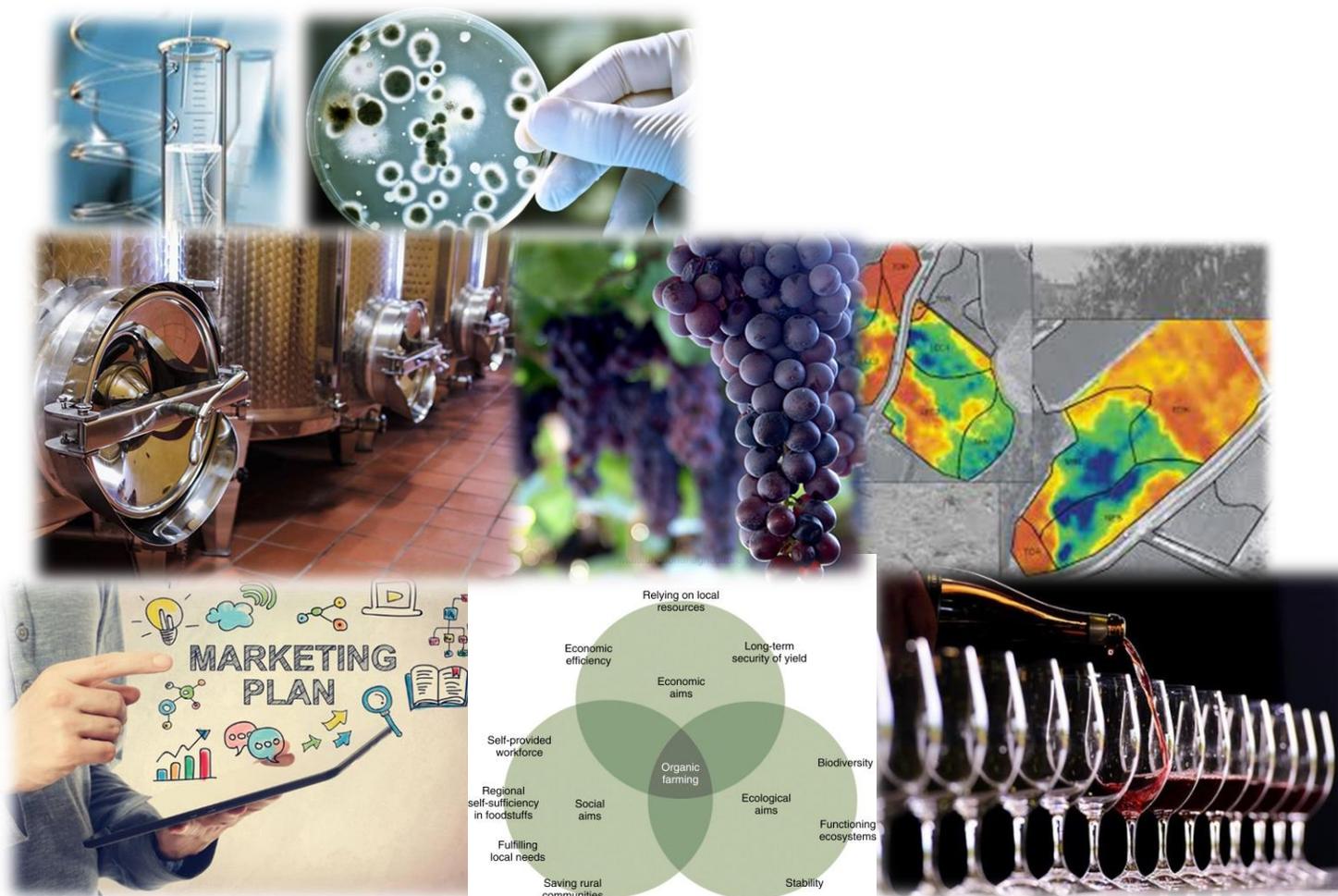




LAUREA MAGISTRALE IN VITICOLTURA, ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI (interateneo)

