

**D.R. n. 859 del 31/10/2025**

**L'UNIVERSITA' TELEMATICA SAN RAFFAELE ROMA  
e il CONSORZIO UNIVERSITARIO HUMANITAS  
organizzano il**

**Corso di Perfezionamento Universitario in**

**"M.H.I.W. : Mind and Heart of Italian Wine"**

**(Approcci e tecniche per una nuova stagione nella viticoltura e dell'enologia in Italia)**

**Partners: Cantina Feudo del Balio- Terre Etnee-Consorzio Rossi**

**(I edizione)**

**(A.A. 2025/2026)**

<b>Titolo</b>	<b>"M.H.I.W. : Mind and Heart of Italian Wine"</b>  <b>(Approcci e tecniche per una nuova stagione nella viticoltura e dell'enologia in Italia)</b>
<b>Direttore</b>	Prof. Stefano Chioccioli- Prof.ssa Antonella Minieri
<b>Comitato scientifico</b>	Prof. Stefano Chioccioli Prof.ssa Antonella Minieri Prof. Mauro Serafini Avv. Mario Guido Papotto Avv. Giuseppe Rando Avv. Andrea D'Elia
<b>Obiettivi e finalità</b>	Nel contesto di un mercato enologico in continua evoluzione, il perfezionamento universitario e l'aggiornamento professionale rappresentano strumenti fondamentali per affrontare con consapevolezza e competenza le sfide del presente e del futuro. Il vino, espressione autentica del territorio da cui proviene, è oggi al centro di dinamiche complesse che intrecciano tradizione e innovazione, cultura e impresa, identità locale e prospettive globali.  La Sicilia, con la sua straordinaria ricchezza vitivinicola, offre un contesto ideale per esplorare le sinergie tra enologia, marketing e sostenibilità. Questo percorso accademico si propone di formare professionisti capaci di coniugare il rispetto delle pratiche tradizionali con le tecnologie avanzate, la comunicazione

**Università Telematica San Raffaele Roma s.r.l.**

via di Val Cannuta, 247 - 00166 - Roma - [www.uniroma5.it](http://www.uniroma5.it)

C.F. 97471900155 - P.IVA: 06367280960 - DM 8 maggio 2006, G.U. Repubblica Italiana n° 126 del 1 giugno 2006

Società soggetta ad attività di direzione e coordinamento di Pachelbel Investments S.a.r.l.

	<p>efficace e la visione internazionale. L'obiettivo è:</p> <p>Formare professionisti con competenze tecniche, economiche, normative e comunicative</p> <p>Valorizzare le eccellenze enologiche siciliane e il settore enologico italiano</p> <p>Formare figure specializzate come Export Wine Manager</p> <p>Offrire esperienze pratiche e immersive in cantina</p> <p>Facilitare l'inserimento lavorativo o la creazione d'impresa</p> <p>Attraverso una formazione multidisciplinare, esperienze dirette nelle cantine, moduli altamente specializzati e un corpo docente di eccellenza, il Perfezionamento si propone di generare un impatto concreto sul tessuto produttivo italiano, stimolando nuove forme di impresa, export di qualità e consapevolezza culturale. Il vino italiano non è solo prodotto, ma racconto, paesaggio, etica e futuro: per questo, il percorso didattico integra sapere tecnico e visione umanistica, costruendo un ponte tra identità e innovazione, territorio e mondo.</p> <p><b>Partner e Convenzioni</b></p> <p>Cantina Feudo del Balio – Trapani</p> <p>Terre Etnee – versante etneo</p> <p>Consorzio Rossi di Castiglione di Sicilia</p>
<b>Articolazione e Metodologia del corso</b>	<p>Il Corso di Perfezionamento ha una durata di 650 ore (6 mesi), pari a 26 CFU (Crediti Formativi Universitari) ed è erogato in modalità ONLINE</p> <p>Durata: 6 mesi</p> <p>Metodologie Didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezioni teoriche e pratiche: 300 ore</li> <li>- Studio individuale-verifiche intermedie-tesi: 300 ore</li> <li>- <b>Tirocinio: 50 ore con supervisione dell'enologo Stefano Chioccioli</b></li> </ul>

Programma didattico	INSEGNAMENTO	SSD	CFU
	<b>Mod.1: Enologia e Tecniche di Vinificazione</b>	AGRI-07/A	3
	<b>Mod.2: Viticoltura Siciliana: Territorio, Clima e Biodiversità</b>	AGRI-03/A	2
	<b>Mod.3: Marketing del Vino e Internazionalizzazione</b>	ECON-07/A	3
	<b>Mod.4: Comunicazione e Giornalismo del Vino</b>	GSPS-06/A	2
	<b>Mod.5: Diritto Alimentare, Civile, Commerciale Internazionale</b>	GIUR-02/A GIUR-09/A	1
	<b>Mod.6: Diritto Penale Alimentare</b>	GIUR-14/A	1
	<b>Mod.7: Tecniche Agronomiche ed Enologiche</b>	AGRI-02/A AGRI-07/A	2
	<b>Mod.8: Cambiamenti Climatici e Adattamento in Viticoltura</b>	AGRI-03/A	2
	<b>Mod.9: Salute, Nutrizione e Cultura del Bere Consapevole</b>	MEDS-18/B	3
	<b>Tot CFU</b>		<b>19</b>
	<b>TIROCINIO: Tecniche di Degustazione - con prove pratiche guidate</b>		2
	<b>ESERCITAZIONI e PROVA FINALE</b>		5
	<b>Tot. CFU</b>		<b>26</b>

