Martedì, 14 Luglio 2026

Si tratta del primo corso di alta formazione attivato dal C3A dell’Università di Trento in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach che lo ha proposto all’Ateneo

Spumanti metodo classico:al via le iscrizioni per il nuovo corso di perfezionamento

Università di Trento e Fondazione Edmund Mach lanciano per l’autunno una nuova proposta formativa per chi desidera specializzarsi in ambito vitivinicolo. Si tratta di un percorso annuale mirato a potenziare le competenze nella gestione delle tecniche enologiche per la produzione dei vini base e l'elaborazione degli spumanti metodo classico.
Il corso di perfezionamento “Tradizione e innovazione nella produzione dei vini spumanti metodo classico” si svolgerà nel campus della FEM di San Michele all’Adige che ospita il Centro Agricoltura, Alimenti, Ambiente (C3A) dell’ateneo trentino.
Il percorso formativo si rivolge a chi opera a livello professionale e tecnico nel settore spumantistico, con un focus particolare sulla valorizzazione del territorio e delle produzioni di montagna come il Trento Doc, chi ha un diploma o possiede una laurea in Viticoltura ed Enologia. L’obiettivo è favorire la crescita professionale attraverso l'acquisizione di competenze avanzate in grado di incrementare la competitività delle aziende.
Le lezioni si terranno generalmente due volte al mese, nelle giornate di venerdì e sabato, con pause pianificate nei mesi estivi e nei periodi di maggiore impegno in cantina per agevolare chi già lavora nel settore.

La proposta didattica è coordinata da **Michele Faralli**, professore associato per il Centro Agricoltura, Alimenti e Ambiente dell’Ateneo trentino e dal ricercatore **Tomas Roman** per la Fondazione Edmund Mach. Il nuovo percorso è stato intitolato alla memoria del professore Massimo Bertamini, attivo nel settore disciplinare e scomparso poche settimane fa.

"Questo nuovo percorso nasce da una precisa sollecitazione della Fondazione Edmund Mach e del suo presidente Spagnolli che, raccogliendo le esigenze di un comparto d'eccellenza, ci ha proposto di progettare insieme un'offerta formativa di alto livello per la spumantistica", dichiara il rettore dell'Università di Trento, **Flavio Deflorian**. "Abbiamo risposto prontamente per dare ulteriore solidità a un settore che è il fiore all’occhiello del Trentino, offrendo un’opportunità di specializzazione sia a chi è in possesso di una laurea sia a chi già opera sul campo. Ci tengo particolarmente a ricordare – ha aggiunto Deflorian – che il corso è intitolato alla memoria del professor Massimo Bertamini, che ha lavorato e contribuito alla progettazione di questo master fino ai suoi ultimi giorni. Massimo ha incarnato l'essenza stessa della collaborazione tra le nostre realtà: un docente stimato del nostro Ateneo che si sentiva, a pieno titolo, profondamente legato alla Fem. Intitolargli il corso significa ricordare non solo il suo straordinario impegno didattico, ma anche il suo ruolo cruciale di ponte umano e scientifico tra le due istituzioni".

"La qualità delle bollicine di montagna si costruisce innanzitutto con le competenze. Questo nuovo corso è il risultato di una collaborazione virtuosa tra Fondazione Edmund Mach e Università di Trento, due realtà che rappresentano un punto di forza del nostro sistema della conoscenza e che, insieme, investono nella crescita

di una filiera strategica per il Trentino. Formare professionisti sempre più preparati significa dare alle nostre aziende gli strumenti per innovare, competere e consolidare la leadership del Trentodoc. È lo stesso percorso che celebreremo al Trentodoc Festival, dal 25 al 27 settembre, quando il nostro territorio racconterà a livello nazionale il valore di un'eccellenza che nasce dall'incontro tra ricerca, formazione e impresa". Così l'assessora provinciale all'agricoltura e promozione dei prodotti trentini **Giulia Zanotelli** a margine della conferenza stampa.

"La spumantistica classica sta sempre più dimostrandosi il fiore all'occhiello della vitienologia trentina. Per raggiungere elevati livelli qualitativi c'è bisogno di un'idonea materia prima ma anche di tecnici preparati ed aggiornati. L'obiettivo del corso è proprio quello di informare gli addetti al settore o intenzionati a divenirlo sui più recenti progressi tecnologici e conoscenze scientifiche che caratterizzano un comparto sia tradizionale sia in evoluzione", questo il commento del presidente della FEM, **Francesco Spagnolli**.

I dettagli del corso di perfezionamento
Il programma di alta formazione si articola in tre moduli didattici: viticoltura per vini spumanti (40 ore), enologia e chimica (70 ore) e mercati e marketing (30 ore). Approfondirà gli aspetti tecnologici, biochimici e biotecnologici, le conoscenze delle problematiche dei mercati internazionali, delle tecniche di marketing e comunicazioni, al fine di incrementare le competenze volte alla giusta valorizzazione commerciale dei prodotti, con particolare riferimento al marketing territoriale e alla valorizzazione delle produzioni di montagna.

Le lezioni e le esercitazioni pratiche avranno luogo nelle aule didattiche e di degustazione, nei laboratori e nella cantina didattica della Fondazione Edmund Mach.
Per garantire l'efficacia delle attività, il numero di partecipanti è limitato a un massimo di 48 persone (inclusa la frequenza di singoli moduli per uditori e uditrici). L'ammissione avverrà tramite una selezione basata sulla valutazione dei titoli di studio e del curriculum vitae.
Chi non possiede i requisiti accademici della laurea (o per scelta personale) può comunque iscriversi ai singoli moduli formativi in qualità di uditore o uditrice. In questo caso non si acquisiranno crediti formativi individuali e non si sosterrà la prova finale, ma verrà comunque rilasciato un attestato di frequenza.

Le iscrizioni rimarranno aperte fino al 12 ottobre. La pubblicazione della graduatoria è prevista entro il 23 ottobre, mentre l'avvio formale della didattica sarà il 6 novembre 2026, con conclusione entro novembre 2027.
Il bando con tutte le informazioni sulle procedure di iscrizione e sulle modalità e i costi di partecipazione sarà pubblicato sul portale dell'Ateneo all'indirizzo https://www.unitn.it/it/perfezionamento/vini-spumanti .

Per maggiori informazioni:
Ufficio Stampa e Relazioni esterne
Direzione Comunicazione e Relazioni esterne
Università degli Studi di Trento
tel. +39 0461 281131 – 1136 – 1292 - 1249
ufficio.stampa@unitn.it
Archivio comunicati: https://pressroom.unitn.it/

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne
Presidenza
Fondazione Edmund Mach
silvia.ceschini@fmach.it
T.+39 0461 615126 M.+39 339 7392973

Fotoservizio e filmato a cura di Unitn. Download qui