

# Master Privato

## Enologia



**tech** università  
tecnologica

## Master Privato Enologia

- » Modalità: online
- » Durata: 12 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: [www.techitute.com/it/ingegneria/master/master-enologia](http://www.techitute.com/it/ingegneria/master/master-enologia)

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Competenze

---

*pag. 16*

04

Direzione del corso

---

*pag. 20*

05

Struttura e contenuti

---

*pag. 26*

06

Metodologia

---

*pag. 34*

07

Titolo

---

*pag. 42*



# 01

# Presentazione

Con l'evoluzione della scienza e della tecnologia, è emersa la nuova bioindustria. Nel settore vitivinicolo, la meccanizzazione è stata determinante per implementare l'uso di presse ad asse verticale e orizzontale e altre nuove tecniche, che favoriscono la conservazione dei vini, velocizzano la vinificazione e, inoltre, hanno reso possibile un imbottigliamento sistematico che non richiede manodopera. In questa realtà, l'ingegnere enologo trova vantaggiose possibilità di lavoro, in quanto la produzione di vino sta già considerando la fermentazione IA, il confezionamento sostenibile e il monitoraggio dei vigneti con i droni. Per questo motivo, TECH ha progettato un programma 100% online per offrire ai suoi studenti un aggiornamento completo delle conoscenze in viticoltura e dei suoi nuovi metodi.





“

*Grazie a questo Master Privato  
analizzerai il nuovo paradigma  
enologico e come i progetti scientifico-  
tecnologici possono influenzarlo”*

Oggi le risorse limitate sono una delle principali preoccupazioni per le industrie e per i cittadini stessi in quanto consumatori. Per questo motivo, sono emerse nuove alternative per casi come la mancanza di terreno, che vengono risolte con l'ingegneria e si traducono in agricoltura verticale. Questo e altri progressi sono stati resi possibili dagli studi sull'industria agroalimentare. Consapevole della partecipazione attiva di questa produzione all'attività economica nel suo complesso, l'industria commerciale si è impegnata nella sua ricerca.

Si tratta di un settore che ha registrato una grande crescita negli ultimi anni e con il quale i professionisti hanno trovato soluzioni a problemi ambientali, produttivi e alimentari. La forte interrelazione tra l'industria alimentare e altri settori rende essenziale l'adattamento di questo campo alle future tendenze sostenibili. Per questo motivo l'industria vinicola ha cercato di automatizzare i propri processi per accelerare la produzione, che richiede molto tempo, attraverso la vinificazione tradizionale. È proprio in questo ambito che gli ingegneri e le loro competenze in *Idiogram Technologies*, lo sviluppo di imballaggi più ecologici e persino di strumenti innovativi come la sono-densitometria, che consente di monitorare la fermentazione del vino dall'interno delle botti.

Data la forte domanda di professionisti altamente qualificati nel settore delle tecnologie agroalimentari, TECH ha sviluppato un corso post-laurea che affronta aspetti quali la termodinamica, i processi di fermentazione, l'invecchiamento e la stagionatura. Si tratta di un programma 100% online attraverso il quale gli studenti acquisiranno una conoscenza approfondita delle tecniche analitiche dei parametri del vino e della gestione dei macchinari di cantina, da qualsiasi parte del mondo. Un'esperienza unica, con esperti di Enologia che insegnano l'intero programma agli specialisti. Inoltre, durante i 12 mesi di qualifica verrà fornito loro materiale teorico e pratico, in modo che, al termine degli studi, padroneggino tutte le tecniche di stabilizzazione e chiarificazione dei vini e siano in grado di entrare nell'entusiasmante mondo dell'enologia.

Questo **Master Privato in Enologia** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Lo sviluppo di casi di studio presentati da esperti di Ingegneria Enologica e Viticoltura
- ◆ I contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline mediche essenziali per l'esercizio della professione
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ La sua particolare enfasi sulle metodologie innovative
- ◆ Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ◆ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet



*Guida la tua carriera verso le nuove tecnologie di produzione e conservazione del vino agricolo per ottimizzare il servizio della tua organizzazione e massimizzare i profitti"*

“

*Con TECH approfondirai il paradigma della vinificazione e sarai in grado di elaborare diverse tipologie di vini con tecniche efficaci che garantiscono la massima qualità del prodotto"*

Il personale docente comprende professionisti del settore, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento coinvolgente e localizzato, ovvero inserito in un contesto reale.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale il professionista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.

