



**Università degli Studi di Catania**  
**Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente**

***Master in Viticoltura Enologia ed Enomarketing***  
***A.A. 2021 – 2022***

**Obiettivi del Master**

Il Master intende formare figure professionali, dotate di una preparazione di livello avanzato nel comparto vitivinicolo con specifica attenzione al contesto territoriale, capaci di risolvere problemi connessi alla gestione di sistemi produttivi viticoli ed enologici.

Gli obiettivi principali del Master sono legati agli aspetti di campo, di cantina e di mercato, pertanto, verranno forniti gli elementi essenziali per:

1. Acquisire le metodologie e le competenze per poter affrontare le innovazioni in vigna e in cantina
2. Acquisire competenze specifiche sulla gestione del vigneto in modo da saper affrontare, in un'ottica di sostenibilità, i diversi aspetti della produzione (aspetti fisiologici, ambientali, difesa)
3. Sviluppare la capacità di individuare i fattori critici che si possono verificare in vigna e in cantina, sviluppando le necessarie competenze e conoscenze ad individuare soluzioni adeguate per risolvere le criticità
4. Utilizzare tecniche di viticoltura di precisione
5. Acquisire le conoscenze di microbiologia ed enologia necessarie per la produzioni di vini di qualità e competenze per la valutazione sensoriale.
6. Acquisire competenze per l'individuazione di strategie di gestione e organizzazione aziendale.
7. Acquisire conoscenze specifiche di marketing e di tecniche di comunicazione per i prodotti vitivinicoli e per il territorio.



## Moduli didattici e altre attività

Il progetto formativo del master si articola sui tre ambiti del comparto vitivinicolo

<i>Aspetti legati al vigneto</i>	<i>CFU</i>
Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della Vite (Agr/03)	6
Tecniche colturali e Innovazioni agronomiche nel vigneto (Agr/03)	6
Difesa del vigneto (Agr/11 – Agr/12)	6
<i>Aspetti legati alla cantina</i>	<i>CFU</i>
Microbiologia enologica (Agr/16)	5
Enologia (Agr/15)	6
Valutazione sensoriale (Agr/15)	3
Tecniche analitiche innovative e frodi (Agr/15)	2
Sistemi naturali trattamento delle acque reflue enologiche (Agr/08)	2
<i>Aspetti economici e di mercato</i>	<i>CFU</i>
Economia e Gestione delle imprese vitivinicole (Agr/01)	6
Enomarketing e comunicazione (Agr/01)	6
<i>Stage/Elaborato Finale</i>	12
<b>CFU Totali</b>	<b>60</b>



## Argomenti degli insegnamenti

### 1) Aspetti legati al vigneto

L'insegnamento che si compone di due moduli "Morfologia, Ampelografia e fisiologia della vite" e "Tecniche colturali e Innovazioni agronomiche nel vigneto", ha lo scopo di fornire conoscenze e competenze necessarie per realizzare e/o gestire un vigneto e per gli specifici obiettivi della produzione destinata alla trasformazione enologica.

### 2) Difesa del vigneto

L'insegnamento mira ad approfondire gli aspetti entomologici e fitopatologici; verranno trattati l'artropodofauna del vigneto e gli agenti patogeni (es. ecologia, cicli biologici e strategie di controllo, etc) le problematiche fitosanitarie e l'impatto dei prodotti fitosanitari sulle biocenosi. Verranno affrontati aspetti connessi alla legislazione fitosanitaria.

### 3) Aspetti legati alla cantina I

L'insegnamento comprende n. 2 moduli: "Microbiologia enologica", volta allo studio dei microrganismi di interesse enologico e agli strumenti per la gestione ed ottimizzare le loro attività ed "Enologia", che affronterà la scelta delle materie prime, la relativa composizione chimico-fisica ed enzimatica, gli impianti e processi di trasformazione coinvolti e le differenti tipologie di vino.

