



Università  
degli Studi  
di Palermo



**SAAF**  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI

80  
1942  
2022



Consorzio Universitario  
della Provincia di Trapani

[www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticolturaedenologia2138/](http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticolturaedenologia2138/)

# Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia

CLASSE di laurea L-25



viticolturaenologia\_unipa



Viticoltura ed Enologia - Unipa





Università  
degli Studi  
di Palermo



**SAAF**  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI



1942  
2022



Consorzio Universitario  
della Provincia di Trapani

Dal **1991** le **Università italiane** hanno assunto il **compito**  
**di formare i professionisti della filiera vite e vino,**  
sostituendosi alla funzione fino ad allora esercitata dagli  
Istituti Tecnici Agrari con ordinamento sessennale,  
specializzati in Viticoltura ed Enologia



# Linee guida per la formazione degli enologi

- ✓ Il 28 ottobre 2006 l'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) ha approvato una risoluzione per **uniformare a livello internazionale i requisiti formativi che deve possedere l'enologo e per definire i contenuti dei corsi universitari.**
- ✓ Con la nuova risoluzione si raccomanda che i programmi di formazione degli enologi siano uniformati in tutti i Paesi e in tutte le Università

*(XIV ASSEMBLEA GENERALE OIV, 2006)*





## Le competenze dell'enologo

L'**enologo** è definito come un **esperto** che possiede competenze, acquisite durante una specifica formazione accademica pluriennale, che sia in grado di adempiere alla maggior parte delle attività di **trasformazione dell'uva, produzione del vino, controllo della produzione, commercializzazione, adattamento dei prodotti al mercato, analisi della qualità.**



# Obiettivi formativi



Conoscenze di base di **biologia**, tecnologie enologiche, economia aziendale e di mercato, produzione e valutazione qualitativa dei prodotti viti-vinicoli, **elementi di gestione della filiera vitivinicola**



Competenze in **biologia e fisiologia della vite**, **qualità fisica, chimica e biologica del suolo**, impianto, gestione agronomica, meccanizzazione, difesa dai patogeni e fitofagi del vigneto, analisi chimiche, biochimiche, **sensoriali e microbiologiche**.



Conoscenze relative a **normative di settore**, economia aziendale e **marketing**, sviluppo e gestione di imprese, impianti e prodotti viti-vinicoli.

# Percorso formativo 1° Anno

Insegnamenti	Discipline	CFU
Matematica		6
Biologia vegetale e genetica	Biologia vegetale	8
	Genetica agraria	3
Chimica generale ed inorganica		6
Chimica organica		6
Fisica		6
Agronomia e gestione del suolo	Agronomia	6
	Elementi di Pedologia	3
Economia e gestione delle imprese vitivinicole		6
	Lingua straniera UE Abilità	3
	Laboratorio di chimica Abilità	3

[www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticolturaedenologia2138/](http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticolturaedenologia2138/)

# Percorso formativo 2° Anno

Insegnamenti	Discipline	CFU
Processi biologici in enologia		6
Biochimica agraria e chimica del suolo		9
Arboricoltura generale		6
Patologia viticola		6
Viticultura		9
Marketing del vino e politica vitivinicola		6
Microbiologia enologica		9
Stage, Tirocini, altro		12
Attività formative a scelta dello studente (consigliate) I		6



Viticultura ed Enologia - Unipa



viticulturaenologia\_unipa

# Percorso formativo 3° Anno

Insegnamenti	Discipline	CFU
Controllo di qualità nella filiera vitivinicola C.I.	Analisi strumentali	6
	Controllo microbiologico	3
Processi enologici e vinificazioni speciali		9
Entomologia ed acarologia viticola		6
Gestione del vigneto C.I.	Tecnica viticola	6
	Impianti irrigui	3
Meccanizzazione viticola ed impianti enologici		9
Laboratorio di Analisi sensoriale	Abilità	3
Laboratorio di Inglese professionalizzante	Abilità	3
Laboratorio di Impianti e misure idrauliche	Abilità	3
Seminari professionalizzanti	Abilità	1
Attività formative a scelta dello studente (consigliate) II		6
Prova finale		3

# Altre attività

<b>Stage, tirocini, altro</b>	<b>CFU</b>
Tirocinio all'estero	12
Tirocinio in enologia	6
Tirocinio in viticoltura	6

<b>Attività formative a scelta dello studente (consigliate) I</b>	<b>CFU</b>
Advanced land evaluation for vineyard site selection	3
Analisi chimico-fisica dei suoli agrari	3
Analisi statistica dei dati in viticoltura ed enologia	3
Biochimica dei metaboliti secondari	3