*Scommetti ora sull'industria agroalimentare e scopri come i tuoi progetti di ingegneria possono contribuire al suo sviluppo attuale e futuro.*

*Partecipa al cambiamento della produzione agricola e acquisisci ampie competenze nella protezione dell'ambiente da una prospettiva sostenibile.*





02

# Obiettivi

L'obiettivo principale di questo Master Privato in Enologia è quello di ampliare e aggiornare le conoscenze dei laureati in ingegneria e di altri professionisti interessati al settore vitivinicolo da un approccio tecnico e biologico. Seguendo questo programma, gli studenti acquisiranno tutte le competenze necessarie per lavorare in un'azienda vinicola e sviluppare la propria professione in qualsiasi regione del mondo, sia in termini di enologia che nei campi del marketing, della distribuzione e della gestione della cantina.



“

*Desideri approfondire l'analisi sensoriale del vino? Non esitare più, raggiungi subito i tuoi obiettivi con una qualifica 100% online, senza orari fissi o spostamenti"*



## Obiettivi generali

---

- ◆ Fornire la più ampia gamma possibile di conoscenze viticole
- ◆ Illustrare agli studenti l'importanza della viticoltura per la produzione di grandi vini
- ◆ Inculcare la necessità di una tutela dell'ambiente basata sulla sostenibilità
- ◆ Evidenziare l'importanza enologica di questi composti sia nelle fasi di vinificazione sia nel prodotto finale
- ◆ Esaminare i microrganismi associati al processo di vinificazione, le loro esigenze nutrizionali, le proprietà benefiche e dannose che possono apportare al vino
- ◆ Fornire conoscenze per la produzione di vini bianchi
- ◆ Determinare l'ampia gamma di possibilità esistenti per scegliere i processi più appropriati per un determinato terroir, varietà di uva e stile di vino
- ◆ Sviluppare al massimo lo stato dell'arte dell'enologia in modo che lo studente possa produrre vini bianchi di altissima qualità
- ◆ Rendere lo studente un esperto nella produzione di vini rossi
- ◆ Determinare le varietà utilizzate o con potenzialità nella vinificazione di vini spumanti
- ◆ Esaminare gli elementi viticoli che hanno un impatto sul processo di produzione
- ◆ Generare competenze specialistiche sulla scadenza Preparazione dei vini da pasto
- ◆ Stabilire l'importanza della vinificazione per questo gruppo di grandi vini
- ◆ Sostenere la necessità di proteggere questi tesori del patrimonio come parte della nostra cultura
- ◆ Approfondire la conoscenza dell'affinamento e dell'eliminazione dei vari componenti che possono deprezzare il vino
- ◆ Ampliare la conoscenza di come si produce una botte
- ◆ Presentare l'importanza della tostatura delle botti
- ◆ Approfondire l'analisi sensoriale del vino Aspetti da valutare e modalità di esecuzione
- ◆ Identificare le alterazioni organolettiche del vino







## Obiettivi specifici

---

### Modulo 1. Viticoltura

- ◆ Ampliare le conoscenze sulla gestione delle operazioni viticole
- ◆ Sviluppare la conoscenza del terroir come elemento fondamentale per l'espressività dei vini
- ◆ Trattare la salute della vite in modo rispettoso
- ◆ Trasmettere l'importanza della cura della salute della vite
- ◆ Evitare le cattive pratiche nella gestione delle colture
- ◆ Incoraggiare l'interesse dello studente per l'uso di prodotti biologici
- ◆ Gestire correttamente i costi e i ricavi di un vigneto

### Modulo 2. Composti dell'Uva e del Vino Tecniche Analitiche

- ◆ Esaminare le basi della chimica generale, inorganica e organica e le loro applicazioni nel processo di vinificazione
- ◆ Essere in grado di organizzare e controllare la trasformazione dell'uva in vino in base al tipo di prodotto da realizzare
- ◆ Essere in grado di utilizzare le conoscenze acquisite sulla composizione dell'uva e del vino e sulla loro evoluzione per prendere decisioni sulle pratiche e sui trattamenti enologici
- ◆ Essere in grado di scegliere ed eseguire le analisi necessarie per il controllo delle materie prime, dei prodotti enologici, dei prodotti intermedi del processo di vinificazione e dei prodotti finali
- ◆ Individuare nuove possibilità analitiche per approfondire la conoscenza della composizione chimica dell'uva e del vino

### Modulo 3. Microbiologia enologica

- ◆ Acquisire una conoscenza globale della microbiologia enologica
- ◆ Analizzare i difetti del vino e attribuirli correttamente a ciascun gruppo microbico
- ◆ Approfondire il concetto di stabilità microbiologica ed essere consapevoli dei problemi associati ai diversi tipi di vino e delle deviazioni che possono avere a seconda del momento della vinificazione
- ◆ Esaminare il meccanismo d'azione dei composti antimicrobici e come controllare i microorganismi alteranti
- ◆ Sviluppare buone pratiche in cantina per la pulizia e la disinfezione
- ◆ Stabilire i metodi di conteggio dei microorganismi e l'identificazione a livello microscopico di ciascun gruppo microbico

