



## 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: 330.00

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)