici (AGR/09)	5
<b>Introduzione alla vitivinicoltura</b>	<b>1</b>

## 2° ANNO

<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>CFU</b>
<b>Biochimica agraria (AGR/13)</b>	<b>6</b>
<b>Chimica e fertilità del terreno (AGR/13)</b>	<b>6</b>
<b>Microbiologia (AGR/16)</b>	<b>7</b>
<b>Viticultura I (AGR/03)</b>	
- Modulo Genetica e miglioramento genetico della vite	4
- Modulo Morfologia, ampelografia e fisiologia della vite	5
<b>Enologia I (AGR/15)</b>	
- Modulo Chimica enologica	5
- Modulo Tecnica enologica con analisi sensoriale	7
<b>Agronomia generale (AGR/02)</b>	<b>5</b>
<b>Protezione della vite</b>	
- Modulo Entomologia viticola (AGR/11)	5
- Modulo Patologia della vite (AGR/12)	5
<b>Controllo e gestione della qualità dei prodotti vitivinicoli</b>	
- Modulo Chimica analitica (CHIM/01)	3
- Modulo Controllo della qualità della produzione vitivinicola (AGR/15)	5

## 3° ANNO

### INSEGNAMENTI CFU

<b>Viticultura II</b>	
- Modulo Meccanizzazione in viticoltura (AGR/09)	5
- Modulo Tecnica viticola (AGR/03)	6
<b>Economia e legislazione vitivinicola</b>	
- Modulo Legislazione vitivinicola (IUS/03)	4
- Modulo Economia, marketing e comunicazione in vitivinicoltura (AGR/01)	6
<b>Inglese tecnico (L-LIN/12)</b>	3
<b>Enologia II (AGR/15)</b>	6

### ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

### INSEGNAMENTI CFU

<b>Informatica di base*</b>	3
<b>Prova di lingua inglese*</b>	3
<b>Insegnamenti a scelta programmata**</b>	6
<b>Insegnamenti a scelta autonoma ***</b>	12
<b>Tirocinio</b>	8
<b>Prova finale</b>	5

\* consigliati al 1° anno

Si consiglia agli studenti di acquisire il livello B1 della lingua inglese nei primi due anni, poiché al terzo anno è previsto l'insegnamento Inglese tecnico che richiede una conoscenza della lingua inglese pari al livello B1.

\*\* Insegnamenti a scelta programmata

Lo studente dovrà scegliere un insegnamento per 6 CFU tra i seguenti insegnamenti:

**Complementi di genio vitivinicolo (AGR/09)**

- Modulo Progettazione e gestione della cantina 3
- Modulo Sicurezza del lavoro in vitivinicoltura 3

**Gestione microbiologica e sanificazione della cantina**

- Modulo Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico (AGR/16) 2
- Modulo Detergenza e sanificazione (AGR/15) 2
- Modulo Lieviti e biochimismo della fermentazione alcolica (AGR/16) 2

**Amministrazione e comunicazione nel settore vitivinicolo (AGR/01)**

- Modulo Tracciabilità e certificazione dei prodotti vitivinicoli 3
- Modulo Linguaggio e comunicazione del vino 3

**Consumo di vino: aspetti fisiologici e salutistici (AGR/15)**

- Modulo Percezione sensoriale delle caratteristiche del vino 3
- Modulo Vino e salute 3

**Complementi di enologia (AGR/15)**

- Modulo Tecnologie dei derivati della filiera vitivinicola 3
- Modulo Tecnologie dei distillati di origine vitivinicola 3

**Viticultura biologica**

- Modulo Tecniche agronomiche (AGR/03) 2
- Modulo Protezione dai patogeni (AGR/12) 2
- Modulo Protezione dai fitofagi (AGR/11) 2

**Tecnologie enologiche speciali (AGR/15) 6**

**Viticultura di precisione**

- Modulo Sistemi di geolocalizzazione dati (AGR/10) 2
- Modulo Scouting viticolo (AGR/03) 2
- Modulo Macchine per la viticoltura di precisione (AGR/09) 2

**Estimo professionale (AGR/01) 6**

\*\*\* Gli insegnamenti a scelta autonoma vanno individuati tra quelli a scelta programmata oppure, previa autorizzazione della Commissione Didattica, tra gli altri insegnamenti attivati nell'Università di Udine.

**Propedeuticità**

Per poter sostenere gli esami previsti dal piano di studi per il 2° e il 3° anno, gli studenti dovranno aver prima superato i seguenti esami:

- Chimica generale e inorganica
- Matematica e statistica
- Biologia vegetale
- Fisica con laboratorio

NB. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata 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

### **UNIUD SOCIAL**

---



\_ facebook/uniud  
\_ Gruppo Help!



\_ @universitadiudine  
\_ @tutoruniud



\_Orientamento UNIUD



\_ +39 3357794143



**www.uniud.it**

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

---

via delle Scienze 206  
Udine  
T 0432 558545  
didattica.di4a@uniud.it

### **SEGRETERIA STUDENTI**

---

via delle Scienze 206  
Udine  
T 0432 558380  
segreteria.agraria@uniud.it

**DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE  
AGROALIMENTARI,  
AMBIENTALI E ANIMALI  
2020.2021**