### Modulo 4. Vinificazione dei Vini Bianco e Rosato

- ◆ Approfondire le caratteristiche di differenziazione dei processi di vinificazione dei vini bianchi.
- ◆ Sviluppare le conoscenze enologiche che consentiranno di prendere le decisioni migliori nelle diverse fasi del vino bianco scelto
- ◆ Trasferire con rispetto l'espressione di una varietà o di un terroir al vino
- ◆ Sottolineare l'importanza della cura del vigneto nella vinificazione.
- ◆ Determinare i processi di pulizia dei vini bianchi
- ◆ Stabilire le nuove tendenze nella vinificazione in bianco

### Modulo 5. Vinificazione dei Vini Rossi

- ◆ Ampliare la conoscenza delle peculiarità delle diverse varietà di uve rosse
- ◆ Sviluppare le conoscenze sulla gestione di una cantina che produce vini rossi
- ◆ Approfondire i processi biologici di fermentazione dei vini rossi
- ◆ Analizzare in dettaglio ogni fase della vinificazione
- ◆ Evitare le cattive pratiche enologiche
- ◆ Approfondire l'importanza dell'invecchiamento in botti di rovere
- ◆ Gestire in maniera corretta l'uso dei prodotti enologici

### Modulo 6. Vinificazione dei Vini Spumanti

- ◆ Essere in grado di progettare concettualmente, tecnicamente e sensorialmente l'elaborazione di vini spumanti dalla selezione delle varietà all'imbottigliamento finale.
- ◆ Distinguere le varietà con potenziale per la produzione di vini spumanti.
- ◆ Valutare l'impatto qualitativo del vigneto sul vino.
- ◆ Esaminare la diversità delle tecniche e dei tipi di vino che ne derivano.
- ◆ Sviluppare le conoscenze enologiche per poter prendere le decisioni più opportune nelle varie fasi della produzione di vini spumanti
- ◆ Valutare le massime possibilità qualitative delle diverse tecniche.
- ◆ Conoscere i processi tecnologici
- ◆ Scoprire le nuove tendenze dei vini spumanti



### **Modulo 7. Vinificazione di Vini Liquorosi, Vini Dolci Naturali, Vini a Muffa Nobile e Vini Velati**

- ◆ Approfondire la conoscenza della categoria Vini speciali
- ◆ Determinare ciascuna delle tipologie e la classificazione dei vini che la compongono
- ◆ Trasmettere una parte della nostra cultura e del nostro patrimonio che rendono questi vini unici e irripetibili e associati a clima, suoli, varietà di vite e lavorazioni che sono caratterizzati da una personalità propria
- ◆ Presentare ciascuno dei diversi vini e la relativa zona di provenienza
- ◆ Incoraggiare l'interesse dello studente a identificare ogni vino diverso
- ◆ Dimostrare che la profonda conoscenza dei vini speciali in questo caso ci porta a stabilire un legame culturale e patrimoniale
- ◆ Generare sufficiente interesse per i vini di lavorazione speciale

### **Modulo 8. Chiarificazione e Stabilizzazione del vino**

- ◆ Essere in grado di identificare un problema organolettico (gustativo, aromatico o visivo) e di correggerlo attraverso i diversi tipi di chiarificazione
- ◆ Fornire esempi pratici e visivi per aiutare a identificare le diverse instabilità o i problemi che possono verificarsi in un vino
- ◆ Determinare soluzioni per evitare i problemi di instabilità fisico-chimica e microbiologica del vino
- ◆ Evitare pratiche scorrette nell'uso degli agenti di chiarificazione
- ◆ Promuovere la conoscenza dei microrganismi che alterano il vino e sapere come evitare il loro sviluppo
- ◆ Analizzare i metodi di filtrazione che precedono la stabilizzazione del vino e saper scegliere quello o quelli più appropriati in funzione degli obiettivi da raggiungere
- ◆ Rendere gli studenti consapevoli dell'importanza della stabilizzazione per evitare problemi al prodotto finale o il suo deprezzamento sul mercato
- ◆ Incoraggiare l'interesse degli studenti per l'uso di prodotti ecologici e anallergici (agenti di finissaggio). Così come la scelta di metodi di stabilizzazione che comportino un minor dispendio energetico

### **Modulo 9. Importanza della Botte di Rovere nell'Invecchiamento del Vino**

- ◆ Essere in grado di identificare e comprendere le diverse fasi di produzione di una botte
- ◆ Illustrare gli elementi di differenziazione tra i diversi produttori
- ◆ Essere consapevoli che la botte non è solo un contributo aromatico, ma anche un elemento di stabilizzazione dei vini
- ◆ Analizzare la composizione del rovere
- ◆ Determinare la differenza tra rovere francese, americano e dell'Europa orientale
- ◆ Esaminare i fenomeni di interazione tra la botte in rovere e il vino
- ◆ Comprendere l'importanza degli ellagitannini
- ◆ Essere in grado di comprendere il concetto di grana

