

Come arrivare



Campus di Conegliano – SEDE OPERATIVA

Segreteria amministrativa:

via XXVIII Aprile, 14 - 31015 Conegliano

Tel. 049.8278923 Fax 0438.453736

Segreteria Studenti e Aule didattiche:

(info per servizio alloggio)

via Dalmasso, 1- 31015 Conegliano

Tel. 0438.450475 e-mail: segreteria.conegliano@unipd.it



Dall'Autostrada A27 uscita "Conegliano" proseguire dritto sulla SP 15 per 1,6 km; al semaforo svoltare a sinistra e imboccare la SS 13 per 2,9 km. Alla rotonda della Ferrara prendere la 1ª uscita e imbocca Viale Venezia, alla rotonda prendi la 1ª uscita e imbocca via XVIII Aprile.

Campus di Agripolis – SEDE CENTRALE

Segreteria Studenti Campus di Agripolis:

Edificio Pentagono piano terra

Viale dell'Università Legnaro, Padova

Tel. 049.8272540, Fax 049.8272541

email: segstud.agraria@unipd.it



Vai ai sito:

www.agrariamedicinaveterinaria.unipd.it

oppure accedi al QR code e scopri di più sulla Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

Università degli Studi di Padova

Corsi di Laurea in Viticoltura ed Enologia



Campus di Conegliano

CIRVE

Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura
ed Enologia

Via XXVIII Aprile, 14 - 31015 Conegliano (TV)
Tel. 0438.450475/049.8278923 Fax 0438.453736

e-mail: segreteria.conegliano@unipd.it

www.scuolaenologica.unipd.it

La Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Padova e il CIRVE hanno sviluppato negli anni l'offerta didattica, scientifica e di ricerca in viticoltura ed enologia del Campus di Conegliano.

Struttura

Il Polo Multifunzionale del Campus di Conegliano è costituito da:

- Auditorium;
- Aule didattiche e aula studio;
- Aula di Informatica;
- Biblioteca;
- Sala per l'analisi multisensoriale;
- Laboratori di Chimica enologica e Microbiologia;
- Cantina di vinificazione con impianto di distillazione.

Percorsi didattici

Laurea triennale Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche

Obiettivi formativi: fornire le conoscenze e competenze sull'intera filiera vitivinicola, dalla coltivazione della vite alla produzione del vino e suoi derivati, alla commercializzazione dei prodotti vitivinicoli sui mercati nazionali e internazionali. Fornire una specifica preparazione sui nuovi indirizzi di sviluppo e ricerca in tema di miglioramento genetico della vite e difesa dalle avversità, di trasformazione e produzioni enologiche, di sicurezza e qualità dei prodotti vitivinicoli e di analisi del comportamento del consumatore.

Prospettive professionali: aziende viticole, vitivinicole e industrie enologiche per produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione di vino e suoi derivati. Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione e ricerca e sviluppo per la valorizzazione delle produzioni enologiche.

Didattica: gli insegnamenti si articolano normalmente per il 60% in attività di didattica frontale (lezioni in aula) e per il 40% in attività pratiche (esercitazioni in aula e in laboratorio, seminari, visite tecniche).

Attività di formazione complementare:

- Corso teorico-pratico in "Microvinificazioni e microspumantizzazioni" presso la cantina sperimentale del Campus
- Tirocinio pratico svolto in aziende italiane e straniere (Stati Uniti, Spagna, Cile, Francia, Argentina ecc.)
- Viaggi studio all'estero per gli studenti del 3° anno (Francia, Germania, Spagna, California, ecc.)
- Erasmus Plus: semestre accademico presso Università estere con riconoscimento crediti;
- Tesi di laurea in collaborazione con aziende e istituzioni (CREA, FEM, ecc.)

Alcuni dati:

- **Media degli iscritti al primo anno: 73**
- **Soddisfazione al termine del percorso: 84%**
- **Tasso di occupazione medio a un anno dalla laurea: 72%**

Laurea magistrale inter-ateneo con le Università di Udine e di Verona Viticoltura, enologia e mercati Vitivinicoli

Obiettivi formativi: fornire una preparazione approfondita nelle discipline dell'economia applicata al settore vitivinicolo, della viticoltura, dell'enologia che consenta di gestire gli aspetti relativi alla produzione, alla trasformazione, alla commercializzazione a livello nazionale e internazionale e alla ricerca e sviluppo.

Prospettive professionali: Direzione o consulenza di aziende vitivinicole di dimensioni significative. Direzione di Enti, Associazioni e Consorzi del settore. Ricerca di base applicata nei settori viticolo, enologico, dell'impiantistica e della gestione di mercato.

Sede: 1° anno presso il Campus di Conegliano, 2° anno a scelta tra l'Università di Udine e Bolzano (Viticoltura e Enologia) o Verona (Marketing) con corsi tenuti in lingua inglese.

Internazionalizzazione: partecipazione al consorzio internazionale EMaVE-Vinifera per il rilascio dell'European Master in Viticulture and Enology.

Attività di formazione già sviluppate:

- **Dottorato di ricerca Viticoltura, enologia e marketing delle imprese vitivinicole**
- **Summer School Advances in Viticulture and Enology**
- **Master I livello Tecnica e comunicazione dei vini spumanti**