



**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO**  
**MANIFESTO DEGLI STUDI A.A. 2020/21**  
**LAUREA IN**  
**VITICOLTURA ED ENOLOGIA (Classe L-25)**  
**Immatricolati dall'anno accademico 2019/20**

### **GENERALITA'**

<b>Classe di laurea di appartenenza:</b>	L-25 SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E FORESTALI
<b>Titolo rilasciato:</b>	Dottore
<b>Durata del corso di studi:</b>	3 anni
<b>Cfu da acquisire totali:</b>	180
<b>Annualità attivate:</b>	1°, 2°
<b>Modalità accesso:</b>	Programmato
<b>Codice corso di studi:</b>	G25

### **RIFERIMENTI**

#### **Presidente Collegio Didattico**

Prof. Antonio Giovanni Tirelli

#### **Docenti tutor**

- Tutor per l'orientamento:

Roberto Beghi

- Tutor per la mobilità internazionale e l'Erasmus:

Daniela Fracassetti

- Tutor per trasferimenti:

Domenico Pessina

- Tutor per ammissioni lauree magistrali:

Daniela Fracassetti

Domenico Pessina

Ivo Ercole Rigamonti

Antonio Giovanni Tirelli

- Tutor per riconoscimento crediti:

Domenico Pessina

- Tutor per stage e tirocini:

Lucio Brancadoro

Osvaldo Failla

Roberto Carmine Foschino

Antonio Giovanni Tirelli

Leonardo Valenti

- Tutor per i piani di studio:

A-B Stefania Mazzini

C-F Ivo Ercole Rigamonti

G-L Ileana Vigentini

M-N Domenico Pessina

O-R Leonardo Valenti

S-Z Osvaldo Failla

- Tutor per tesi di laurea:

Silvia Laura Toffolatti

Leonardo Valenti

Stefania Mazzini

Roberto Beghi

Stefano Corsi

Daniela Fracassetti

Valentina Taverniti

Maria Cristina Bellucci

Ivo Ercole Rigamonti

Maria Stella Cosio

Ivano De Noni

Antonio Giovanni Tirelli

Sara Limbo

Monica Laureati  
Domenico Pessina  
Osvaldo Failla  
Alessandra Marti  
Fabrizio Adani  
Francesco Enzo Molinari  
Simone Domenico Guglielmetti  
Roberto Confalonieri  
Ileana Vigentini  
Roberto Carmine Foschino  
Luca Espen

#### **Sito web del corso di laurea**

<https://viticolturaenologia.cdl.unimi.it/>

#### **Presidenza del corso di laurea**

Tel. 0250316673 Email: [antonio.tirelli@unimi.it](mailto:antonio.tirelli@unimi.it)

#### **Segreteria didattica di Scienze agrarie e alimentari**

via Celoria 2 - Milano Città Studi Apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì dalle ore 10 alle ore 12 Email: [didattica.agraria@unimi.it](mailto:didattica.agraria@unimi.it)

#### **Segreteria Studenti**

via Celoria 18 - Milano Città Studi Tel. 0250325032 <https://www.unimi.it/it/node/360> <https://www.unimi.it/it/node/359>

## **CARATTERISTICHE DEL CORSO DI STUDI**

### **Obiettivi formativi generali e specifici**

Il corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia impartisce una formazione interdisciplinare sui principi biologici e tecnologici connessi alla coltivazione della vite e alla produzione del vino, fornendo una competenza professionale a tecnici destinati ad operare nel settore della viticoltura, dell'enologia e della gestione delle aziende viti-vinicole. Il curriculum è impostato su una solida formazione scientifica e culturale di base (con fondamenti nelle scienze biologiche, chimiche e fisiche) e su corsi professionalizzanti, tesi a fornire capacità operative di tipo agro-tecnologico e gestionale.

Il programma dei corsi è indirizzato all'approfondimento dei principi scientifici sottesi alla coltivazione della vite e alla produzione enologica, sulla base dei fondamenti biologici, fisici e chimici necessari per la loro comprensione. In quest'ottica, non viene enfatizzato un particolare stile di coltivazione della vite o di vinificazione, o uno specifico metodo di gestione del vigneto e della cantina, ma si preferisce optare per il raggiungimento di una competenza metodologica e scientifica unificante, che possa poi favorire l'acquisizione di una visione e di una vocazione autonoma.

Ogni studente è comunque stimolato, attraverso l'offerta didattica complementare, ad approfondire l'aspetto applicativo più congeniale, nell'ambito della viticoltura, della produzione del vino oppure nella gestione dell'azienda viti-vinicola.