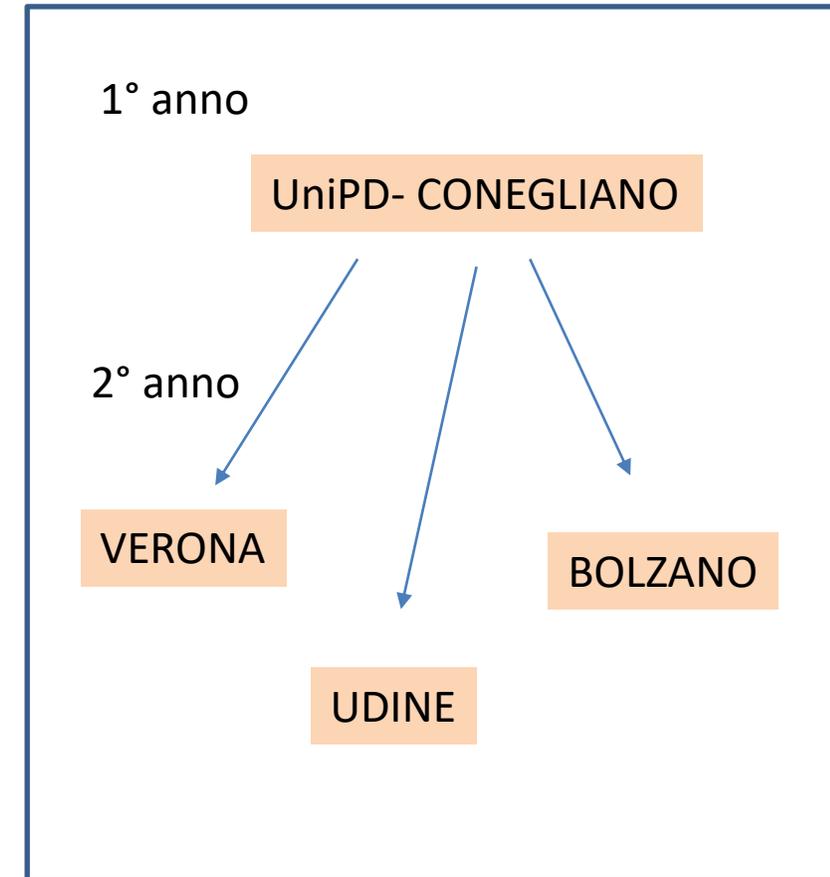




LAUREA MAGISTRALE IN VITICOLTURA, ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI (VEM)

Consorzio inter-ateneo comprendente 4 università

- Università di Padova (sede Conegliano)
 - Università di Udine
 - Università di Bolzano
 - **Università di Verona**
-
- **1° anno svolto per tutti gli iscritti presso UniPD (sede di Conegliano - 60 CFU)**
 - **2° anno svolto su sedi partner Udine/Bolzano/Verona (60 CFU)**
 - Curricula da 20 CFU + 10 CFU a scelta
 - Prova finale (27 CFU)
 - Inglese B2 oppure B1 in altre lingue di rilievo per la filiera vitivinicola (francese, tedesco, spagnolo) (3CFU)
 - **Lingua di erogazione: 1° anno in italiano, 2° anno in inglese**



1° anno UniPD (sede di Conegliano – 60 CFU)

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

2° anno 30 CFU su sedi partner
Curricula da 20 CFU + 10 CFU a scelta + prova finale

UDINE

Orientamento RESEARCH AND DEVELOPMENT IN ENOLOGY (didattica svolta a Udine)		RESEARCH AND DEVELOPMENT FOR A SUSTAINABLE VITICULTURE (didattica svolta a Udine)	
Advanced biomolecular and chemical techniques applied to enological products (corso integrato)	10	Advanced Grapevine Physiology and Breeding (corso integrato)	10
-Modulo Application of rapid molecular methods and biosensors for the identification of microorganisms in viticulture and enology (AGR/16)	5	- Modulo Applied physiology: case studies (AGR/03)	2
-Modulo Advanced chromatographic techniques in grape and wine analysis (CHIM/10)	5	- Modulo Environmental factors and secondary metabolism (AGR/03)	3
		- Modulo Molecular physiopathology (AGR/12)	2
		- Modulo Advanced grapevine breeding (AGR/03)	3
		Sustainable and precision viticulture (corso integrato)	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

BOLZANO

Orientamento SUSTAINABLE MANAGEMENT OF MOUNTAIN VITICULTURE WITHIN THE ALPINE LANDSCAPE VALORIZATION (didattica svolta a Bolzano)	
Vineyard management and wine production in mountain areas	
- <i>Modulo</i> 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

VERONA

Dip. Economia Aziendale



Dip. Biotecnologie



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

Titolo: Identity, typicality, terroir (didattica svolta a Verona)

Wine identity and typicality

Identity and typicality in wine production (AGR15)	10 CFU
Analytical methods and data treatments strategies for products authentication (CHIM 10)	4 CFU
Microbial terroir (AGR16)	3 CFU
	3 CFU

