



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

Modulo di Economia e Gestione dei Mercati Vitivinicoli: 25 ore

Coordinatore - Prof. Davide Gaeta

Docente

Titolo Lezione

Davide Gaeta

Strategie & Business: presente e futuro del vino

Vasco Boatto e Eugenio Pomarici

Denominazioni di Origine e politiche di marketing

Stefano Castriota

Reputazione individuale e collettiva: lezioni dal mercato

Ella Pagliarini e Davide Gaeta

Il consumatore: comportamenti e driver di scelta

Alessandro Torcoli

Vino e comunicazione del futuro

Jean Marie Cardebat e Davide Gaeta

I punteggi delle guide e l'effetto reputazione: Francia/Italia

Davide Gaeta e Paola Corsinovi

Politica Vitivinicola e Storia ed evoluzione della PAC

Riccardo Bonuzzi e Federico Cena

Diritto Commerciale e protezione dei marchi

Danilo Riponti

Piano dei controlli e sistema sanzionatorio

*Le lezioni del modulo di "Economia e Gestione dei Mercati Vitivinicoli" si terranno il Venerdì pomeriggio dalle ore 15:00

* La lezione con il Prof. Cardebat si terrà in lingua inglese



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

Modulo di Viticoltura: 40 ore

Coordinatore - Prof. Antonio Calò

Docente

Antonio Calò
Angelo Costacurta
Maurizio Boselli
Michele Morgante e Angelo Costacurta
Enrico Peterlungher e Lorenzo Corino
Antonio Calò e Angelo Costacurta

Luigi Bavaresco e Mario Fregoni
Claudio Giulivo
Diego Tomasi
Andrea Pitacco
Casare Intrieri

Michele Brogo
Rosario Di Lorenzo e Vitorino Novello
Eugenio Sartori e Elisa Angelini

Titolo Lezione

Storia e sviluppo della cultura e paesaggio viticolo
Ampelografia: definizione, origine ed identificazione dei vitigni
Fisiologia della vite
Miglioramento genetico della vite: Selezione clonale
Portinnesti e nuovi vitigni (Nord Ovest)
Vitigni (Nord Est, Centro, Sud e isole)

Vitigni Internazionali e Concimazione della vite
La scelta delle aree di coltivazione
Le principali zone viticole italiane
Gestione dell'acqua nel vigneto
Potatura e forme di allevamento

La difesa dai parassiti
Gestione sostenibile del vigneto ed Interazione fra i vari elementi
Vivaismo viticolo e Le virosi della vite



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

Modulo di Enologia: 40 ore

Coordinatore - Prof. Angelo Costacurta

Docente

Roberto Zironi

Luigi Moio

Rocco Di Stefano

Gianni Branca

Viviana Corich

Enzo Michelet

Daniele Michelet e Mattia Vezzola

Riccardo Flamini

Stefano Zaninotto e Piero Garbellotto

Rosario Di Gaetano

Vincenzo Gerbi

Giorgio Rinaldi

Fulvio Ursini

Titolo Lezione

Progettare il vino

Vinificazione in Bianco

Vinificazione in Rosso e Rosato

Ausiliari chimiche biologici

Microbiologia enologica

Analisi chimica e controllo del vino.

Vini spumanti: metodo Charmat e metodo Classico

Analisi chimica e caratterizzazione dei vini

Tappi ed altre chiusure e I legni

Tecniche di degustazione

Degustazione applicata a vini del nord/centro/sud

Degustazione applicata a vini del nord/centro/sud

Cosa fa bene e cosa fa male: il caso dell'alcol