

Perfezionamento

M.H.I.W. : MIND AND HEART OF ITALIAN WINE

**APPROCCI E TECNICHE PER UNA NUOVA
STAGIONE NELLA VITICOLTURA E
DELL'ENOLOGIA IN ITALIA**

Anno Accademico 2025-2026

I Edizione

Profilo professionale:

- Professionista con competenze in comunicazione e marketing orientate al settore vitivinicolo. Il percorso M.H.I.W. integra viticoltura, enologia e strategie di mercato, preparando a ruoli come Export Wine Manager, Brand Ambassador o Responsabile Marketing.
- Diplomato che vuole conseguire CFU universitari. Offre sbocchi come Project Manager Junior, consulente di cantina o figure operative in aziende vitivinicole, con possibilità di proseguire gli studi.

Accordi e collaborazioni:



DIRETTORI

Prof. Stefano Chioccioli
Prof.ssa Antonella Minieri

DIRETTORE ORGANIZZATIVO

Dott. Pierpaolo Gasbarra

COMITATO SCIENTIFICO

Prof. Stefano Chioccioli
Prof.ssa Antonella Minieri
Prof. Mauro Serafini
Avv. Mario Guido Papotto
Avv. Giuseppe Rando
Avv. Andrea D'Elia

OBIETTIVI

Il perfezionamento è promosso dal Consorzio Universitario Humanitas in collaborazione con l'Università Telematica San Raffaele di Roma. 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 efficace e la visione internazionale. L'obiettivo è:

- Formare professionisti con competenze tecniche, economiche, normative e comunicative
- Valorizzare le eccellenze enologiche siciliane e il settore enologico italiano
- Formare figure specializzate come Export Wine Manager
- Offrire esperienze pratiche e immersive in cantina
- Facilitare l'inserimento lavorativo o la creazione d'impresa

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.

PROFILO PROFESSIONALE

Le conoscenze/competenze acquisite potranno essere utilizzate nel mondo del lavoro secondo le prescrizioni e le indicazioni dell'Ordine Professionale di appartenenza e/o della Laurea posseduta.

STRUTTURA E MODALITÀ DI EROGAZIONE

FAD asincrona

- 300 ore (videolezioni - coaching online)
- 50 ore (tirocinio virtuale - project work)
- 300 ore (studio individuale, verifiche e tesi finale)

DURATA

Il Perfezionamento dura 6 mesi e ha un monte ore di 650.

TIROCINIO

Modalità FAD

Il tirocinio in modalità FAD ha una durata di 50 ore e prevede l'impegno attivo degli allievi che si impegneranno in laboratori supervisionati dall'enologo Stefano Chioccioli.

TITOLO RILASCIATO E CFU

- Diploma di perfezionamento in "Mind and Heart of Italian Wine";
- 26 CFU.

REQUISITI DI AMMISSIONE

Possesso del seguente titolo:

- Diploma di scuola secondaria di secondo grado di durata quinquennale.

PROGRAMMA

AGR/15 Enologia e Tecniche di Vinificazione, 3 CFU

- Enologia e Tecniche di vinificazione per il Nord Italia
- Enologia e Tecniche di vinificazione per il Centro Italia
- Enologia e Tecniche di vinificazione per il Sud Italia
- Programmazione finanziaria

AGR/03 Viticoltura Siciliana: Territorio, Clima e Biodiversità, 2 CFU

SECS-P/08 Marketing del Vino e Internazionalizzazione, 3 CFU

- Progettazione e marketing territoriale
- Eventi ed Hospitality/Experience sul vino
- Il ruolo della Donna nel mondo del vino

SPS/08 Comunicazione e Giornalismo del Vino, 2CFU



IUS/04 IUS/13 Diritto Alimentare, Civile, Commerciale Internazionale, 1 CFU

IUS/17 Diritto Penale Alimentare, 1 CFU

AGR/02 AGR/15 Tecniche Agronomiche ed Enologiche , 2 CFU

AGR/03 Cambiamenti Climatici e Adattamento in Viticoltura, 2 CFU

MEDS-18/B Salute, Nutrizione e Cultura del Bere Consapevole, 3 CFU

DOCENTI

Prof.ssa Antonella Minieri

Avvocato in Roma, Direttore del Dipartimento Interuniversitario di "Scienze giuridiche della PA e dell'impresa nella nuova era della IA, digitalizzazione e cyber", Consorzio Universitario Humanitas

Prof. Stefano Chioccioli

Enologo – Agronomo, consulente delle più prestigiose aziende vitivinicole d'Italia, Francia e Ungheria

Prof. Mauro Serafini

Già Professore ordinario Biologia Farmaceutica, Sapienza Università di Roma. Membro Sezione Dietetica e Nutrizione Ministero della Salute

Dott.ssa Silvia Rama

Consulente marketing strategico in ambito enogastronomico, socia de "Le Donne del Vino"

Avv. Giuseppe Rando

Avvocato, esperto in Diritto Penale

Avv. Andrea De Elia

Avvocato, esperto in Diritto Penale

Dott.ssa Francesca Landolina

Esperta di comunicazione e marketing - Feudo del Balio

Dott. Pierpaolo Gasbarra

Manager dello sviluppo locale

Dott. Nicolo Porro

Enologo consulente, libero professionista.

COSTO

FAD asincrona: € 1.100,00

Per info su rateizzazione, modalità di pagamento e agevolazioni consultare il sito www.consorziohumanitas.com

INFORMAZIONI

Consorzio Universitario Humanitas

Telefono: 06 3224818

Università Telematica San Raffaele Roma

Telefono: 800 12 86 06