



Alta Formazione
Accademia Italiana
del vino e della vite

**CORSI DI ALTA FORMAZIONE
2021 - 2022**

La

Storia

L'Accademia Italiana della Vite e del Vino

è la più prestigiosa storica istituzione in campo vitivinicolo è Ente Morale in forza del Decreto del Presidente della Repubblica del 25 luglio 1952, firmato Luigi Einaudi. Essa è sottoposta al controllo dello Stato ed opera esclusivamente nel settore vitivinicolo con finalità scientifiche, culturali e promozionali. A norma dello statuto essa pone fra i propri scopi quello di "promuovere studi, ricerche e discussioni sui maggiori problemi concernenti la vite ed il vino, compreso l'insegnamento ai vari livelli".

Dell'Accademia fanno parte pressoché la totalità dei Ricercatori e studiosi italiani, oltre a numerose personalità di rilievo del mondo vitivinicolo. L'appartenenza all'Accademia è considerata come il raggiungimento di un traguardo professionale di prestigio e di onore.

L'ISTITUTO

L'Accademia ha tra le sue attività quello di promuovere gli studi, le ricerche e i dibattiti sui principali problemi della viticoltura e dell'enologia nonché quello di organizzare convegni (Tornate) per discutere dei più importanti problemi di ordine tecnico, economico e giuridico che interessano la vitivinicoltura. Di grande rilievo sono le tornate tenute all'estero, in quanto esse consentono all'Accademia una più incisiva attività internazionale e utili contatti con studiosi e tecnici di vari Paesi visitati per opportuni scambi di idee ed un auspicabile coordinamento delle ricerche.

L'Accademia pubblica annualmente il volume degli Atti, in cui vengono stampati tutti i lavori presentati e discussi nelle varie tornate, nonché un "Notiziario" quadrimestrale.

PREMI:

L'Accademia ha istituito tre premi di carattere biennale e vengono assegnati in annate alterne dal Consiglio accademico, su segnalazioni di accademici onorari italiani ed ordinari:

→ Il premio "Arturo Marescalchi" in onore del suo primo Presidente onorario;

→ Il premio internazionale di viticoltura "Giovanni Dalmasso" in memoria del suo Presidente fondatore

→ Il premio "Pier Giovanni Garoglio", in ricordo dell'illustre studioso che è stato per diversi anni suo Presidente.

L'Accademia fa parte dell'UNASA (Unione Nazionale delle Accademie per le Scienze Applicate allo Sviluppo dell'Agricoltura, alla Sicurezza Alimentare ed alla Tutela Ambientale) fin dalla sua costituzione.

I

CORSI

I corsi si rivolgono agli operatori di settore già impiegati nella filiera vitivinicola e con un'adeguata esperienza, per offrire un aggiornamento ed arricchimento professionale nelle principali scelte da affrontare quotidianamente

CORSI

I corsi sono finanziati da FORAGRI - Fondo paritetico interprofessionale nazionale per la formazione continua in Agricoltura – che opera in favore delle imprese, e dei relativi dipendenti, del settore agricolo, nonché di tutti i soggetti che hanno optato per l'adesione al Fondo ai sensi del comma 3, art. 118, legge n. 388/2000 e successive modificazioni, in un quadro di relazioni sindacali coerenti con gli obiettivi di sviluppo e di qualificazione produttiva ed occupazionale. Il Fondo promuove e finanzia in tutto o in parte, piani formativi aziendali, territoriali, settoriali o individuali concordati tra le parti sociali, nonché eventuali ulteriori iniziative propedeutiche e comunque direttamente connesse a detti piani concordate tra le parti.

Acqua e vite:

strategie innovative
per l'utilizzo
efficiente della
risorsa acqua
nello scenario
del cambiamento
climatico e della
sostenibilità.

OBIETTIVI:

L'obiettivo del percorso formativo è quello di acquisire conoscenze di base e capacità tecniche che consentano ai partecipanti di operare scelte consapevoli nella gestione della risorsa idrica in relazione ai possibili sviluppi del contesto vitivinicolo nel breve e medio periodo.