### **Modulo 10. Analisi Sensoriale e Alterazioni Organolettiche dei vini**

- ◆ Riconoscere i principali composti del vino e la loro influenza organolettica
- ◆ Saper valutare visivamente, olfattivamente e gustativamente tutti i tipi di vino (secco, dolce, frizzante, spumante)
- ◆ Determinare la temperatura a cui un vino deve essere conservato e servito, nonché se deve essere decantato o meno.
- ◆ Evitare la produzione di vini dal sapore erbaceo, determinando il momento ottimale per la vendemmia e l'eliminazione dei composti verdi dal grappolo
- ◆ Esaminare le alterazioni fisico-chimiche dei vini, la loro origine e come prevenirle
- ◆ Sapere come controllare la quantità di ossigeno che aggiungiamo al vino durante i diversi processi di vinificazione e durante l'invecchiamento. Imparare a evitare l'evoluzione accelerata dei vini
- ◆ Prevenire la formazione di odori di zolfo o di riduzione, alcuni dei quali si formano durante la permanenza del vino in bottiglia
- ◆ Identificare le diverse alterazioni sensoriali di un vino dovute ai microrganismi. Sapere quando possono verificarsi e come correggerle
- ◆ Incoraggiare l'uso di metodi di conservazione ecologici e anallergici, cercando di ridurre le dosi di anidride solforosa nei vini



# 03

## Competenze

Questo Master Privato è stato sviluppato insieme a un team di esperti che ne approva i contenuti e che sarà responsabile della trasmissione delle conoscenze agli studenti. Inoltre, il programma è stato distribuito in modo tale che la materia possa essere seguita dagli specialisti, che non dipendono da orari prestabiliti o da lunghe ore di memorizzazione. Queste caratteristiche, insieme alla simulazione di casi e all'esperienza dei docenti, permetteranno agli studenti di distinguere i profili aromatici dei diversi vitigni e le caratteristiche organolettiche delle diverse tecniche di produzione, oltre a molte altre competenze che acquisiranno con questa qualifica.





“

*Non conosci ancora l'importanza della tostatura delle botti? Con questo titolo approfondirai l'intero quadro scientifico che comprende la viticoltura e i suoi processi produttivi”*





## Competenze generali

---

- ◆ Determinare i composti dell'uva e del vino
- ◆ Stabilire le tecniche analitiche utilizzate in enologia per determinare la composizione dell'uva e del vino
- ◆ Capire che il vino è un ecosistema dinamico in cui coesistono diversi tipi di microrganismi e tutti i cambiamenti prodotti nel processo determinano la dominanza di un gruppo o di un altro
- ◆ Analizzare i rischi associati alla contaminazione da parte di diversi gruppi di microrganismi
- ◆ Stabilire i punti critici di controllo durante la fermentazione, l'invecchiamento e la maturazione dei vini rossi
- ◆ Evidenziare l'importanza dell'enologia come parametro fondamentale della qualità
- ◆ Sviluppare le possibilità di maturazione e nutrimento Il coupage o la miscela finale
- ◆ Raccogliere le ultime innovazioni nel campo della produzione e del marketing dei vini spumanti
- ◆ Identificare e quantificare le instabilità di un vino
- ◆ Determinare come correggere le instabilità, per evitare difetti e precipitati nel vino finale
- ◆ Esaminare l'interesse dell'invecchiamento dei vini in botte
- ◆ Analizzare l'origine delle alterazioni sensoriali, nonché i metodi di correzione e prevenzione di tali alterazioni







## Competenze specifiche

---

- ◆ Esaminare la successione di microrganismi durante il processo di vinificazione, identificare i microrganismi che dominano le diverse fasi della vinificazione
- ◆ Trattamento dall'uva alla bottiglia durante il processo di elaborazione
- ◆ Stabilire le Tecniche di vinificazione: tradizionale, ancestrale, charmat-autoclave e altre metodologie utilizzate
- ◆ Affrontare gli elementi aggiuntivi di bottiglie, tappi, e macchinari specifici
- ◆ Impostare gli elementi di base nella degustazione di spumanti
- ◆ Determinare le diverse tipologie della categoria dei Vini Speciali Vini liquorosi
- ◆ Determinare l'impatto dell'essiccazione del legno sulla fabbricazione di una botte

“

*Diventa un esperto nell'identificare gli errori nella produzione vinicola in modo da determinare con tutte le garanzie le instabilità e le alterazioni nel prodotto finale”*

# 04

## Direzione del corso

TECH si è rivolta ad un personale docente specializzato nel settore vinicolo per creare i 10 moduli di questa qualifica e insegnare la materia concentrandosi sul corretto apprendimento degli studenti. Si tratta di un gruppo di esperti accuratamente selezionato, tra cui direttori tecnici, biologi, CEO, tecnici di laboratorio e dottori in Ingegneria Agraria. Tutto ciò offre agli studenti non solo contenuti teorici, ma un apprendimento basato sulla propria esperienza degli specialisti e con i quali gli studenti potranno mettersi in contatto attraverso una via di comunicazione diretta per risolvere tutti i loro dubbi sul programma.







