

## MASTER IN CULTURA DEL VINO ITALIANO

dove nasce il futuro dell'enologia italiana [www.unisg.it](http://www.unisg.it)

### PROGRAMMA

Più di **500 ore di didattica** in aula

Numerosi incontri e testimonianze

**2 giorni al mese dedicati ad esperienze sul campo per partecipare direttamente ai lavori di cantine vitivinicole piemontesi** tra le quali: Aziende Vitivinicole Ceretto, Fontanafredda, Cantine Borgogno, Azienda Agricola Conterno e Fantino, Contratto, La Spinetta

**3 viaggi didattici:** ognuno in una differente regione italiana per una settimana dedicata alla conoscenza diretta e personale del mondo vitivinicolo.

**1 tirocinio formativo** della durata di 2 mesi per ogni studente da metà ottobre a metà dicembre nelle cantine vitivinicole che da anni collaborano con l'Università, la Banca del Vino e Slow Food.

### MODULI DI STUDIO – AREE TEMATICHE

- Viticoltura, ampelografia e gestione dei suoli;
- Enologia e tecniche di degustazione;
- Botanica ed entomologia; Geografia dei terroir;
- Analisi sensoriale, Degustazione di terroir;
- Filologia, letteratura e storia del vino;
- “Epistenologia”. Saper sul vino, sapere col vino;
- Storia dell'Italia e dell'arte italiana;
- Antropologia del vino;
- Principi di gastronomia olistica;
- Esperienze di Sommellerie;
- Economia del vino e delle aziende;
- Diritto e legislazione;
- Scrivere e comunicare di vino;
- Sociologia dei consumi.

### DURATA

Il Master in Cultura del Vino italiano dell'Università di Scienze Gastronomiche è a tempo pieno con frequenza obbligatoria, ha una durata di 11 mesi (9 mesi di studio in aula ed esperienze sul campo e 2 mesi di tirocinio finale). Il Master partirà il **14 gennaio 2015** per concludersi il **18 dicembre 2015**. (Chiusura iscrizioni **17 novembre 2014**)

## **DOCENTI**

Docenti universitari ed esperti riconosciuti a livello mondiale, tra i quali: Claude e Lydia **Bourguignon**, Armando **Castagno**, Beppe **Caviola**, Philippe **Daverio**, Vincenzo **Ercolino**, Roberto **Ferrarini**, Michele Antonio **Fino**, Maurizio **Gily**, Piercarlo **Grimaldi**, Giuseppe **Mazzacolin**, Ruggero **Mazzilli**, Saverio **Petrilli**, Carlo **Petrini**, Jacky **Rigaux**, Anna **Schneider**, Marco **Simonit**, Tiziano **Tempesta**, Gianluca **Colombo** e Roberta **Sassatelli**. Ristoratori e produttori impegnati in incontri e lezioni di didattica integrativa come Anselme **Selosse**, Giuseppe **Mazzacollin**, Enzo **Ercolino**, Alessio **Planeta**, Giovanna **Rivetti**, Guido **Fantino**, Pierluigi **Zamò**.

## **DESTINATARI**

Il Master è accessibile a chi è in possesso di un titolo di laurea - i quali riceveranno a seguito del superamento degli esami previsti un diploma di Master di primo livello con 90 CFU - ma anche a chi non è in possesso di titoli accademici.

## **SEDE**

Università di Scienze Gastronomiche - Piazza Vittorio Emanuele, 9 - Località Pollenzo, 12042, Bra (CN)