<b>Attività formative a scelta dello studente (consigliate) II</b>	<b>CFU</b>
Contabilità e tenuta dei registri di cantina	3
Enoturismo	3



Università  
degli Studi  
di Palermo



**SAAF**  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI

80  
1942  
2022



Consorzio Universitario  
della Provincia di Trapani

## I laboratori



*Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia*



Università  
degli Studi  
di Palermo



**SAAF** 80  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI 1942  
2022



Consorzio Universitario  
della Provincia di Trapani

## Attività didattiche e di tirocinio svolte presso strutture sperimentali e aziende private: Viticole ed Enologiche





Università  
degli Studi  
di Palermo



**SAAF**  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRICOLE  
ALIMENTARI  
FORESTALI

80  
1942  
2022



Consorzio Universitario  
della Provincia di Trapani

**Attività di cantina**  
seguire i processi:  
di trasformazione  
di stabilizzazione  
di maturazione  
di conservazione dei vini





Università  
degli Studi  
di Palermo



**SAAF**  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI

80  
1942  
2022



Consorzio Universitario  
della Provincia di Trapani

# Attività di laboratorio



# Analisi sensoriale degli acini d'uva:

- Buccia
- Polpa
- Seme



per seguire la  
maturazione dell'uva e  
programmare i processi  
di vinificazione





Università  
degli Studi  
di Palermo



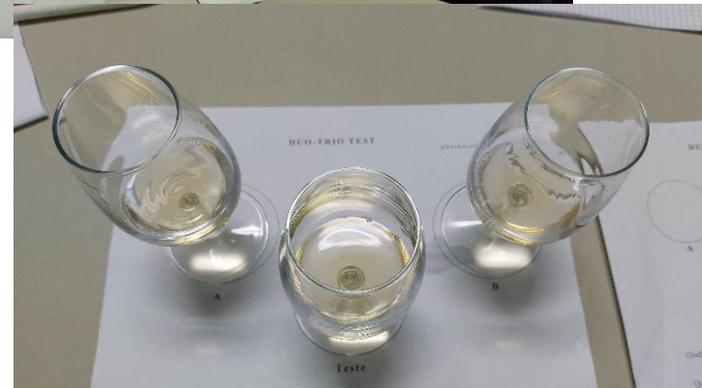
**SAAF**  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI

80  
1942  
2022



Consorzio Universitario  
della Provincia di Trapani

# Analisi sensoriale dei vini



# Sbocchi occupazionali



**Progettazione degli impianti viticoli e delle cantine; gestione dei processi produttivi viticoli ed enologici**



**Analisi dell'uva, dei mosti e dei vini;  
controllo della qualità dei prodotti vitivinicoli**



**Commercializzazione, comunicazione, marketing e promozione dei prodotti vitivinicoli**



**Direzione, amministrazione, consulenza di aziende vitivinicole per la produzione e trasformazione dell'uva e dei prodotti derivati**



Università  
degli Studi  
di Palermo

unipa

**SAAF**  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI

80  
1942  
2022



Consorzio Universitario  
della Provincia di Trapani

# Dottore in «Viticultura ed Enologia»

## «ENOLOGO»

ricosciuto nei Paesi dell'Unione Europea

**Agronomo Junior (esame di abilitazione)**



*Corso di Laurea in Viticultura ed Enologia*



Università  
degli Studi  
di Palermo



**SAAF**  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI

**80**  
1942  
2022



Consorzio Universitario  
della Provincia di Trapani

**Proseguire la formazione**  
**Laurea Magistrale**

# SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE

(LM-70, InterAteneo: Torino, Milano, Sassari, Foggia e Palermo)

***1° anno: sede Torino (Asti)***

***2° anno: sede Palermo***

Indirizzo formativo

**«Viticultura ed enologia in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido»**

Curricula (2° anno): **1) Table grape; 2) Internazionale**

<https://www.sve.unito.it/do/home.pl>





Università  
degli Studi  
di Palermo



**SAAF**  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI

**80**  
1942  
2022



Consorzio Universitario  
della Provincia di Trapani



Viticoltura ed Enologia - Unipa



viticolturaenologia\_unipa



091.238 978 86



vitienologia@unipa.it

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticolturaedenologia2138/>

# Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia

CLASSE di laurea L-25





Università  
degli Studi  
di Palermo



**SAAF** 80  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI  
1942  
2022



Consorzio Universitario  
della Provincia di Trapani

***Aula dedicata al***

# **Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia**

**CLASSE di laurea L-25**

***per "Approfondimenti sul corso" e seguire delle esercitazioni:***

- ***"Attività di laboratorio"***
  - ***rifrattometro oculare, nefelometro,...***
- ***"Analisi sensoriale"***
  - ***familiarizzazione con i sapori fondamentali e con la percezione degli aromi***