“

*Aumenta le tue abilità con il supporto di un team professionale con il quale potrai discutere su tutti gli aspetti della materia e anche, con il quale potrai risolvere simulazioni di casi reali nel Campus Virtuale"*



## Direzione



### Dott.ssa Clavero Arranz, Ana

- ◆ Direttrice generale presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Direttrice generale del Grupo Bodegas Emilio Moro
- ◆ Direttrice finanziaria del Grupo Bodegas Emilio Moro
- ◆ Responsabile Amministrativa presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Tecnico amministrativo presso Bodegas Convento San Francisco
- ◆ Laurea in Amministrazione e Direzione Aziendale presso l'Università di Valladolid
- ◆ Master in Gestione Finanziaria presso l'ESIC
- ◆ Coach esecutivo presso l'ICF
- ◆ Programma di Immersione Digitale per i CEOS (ICEX)
- ◆ Programma di Sviluppo Manageriale dell'IESE

## Personale docente

### Dott. Sáez Carretero, Jorge

- ◆ Responsabile di Viticoltura presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsabile della Viticoltura presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsabile della viticoltura presso GIVITI
- ◆ Laurea in Ingegneria e Scienze Agrarie presso l'Università Politecnica di Madrid
- ◆ Master in Viticoltura ed Enologia presso l'Università Politecnica di Madrid.
- ◆ Accreditato come Consulente per la Gestione Integrata dei Parassiti
- ◆ Accreditato come Consulente del Registro Ufficiale dei Produttori e Operatori di Mezzi di Difesa Fitosanitaria.

### Dott.ssa Martínez Corrales, Alba

- ◆ Enologa specializzata in Comunicazione per la leadership
- ◆ Collaboratrice di cantina presso la Bodega Agrícola Riova
- ◆ Enologa presso Bodegas y Viñedos Alión
- ◆ Supervisora del Consiglio Regolatore della Denominazione d'Origine Rueda
- ◆ Laurea in Enologia e Ingegneria dell'Industria Agraria e Alimentare conseguita presso l'Università di Valladolid
- ◆ Specializzazione in Comunicazione per la Leadership presso la Best Coaching School

**Dott.ssa Arranz Núñez, Beatriz**

- ◆ Enologa presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente enologa presso Viña Buena
- ◆ Enologa presso Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Assistente enologa presso Viña Cancura
- ◆ Cantiniere presso Vitalpe
- ◆ Formatrice di enologi presso l'Istituto per lo Sviluppo Aziendale.
- ◆ Enologa e guida del Museo Provinciale del Vino di Valladolid
- ◆ Supervisora del Consiglio Superiore della D.O. Ribera del Duero
- ◆ Laurea in Enologia presso l'Università di Valladolid

**Dott.ssa Molina González, Silvia**

- ◆ Responsabile operativa presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsabile tecnico presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Enologa presso Bodegas Emilio Moro
- ◆ Hostess per eventi e promozioni commerciali presso New Line Events
- ◆ Hostess per eventi e promozioni commerciali presso l'Agenzia Proderreg
- ◆ Laurea in enologia e Ingegneria dell'Industria Agraria e Alimentare conseguita presso l'Università di Valladolid
- ◆ Specializzazione in Leadership e lavoro di squadra presso la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia.

**Dott. Carracedo Esguevillas, Daniel**

- ◆ Assistente Enologa presso Viñas del Jaro
- ◆ Responsabile di laboratorio presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente Enologa presso Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ◆ Laureato in enologia presso l'Università di Valladolid

**Dott.ssa Masa Guerra, Rocío**

- ◆ Enologa presso Bodegas Protos
- ◆ Assistente enologa presso la Cantina Matarromera
- ◆ Responsabile delle uve in entrata presso Bodega Emilio Moro
- ◆ Responsabile della qualità presso BRC ed enologa presso Viñas Real Rubio
- ◆ Collaboratrice dell'enologo presso la Bodega Solar Viejo
- ◆ Responsabile della cantina e del vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Assistente Enologico e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- ◆ Laurea in Enologia presso la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia
- ◆ MBA in Wine Business Management presso la Business School della Camera di Commercio di Valladolid.