Analysis of viticultural terroirs

Elements of terroirs (AGR03)	10 CFU
Viticulture soils and rootstocks in grapevine cultivation (AGR13)	4 CFU
Varietal and genetic identity of grapevine (AGR07)	3 CFU
	3 CFU

Titolo: New frontiers in enology and viticulture (didattica svolta a Verona)

Advances in precision grape and wine production

Precision management of grape ripening and post-ripening (AGR03)	10 CFU
New breeding technologies for next generation grapevine (AGR07)	4 CFU
Precision enology (AGR15) – Docente D. Slaghenaufi	3 CFU
	3 CFU

Environmental sustainability

Integrated Pest Management and phytosanitary certification (AGR 11/12)	10 CFU
Sustainable Management of winery waste and wastewater (ING/IND 25)	4 CFU
Advanced approaches in sustainable vine nutrition (AGR13)	3 CFU
	3 CFU



Orientamento ECONOMY AND MARKETING IN WINE BUSINESS

2[^] anno

LAUREA MAGISTRALE IN VITICOLTURA, ENOLOGIA
E MERCATI VITIVINICOLI (VEM)



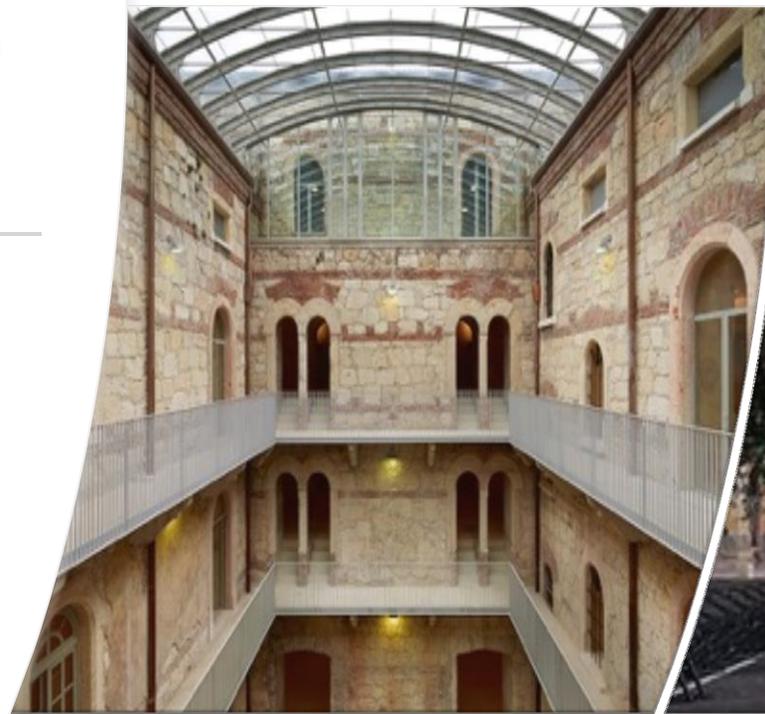
UNIVERSITÀ
di **VERONA**

Dipartimento
di **ECONOMIA AZIENDALE**



Polo Universitario Santa Marta

**Dipartimento di
Economia
Aziendale**





Corpo docenti

- Diego Begalli,
diego.begalli@univr.it
- Roberta Capitello,
roberta.capitello@univr.it
- Nicola Cobelli,
nicola.cobelli@univr.it
- Sara Moggi,
sara.moggi@univr.it
- Elena Claire Ricci,
elenaclaire.ricci@univr.it
- Riccardo Scarpa,
riccardo.scarpa@univr.it
- Katia Laura Sidali,
katialaura.sidali@univr.it

Insegnamenti
20 CFU di
piano
10 CFU
opzionali

Wine marketing and communication (corso integrato, 10 CFU)

- Advanced tools for marketing and communication - SECS-P/08 (5 cfu)
- New wine marketing tools - AGR/01 (5 cfu)

Wine business management tools (corso integrato, 10 CFU)

- Financial statement analysis and planning- SECS-P/07 (5 cfu)
- Investment analysis and appraisal in the wine business - AGR/01 (5 cfu)

Sustainable Wine Management (corso integrato, 10 CFU)

- Approaches to Sustainability in the Wine Industry - AGR/01 (5 cfu)
- Sustainable Wine Market Analysis and Perspectives - AGR/01 (5 cfu)



UNIVERSITÀ
di VERONA
Dipartimento
di BIOTECNOLOGIE

curricula UniVR-Dip. di Biotecnologie per il secondo anno

Curriculum 1: Identity, typicality, terroir

Curriculum 2: New frontiers in enology and viticulture

Sede di Villa Lebrecht

via della Pieve 70

San Floriano (san Pietro in Cariano – VR)