### **Risultati di apprendimento attesi**

Le competenze acquisite nel corso devono consentire al laureato di operare (anche con funzioni di coordinamento e direzione) tanto a livello di "vigneto", nel miglioramento della scelta varietale, delle tecniche colturali, di difesa della vite e di raccolta dell'uva, quanto a livello di "cantina", nella gestione tecnica della filiera enologica e delle problematiche qualitative connesse alla produzione di vino e altre bevande fermentate, liquori e distillati, quanto ancora a livello di "laboratorio" (per la caratterizzazione ampelografica e tecnologica delle uve, per la selezione dei lieviti e per la caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei prodotti enologici) e a livello di "azienda", nella gestione economica e nel settore del marketing.

Competenze specialistiche nell'uso del mezzo informatico, degli strumenti statistici e la conoscenza fluente di una lingua straniera sono requisiti essenziali per completare la formazione scientifica, accanto ad insegnamenti tesi a fornire una visione culturale e un inquadramento economico, storico e geografico della produzione viticola ed enologica.

### **Profilo professionale e sbocchi occupazionali**

All'enologo competono la direzione, l'amministrazione e le attività di consulenza in aziende viti-vinicole per la produzione e la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei prodotti derivati. La sua attività riguarda inoltre la scelta varietale, l'impianto e gli aspetti fitosanitari dei vigneti. Può operare in funzioni direttive in enti, associazione e consorzi viti-vinicoli. È abilitato ad effettuare e certificare analisi microbiologiche, enochimiche e sensoriali sui vini. Può collaborare alla progettazione di aziende viti-vinicole nelle scelte delle tecnologie relative agli impianti e agli stabilimenti. È infine competente in materia di distribuzione e commercializzazione dei prodotti viti-vinicoli, compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine.

La finalità del corso è quella di preparare tecnici con competenze specifiche nel settore della viticoltura e dell'enologia, abilitati alla professione di Enologo in Italia ed in Europa, in accordo con la legge n. 129 del 10 aprile 1991 e successive modificazioni.

Ulteriori sbocchi professionali possono riguardare l'industria delle bevande in generale (e di quelle fermentate in particolare), la distribuzione alimentare, nonché l'editoria e l'informazione tecnico-scientifica in materia di vino.

## **Conoscenze per l'accesso**

- Requisiti e conoscenze richieste per l'accesso

Sono opportune adeguate conoscenze di matematica, fisica, chimica e biologia, con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della Scuola Media Superiore. E' auspicabile una buona conoscenza di una lingua straniera (inglese o francese).

- Modalità di verifica delle conoscenze e della preparazione personale

L'accesso al corso è regolamentato da un test obbligatorio, volto ad accertare la preparazione iniziale degli studenti, in termini di requisiti minimi di conoscenze nelle discipline scientifiche di base (matematica, fisica, chimica, biologia), con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della Scuola Media Superiore, e di comprensione di logica elementare. Come prova per l'accesso è previsto un TOLC (Test On Line CISIA). Il TOLC può essere sostenuto presso l'Università degli Studi di Milano o in una qualsiasi altra Università aderente al CISIA (Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso) ed è svolto in più date. Le iscrizioni al TOLC vanno effettuate sul sito del CISIA ([www.cisiaonline.it](http://www.cisiaonline.it)): il TOLC richiesto per l'iscrizione al corso di laurea è il TOLC-AV. Tutte le informazioni relative alle modalità di svolgimento sono indicate nel bando d'accesso pubblicato sul sito di Ateneo (<https://www.unimi.it/it/corsi/corsi-di-laurea/viticoltura-ed-enologia>). Le modalità di accesso degli studenti provenienti da altri Corsi di Laurea dell'Università degli Studi di Milano, da altri Atenei o già laureati saranno rese note nel bando di concorso disponibile sul sito di Ateneo.

- Obblighi formativi aggiuntivi e modalità per il recupero OFA

Agli studenti ammessi che hanno raggiunto un punteggio inferiore alla soglia stabilita nel bando di accesso, per le domande rivolte alla conoscenza della matematica, saranno assegnati obblighi formativi aggiuntivi (OFA). Tali obblighi potranno essere colmati mediante attività di recupero appositamente previste. Il superamento dell'OFA di matematica è propedeutico a tutti gli esami del secondo e terzo anno. Per gli studenti che non avranno aderito al percorso OFA o non avranno superato il test finale dell'OFA il superamento della matematica è propedeutico a tutti gli esami del secondo e terzo anno.