### 4) Aspetti legati alla cantina II

L'insegnamento comprende n. 3 moduli: "Valutazione sensoriale" della produzione enologica e studio dell'enografia mondiale; "Tecniche analitiche innovative e frodi" relative alle metodologie innovative e tradizionali per l'individuazione dei principali componenti chimico-fisici e microbiologici dei vini; "Sistemi naturali per il trattamento delle acque reflue enologiche" per la gestione sostenibile delle acque reflue

### 5) Aspetti economici e di mercato

L'insegnamento si compone di due moduli, "Economia e gestione delle imprese vitivinicole" e "Enomarketing e comunicazione" attraverso i quali si approfondiranno gli strumenti e le tecniche essenziali per la creazione e lo sviluppo di un'impresa vitivinicola, dalla gestione economica alle strategie di marketing alle strategie innovative di comunicazione dei prodotti vinicoli e del territorio.



## **Opportunità professionali**

Il Master è concepito con l'intento di formare figure professionali specializzate nel comparto viticolo ed enologico dotate di competenze e conoscenze specifiche dei sistemi produttivi viticoli, della cantina e dell'enologia a quelli relativi alla gestione dell'impresa vitivinicola, agli aspetti di mercato e alla comunicazione sia delle produzioni enologiche che del territorio.

## **Personale docente**

Le lezioni verranno svolte da docenti del Di3A e da docenti di altre istituzioni italiane e straniere con le quali sono formalizzate e in corso di formalizzazione di lettere d'intenti che precedono la stipula di specifiche convenzioni (Università: di Padova, di Firenze, Cattolica del S. Cuore (Piacenza) di Teramo e Università di Palermo). Le attività didattiche verranno integrate da seminari ed esercitazioni pratiche che verranno svolte da professionisti esperti provenienti dal mondo dell'impresa vitivinicola che consentiranno di affrontare di volta in volta specifici casi studio (ONAV, ICQRF, Iter Vitis, Consorzio Etna Doc, funzionari esperti dell'Ispettorato Provinciale Agricoltura, Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia, CREA, ecc.)

## **Stage**

Al fine di garantire una formazione effettivamente professionalizzante Il master prevede lo svolgimento di un tirocinio obbligatorio della durata di almeno 300 ore da svolgersi presso una azienda vitivinicola o presso istituzioni nazionali o internazionali convenzionate. Lo stage consentirà allo studente di acquisire le competenze e le conoscenze in uno degli ambiti (campo – cantina – mercato) che ritiene utile approfondire e che caratterizzerà il suo specifico percorso formativo. Grazie agli accordi sottoscritti con l'Associazione internazionale Iter Vitis e con l'Ecole Supérieure du Vin de Montpellier gli studenti avranno la possibilità di fruire di borse di stage finanziate nell'ambito dell'Erasmus placement.



## **Aziende Partner**

Il master è stato concepito in accordo con le più rilevanti realtà vitivinicole territoriali. In particolare la formalizzazione di apposite convenzioni con il Consorzio di Tutela dei Vini Etna D.O.C., l'Associazione strada del vino dell'Etna e della Val di Noto, consentiranno agli studenti del Master di conoscere un ventaglio di imprese vitivinicole che rappresentano modelli di riferimento nella contesto vitivinicolo regionale. Stages che potranno realizzarsi con il supporto dell' INRA e Università di Bordeaux anche in ambito internazionale.

- Assessorato regionale Agricoltura - Ispettorato Provinciale Agricoltura
- Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia
- CREA
- Consorzio Etna DOC
- Associazione Strade del Vino dell'Etna
- Associazione Strade del Vino Val di di Noto
- Comune di Linguaglossa/Convento Casa San Tommaso
- INRA / University of Bordeaux (UMR1332 Fruit Biology and Pathology)
- ONAV
- ICQRF
- Università: di Padova, di Firenze, Cattolica del S. Cuore (Piacenza) di Teramo

## **Requisiti per l'ammissione**

Possesso di diploma di Laurea triennale e magistrale in Scienze e tecnologie Agrarie, Scienze e tecnologie Alimentari, Biotecnologia, Pianificazione e tutela del territorio e del paesaggio e ad altri corsi di laurea affini.