Identity, typicality, terroir

Wine identity and typicality

10 CFU

Identity and typicality in wine production (AGR15) – Docente M. Ugliano

Il corso si propone di illustrare i concetti di identità e tipicità attraverso l'analisi delle caratteristiche chimiche e sensoriali dei principali vini italiani e internazionali in relazione alle pratiche di vinificazione maggiormente associate alla loro espressione

4 CFU

Analytical methods and data treatments strategies for products authentication (CHIM 10)- Docente da definire

Il corso mira ad illustrare i principali approcci analitici e le diverse strategie di analisi multivariata applicate all'autenticazione delle produzioni

3 CFU

Microbial terroir (AGR16) – Docente G. Felis

Il corso mira a sviluppare il concetto di biodiversità microbica e a fornire conoscenze in merito alle tecniche per il suo studio in relazione all'identità e alla tipicità delle produzioni viti-vinicole. Queste conoscenze e abilità sono utili perché lo studente possa anche avere parte attiva nel trasferimento tecnologico delle conoscenze scientifiche sui sistemi microbici per l'innovazione di prodotto e processo nella filiera viti-vinicola.

3 CFU

Analysis of viticultural terroirs

10 CFU

Elements of terroirs (AGR03) – Nuovo docente

Il corso introduce allo studio dei territori vitivinicoli intesi come sistemi complessi di interazione tra cultivar e specifici fattori abiotici e biotici legati al clima, al suolo, al portainnesto e alle tecniche di coltivazione. Verranno illustrati i diversi approcci alla nozione di terroir così come definito in viticoltura, saranno analizzati e classificati gli elementi che lo compongono e verrà discusso il contributo del terroir all'identità territoriale delle produzioni vitivinicole specifici anche attraverso l'illustrazione di casi-studio.

4 CFU

Viticulture soils and rootstocks in grapevine cultivation (AGR13) – Docente A. Zamboni

Il corso intende offrire una panoramica degli aspetti legati al rapporto vite-suolo come elemento del terroir. Verranno analizzati gli aspetti chimici, biologici e fisici del suolo – considerando anche i suoli anomali - in grado di condizionare il metabolismo della vite ponendoli in relazione con gli aspetti legati alla tipicità. Sarà considerata la relazione necto/portinnesto in funzione degli aspetti nutrizionali e metabolici. Verrà altresì illustrato il tema della determinazione dell'origine di provenienza e l'autenticazione delle uve e dei vini mediante l'applicazione di tecniche analitiche innovative.

3 CFU

Varietal and genetic identity of grapevine (AGR07) – Docente D. Bellin

Il corso si propone di illustrare le principali strategie e le più recenti metodiche per l'analisi genetica e genomica in vite per l'identificazione varietale, la caratterizzazione delle relazioni genetiche, la valutazione della diversità e l'identificazione dei determinanti per tratti di tipicità, incluse le applicazioni per il miglioramento genetico.

3 CFU



New frontiers in enology and viticulture

Advances in precision grape and wine production

10 CFU

Precision management of grape ripening and post-ripening (AGR03) – Docente G. Tornielli

Il corso si propone di fornire gli strumenti per conoscere in modo preciso le dinamiche di maturazione e di post-maturazione dell'uva e i meccanismi molecolari di regolazione che ne stanno alla base. Saranno considerate le possibilità di controllo offerte dalle moderne tecnologie di monitoraggio e pratiche produttive di precisione mirate al risparmio delle risorse e al mantenimento o al miglioramento della produttività e della qualità dell'uva alla raccolta. Il corso fornirà anche una disamina delle tecniche di appassimento e del loro utilizzo per ottenere determinati effetti sulla qualità delle uve.

4 CFU

New breeding technologies for next generation grapevine (AGR07) – Docente S. Zenoni

Il corso si propone di fornire le conoscenze e gli strumenti necessari all'applicazione delle più attuali tecnologiche per l'ottenimento di dati "omici" e agli appropriati strumenti di calcolo per la loro elaborazione ed integrazione ai fini dell'interpretazione biologica. Saranno anche descritti i nuovi approcci di miglioramento genetico, in particolare il *genome editing*, finalizzati all'ottenimento di varietà migliorate.

