



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/

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

80
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



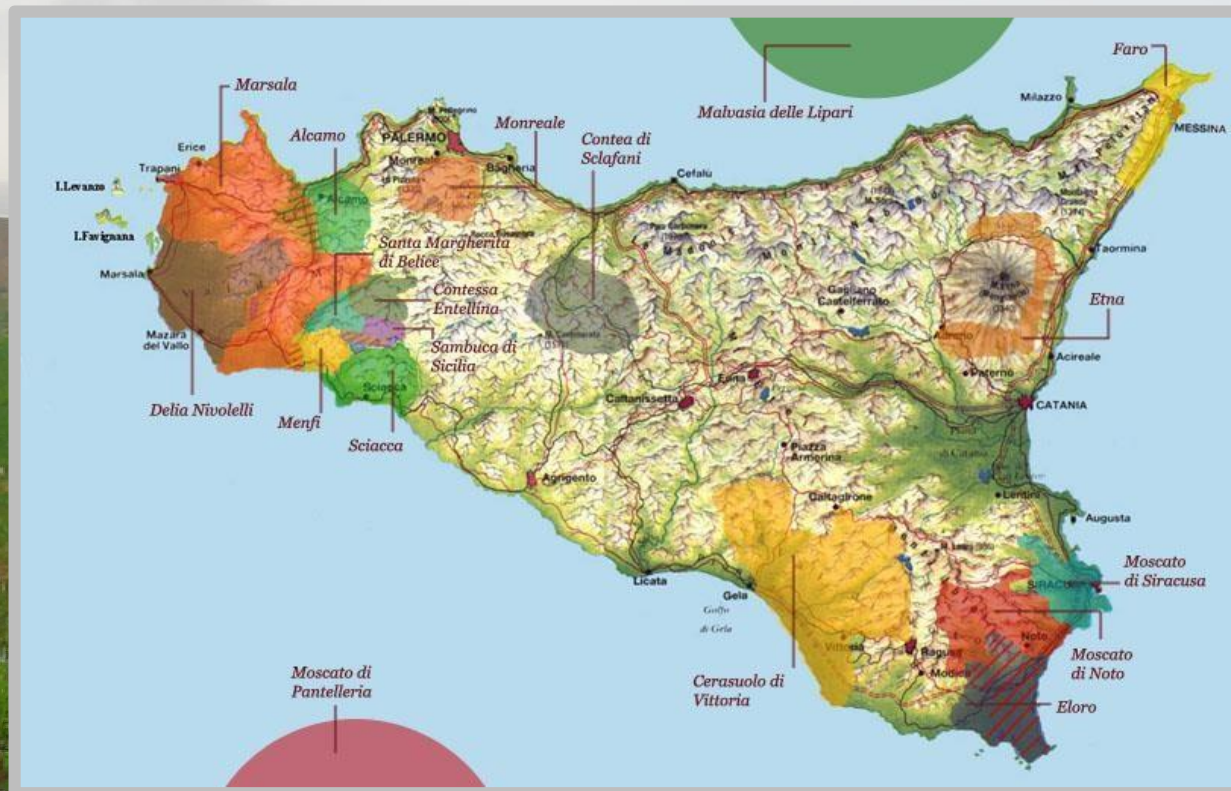
Linee guida per la formazione degli enologi

- ✓ 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)



La Sicilia
rappresenta circa il
25% del
comparto nazionale



24 DOC – 1 DOCG – 7 IGT

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/

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

Stage, tirocini, altro	CFU
Tirocinio all'estero	12
Tirocinio in enologia	6
Tirocinio in viticoltura	6

Attività formative a scelta dello studente (consigliate) I	CFU
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

Attività formative a scelta dello studente (consigliate) II	CFU
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

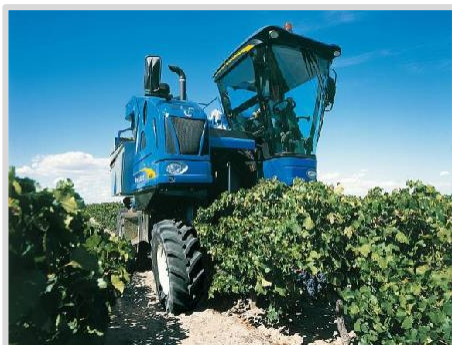


SAAF 80
DIPARTIMENTO
SCIENZE
AGRARIE
ALIMENTARI
FORESTALI 1942
2022



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
AGRARIE
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

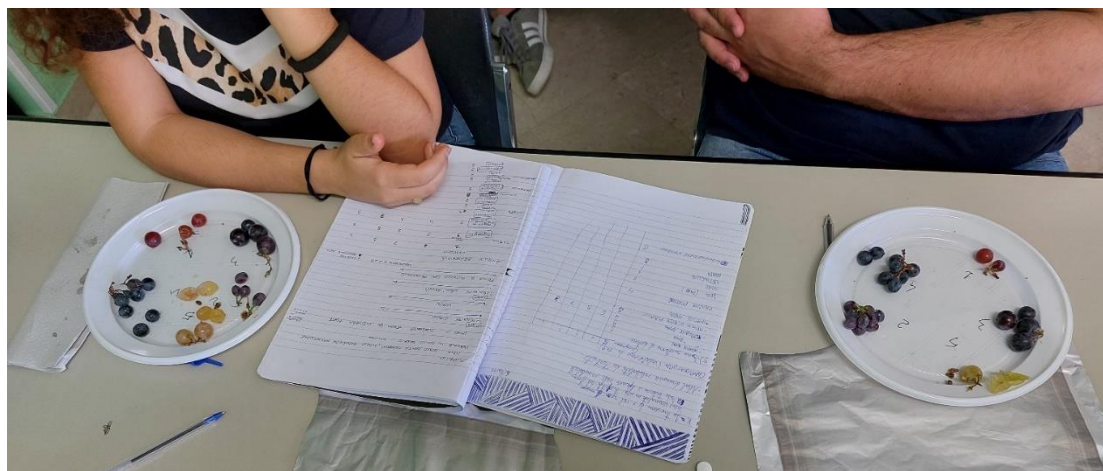


Analisi sensoriale degli acini d'uva:

- 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



Viticultura ed Enologia - Unipa



viticulturaenologia_unipa



091.238 978 86



vitienologia@unipa.it

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticulturaedenologia2138/>

Corso di Laurea in Viticultura 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***