



PROGRAMMA DEL CORSO CANTINIERI ed Addetti in Cantina - Primo Livello (Codice corso 01)

PERCHE' UN CORSO PER OPERATORI – CANTINIERI

Tutte le scelte dell'enologo devono tradursi in azioni pratiche di cantina che, se male condotte, possono compromettere non solo il risultato dell'operazione stessa, ma anche l'intera strategia di vinificazione e quindi la qualità finale del vino. E' essenziale quindi per un enologo poter contare su personale affidabile che, conscio dell'importanza di ogni operazione per la qualità del vino ed adeguatamente istruito sulle corrette pratiche da seguire, possa trasferire nella pratica quotidiana i programmi di vinificazione, lavorazione ed invecchiamento.

Eno Tecno Chimica, consapevole di questa importante esigenza, intende offrire agli enologi e alle cantine, un servizio qualificato organizzando un corso di formazione per il personale di cantina. Infatti nell'industria enologica moderno il Cantiniere assume la figura di un "professionista". A lui e' affidata la cantina e la perfetta esecuzione delle indicazioni che gli vengono date.

Step	ARGOMENTI	DETTAGLI
1° Giornata 8,30 -> 11,00 Pausa caffè 11,15 -> 13 Colazione di lavoro 15 -> 18 termine prima giornata	LA CANTINA	Procedure per aprire uno stabilimento vinicolo. La cantina, vasi vinari ed attrezzature, La manutenzione Organizzazione di cantina (officina, depositi, schede movimentazione e lavorazione, ecc.), Norme di igiene generale di cantina, Ricadute su HACCP e Tracciabilità Compiti e responsabilità del cantiniere. Manutenzione ordinaria e straordinaria. Norme sulla sicurezza del personale (legge 626)
	LA VINIFICAZIONE	Epoca di vendemmia, La vendemmia, Organizzazione della vinificazione Tecniche di pigiatura, Chimismo delle fermentazione, lieviti, zuccheri, ecc. Controllo della temperatura di fermentazione, Produzione di vini di qualità ;significato Utilizzo delle attrezzature di vinificazione (Pigiatrice, pompe, vinificatori, presse, filtri etc.) Cenni sulla natura chimico-fisica-biologica dei vini
	TRAVASI E CURE DEI VINI	Controlli analitici, Tagli e correzioni, Prodotti di uso enologico, Significato della chiarifica e travaso, Tecnica della chiarifica e chiarificanti, Tecnica della filtrazione e filtri, La stabilizzazione dei vini La refrigerazione perché ? Tecnica da seguire. La pastorizzazione perché ? Tecnica da seguire.
2° giornata ore 8,30 ->11, pausa caffè 11,15 -> 13 Colazione di lavoro 15 -> 18 termine seconda giornata	L'IMBOTTIGLIAMENTO	Linee d'imbottigliamento e relative attrezzature, Tecniche di imbottigliamento. Significato di sterilità microbiologica, Organizzazione di un imbottigliamento. Prodotto finito come stivarlo. Manutenzione delle macchine
	DIFETTI, ALTERAZIONI E MALATTIE DEL VINO	Odori e gusti anomali, Difetto di colore, Difetto di acidità Le "casse" ferrica, rameica, ossidasica, fosfatica, proteica. Spunto acetico e lattico. Il girato, l'amaro, il filante, la fioretta: Le prevenzioni e le possibili cure
	SAGGI ED ANALISI SU MOSTI E VINI	Cenni sulle analisi enochimiche Come si legge un certificato di analisi Esame organolettico. Teoria e pratica sensoriale, Compilazione della scheda di degustazione
	TECNICHE DI PRODUZIONE PER DIVERSI TIPI DI VINO	Vini tranquilli, Vini Frizzanti. Vini spumanti naturali e gassificati, Vini passiti, Vini novelli.
3° giornata 9 -> 11 pausa caffè 11,15 -13 Colazione di lavoro	UTILIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI	Che cosa sono i sottoprodotti. Disciplina dei sottoprodotti della vinificazione Adempimenti obbligatori per i produttori vinificatori
	CENNI SULLE NORME NAZIONALI E COMUNITARIE SU VINI	I registri obbligatori di cantina. Significato e gestione. Alcuni esempi L'attuale piramide vinicola, Etichettatura, Pratiche e trattamenti ammessi. Limiti di legge di alcuni parametri analitici, Vini al consumo. Penalità
Visita esterna Ore 14,00 -> 18	VISITA IN STABILIMENTO VINICOLO	Spostamenti con mezzi propri in una cantina abruzzese. Visita degli impianti, Descrizione delle macchine e loro uso

DURATA del corso: 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: 350.00

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