

# ABC VINO - Calosso (AT) 6 e 7 Marzo 2017

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 CO<sub>2</sub> 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 6 e 7 Marzo 2017. Le lezioni saranno tenute interamente da personale VIT.EN.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione e profitto.

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.

**COSTI E SCONTI** Costo per due giorni: € 250.00 (IVA esclusa) Comprensivo di VITENDA 2017, il libro BIOVITENOLOGIA 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 2016/2017 sconto del 30% sul totale (senza doppioni di pubblicazioni). Per studenti (fino a 26 anni e con attestazione di frequenza) sconto del 30% per un corso 40% per più corsi sull'importo totale. Gli sconti non sono cumulativi

**MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE** Per l'iscrizione compilare la scheda di iscrizione e inviarla a [davide.morando@viten.net](mailto: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](mailto:davide.morando@viten.net)

## 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