- Corsi propedeutici

Per colmare le eventuali carenze che possono emergere dai risultati del test, la Facoltà potrà offrire allo studente alcuni brevi corsi propedeutici o attività di tutoraggio, che saranno attivati prima dell'inizio delle lezioni o durante il corso, la cui frequenza è fortemente raccomandata a tutti coloro che avranno manifestato carenze di preparazione.

## **Tutorato**

Il corso di laurea mette a disposizione un servizio di tutorato che ha lo scopo di orientare e assistere individualmente gli studenti lungo il corso degli studi per tutte le esigenze connesse all'attività didattica (sia di orientamento che di tipo organizzativo e culturale) e per la compilazione del Piano di Studio. I tutori appartengono al corpo docente del corso di laurea e l'assegnazione del tutore avviene sulla base della lettera iniziale del cognome dello studente.

L'elenco dei tutori è reperibile sul sito del corso di laurea. I nuovi immatricolati sono invitati a prendere il più presto possibile contatto con il loro tutore.

Il piano di studi individuale può essere presentato dallo studente, secondo le modalità previste, a partire dal II anno di corso, di norma entro il 28 febbraio.

## **Prove di lingua / Informatica**

- Lingua straniera

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta la conoscenza della lingua inglese di livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER). Tale livello può essere attestato nei seguenti modi:

- tramite l'invio di una certificazione linguistica conseguita non oltre i 3 anni antecedenti la data di presentazione della stessa, di livello B1 o superiore (per la lista delle certificazioni linguistiche riconosciute dall'Ateneo si rimanda al sito: <https://www.unimi.it/it/studiare/competenze-linguistiche/placement-test-test-di-ingresso-e-corsi-di-inglese>). La certificazione deve essere caricata al momento dell'immatricolazione;

- tramite Placement Test, erogato da SLAM esclusivamente durante il I anno, da ottobre a dicembre. In caso di non superamento del test, sarà necessario seguire i corsi erogati da SLAM.

Il Placement Test è obbligatorio per tutti gli studenti che non sono in possesso di una certificazione valida.

Coloro che non sosterranno il Placement Test entro dicembre oppure non supereranno il test finale del corso entro 6 tentativi, dovranno conseguire una certificazione esterna entro la laurea.

- Informatica

Gli studenti devono acquisire i 9 cfu destinati alle Abilità informatiche, statistiche e di gestione dati dell'azienda viti-vinicola superando il relativo esame che non dà luogo a votazione ma al solo giudizio (approvato o riprovato).

## **Obbligo di frequenza**

Consigliata

## **Caratteristiche della prova finale**

La laurea in Viticoltura ed Enologia si consegue dopo aver sostenuto la prova finale, che consiste nella presentazione e discussione pubblica, di fronte ad una commissione di docenti, dell'Elaborato Finale inerente una ricerca sperimentale o bibliografica e comprensivo anche della relazione del Tirocinio pratico applicativo.

Per essere ammesso alla prova finale lo studente deve aver conseguito 177 CFU (ovvero 180 CFU meno il numero di crediti previsto per la prova finale), comprensivi dei crediti previsti per la conoscenza della lingua straniera, di informatica e della gestione dati dell'azienda viti-vinicola.

I crediti acquisiti dallo studente per il conseguimento della laurea in Viticoltura ed Enologia potranno essere riconosciuti tutti o in parte per il conseguimento delle lauree magistrali.

## **ESPERIENZA DI STUDIO ALL'ESTERO NELL'AMBITO DEL PERCORSO FORMATIVO**

L'Università degli Studi di Milano sostiene la mobilità internazionale degli studenti, offrendo loro periodi di studio e di tirocinio all'estero, occasione unica per arricchire il proprio percorso formativo in un contesto nuovo e stimolante.

Gli accordi stipulati dall'Ateneo con oltre 300 università di 30 diversi Paesi nell'ambito del programma europeo Erasmus+ permettono agli studenti regolarmente iscritti di svolgere parte del proprio percorso di studi presso una delle università partner o seguire percorsi di tirocinio/stage presso imprese, centri di formazione e di ricerca e altre organizzazioni.

Analoghe opportunità di mobilità internazionale vengono garantite inoltre anche per destinazioni extra-europee, grazie ai rapporti di collaborazione stabiliti dall'Ateneo con diverse prestigiose istituzioni.

