



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI MILANO-BICOCCA

## COURSE SYLLABUS

### Sociology of Wine

2324-2-F4901N119

---

#### Obiettivi formativi

Il corso si propone di contribuire alla formazione degli studenti e delle studentesse in ambito sociologico e culturale sulla base di una conoscenza dei mondi del vino. Nello specifico, il corso propone un'analisi sociologica e culturale del vino orientata, complessivamente, a indagare e discutere le intersezioni tra due processi di mutamento: i cambiamenti nei mondi del vino in relazione ai mutamenti nella società, e i cambiamenti nella società in rispetto ai mutamenti nei mondi del vino.

#### *Conoscenza e comprensione*

Oltre a favorire un approfondimento della prospettiva sociologica nello studio del vino in società, nel linguaggio, nel discorso pubblico, nelle interazioni sociali, nel crescente mondo degli appassionati, e in vari contesti sociali di produzione, nazionali e internazionali, il corso intende promuovere la comprensione del vino come cultura, intesa sia come risorsa materiale e simbolica di sviluppo professionale e locale sia come oggetto di ricerca empirica, in linea con gli obiettivi di conoscenza e comprensione del CdS.

#### *Capacità di applicare conoscenza e comprensione*

La capacità di applicare concetti e teorie sui cambiamenti nei mondi del vino costituisce uno degli obiettivi primari del corso, in linea con le capacità di applicare conoscenza e comprensione definite dal CdS.

#### Contenuti sintetici

La costruzione sociale del valore del vino (con cenni di storia e genealogia), classificazioni, denominazioni, linguaggio delle etichette, esperti e amatori, concezioni e tecniche sociali della qualità, sostenibilità, territorio e panorama, gusto e degustazione.

## Programma esteso

Partendo da una introduzione sugli aspetti che fanno del vino un oggetto di studio culturale, discorsivo e narrativo, il corso offre una panoramica dei principali processi e contesti (sviluppo dell'enofilia, ruolo degli esperti, classificazioni istituzionali, territori di identità e differenza, innovazione e tradizione, qualità, sostenibilità, concezioni del gusto, estetica e degustazione, valutazioni, premiazioni, aste, linguaggio) affrontati dalla contemporanea letteratura internazionale sul rapporto tra vino e società. Alcune nozioni semplificate e di base, relative a viticoltura ed enologia, accompagneranno la discussione sociologica sui mondi del vino, le sue relazioni culturali con i territori, ed eventuali processi di sviluppo locale e turistico.

## Prerequisiti

Nessuno

## Metodi didattici

Lezioni frontali

Seminari con esperti

Esercitazioni, con (A) presentazione in aula di letture del programma di studio da parte degli studenti e delle studentesse e (B) presentazione in aula di raccolta di materiali di studio vitivinicolo territoriale da parte degli studenti e delle studentesse.

## Modalità di verifica dell'apprendimento

Gli studenti e le studentesse che partecipano alle lezioni e alle esercitazioni con le presentazioni (A e B) possono presentare, ai fini dell'esame, una relazione scritta il cui contenuto dovrà essere concordato con il docente in aula nel corso delle lezioni. La modalità di verifica consiste nella valutazione dell'elaborato, presentato e discusso al termine delle lezioni in sede di esame orale.

Per tutti gli altri studenti l'esame sarà ORALE.

L'esame orale consiste in un colloquio in lingua italiana con domande sui testi del programma di studio per l'esame.

Criteri di valutazione: comprensione delle letture; chiarezza espositiva dei contenuti delle letture; capacità argomentativa, capacità di connessione.

## Testi di riferimento

Programma di studio

- Navarini G., 2015, *I mondi del vino. Enografia dentro e fuori il bicchiere*, Bologna, Il Mulino.
- 7 letture a scelta tra la selezione di articoli/capitoli di libri in lingua inglese disponibile su piattaforma elearning.

## Sustainable Development Goals

ISTRUZIONE DI QUALITÀ | CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI | CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI |  
LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

---