

Per una formazione
QUALIFICANTE,
in un territorio dalla
profonda vocazione
VITIVINICOLA.

Viti coltura Eno logia eno Marketing

Informazioni:
www.di3a.unict.it
di3a@unict.it



Iscriviti.
Per costruire un **futuro migliore**.
Per te e per tutti.

Uni
ct AGRICOLTURA,
ALIMENTAZIONE
E AMBIENTE

Corso di laurea in
VITICOLTURA, ENOLOGIA
ED ENOMARKETING

(classe L-26 Scienze e tecnologie alimentari)

PERCHÉ SCEGLIERLO

Perché forma **professionisti competenti** con conoscenze specifiche nel settore della viticoltura, dell'enologia, della gestione economica delle aziende vitivinicole e del marketing. Per una formazione qualificante in un **territorio dalla spiccata vocazione vitivinicola** e in continua crescita.

IL CORSO SI PROPONE DI FORMARE LAUREATI IN GRADO DI:

- **Avere** una visione completa delle attività e delle problematiche legate all'intera filiera vitivinicola ed enologica;
- **Progettare e gestire** il vigneto mediante applicazione razionale di metodi e mezzi di produzione, di tecniche colturali e di strategia di difesa sostenibili per l'ottimizzazione delle produzioni vitivinicole;
- **Gestire** i processi di vinificazione e le pratiche enologiche per la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, e gestire i processi di vinificazione speciali per la produzione di spumanti, passiti, distillati;
- **Definire** le tecniche di affinamento, stabilizzazione, conservazione e imbottigliamento nonché gestire un laboratorio di analisi microbiologiche, enochimiche e sensoriali;
- **Avere** una adeguata padronanza della lingua inglese specifica per il settore vitivinicolo.



PERCORSO FORMATIVO

Il Corso di Studio è articolato in tre anni e prevede, compresi gli insegnamenti a scelta dello studente, **20 esami**, relativi ad insegnamenti di base, caratterizzanti e affini.

Le **discipline caratterizzanti** riguardano le tecniche di coltivazione, gestione agronomica e difesa della vite, di gestione della cantina e dei processi enologici, della gestione economica aziendale, della commercializzazione e del marketing dei prodotti enologici.

Ogni insegnamento comprende **lezioni frontali e attività didattiche integrative** (esercitazioni, seminari, visite tecniche). Le attività formative sono organizzate in semestri.

All'interno del Corso, fin dal primo anno, sono previste **ulteriori attività formative**, utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, con **approfondimenti** nei tre ambiti della viticoltura, dell'enologia e del marketing. Dal secondo anno è previsto lo svolgimento del **tirocinio formativo** presso Enti o aziende convenzionate con l'Ateneo.

Il Corso, inoltre, permetterà di acquisire **competenze della lingua inglese** per il settore vitivinicolo. Nell'anno conclusivo è previsto uno specifico spazio per la preparazione dell'elaborato finale.

Il Corso, sebbene orientato ad una formazione direttamente spendibile per l'inserimento professionale, fornisce anche solide basi culturali per il prosieguo degli studi in cicli successivi di Laurea Magistrale afferenti a diverse classi.

SBocchi OCCUPAZIONALI

Il laureato potrà svolgere attività professionali riconducibili a:

- **gestione e direzione** di aziende vitivinicole ed enologiche;
- **consulenza in enti pubblici e privati**, associazioni e consorzi vitivinicoli che si occupano di controllo, analisi microbiologiche, enochimiche e sensoriali sui vini, certificazione e gestione nel comparto vitivinicolo;
- **consulenza in aziende di prodotti e servizi** per la viticoltura e l'enologia;
- **commercializzazione dei prodotti** vitivinicoli, promozione, valorizzazione, comunicazione e marketing.

Il laureato acquisisce il **titolo di Enologo**.

Previo superamento dell'esame di stato, potrà accedere alla sezione B (agronomo junior) dell'**Albo professionale** dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali.



INSEGNAMENTI

PRIMO ANNO > Biologia, morfologia e fisiologia delle piante arboree da frutto, Chimica (Chimica generale e inorganica, Chimica organica), Economia dell'impresa vitivinicola, Fondamenti di Matematica e Fisica, Laboratorio di informatica, Agronomia sostenibile per l'azienda viticola, Biochimica agraria, fertilità del terreno e gestione della nutrizione, Genetica agraria, Viticoltura, Colloquio di lingua inglese.

SECONDO ANNO > Enologia (Processi enologici e Controllo dei prodotti enologici), Microbiologia generale ed enologica, Patologia della vite, Entomologia viticola (Principi di entomologia viticola e Gestione delle infestazioni in vigneto), Gestione delle risorse idriche nel settore vitivinicolo, Vivaismo e tecnica viticola, Tirocinio formativo.

TERZO ANNO > Cantine e territorio vitivinicolo, Inglese per il settore vitivinicolo, Meccanizzazione in viticoltura e macchine enologiche, Strategie e pratiche per una enologia di qualità, Economia (Gestione dell'impresa vitivinicola e Marketing del vino e sviluppo del territorio), Materie a scelta, Prova finale.