### **Cosa offre il corso di studi**

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia offre ampie possibilità di studio all'estero, principalmente attraverso il programma Erasmus+ cui afferiscono circa 30 Università straniere dislocate nei paesi della Comunità Europea. I settori che possono essere sviluppati presso le università partner abbracciano tutti i settori specifici del Corso di Laurea. In generale, gli studenti che usufruiscono di tale possibilità sono orientati per la maggior parte a seguire corsi che tendono ad ampliare le loro conoscenze scientifiche, nonché a svolgere tirocini o tesi di laurea in laboratori affermati. La definizione del programma di studio (learning agreement) avviene in collaborazione con il responsabile Erasmus del corso di studi, sia per quanto riguarda la scelta degli esami che per l'organizzazione del tirocinio presso l'Università partner. Prima della compilazione del learning agreement, lo studente deve ottenere l'approvazione formale, da parte di docenti titolari di insegnamenti equivalenti o affini presso l'Università degli Studi di Milano, degli esami da svolgere presso l'Università ospitante. Per lo svolgimento all'estero di un'attività sperimentale, che può costituire una parte o la totalità dell'attività di tirocinio, viene richiesta una lettera di consenso da parte di un docente dell'Università partner e l'approvazione formale degli obiettivi, del programma e del periodo di svolgimento del tirocinio da parte di un docente del corso di studi che funge da relatore.

La votazione e i relativi CFU ottenuti nelle Università partner vengono riconosciuti nella quasi totalità, dando così agli studenti la certezza che quanto fatto nell'Università ospitante sia poi valutato positivamente nel loro curriculum degli studi. Esistono anche altre opportunità per scambi culturali con Università che hanno stabilito degli agreement con il nostro Ateneo e non facenti parte del sistema Erasmus. Queste appartengono ad aree non comunitarie come Cina, Giappone e America Latina.

### **Modalità di partecipazione ai programmi di mobilità - mobilità Erasmus**

Ai programmi di mobilità per studio – che durano dai 3 ai 12 mesi - gli studenti dell'Università Statale regolarmente iscritti possono partecipare solo con una procedura di selezione pubblica finalizzata a valutare, grazie a specifiche commissioni:

- la proposta di programma di studio all'estero del candidato
- la sua conoscenza della lingua straniera richiesta
- le motivazioni alla base della candidatura

#### **Bando e incontri informativi**

La selezione pubblica ha inizio in genere verso febbraio di ogni anno con la pubblicazione di un bando che indica: le destinazioni, con la rispettiva durata della mobilità, i requisiti richiesti e i termini per la presentazione della domanda online.

Ogni anno, prima della scadenza del bando, l'Ateneo organizza incontri informativi per illustrare agli studenti opportunità e regole di partecipazione.

#### **Borsa di studio Erasmus +**

Per i soggiorni all'estero che rientrano nel programma Erasmus+, l'Unione Europea assegna ai vincitori della selezione una borsa di studio a sostegno delle spese di mobilità, che viene integrata da un contributo dell'Ateneo per gli studenti in condizioni economiche svantaggiate.

#### **Corsi di lingua**

Gli studenti che superano le selezioni per i programmi di mobilità possono avvalersi dei corsi intensivi di lingue straniere proposti ogni anno dall'Ateneo.

Maggiori informazioni alla pagina <https://www.unimi.it/it/internazionale/studiare-all'estero/partire-con-erasmus>.

Per assistenza:

Ufficio Mobilità internazionale

Via Santa Sofia 9 (secondo piano)

Tel. 02 503 13501-12589-13495-13502

**MODALITA' DI ACCESSO: 1° ANNO PROGRAMMATO****Informazioni e modalità organizzative per immatricolazione**

Possono essere ammessi al corso di laurea in Viticoltura ed Enologia i candidati in possesso del diploma di scuola media superiore o di titolo estero equipollente ai sensi del D.M. 22 ottobre 2004 n. 270.

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è ad accesso programmato secondo le disposizioni previste dalla Legge 2 Agosto 1999, n. 264.