Al termine del percorso formativo i partecipanti avranno acquisito le seguenti conoscenze e competenze:

a) relazioni tra fasi fenologiche della pianta e eccessi/carenze idriche: attività vegeto produttiva e irrigazione, influenza dell'irrigazione sul processo di maturazione delle bacche e sulla qualità delle uve.

b) utilizzo di modelli di gestione dell'irrigazione: innovazioni disponibili per la gestione dell'irrigazione, stima del fabbisogno irriguo e determinazione dello stato idrico della pianta, applicazione delle strategie irrigue con particolare attenzione a quelle in deficit e in funzione ai diversi obiettivi enologici ed aziendali.

c) aspetti normativi nella gestione idrica del vigneto: principali aspetti normativi disciplinati dalla legislazione in materia vitivinicola e da considerare al momento dell'installazione di un impianto di irrigazione.

A CHI È RIVOLTO:

L'acqua è un fattore importante che incide sugli aspetti qualitativi delle uve e del vino. Pertanto il corso si rivolge a tutti gli addetti del settore vitivinicolo con particolare riferimento ai responsabili agronomici, tecnici aziendali ed enologi e a tutti coloro che sono coinvolti nelle scelte gestionali sia a livello aziendale che territoriale (comprendendo tutti gli inquadramenti dei lavoratori dipendenti: operai semplici, qualificati e specializzati, impiegati, quadri e dirigenti).

FACOLTATIVO

Il corso fornisce la possibilità di ottenere una certificazione attestante le competenze del corsista. La certificazione sarà ottenuta con il superamento di una prova finale di esame sugli argomenti trattati durante le lezioni.

ATLANTE DEL LAVORO INAPP

Settore 01 Agricoltura, silvicoltura e pesca – Processo Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini – Sequenza di processo Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra – ADA.01.02 Gestione dei cicli di coltivazione e delle produzioni in pieno campo e in serra – Attività Definizione dei piani di concimazione, di gestione idrica e controllo degli infestanti – UC Unità di competenza Gestione idrica del vigneto

La prova d'esame finale sarà svolta da una commissione esaminatrice che valuterà gli apprendimenti acquisiti in relazione all'Unità di competenza Gestione idrica del vigneto

TEMATICA

Acqua, Gestione dell'irrigazione in viticoltura

DURATA

16 Ore obbligatorie

Facoltativo: +4 ore qualora il corsista decida di sostenere l'esame finale necessario per ottenere la certificazione degli apprendimenti acquisiti. La certificazione sarà rilasciata al superamento della prova d'esame finale.

GIORNI

Quattro giornate
+ 4 ore facoltative per l'esame finale e il rilascio della certificazione

NUMERO MINIMO DI PARTECIPANTI:

10

Programma

Il corso fornisce la possibilità di ottenere una certificazione attestante le competenze del corsista. La certificazione sarà ottenuta con il superamento di una prova finale di esame sugli argomenti trattati durante le lezioni.

ATLANTE DEL LAVORO INAPP

Settore 01 Agricoltura, silvicoltura e pesca – Processo Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini – Sequenza di processo Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra – ADA.01.02 Gestione dei cicli di coltivazione e delle produzioni in pieno campo e in serra – Attività Definizione dei piani di concimazione, di gestione idrica e controllo degli infestanti – UC Unità di competenza Gestione idrica del vigneto

La prova d'esame finale sarà svolta da una commissione esaminatrice che valuterà gli apprendimenti acquisiti in relazione all'Unità di competenza Gestione idrica del vigneto.

Il corso è costituito da quattro moduli di durata di quattro ore ciascuno.

I moduli sono basati su una didattica online.

MODULO 1: L'IRRIGAZIONE DEL VIGNETO TRA OBIETTIVI PRODUTTIVI, CAMBIAMENTO CLIMATICO, SOSTENIBILITÀ, NORMATIVA E INNOVAZIONE (TOTALE 4 ORE).

Inquadramento generale delle problematiche legate all'utilizzo della risorsa idrica nel comparto vitivinicolo italiano. In aggiunta il modulo affronta le principali problematiche legislative legate all'irrigazione in viticoltura. In particolare saranno analizzati gli aspetti normativi legati alle denominazioni di origini, ai territori e ai distretti.