3 CFU

Precision enology (AGR15) – Docente D. Slaghenaufi

Il corso si propone di illustrare differenti approcci di riduzione degli input di processo in cantina basati su nuove metodologie per il controllo in-line o at-line dei processi di vinificazione (spettroscopia, rifrattometria, potenziometria, elettrochimica) combinate con l'impiego di interfacce di trattamento dati.

3 CFU

Environmental sustainability

10 CFU

Integrated Pest Management and phytosanitary certification (AGR 11/12) – Docenti Mori/Polverari

Il corso approfondisce i temi della difesa integrata, affrontando in particolare la normativa Europea e nazionale di riferimento; la certificazione fitosanitaria: le problematiche della quarantena e del monitoraggio di patogeni e parassiti emergenti; i metodi molecolari avanzati per la diagnosi; l'impiego di nuove tecnologie di sequenziamento per la identificazione e caratterizzazione dei patogeni, l'impiego di (nuovi) mezzi biologici e biotecnologici per il contenimento dei patogeni e parassiti dannosi. Le normative di certificazione di impatto ambientale, italiane ed europee. L'impiego della biodiversità e lo studio delle interazioni multi-trofiche nel vigneto.

4 CFU

Sustainable Management of winery waste and wastewater (ING/IND 25) – Docente N. Frison

Il corso si prefigge di fornire conoscenze relative alla gestione sostenibile dei flussi residui della filiera di produzione del vino (acque reflue, fecce, residui di potatura) attraverso la trattazione degli argomenti inerenti i processi biologici, chimici e chimico/fisici necessari coinvolti, con lo scopo di chiudere i cicli di materia ed energia nei principi dell'economia circolare. Inoltre, saranno trattati nuovi strumenti europei per la verifica e certificazione delle tecnologie ambientali e dei prodotti "bio-based" recuperati.

3 CFU

Advanced approaches in sustainable vine nutrition (AGR13) – Docente Z. Varanini

Il corso intende offrire agli studenti una panoramica degli aspetti molecolari - o di frontiera - relativi alla nutrizione della vite anche in relazione all'azione di formulati biostimolanti e fertilizzanti innovativi. Verranno illustrati i più recenti aspetti della fisiologia molecolare della nutrizione della specie *Vitis* legati al tema della sostenibilità e gli effetti di composti interferenti in grado di mitigare gli effetti di condizioni di stress.

3 CFU

- Università degli studi di Udine <https://www.uniud.it/it/didattica/corsi-offerta/area-scientifica/agraria/laurea-magistrale/viticultura-enologia-e-mercati-vitivinicoli>
- Università degli studi di Verona
Dipartimento di Biotecnologie: <http://www.dbt.univr.it/?ent=cs&tcs=MA>
Dipartimento di Economia aziendale <http://www.dea.univr.it/?ent=cs&tcs=MA>
- E' prevista l'immatricolazione sotto condizione di conseguire il titolo di laurea triennale entro l'ultima sessione di laurea dell'anno accademico precedente a quello di immatricolazione (sessione di marzo/aprile)
- Inglese B1 richiesto in ingresso
- La didattica per il 1° semestre 2021/22 sarà probabilmente erogata in modalità mista e svolta nella sede di Conegliano (sede staccata dell'Università di Padova). Non c'è obbligo di frequenza.
- Entro il 31 maggio del 1° anno dovrà essere comunicato in segreteria segreteria.agraria@uniud.it il pacchetto scelto da seguire al 2°anno: tutta l'attività didattica relativa sarà svolta nella sede di erogazione degli insegnamenti.

Laurea magistrale interateneo in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli (Conegliano)

Anno accademico: 2021/2022

Scheda Informativa

Tipologia	Corsi Di Laurea Magistrale
Durata	2 Anni
Possibilità di iscrizione a tempo parziale	No
Accesso	Procedura Di Valutazione Dei Requisiti
Classe	LM-69 
Sede	Conegliano
Lingua di erogazione	Italiano
Possibilità Doppio Titolo	Hochschule Geisenheim University 

Curricula

- [Economy and marketing in wine business \(2 anno sede: verona santa marta\)](#) 
Piano didattico
- [Identity, typicality, terroir \(2 anno sede: verona villa lebrecht\)](#) 
Piano didattico
- [New frontiers in viticulture and enology \(2 anno sede: verona villa lebrecht\)](#) 
Piano didattico
- [Research and development for a sustainable viticulture \(2 anno sede: udine\)](#) 
Piano didattico
- [Research and development in enology \(2 anno sede: udine\)](#) 
Piano didattico
- [Sustainable management of mountain viticulture within the alpine landscape valorization \(2 anno sede: bolzano\)](#) 
Piano didattico