05

# Struttura e contenuti

I contenuti di questo programma sono stati dettagliatamente guidati da un team di professionisti che hanno riversato le loro conoscenze basate sull'Ingegneria Agraria e la Microbiologia. Grazie alla sua collaborazione, lo studente comprenderà in modo semplice e veloce la materia. Uno studio che sviluppa, dal punto di vista pratico, l'elaborazione di vini secchi, dolci, vini provenienti da uve con marciume nobile, pacificate, gelate, fermentazioni con velo, rossi di invecchiamento, macerazioni carboniche e spumanti. Inoltre, TECH applica la nuova metodologia *Relearning*, in modo che gli studenti non debbano dedicare lunghe ore di memorizzazione alla qualifica e possano assimilare gradualmente i contenuti, senza dover rinunciare ad altri ambiti della loro vita.





“

*Un programma sviluppato da esperti in viticoltura che ti forniranno le basi per comprendere la potatura, la manutenzione del suolo e i macchinari specifici nell'ambiente della vite"*

### Modulo 1. Viticoltura

- 1.1. Preparazione della piantagione
- 1.2. Selezione corretta del portainnesto della vite
- 1.3. Potatura
- 1.4. Manutenzione del suolo
- 1.5. Controllo razionale di parassiti e malattie
- 1.6. Gestione dell'irrigazione
- 1.7. Operazioni verdi
- 1.8. Maturazione e raccolta
- 1.9. Nozioni di fisiologia della vite
- 1.10. Le regioni vitivinicole del mondo

### Modulo 2. Composti dell'uva e del vino Tecniche Analitiche

- 2.1. Componenti dell'uva e loro distribuzione nel grappolo
- 2.2. Composizione chimica del mosto e del vino
- 2.3. Acidi organici
- 2.4. Polifenoli
- 2.5. Zuccheri
- 2.6. Composti azotati
- 2.7. Aromi e altri composti volatili
- 2.8. Enzimi
- 2.9. Analisi enologica classica
- 2.10. Analisi enologica avanzata

### Modulo 3. Microbiologia enologica

- 3.1. I lieviti
- 3.2. Batteri lattici
- 3.3. Batteri dell'acido acetico
- 3.4. Funghi e altri microrganismi
- 3.5. Ecologia microbica durante la vinificazione
- 3.6. Importanza della fermentazione malolattica (mfl)
- 3.7. Alterazioni del vino
- 3.8. Controllo della crescita dei microrganismi
- 3.9. Purificazione e disinfezione biologica in cantina
- 3.10. Analisi microbiologica del vino







#### Modulo 4. Vinificazione di vini bianchi e rosati

- 4.1. Varietà di uva bianca e stili di vino
- 4.2. Parametri di maturazione delle uve bianche
- 4.3. Ricezione dell'uva bianca
- 4.4. Azioni di prefermentazione
- 4.5. Fermentazione alcolica dei vini bianchi
- 4.6. Controllo della temperatura
- 4.7. Altre fermentazioni e invecchiamento dei vini bianchi
- 4.8. Processi di chiarificazione, stabilizzazione e filtrazione dei vini bianchi.
- 4.9. Imbottigliamento
- 4.10. Fermentazioni speciali

#### Modulo 5. Vinificazione dei Vini Rossi

- 5.1. Varietà di uva rossa
- 5.2. Parametri di maturazione dell'uva rossa
- 5.3. Ricezione dell'uva rossa
- 5.4. Fermentazione alcolica dei vini rossi
- 5.5. Fine della fermentazione alcolica
- 5.6. Fermentazione malolattica
- 5.7. Invecchiamento dei vini rossi
- 5.8. Imbottigliamento dei vini rossi
- 5.9. Processi di invecchiamento in bottiglia
- 5.10. Fermentazioni speciali

#### Modulo 6. Vinificazione dei Vini Spumanti

- 6.1. Vini spumanti: definizione, tipologia e normativa
- 6.2. Varietà, maturazione e vendemmia
- 6.3. Ricevimento, pressatura e produzione del vino base
- 6.4. Metodi di produzione e la bollicina
- 6.5. Metodo tradizionale
- 6.6. Metodo Charmat, gran bass o autoclave
- 6.7. Fermentazioni ancestrali
- 6.8. Gassificazione dei vini
- 6.9. Aree di produzione mondiale. metodi di produzione
- 6.10. Spedizione e degustazione



### Modulo 7. Vinificazione di vini liquorosi, vini dolci naturali, vini con marciume nobile e vini velati

- 7.1. Vini liquorosi: classificazione, varietà e zone di produzione
- 7.2. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati. parametri di maturazione delle uve
- 7.3. Vinificazione di vini liquorosi: vini generosi. processi di produzione : la fortificazione
- 7.4. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati, processi di produzione: l'invecchiamento
- 7.5. Vini da velo: varietà e zone di produzione
- 7.6. Vini dolci naturali: varietà e zone di produzione
- 7.7. Vini dolci naturali: parametri di maturazione dell'uva
- 7.8. Vini dolci naturali: processi di produzione
- 7.9. Altri vini dolci: vini dolci naturalmente La muffa nobile
- 7.10. Altri vini dolci: vini naturalmente dolci: vini di vendemmia tardiva

