



Corso Cantiniere e cantinieri – 2° livello (codice corso 01b)



24 ore "full immersion", presso il Laboratorio enologico Eno Tecno Chimica di Francavilla al Mare, si svolge lo stage per cantiniere, cantinieri e operatori di cantina **secondo livello**.

Per le aziende agricole che vogliono investire in formazione, una opportunità per migliorare il personale impiegato. Iscrivere al corso è segno di volontà di crescita aziendale. Il corso 2° livello per cantiniere è aperto a tutti, ma in special modo a chi ha già frequentato il corso di primo livello o chi è già inquadrato in cantina e possiede una preparazione di base.

Programma di massima

Prima giornata -

Conoscere elementi di viticoltura, il sistema dei controlli sulle uve e le determinazioni analitiche:

Cenni di morfologia della vite e di storia della sua coltivazione, La vite, Miglioramento genetico e biotecnologie in viticoltura, Evoluzione della viticoltura, Impianto del vigneto, Caratteristiche dei portinnesti, La gestione del vigneto, Gli interventi in verde e gli interventi per danni climatici, Le analisi del terreno, La concimazione, La vendemmia: tempi e metodi. Le malattie della vite: fisiologiche, batteriche, fungine, virali. Gli insetti dannosi: modalità di attacco, i sintomi sulla pianta, i mezzi di difesa. La lotta biologica ed integrata. La gestione economica del vigneto (valutazione dei costi medi di produzione). (6 ore)

Approfondimento sulle le tecniche di vinificazione: (1 ora)

Arrivo dell'uva in cantina, la vinificazione in rosso la vinificazione in bianco, la vinificazione in rosato la produzione di vini novelli (macerazione carbonica gli additivi utilizzati nella fase di vinificazione)

Conoscere le fasi della stabilizzazione, dell'invecchiamento e dell'imbottigliamento:

Le cure al vino dopo la fermentazione e/o la macerazione, chiarifica dei vini, stabilizzazione dei vini, fermentazione malo lattica, uso dell'anidride solforosa, invecchiamento dei vini, i vasi per l'invecchiamento, imbottigliamento, materiali per l'imbottigliamento. (1 ora)

Seconda giornata

Conoscere elementi di microbiologia:

i lieviti, lieviti naturali e selezionati, esigenze nutrizionali e uso dei lieviti, fermentazione alcolica, i batteri e la fermentazione malolattica (FML). (3 ore)

Approfondimento sulla meccanica enologica:

Le diraspapigiatrici, le presse, i contenitori di fermentazione e stoccaggio (in acciaio, legno, ecc.), i refrigeratori, I concentratori, le centrifughe, i filtri, i pastorizzati, le pompe, le attrezzature per l'imbottigliamento. (2 ore)

Conoscere la legislazione vitivinicola:

Principi di legislazione vitivinicola, registri di carico e scarico, registri di vinificazione, denunce di produzione e giacenza. (3 ore)

Terza Giornata

Analisi organolettica dei vini:

Le tecniche di degustazione, analisi sensoriale del vino, influenza delle tecniche di vinificazione sul prodotto finale, i difetti del vino (2 ore)

Organizzazione e presentazione dei prodotti in cantina. (2 ore)

VISITE AZIENDALI: 4 ORE

DURATA: 24 ore circa

Sede di svolgimento: Eno Tecno Chimica–Laboratorio enologico Autorizzato MIPAAF Francavilla al Mare(Ch) - Tel.085-816903 Fax. 085-816193

Scadenza adesioni: e' consigliabile inviare la scheda di adesione quanto prima.

Il corso sarà attivato al raggiungimento di: 2 partecipanti

Il corso è comprensivo di: Materiale didattico, cartella appunti, bicchieri degustazione, pausa caffè, colazione di lavoro, attestato di partecipazione. Costo: 340.00

NB. I tempi e gli argomenti possono subire variazioni in funzione delle esigenze dei corsisti.

A chi intende partecipare al corso di primo e secondo livello il costo complessivo è di euro 640 (seicentoquaranta)