

ABC VINO - Calosso (AT) 25 e 26 Marzo 2019

in due giorni full immersion gli elementi essenziali per gestire il vigneto

OBIETTIVI DEL CORSO: Il corso rappresenta un'immersione totale nel mondo del vino, dove la secolare alchimia si fonde con la tecnologia più moderna. Il processo di vinificazione viene trattato nel suo complesso, con particolare attenzione agli aspetti pratici delle cantine di piccole e medie dimensioni. Ogni passaggio sarà descritto sottoponendo agli utenti le diverse problematiche che possono sopraggiungere in cantina, come prevenirle e risolverle al meglio. Una ricca iconografia e i volumi editi da Vit.En. accompagneranno gli studenti, come un utile strumento di comprensione e consultazione. Attenzione particolare sarà dedicata alla salubrità del prodotto, indagando tutti gli accorgimenti per limitare i consumi di CO₂ durante il ciclo produttivo, e abbattere i contenuti di anidride solforosa e allergeni, al fine di ottenere un vino "naturale", rispettoso dell'ambiente e dei consumatori, ma al tempo stesso tecnicamente adeguato alla moderna enologia. Degustazioni tecniche accompagneranno le lezioni.

Il corso è adatto ai vitivinicoltori alle prime armi, che hanno acquistato o ereditato l'azienda, ma provengono da altri studi e settori, viticoltori che intendono dedicarsi alla vinificazione di parte delle uve, stranieri che hanno investito nella vitivinicoltura in Italia, semplici appassionati che vogliono avere informazioni tecniche sui vini che normalmente consumano.

STRUTTURAZIONE DEL CORSO: le lezioni si terranno presso le strutture VitEn, in Via Bionzo 13bis a Calosso (AT). Il programma prevede 2 giornate consecutive. Il corso si svolgerà il 25 e 26 marzo 2019. Le lezioni saranno tenute interamente da personale VIT.EN.

Le argomentazioni saranno esposte con linguaggio semplice, corredate da centinaia di foto, video e schemi esemplificativi. Il tutto con una costante interazione tra docenti e corsisti per chiarimenti e riferimenti pratici.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione e profitto. Il Corso conferisce Crediti professionali per Periti Agrari.

COSTI E SCONTI: Costo per due giorni: € 250.00 (IVA esclusa) Comprensivo di VITENDA 2019, il libro BIOVITIENOLOGIA O NO? e un terzo libro a scelta tra quelli editi da Vit.En.

Durante le giornate sono previsti quattro coffee break e due pranzi di lavoro COMPRESI nella quota di iscrizione. Il pagamento della quota dovrà essere anticipato al 50% al momento dell'iscrizione e dell'accettazione da parte di Vit.En. Il restante 50% dovrà essere versato direttamente in sede al momento della registrazione il primo giorno di lezione.

Posti disponibili: minimo 15, massimo 30. Il corso si terrà solo al raggiungimento del numero minimo di 15 iscritti.

Per due o più partecipazioni allo stesso corso sulla stessa partita IVA e per chi ha partecipato già negli anni scorsi a iniziative Viten sconto del 10% sull'importo totale. Per partecipazione a più corsi 2019 sconto del 30% sul totale (senza doppioni di pubblicazioni). Per studenti (fino a 26 anni e con attestazione di frequenza) sconto del 30% sull'importo di un corso, 40% sul totale dell'iscrizione a più corsi. Gli sconti non sono cumulativi.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE Per l'iscrizione compilare la scheda di iscrizione e inviarla a davide.morando@viten.net. Verrete contattati per i dettagli sul pagamento che prevede un versamento anticipato del 50% della quota di iscrizione totale. Al ricevimento del pagamento verrà inviata conferma di regolare iscrizione al corso.

Qualora il corso non si tenga per mancato raggiungimento del numero minimo o per qualunque altra causa attribuibile all'organizzazione, sarà restituito integralmente quanto versato.

Le spese di viaggio, colazione, cena e alloggio sono a carico dei partecipanti.

Tutte le informazioni logistiche o i chiarimenti possono essere richiesti a:

Davide Morando 0141 - 85 34 79 davide.morando@viten.net



**Corso Patrocinato dal Collegio Interprovinciale
dei Periti Agrari di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta**

Prima Giornata - PROGRAMMA

- Ore 8.30 ricevimento partecipanti
- Ore 9.15 inizio del corso
- Ore 11.00 coffee break
- Ore 13.00 pranzo
- Ore 14.30 ripresa del corso
- Ore 16.00 coffee break
- Ore 18.00 chiusura della giornata

PRIMA GIORNATA

Il vino nel tempo e nel mondo

- storia del vino e dei vasi vinari
- statistiche vinicole
- panoramica dei principali vini del mondo

Progettazione della cantina

- dimensionamento e disposizione dei locali
- isolamenti e pavimentazioni
- disposizione dei vasi vinari e attrezzature

Maturazione e raccolta

- evoluzione chimico-fisica dell'uva
- monitoraggio del processo di maturazione
- sanità dell'uva e ripercussioni tecnologiche

Vinificazione

- pigiatura
- fermentazione e macerazione
- attrezzature enologiche
- ossigeno e temperatura
- vinificazione in rosso
- vinificazione in bianco
- vinificazioni speciali (macerazione carbonica, vini rosati, vinificazione in continuo, macerazione a caldo, criomacerazione)
- pressatura
- pratiche enologiche ammesse
- fermentazione malolattica

Seconda Giornata - PROGRAMMA

- Ore 9.00 inizio del corso
- Ore 11.00 coffee break
- Ore 13.00 pranzo
- Ore 14.30 ripresa del corso
- Ore 16.00 coffee break
- Ore 18.00 chiusura del corso con possibilità di proseguire con domande, discussioni, chiarimenti

SECONDA GIORNATA

Vini speciali

- vini dolci e passiti
- spumanti
- vini alcolizzati
- vermut
- distillati

Conservazione e affinamento

- botti di legno
- conservazione "sur lies"
- Chips e microossigenazione

Stabilità chimico-fisica

- precipitazioni tartariche
- intorbidamento proteico
- chiarifica e filtrazione

Stabilità microbica

- pastorizzazione
- microfiltrazione
- difetti e malattie del vino

Imbottigliamento

- preparazione del vino
- attrezzature

Analisi sensoriale

- principi di degustazione

MODULO DI ISCRIZIONE

Cognome	Nome
Indirizzo	CAP - Città - Provincia
Telefono	Cellulare
Email	Professione
Titolo di Studio	Ente o Società
<i>Nome del Corso</i>	Corso di Avvicinamento ABC VINO
<i>Data</i>	25, 26 marzo 2019
<i>Località</i>	Calosso (AT)
<i>Quota di partecipazione (IVA esclusa)</i>	€ 250 (salvo sconto se presente)
<i>Modalità di pagamento</i>	50% all'atto di iscrizione 50% alla registrazione il primo giorno
Dati per la fatturazione RAGIONE SOCIALE	Totale importo fattura P. IVA Codice Fiscale

Trattamento dei dati personali

* Consento * Non consentito

Il trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art 13 del Decreto legislativo n. 196/2003

* Data _____ * Firma Leggibile _____

Inviare il modulo compilato via fax al numero 0141853479 o via mail a davide.morando@viten.net



**Corso Patrocinato dal Collegio Interprovinciale
dei Periti Agrari di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta**