

CALENDARIO ATTIVITA' DIDATTICHE MASTER 2022

DATA	ORARIO	INSEGNAMENTO	MODULO
FEBBRAIO			
giovedì	1 7	9.00 - 11.00	INAUGURAZIONE DEL CORSO
giovedì	1 7	11.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 1 Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della vite (E. Nicolosi)
venerdì	1 8	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 2 Tecniche colturali e innovazioni agronomiche nel vigneto (E. Nicolosi)
giovedì	2 4	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 2 Tecniche colturali e innovazioni agronomiche nel vigneto (F. Ferlito CREA Acireale)
venerdì	2 5	9.00-16.00	VISITA TECNICA POTATURA INVERNALE (Arboricoltura Mod. 2 Tecn. colturali) (E. Nicolosi) Az. Santa Maria la Nave – Az. Tenute di Nuna – Az. Barone di Villagrande
MARZO			
giovedì	3	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 2 Tecniche colturali e innovazioni agronomiche nel vigneto (F. Ferlito CREA Acireale)
venerdì	4	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 1 Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della vite (R. Velasco CREA Conegliano TV)
Giovedì 10		9.00-13.00	VITICOLTURA Patologia Modulo Tecniche innovative per la gestione dei patogeni della vite (M. Tessitori)
		14.00-16.00	VITICOLTURA Entomologia Modulo Strategie di controllo degli artropodi dannosi alla vite (P. Suma)
Venerdì 11		9.00-13.00	VITICOLTURA Entomologia Modulo Strategie di controllo degli artropodi dannosi alla vite (P. Suma)
		14.00-16.00	VITICOLTURA Patologia Modulo Tecniche innovative per la gestione dei patogeni della vite (M. Tessitori)
Giovedì 17		9.00-12.00	ENOLOGIA Microbiologia Modulo Microbiologia enologica (A. Pino)
		12.00-16.00	ENOMARKETING Economia Modulo Economia e gestione delle imprese vitivinicole (I.Peri)
venerdì	1 8	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 2 Tecniche colturali e innovazioni agronomiche nel vigneto (A.Gentile)
giovedì	2 4	9.00-16.00	ENOLOGIA Idraulica Modulo Sistemi naturali per il trattamento delle acque reflue (G. Cirelli, M. Milani)
venerdì	2 5	9.00-16.00	VITICOLTURA Entomologia Modulo Strategie di controllo degli artropodi dannosi alla vite (P. Suma)
giovedì	3 1	9.00-16.00	VITICOLTURA Meccanica Mod. Macchine per una gestione sostenibile e innovativa dei vigneti (S. Failla)
APRILE			
venerdì	1	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 1 Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della vite (S. La Malfa)
giovedì	7	9.00-13.00	ENOLOGIA Enologia - Presentazione del modulo. Cenni di composizione e ruolo dei principali componenti chimici dell'uva e delle tecnologie tradizionali di vinificazione. (Giuseppe Muratore)
		14.00-16.00	ENOLOGIA Enologia - L'assaggio del vino: le soglie gustative. Anatomia e fisiologia del gusto. Prova pratica di sensibilità gustativa (Ercole Aloe - ONAV)