<b>Docenti</b>	<b>Prof.ssa Antonella Minieri</b> <b>Prof. Stefano Chioccioli</b> <b>Prof. Mauro Serafini</b> <b>Avv. Giuseppe Rando</b> <b>Avv. Andrea D' Elia</b> <b>Dott.ssa Francesca Landolina</b>
<b>Tirocinio</b>	Il Tirocinio verrà svolto attraverso laboratori in supervisione con l'Enologo Stefano Chioccioli
<b>Requisiti di ammissione</b>	<p><i>Profilo professionale</i>  Alla fine del corso, i partecipanti riceveranno un Attestato di Corso di Perfezionamento universitario.</p> <p><i>Requisiti di ammissione</i>  Al corso di formazione (L. n. 341 del 19/11/1990, art. 6) possono partecipare coloro che sono in possesso del requisito minimo Diploma di scuola secondaria di secondo grado di durata quinquennale.</p> <p><i>Destinatari</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laureati in agronomia, economia, scienze alimentari, turismo</li> <li>- Diplomati con esperienza o motivazione nel settore</li> <li>- Imprenditori agricoli</li> <li>- Collaboratori di aziende vinicole</li> </ul>
<b>Durata del corso e modalità di erogazione</b>	Il Corso ha durata di 6 mesi pari a 650 ore di impegno complessivo per il corsista, corrispondenti a 26 CFU (Crediti Formativi Universitari). L'insegnamento viene erogato online in modalità sincrona e asincrona. Il tirocinio verrà effettuato attraverso laboratori in supervisione con l'enologo Stefano Chioccioli.
<b>Attività e adempimenti</b>	<p>Gli insegnamenti nel loro complesso prevedono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• videolezioni sulla piattaforma didattica</li> </ul> <p>Agli studenti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• studio individuale del materiale didattico, prove di verifica e project work</li> <li>• attività di tirocinio</li> <li>• superamento dell'esame finale che si svolgerà in presenza della commissione.</li> </ul>
<b>Modalità di iscrizione</b>	Per iscriversi al Corso si dovrà seguire la procedura indicata nel sito ufficiale di Ateneo, <a href="http://www.uniroma5.it">www.uniroma5.it</a> . L'iscrizione dovrà essere perfezionata entro 1 settimana prima dell'avvio del corso salvo eventuali proroghe. I cittadini non comunitari residenti all'estero potranno presentare la domanda tramite le Rappresentanze diplomatiche italiane competenti per territorio che, a loro volta, provvederanno ad inviarla all'Università Telematica San Raffaele

	<p>Roma, allegando il titolo di studio straniero corredata di traduzione ufficiale in lingua italiana, legalizzazione e dichiarazione di valore.</p> <p>Oltre alla suddetta documentazione, i cittadini non comunitari residenti all'estero, dovranno presentare all'Università il permesso di soggiorno rilasciato dalla Questura in unica soluzione per il periodo di almeno un anno; i cittadini non comunitari residenti in Italia dovranno presentare il permesso di soggiorno rilasciato per uno dei motivi indicati all'articolo 39, quinto comma, del D.L.vo n. 286 del 25.7.1998 (ossia per lavoro autonomo, lavoro subordinato, per motivi familiari, per asilo politico, per asilo umanitario o per motivi religiosi).</p> <p>Non saranno ammesse iscrizioni con riserva per documentazione incompleta o per errata trascrizione dei dati sul sito dell'Ateneo.</p> <p>Il mancato pagamento delle rate nei termini prestabiliti comporta la sospensione dell'accesso alla piattaforma e la non ammissione all'esame finale.</p>
<b>Quote di iscrizione</b>	<p>La quota di iscrizione è di:</p> <p><b>Modalità Online: € 1100,00 (mille/00)</b></p> <p>I pagamenti possono essere effettuati secondo le modalità specificate sul sito internet dell'Ateneo, in rate così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• quota pre-iscrizione: € 100,00 da versare al Consorzio Universitario Humanitas</li> <li>• quota immatricolazione: € 220,00 da versare all'Università</li> <li>• I rata di € 400,00, entro il entro il 1 mese dall'attivazione del master, da versare al Consorzio Universitario Humanitas</li> <li>• II e ultima rata di € 380,00, entro il entro il 2 mese dall'attivazione del master, da versare al Consorzio Universitario Humanitas</li> </ul> <p>Eventuali informazioni potranno essere richieste all'indirizzo e-mail: master@consorziohumanitas.com e al numero telefonico Tel. +39 06 3224818 dal lunedì al venerdì dalle 09:00 alle 18:00</p> <p>Il mancato pagamento delle rate nei termini prestabiliti comporta la sospensione dell'accesso alla piattaforma e la non ammissione all'esame finale. L'attivazione del master è subordinata al raggiungimento di:</p> <p>Modalità Online: minimo 30 - a tassa piena e minimo 50 - a tassa in convenzione (scontata)</p>
<b>Scadenze</b>	<p>Il termine ultimo per la raccolta delle iscrizioni è la settimana prima dell'avvio del corso, salvo eventuali proroghe.</p> <p>Inizio Gennaio 2026 - Fine Marzo 2027</p> <p>Le iscrizioni ai Corsi saranno aperte fino al 30 giugno 2026</p> <p>La prova d'esame potrebbe essere posticipata per effetto dell'eventuale proroga della data inizio corso.</p>

Roma, 31/10/2025

**IL RETTORE  
(PROF. VILBERTO STOCCHI)**



**Università Telematica San Raffaele Roma s.r.l.**

via di Val Cannuta, 247 - 00166 - Roma - [www.uniroma5.it](http://www.uniroma5.it)

C.F. 97471900155 - P.IVA: 06367280960 - DM 8 maggio 2006, G.U. Repubblica Italiana n° 126 del 1 giugno 2006

Società soggetta ad attività di direzione e coordinamento di Pachelbel Investments S.a.r.l.