### Modulo 8. Chiarificazione e stabilizzazione dei vini

- 8.1. Chiarificazione dei vini rossi
- 8.2. Chiarificazione dei vini bianchi e rosati
- 8.3. Filtrazione dei vini
- 8.4. Stabilizzazione del bitartrato di potassio nel vino
- 8.5. Stabilizzazione del tartrato di calcio
- 8.6. Stabilizzazione delle sostanze coloranti nel vino rosso
- 8.7. Instabilità causata dai metalli
- 8.8. Stabilizzazione microbiologica del vino
- 8.9. Prevenzione della crescita e dell'eliminazione dei batteri
- 8.10. Prevenzione della crescita ed eliminazione di lieviti e muffe

### Modulo 9. Importanza della botte in rovere nell'invecchiamento del Vino

- 9.1. Importanza del rovere per la fabbricazione delle botti
- 9.2. Il rovere
- 9.3. Selezione del legno
- 9.4. Essiccazione e stagionatura del legno
- 9.5. Fabbricazione di botti
- 9.6. Contributi aromatici delle botti di rovere
- 9.7. Tannino di quercia
- 9.8. La botte, un recipiente impermeabile e poroso
- 9.9. Il buon uso delle botti di rovere
- 9.10. La seconda vita delle botti di rovere



## Modulo 10. Analisi sensoriale e alterazioni organolettiche dei vini

- 10.1. Composizione chimica del vino e ripercussioni organolettiche
- 10.2. Procedura per l'analisi sensoriale del vino
- 10.3. Alterazioni nella fase visiva del vino
- 10.4. Alterazioni organolettiche dovute all'uva
- 10.5. Alterazioni dovute ai composti solforati del vino e la relativa riduzione
- 10.6. Cambiamenti ossidativi nel vino
- 10.7. Alterazioni dovute ai lieviti
- 10.8. Alterazioni del vino connesse ai funghi e determinati composti volatili
- 10.9. Alterazioni del vino da dovuta da batteri lattici
- 10.10. Alterazioni dovute a batteri acetici

“

*Un programma progettato per professionisti come te, che cercano di sviluppare l'industria vinicola con i processi più efficaci per ottenere risultati efficienti”*





06

# Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: *il Relearning*.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il *New England Journal of Medicine*.







“

*Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”*

## Caso di Studio per contestualizzare tutti i contenuti

Il nostro programma offre un metodo rivoluzionario per sviluppare le abilità e le conoscenze. Il nostro obiettivo è quello di rafforzare le competenze in un contesto mutevole, competitivo e altamente esigente.

“

*Con TECH potrai sperimentare un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali in tutto il mondo”*



*Avrai accesso a un sistema di apprendimento basato sulla ripetizione, con un insegnamento naturale e progressivo durante tutto il programma.*



*Imparerai, attraverso attività collaborative e casi reali, la risoluzione di situazioni complesse in ambienti aziendali reali.*

## Un metodo di apprendimento innovativo e differente

Questo programma di TECH consiste in un insegnamento intensivo, creato ex novo, che propone le sfide e le decisioni più impegnative in questo campo, sia a livello nazionale che internazionale. Grazie a questa metodologia, la crescita personale e professionale viene potenziata, effettuando un passo decisivo verso il successo. Il metodo casistico, la tecnica che sta alla base di questi contenuti, garantisce il rispetto della realtà economica, sociale e professionale più attuali.

“ *Il nostro programma ti prepara ad affrontare nuove sfide in ambienti incerti e a raggiungere il successo nella tua carriera* ”

Il metodo casistico è stato il sistema di apprendimento più usato nelle migliori facoltà del mondo. Sviluppato nel 1912 affinché gli studenti di Diritto non imparassero la legge solo sulla base del contenuto teorico, il metodo casistico consisteva nel presentare loro situazioni reali e complesse per prendere decisioni informate e giudizi di valore su come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard.

Cosa dovrebbe fare un professionista per affrontare una determinata situazione? Questa è la domanda con cui ti confrontiamo nel metodo dei casi, un metodo di apprendimento orientato all'azione. Durante il programma, gli studenti si confronteranno con diversi casi di vita reale. Dovranno integrare tutte le loro conoscenze, effettuare ricerche, argomentare e difendere le proprie idee e decisioni.



## Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

*Nel 2019 abbiamo ottenuto i migliori risultati di apprendimento di tutte le università online del mondo.*

In TECH si impara attraverso una metodologia all'avanguardia progettata per formare i manager del futuro. Questo metodo, all'avanguardia della pedagogia mondiale, si chiama Relearning.