Argomenti trattati:

→ Irrigazione del vigneto nel contesto attuale

Docenti: Prof. Rosario Di Lorenzo, prof. Vittorino Novello

→ Irrigazione e normativa vitivinicola

Docenti: Prof. Davide Gaeta

MODULO 2: ACQUA E VITE NEL CONTESTO DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO (TOTALE 4 ORE)

Elementi di base della fisiologia della pianta evidenziando i rapporti fra acqua ed elementi nutritivi, il ruolo dell'acqua sull'attività vegeto produttiva e sulla maturazione dell'uva destinata alla produzione di vino. Il modulo inoltre affronta le problematiche legate agli effetti generati dal cambiamento climatico sulle diverse fasi produttive del ciclo della pianta.

Argomenti trattati:

→ Acqua cambiamento climatico e attività vegeto-produttiva

→ Acqua cambiamento climatico e maturazione dell'uva

Docenti: Prof. Di Lorenzo, Prof. Claudio Lovisolo, Prof. Alberto Palliotti

MODULO 3: STIMA DEL FABBISOGNO IRRIGUO E DETERMINAZIONE DELLO STATO IDRICO DELLA PIANTA: ASPETTI INNOVATIVI (TOTALE 4 ORE)

Analizzando le problematiche di base legate alla gestione e al fabbisogno irriguo della pianta, verranno presentate le innovazioni tecnologiche per la stima dei fabbisogni irrigui e dello stato idrico del vigneto per la gestione dell'irrigazione (come ad esempio i sistemi sensoristici, i metodi di stima e i sistemi supporto, etc.). Il modulo affronta anche gli aspetti legati alla realizzazione degli impianti irrigui idonei per ottimizzare la nutrizione idrica e minerale in termini di efficienza combinando nuove tecnologie e intelligenze artificiali.

Argomenti trattati:

→ Stima del fabbisogno irriguo

→ Determinazione dello stato idrico delle piante

→ Irrigazione a goccia, dimensionamento, vantaggi e dispositivi specifici. Soluzioni tecniche ed applicative

→ Sistemi di filtrazione e di trattamento delle acque

→ Automazione dei sistemi irrigui e vantaggi della fertirrigazione

Docenti: Prof. Di Lorenzo, Prof. Andrea Pitacco, Dott. Giuseppe Giardina

MODULO 4: INNOVAZIONE NELLA GESTIONE DELL'IRRIGAZIONE (TOTALE 4 ORE)

Attuali gestioni innovative dell'irrigazione con particolare riferimento ai rapporti acqua ed elementi minerali, strategie irrigue in "deficit", irrigazione ed esigenze di sostenibilità, qualità delle uve e obiettivi enologici (come ad esempio il diverso fabbisogno per la produzione di uva per base spumante, per vini rosati, vini da invecchiamento, ecc).

Argomenti trattati:

→ Irrigazione a deficit

→ Irrigazione e sostenibilità

→ Irrigazione e qualità delle uve

Docenti: Prof. Di Lorenzo, Prof. Enrico Peterlunger, Prof. Vitale Nuzzo

Raccontare il vino tra scienza e strategie di marketing

OBIETTIVI:

L'obiettivo del percorso formativo è quello supportare le figure coinvolte nel settore vitivinicolo nelle scelte future in un contesto di forte problematicità e modifiche dei mercati di riferimento e delle modalità operative ed organizzative.

Al termine del percorso formativo i partecipanti avranno acquisito le seguenti conoscenze e competenze:

- a) evoluzione dei consumi e caratteristiche dei consumatori di vino nel periodo "post pandemia", con particolare riferimento ai nuovi canali di vendita.
- b) gestione di strumenti e metodologie per la partecipazione e/o la conduzione di sedute di analisi sensoriale dei vini
- c) vocaboli da utilizzare nella comunicazione del vino in chiave di marketing e story-telling.

Una degustazione guidata permetterà ai partecipanti di applicare nel dettaglio le informazioni acquisite nei precedenti moduli.

