**全球葡萄酒市场：趋势与策略**

**概述**

领域：农业产业和食品科学

日期:

>选项1: 6月12日 - 22日（2周）

>选项2: 7月10日-20日（2周）

校园：Piacenza

学期：暑期学校2018

学分：6学分

**课程简介**

本课程将阐述影响葡萄酒生产、消费和贸易的最重要政策与经济趋势，其中特别注重意大利和欧盟在其中所发挥作用的演变。

**主要课题**

•人们所认知的葡萄酒质量、经济可持续性和视觉营销 - Dr. Elisabetta Virtuani

此课程将向学生介绍葡萄酒营销和可持续发展性的主要课题。你将探索葡萄酒营销策略的演变，了解葡萄酒公司和地区之间的杠杆原理，并重点关注葡萄酒的可持续发展的新兴趋势。

* 葡萄酒营销：一个实践的方法针对葡萄酒行业
* 葡萄酒与地域营销
* 可持续性作为葡萄酒公司的竞争优势
* 葡萄酒质量的辨识和认知
* 体验式营销
* 后现代葡萄酒消费与新型消费模式
* 视觉营销

**教授介绍：**

Dr. Elisabetta Virtuani 是一位在意大利天主教圣心大学，皮亚琴察–克雷默纳校区（Piacenza-Cremona）的当地经济实验室的研究人员。她同时也是一位侍酒师，及Colli Piacentini Wine Route的总裁和Bloomet 公司的联合创始人。Bloomet 公司是经营葡萄酒、食品和旅游业的营销公司。从事的教研活动：葡萄酒营销与传播，葡萄酒集团，葡萄酒和餐饮观光，地域营销和品牌宣传。

**•品尝Colli Piacentini葡萄酒，起泡还是静止？ - Dr. Milena Lambri**

本课程将深入开展白葡萄酒与红葡萄酒的主线，解释与说明主要酿酒技术对葡萄酒感官剖面的影响。

一个特别的讨论致力于专门品尝来自Colli Piacentini地区生产的静止型葡萄酒，起泡葡萄酒和甜葡萄酒，而设立的讨论课程。

详细课题包括：

* DOC Colli PIacentini 葡萄酒
* Piacenza 葡萄酒的历史
* 白葡萄酒的生产
* 红葡萄酒的生产
* 葡萄酒品尝

**教授介绍：**

Dr. Milena Lambri 在意大利天主教圣心大学的农业、食物和环境科学学院中的葡萄酒和农业食物工程研究院从事在食物科学和技术上的全职研究工作。她教授葡萄酒酿造学、食品感官分析和食品工艺学。她负责研究葡萄酒蛋白质电荷胶体、多酚、能在红葡萄酒制造中优化酿酒辅料的使用和剂量并且使新的植物和技术生效的酒石酸盐。

**•葡萄酒指南和媒介 - Dr. Antonio Garofolin**

* 意大利的地理和烹饪酿酒法
* 意大利葡萄酒地理
* 介绍最重要地区的最重要的葡萄酒类型
* 不同风土和葡萄类别的影响
* 各种派别葡萄酒的感官介绍
* 葡萄酒与食物搭配（区域、专业）
* 葡萄酒和食品感官分析指导
* 葡萄酒的服务（酒杯、温度、沉降…）

**教授介绍：**

Dr. Antonio Garofolin 是一位专业品酒师、食品和饮料公司经理和Rovereto 酒店培训学员的教师。

**•葡萄酒行业通用农业政策的演变 - Prof. Gabriele Canali**

* 通用农业政策（CAP）的演变和其在塑造意大利和欧洲农业方面的作用
* 共同市场组织（CMO）的发展对葡萄酒市场的影响
* 欧洲葡萄酒市场经济工具和法规的演变
* 欧洲通用农业政策改革与欧盟葡萄酒监管的前景
* 对农民、葡萄酒生产者、消费者和贸易的影响

**教授介绍：**

Prof. Gabriele Canali 是意大利天主教圣心大学，农业、食品和环境科学学院，农业和食品经济系教授。他教授环境经济学，农业市场经济学，农业食品市场的经济基础和有关葡萄酒营销与食品质量安全经济学的课题。

**•葡萄酒的供应、需求和贸易：意大利、欧盟和世界市场 - Prof. José María Ajkay Romero**

该课程将将介绍与Enogastronomy概念有关的最重要的因素。烹饪学与酿酒法之间的关系，以及此概念如何成为食品和饮料工业的市场战略。

将研究葡萄酒和食物作为一种趋势的重要性和存在性，并研究从一种必需品转变为一种时尚的生活体验。

作为讨论的主题，课程将有一个概述：

1. 讨论：葡萄酒美食学与食品生产、旅游、协会、文化和地理方面的关系。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 人的方面 | 地理方面 | 产业方面 |
| 人类关系 | 风土 | 食品和葡萄酒生产 |
| 社区 | 气候 | 营销策略 |
| 经验 | 生物地理学 | 旅游 |
| 背景、文化和历史 |  |  |

1. 讨论：消费者的认知和他们如何通过体验新事物来改变他们的习惯。
2. 讨论：食品行业如何通过设计新策略，开发新的工具来满足一个不断增长的市场的需求。

**教授介绍：**

Prof. José María Ajkay Romero 是在美国路易斯维尔苏利文大学科学烹饪艺术专业任职的副教授。他出席过多种大型活动，例如他曾在2010冬季奥运会上担任美国奥林匹克运动会和奥林匹克运动会的厨师长。他现在在Universidad de La Sabana教授美食学。他是区域性美食学项目的领导人，并集中于烹饪艺术上的学术活动

**学习目标**

* 让学生意识到欧盟政策在塑造欧盟葡萄酒生产和贸易中的作用
* 分析葡萄酒市场的最重要趋势
* 阐述如何体现葡萄酒行业质量情况

**教学方法**

* 讲座
* 课堂讨论
* 小组项目
* 嘉宾讲座
* 品尝
* 酒庄参观

**评****价与成绩计算**

课堂演讲 20%

期末考试 80%

**课程任务详细介绍**

论文（大约10页）由学生选择一个具体的主题并与征得任课老师统一。学生必须在课程结束后10天之内通过邮件提交论文。

随堂测试为笔试，包含两部分：a）10个选择题 b）3个问题，选择其中2个问题作答。a部分占期末考试成绩的40%，b部分占考试成绩的60%。

**规则与行为守则**

**考勤出席：**每堂课程的出勤是必须的，不接受任何理由的旷课。未经允许的无故缺席将在评分等级中判为零。如因身体原因，学生需要告知UCSC 国际办公室 （international.advisor@unicattit）和教授并提供一份医院诊断书。

**考试时间**

无故缺席考试将不再重新其他日期参加重考，并以考试挂科作为最后结果。如果考试当天学生因身体原因或其他无法预测的意外发生导致不能参加当天考试的，请在考前及时与教授沟通并以邮件形式发送有效的医院诊断书或其他有效文件到国际部办公室。如在考试前不能提供任何有效文件去证明合理缺席，并且没有与教授充分沟通的的学生，将自动视为挂科。