venerdì	8	9.00-13.00	ENOLOGIA	Enologia (Riccardo. Barbagallo)
	8	14.00-16.00	ENOLOGIA	Enologia: Anatomia e fisiologia della vista e dell'olfatto. Le soglie olfattive. Stimoli e loro percezione. Memoria enogastronomica. Prova pratica: percezione, riconoscimento e memorizzazione odori dei vini. (Prof. Gregorio Maria Cali - ONAV)
giovedì	1 4	FESTIVITA'		
venerdì	1 5			
giovedì	2 1	9.00-11.00	ENOLOGIA	Enologia (Riccardo. Barbagallo)
		11.00-13.00	ENOLOGIA	Valutazione sensoriale (Elena Arena)
		14.00-16.00	ENOLOGIA	Scheda ONAV, parametri sensoriali del vino e tecniche di degustazione Valutazione sensoriale Prova pratica di degustazione guidata (Prof. Gregorio Maria Cali - ONAV)
venerdì	2 2	9,00-11,00	ENOLOGIA	Biochimismo fermentazione alcolica, malolattica e maloalcolica. Fermentazioni anomale. Prova pratica di degustazione guidata (Prof. Gregorio Maria Cali - ONAV)
		11,00-13,00		Anomalie vini: alterazioni, difetti e malattie. Prova pratica riconoscimento odori anomali e degustazione guidata (Prof. Gregorio Maria Cali - ONAV)
		14.00-16.00		Valutazione sensoriale - Enografia francese ed etnea: terroir (aerali, suoli, climi, vitigni) e vini. Caratteri sensoriali vini e suoli di provenienza. Prova pratica di degustazione guidata (Prof. Gregorio Maria Cali - ONAV)
giovedì	2 8	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura	Modulo 1 Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della vite (M. Pisante UniTeramo)
venerdì	2 9	9.00-13.00	ENOLOGIA	Microbiologia enologica (Cristina Restuccia)
MAGGIO				
giovedì	5	9.00-16.00	ENOLOGIA	Microbiologia enologica (Cinzia Caggia)
venerdì	6	9.00-13.00	ENOLOGIA	Microbiologia enologica (Docente esterno-Paolo Giudici)
venerdì	6	14.00-17,00	ENOLOGIA	Vinificazioni alternative e particolari: analogie e differenze con vinificazione tradizionali. Prova pratica di degustazione guidata (Prof. Vincenzo Vasta - ONAV)
giovedì	1 2	9.00-16.00	ENOLOGIA	Microbiologia enologica (Cinzia Randazzo)
venerdì	1 3	10,00-12,00	ENOLOGIA	Stabilizzazione, affinamento, invecchiamento vini. Prova pratica di degustazione guidata (Prof. Vincenzo Vasta - ONAV)
		12.00-14,00		Imbottigliamento ed etichettatura. Prova pratica di degustazione guidata (Prof. Vincenzo Vasta - ONAV)
		15,00-17,00	ENOLOGIA	Valutazione sensoriale - Enografia siciliana: areali, suolo, clima, vitigni, denominazioni e vini. Prova pratica di degustazione (Prof. Vincenzo Vasta - ONAV)

giovedì	1 9	9.00-11.00	ENOLOGIA	Valutazione dei parametri di qualità del vino (Prof. E Arena e Dott.ssa A. Grasso)
		11.00-13.00	ENOLOGIA	Sistemi e metodi di spumantizzazione. Prova pratica di degustazione (Prof. Vincenzo Vasta - ONAV)
		14.00-16.00	ENOLOGIA	1.Tecniche di abbinamento-valorizzazione qualità sensoriale dei vini: fattori naturali, tecnologici, degustazioni e corretti abbinamenti. Scheda abbinamento. Valutazione sensoriale - (Prof. Gregorio Maria Cali - ONAV)
venerdì	2 0	9.00-13.00	ENOLOGIA	Tecniche innovative e frodi (ICQRF)
		14.00-15,30	ENOLOGIA	Enografia nazionale: Areali, suolo, clima, vitigni, denominazioni e vini italiani ed esteri. Enologia - (Prof. Vincenzo Vasta - ONAV)
		15,30-17,00	ENOLOGIA	Valutazione sensoriale. Enografia internazionale. Prova pratica di degustazione guidata (Prof. Vincenzo Vasta)
giovedì	2 6	09,00-11,00	ENOLOGIA	2.Tecniche di abbinamento-valorizzazione qualità sensoriale dei vini: fattori naturali, tecnologici, degustazioni e corretti abbinamenti. Scheda abbinamento. Valutazione sensoriale - (Prof. Gregorio Maria Cali - ONAV)
		11.00-13.00	ENOLOGIA	Valutazione sensoriale - Approccio sensoriale mediante test analitici. (Prof. Gregorio Cali - ONAV)
		14.00-16.00	LIBERO	LIBERO
venerdì	2 7	9.00-11.00	VITICOLTURA Entomologia	Modulo Strategie di controllo degli artropodi dannosi alla vite (P. Suma)
venerdì	2 7	14.00-16.00	ENOLOGIA Lezione c/o Azienda Nicosia o c/o Di3A	Enologia - Pratiche vitivinicole per uve atte a produrre vini biologici, biodinamici, biovegani, naturali, a basso contenuto di solfiti, orangewine, vini affinati in anfore di terracotta. (Agronomo - Enotecnico Alessandro Lo Genco - ONAV)
GIUGNO				
venerdì	3		CHIUSURA DI ATENEIO	
giovedì	9	9.00-12.00	ENOLOGIA	Enologia - Vini speciali: liquorosi, aromatizzati, passiti, muffati. Mistelle. Enol. Marco Nicolosi Asmundo (Enol. Dr. M. Nicolosi Asmundo - ONAV)
		13.00-16.00	ENOLOGIA	Tecniche analitiche innovative e frodi (Dott.sse Parafati e Grasso)
venerdì	1 0	9.00-11.00	LIBERO	LIBERO
		11.00-13.00	LIBERO	LIBERO
giovedì	1 6	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Patologia Mod. Tecn innovative gestione dei patogeni della vite) (M. Tessitori) Aziende territorio etneo	