**Link utili per immatricolazione**

<https://www.unimi.it/it/studiare/immatricolarsi-e-isciversi>

**N° posti assegnati**

80

<b>1° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie</b>				
Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
	Accertamento di lingua inglese - livello B1 (3 CFU)		3	ND
annuale	Biologia vegetale (tot. cfu:8)	Biologia della cellula vegetale (1 semestre)	4	(4) BIO/01, (4) BIO/03
		Morfologia ed anatomia delle piante (2 semestre)	4	(4) BIO/01, (4) BIO/03
1 semestre	Chimica generale e inorganica		6	CHIM/03
1 semestre	Matematica		6	MAT/02
2 semestre	Agronomia		6	AGR/02
2 semestre	Chimica organica (G25)		6	CHIM/06
2 semestre	Elementi di economia		6	AGR/01
2 semestre	Fisica (G25)		6	FIS/07
Totale CFU obbligatori			47	

<b>2° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie</b>				
Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
annuale	Enologia 1 (tot. cfu:10)	Operazioni unitarie (1 semestre)	5	AGR/15
		Principi ed elementi di enologia (2 semestre)	5	AGR/15
	Tirocinio		10	NA
1 semestre	Chimica agraria (tot. cfu:10)	Biochimica e fisiologia vegetale	6	AGR/13
		Chimica del suolo	4	AGR/13
1 semestre	Chimica enologica e delle fermentazioni		6	CHIM/11
1 semestre	Microbiologia		6	AGR/16
2 semestre	Abilità informatiche, statistiche e di gestione dati in azienda vitivinicola		9	NA
2 semestre	Analisi enochimiche		6	AGR/15
2 semestre	Biologia e genetica della vite (tot. cfu:8)	Fisiologia	4	AGR/03
		Ampelografia e miglioramento genetico	4	AGR/03
Totale CFU obbligatori			65	

<b>3° ANNO DI CORSO (da attivare a partire dall'a.a. 2021/22) Attività formative obbligatorie</b>				
Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
annuale	Ingegneria viticola ed enologica (tot. cfu:11)	Progettazione della cantina	5	AGR/09
		Meccanizzazione del vigneto	6	AGR/09
	Prova finale		3	NA
1 semestre	Gestione dell'impresa vitivinicola ed elementi di marketing (tot. cfu:8)	Unità didattica 1: legislazione	4	AGR/01
		Unità didattica 2: gestione e marketing	4	AGR/01
1 semestre	Microbiologia enologica		6	AGR/16
2 semestre	Difesa della vite (tot. cfu:11)	Entomologia	5	(5) AGR/11, (5) AGR/12
		Patologia vegetale	6	(6) AGR/11, (6) AGR/12
2 semestre	Enologia 2 (tot. cfu:11)	Tecnologie e processi enologici	6	AGR/15
		Analisi sensoriale	5	AGR/15
2 semestre	Viticultura: tecniche colturali		6	AGR/03
Totale CFU obbligatori			56	

**Altre attività a scelta**

Nell'ambito dei 12 crediti a libera scelta dello studente, il Collegio Didattico di Viticoltura ed enologia propone le seguenti attività formative:

**Coltivazione di essenze per la produzione di birra, liquori e distillati 4 cfu; ssd AGR/04; 2° semestre;**

**Cereali per la produzione di malti ed altri semilavorati 4 cfu; ssd AGR/15; 2° semestre;**

Tecnologia della birra e dei distillati 4 cfu; ssd AGR/15; 1° semestre;

Difesa sostenibile della vite dalle malattie fungine 4 cfu; ssd AGR/12; 2° semestre.

Nell'ambito delle citate attività formative, è offerta la possibilità di svolgere un secondo tirocinio, anche eventualmente presso un'azienda esterna, secondo le modalità previste dall'Ateneo. In questo caso, le attività da svolgere nel corso del tirocinio saranno sotto la diretta responsabilità di un tutor universitario e non si dovranno configurare come una mera ripetizione di quelle svolte nel corso del primo. Il secondo tirocinio darà luogo all'acquisizione di 4 CFU.

### **PROPEDEUTICITA'**

Il piano didattico dovrà essere realizzato nel rispetto delle seguenti propedeuticità:

#### **Attività Formativa**

#### **Attività formative propedeutiche**

<b>Attività Formativa</b>	<b>Attività formative propedeutiche</b>	
Analisi enochimiche	Chimica organica (G25)	Obbligatoria
Biologia e genetica della vite	Chimica agraria	Obbligatoria
	Biologia vegetale	Obbligatoria
Chimica agraria	Chimica organica (G25)	Obbligatoria
Chimica enologica e delle fermentazioni	Chimica organica (G25)	Obbligatoria
Chimica organica (G25)	Chimica generale e inorganica	Obbligatoria
Enologia 1	Chimica enologica e delle fermentazioni	Obbligatoria
	Fisica (G25)	Obbligatoria
Enologia 2	Enologia 1	Obbligatoria
Microbiologia	Biologia vegetale	Obbligatoria
Microbiologia enologica	Microbiologia	Obbligatoria
Viticoltura: tecniche colturali	Agronomia	Obbligatoria
	Biologia e genetica della vite	Obbligatoria