

# LAUREA MAGISTRALE VITICOLTURA ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI

## 1° ANNO

SEDE ATTIVITÀ CONEGLIANO (TV)

### INSEGNAMENTI CFU

<b>Economia e politica vitivinicola (corso integrato) (AGR/01)</b>	10
- Modulo Tipologia d'impresa nel sistema vitivinicolo	5
- Modulo Politica economica del settore vitivinicolo	5
<b>Gestione delle avversità della vite a livello territoriale (corso integrato) (AGR/12)</b>	10
- Modulo Controllo dei patogeni	5
- Modulo Controllo dei fitofagi	5
<b>Progettazione e sviluppo in enologia (AGR/15)</b>	8
<b>Approfondimenti sui componenti del vino e sulla gestione della fermentazione alcolica (corso integrato)</b>	10
- 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
<b>Fisiologia della vite 1 (corso integrato)</b>	10
- Modulo Fisiologia dello sviluppo (AGR/03)	5
- Modulo Analisi genomica (AGR/07)	5
<b>Valorizzazione economica dei prodotti vitivinicoli (AGR/01)</b>	7
<b>Statistica metodologica e piani sperimentali (SECS-S/02)</b>	5

PER IL SECONDO ANNO LO STUDENTE DOVRÀ SCEGLIERE INSEGNAMENTI 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

<b>Advanced biomolecular and chemical techniques applied to enological products (corso integrato)</b>	10
- 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
<b>Separation, stabilization and packaging techniques in enology (corso integrato) (AGR/15)</b>	10
- Modulo Stabilization techniques for a low impact enology	4
- Modulo Physical separation processes and wine conditioning and packaging technologies	6

### ORIENTAMENTO RESEARCH AND DEVELOPMENT FOR A SUSTAINABLE VITICULTURE

## 2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ UDINE

### INSEGNAMENTI CFU

<b>Advanced grapevine physiology, breeding and climate change (corso integrato)</b>	10
- Modulo Improving vineyard resilience under climate change (AGR/03)	2
- 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 (corso integrato)</b>	10
- 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 (corso integrato)</b>	10
- Modulo Advanced tools for marketing and communication (AGR/01)	5
- Modulo New wine marketing tools (AGR/01)	5
<b>Wine business management tools (corso integrato)</b>	10
- 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 (corso integrato) (AGR/01)</b>	10
- Modulo Approaches to sustainability in the wine industry	5
- Modulo Sustainable wine market analysis and Perspectives	5

# LAUREA MAGISTRALE VITICOLTURA ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI

ORIENTAMENTO  
IDENTITY, TYPICALITY,  
TERROIR

**2° ANNO**

SEDE ATTIVITÀ VERONA

INSEGNAMENTI	CFU
<b>Wine identity and typicality (corso integrato)</b>	10
- Modulo Wine identity and typicality (AGR/15)	4
- Modulo Analytical methods and data treatments	3
strategies for products authentication (CHIM/10)	
- Modulo Microbial terroir (AGR/16)	3
<b>Analysis of viticultural terroirs (corso integrato)</b>	10
- 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 (corso integrato)</b>	10
- 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 (corso integrato)</b>	10
- 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
<b>Vineyard management and wine production in mountain areas (corso integrato)</b>	10
- 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
<b>Protection and valorization of viticultural systems in mountain areas (corso integrato)</b>	10
- 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

**ALTRI INSEGNAMENTI  
E ATTIVITÀ FORMATIVE  
COMUNI A TUTTI GLI  
ORIENTAMENTI CFU**

Insegnamenti a scelta autonoma*	10
Ulteriori conoscenze linguistiche**	3
Prova finale	27

\* Tra gli insegnamenti a scelta autonoma è possibile scegliere anche tra le seguenti attività offerte presso la sede di Conegliano (TV):

<b>Advances in sparkling wines production (corso integrato)</b>	5
- Viticulture for sparkling wines in the frame of the climate change (AGR/03)	2
- Sparkling wine science, technology and quality (AGR/15)	3
<b>Sparkling wine economy (AGR/01)</b>	2
<b>Sparkling wine plant engineering (AGR/09)</b>	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.