venerdì	1 7	9.00-16.00	VISITA TECNICA POTATURA VERDE (Arboricoltura Mod. 2 Tecn. colturali) (E. Nicolosi) Azienda Valle delle Ferle, Caltagirone	
giovedì	2 3	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Idraulica Mod. Sistemi naturali per il trattamento delle acque reflue) (G. Cirelli, M. Milani) Azienda Santa Tresa, Vittoria	
venerdì	2 4	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Entomologia Mod. Strategie di controllo degli artropodi dannosi alla vite) (P. Suma) Azienda	
giovedì	3 0	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura	Modulo 2 Tecniche colturali e innovazioni agronomiche nel vigneto (S. Poni UniCattolica Piacenza)
LUGLIO				
venerdì	1	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Arboricoltura Mod 2 Tecniche colturali e innovazioni agronomiche nel vigneto) (S. Poni, E. Nicolosi) Azienda Firriato, Castiglione di Sicilia; Azienda Al-Cantàra, Randazzo	
giovedì	7	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura	Modulo 1 Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della vite A. Palliotti Uni Perugia)
venerdì	8	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Arboricoltura Mod 1 Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della vite (A. Palliotti, E. Nicolosi) Azienda I Vigneri, Milo ; Azienda Murgo, Santa Venerina	
giovedì	1 4	9.00-16.00	LIBERO	LIBERO
venerdì	1 5	9.00-16.00	VITICOLTURA Patologia	Modulo Tecniche innovative per la gestione dei patogeni della vite (M. Tessitori)
giovedì	2 1	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Patologia Mod. Tecn innovative gestione dei patogeni della vite) (M. Tessitori) Aziende territorio etneo	
venerdì	2 2	9.00-16.00	LIBERO	
AGOSTO			STAGE PROJECT WORK*	
SETTEMBRE			STAGE PROJECT WORK*	
OTTOBRE			STAGE PROJECT WORK*	
giovedì	1 3	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Economia e gestione delle imprese vitivinicole/Enomarketing e comunicazione
venerdì	1 4	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Economia e gestione delle imprese vitivinicole
giovedì	2 0	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Economia e gestione delle imprese vitivinicole/Enomarketing e comunicazione
venerdì	2 1	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Enologia-Microbiologia enologica Mod.) (E. Arena; C. Restuccia) Cantine Barone di Villagrande, Milo	
giovedì	2 7	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Economia e gestione delle imprese vitivinicole/Enomarketing e comunicazione
venerdì	2 8	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Economia e gestione delle imprese vitivinicole
NOVEMBRE				
giovedì	3	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Economia e gestione delle imprese vitivinicole/Enomarketing e comunicazione
venerdì	4	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Enomarketing e comunicazione

giovedì	1 0	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Enomarketing e comunicazione
venerdì	1 1	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Enomarketing e comunicazione
giovedì	1 7	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Enomarketing e comunicazione
NOVEMBRE		STAGE ELABORAZIONE PROJECT WORK*		
DICEMBRE		STAGE ELABORAZIONE PROJECT WORK*		
GENNAIO		STAGE ELABORAZIONE PROJECT WORK*		

* Il master prevede almeno 300 ore di stage che possono essere svolte anche nelle giornate non occupate dalle lezioni ed esercitazioni secondo un calendario concordato con il tutor