La nostra università è l'unica autorizzata a utilizzare questo metodo di successo. Nel 2019, siamo riusciti a migliorare il livello di soddisfazione generale dei nostri studenti (qualità dell'insegnamento, qualità dei materiali, struttura del corso, obiettivi...) rispetto agli indicatori della migliore università online.





Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Pertanto, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico. Questa metodologia ha formato più di 650.000 laureati con un successo senza precedenti in campi diversi come la biochimica, la genetica, la chirurgia, il diritto internazionale, le competenze manageriali, le scienze sportive, la filosofia, il diritto, l'ingegneria, il giornalismo, la storia, i mercati e gli strumenti finanziari. Tutto questo in un ambiente molto esigente, con un corpo di studenti universitari con un alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

*Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione diretta al successo.*

Dalle ultime evidenze scientifiche nel campo delle neuroscienze, non solo sappiamo come organizzare le informazioni, le idee, le immagini e i ricordi, ma sappiamo che il luogo e il contesto in cui abbiamo imparato qualcosa è fondamentale per la nostra capacità di ricordarlo e immagazzinarlo nell'ippocampo, per conservarlo nella nostra memoria a lungo termine.

In questo modo, e in quello che si chiama Neurocognitive Context-dependent E-learning, i diversi elementi del nostro programma sono collegati al contesto in cui il partecipante sviluppa la sua pratica professionale.

Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



#### Materiali di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



#### Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi.

Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



#### Pratiche di competenze e competenze

Svolgerai attività per sviluppare competenze e capacità specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che uno specialista deve sviluppare nel quadro della globalizzazione in cui viviamo.



#### Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.







**Casi di Studio**

Completerai una selezione dei migliori casi di studio scelti appositamente per questo corso. Casi presentati, analizzati e monitorati dai migliori specialisti del panorama internazionale.



**Riepiloghi interattivi**

Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

Questo esclusivo sistema di specializzazione per la presentazione di contenuti multimediali è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



**Testing & Retesting**

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



07

# Titolo

Il Master Privato in Enologia garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Master Privato rilasciata da TECH Università Tecnologica.





“

*Porta a termine questo programma e ricevi  
il tuo titolo universitario senza spostamenti  
o fastidiose formalità”*

Questo **Master Privato in Enologia** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato.

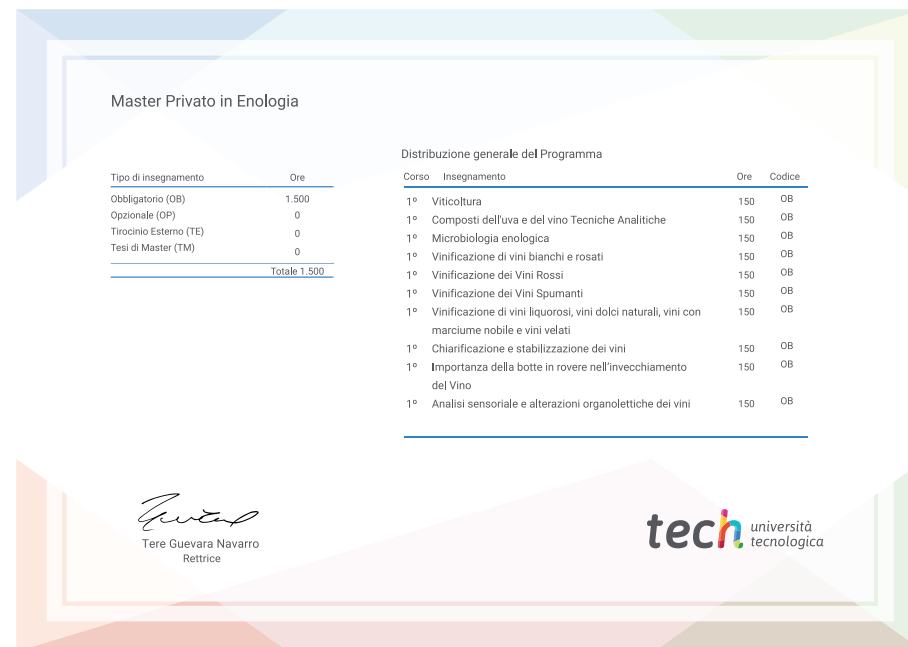
Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata\* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Master Privato** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nel Master Privato, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Master Privato in Enologia**

Modalità: **online**

Durata: **12 mesi**



Apostille dell'Aia. Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH Global University effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.



futuro  
salute fiducia persone  
educazione informazione tutor  
garanzia accreditamento insegnamento  
istituzioni tecnologia apprendimento  
comunità impegno  
attenzione personalizzata innovazione  
conoscenza presente qualità  
formazione online  
sviluppo istituzioni  
classe virtuale lingue

**tech** università  
tecnologica

## Master Privato Enologia

- » Modalità: online
- » Durata: 12 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

# Master Privato

## Enologia