A CHI È RIVOLTO:

Il corso si rivolge agli addetti del settore vitivinicolo con particolare riferimento alle figure professionali coinvolte nell'area commerciale, marketing e comunicazione, e pubbliche relazioni (comprendendo tutti gli inquadramenti dei lavoratori dipendenti: operai semplici, qualificati e specializzati, impiegati, quadri e dirigenti).

Facoltativo: Il corso fornisce la possibilità di ottenere una certificazione attestante le competenze del corsista. La certificazione sarà ottenuta con il superamento di una prova finale di esame sugli argomenti trattati durante le lezioni.

FACOLTATIVO

Il corso fornisce la possibilità di ottenere una certificazione attestante le competenze del corsista. La certificazione sarà ottenuta con il superamento di una prova finale di esame sugli argomenti trattati durante le lezioni.

ATLANTE DEL LAVORO INAPP

SETTORE 12 Servizi di distribuzione commerciale – PROCESSO - Distribuzione e commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari – SEQUENZA DI PROCESSO - Vendita presso il cliente, vendita a distanza e distributori automatici – ADA.12.01.12 Dimostrazione e vendita diretta presso il cliente – Attività Effettuazione di vendita diretta al pubblico di prodotti – UC Unità di competenza dimostrazione e vendita on line

La prova d'esame finale sarà svolta da una commissione esaminatrice che valuterà gli apprendimenti acquisiti in relazione all'Unità di competenza dimostrazione e vendita on line di vino

TEMATICA

Analisi sensoriale e descrittori del vino - Analisi dei mercati - Strategie Aziendali e commerciali

DURATA

16 Ore obbligatorie

Facoltativo: +4 ore qualora il corsista decida di sostenere l'esame finale necessario per ottenere la certificazione degli apprendimenti acquisiti. La certificazione sarà rilasciata al superamento della prova d'esame finale.

GIORNI

Quattro giornate
+ 4 ore facoltative per l'esame finale e il rilascio della certificazione

Programma

IL CORSO SARÀ ORGANIZZATO IN QUATTRO MODULI DELLA DURATA DI QUATTRO ORE CIASCUNO E SI SVOLGERANNO IN MODALITÀ ONLINE.

Evoluzione dei consumi e le caratteristiche dei consumatori di vino nel periodo “post pandemia”. In relazione ai nuovi modelli di consumo vengono analizzati i nuovi canali di vendita come possibile strategia nella gestione commerciale e quali sono le strategie di comunicazione da adottare.

Argomenti Trattati:

- Nuovi modelli di consumo del vino
- Evoluzione dei canali di vendita e nuove esigenze di comunicazione
- Adattamenti nelle strategie di comunicazione

Docenti: Prof. Davide Gaeta, Prof. Jean Marie Cardebat

MODULO 2: LA SCIENZA: LE PERCEZIONI SENSORIALI NELLA DEGUSTAZIONE DEL VINO (DURATA 4 ORE).

Anatomia e fisiologia degli organi di senso e di come la percezione sensoriale e le preferenze influenzano le scelte del consumatore con la presentazione dei dati di alcuni casi studio. L'assaggio come strumento dell'enologo per il controllo del processo di vinificazione, per affinare la capacità di percezione delle caratteristiche varietali dei vini, discernendole da quelle dovute alla tecnologiche, allo scopo di acquisire una adeguata capacità di descrizione del prodotto a scopo commerciale.

Argomenti trattati:

- I cinque sensi e il vino: considerazioni sulla percezione sensoriale del consumatore
- L'assaggio dei vini tra arte e scienza

Docenti: Prof. Davide Gaeta, Prof.ssa Ella Pagliarini, Dott.ssa Camilla Cattaneo, Prof. Vincenzo Gerbi

MODULO 3: I MERCATI DI RIFERIMENTO PER IL VINO ITALIANO: NUOVI APPROCCI AL CONSUMATORE (DURATA 4 ORE)

L'arte del raccontare come strategia di comunicazione persuasiva: un'analisi dei consumatori nei mercati internazionali: Mercato Tedesco - Cinese - Giapponese - Statunitense

Docenti: Prof. Davide Gaeta, Dott.ssa Veronika Crecelius, Dott.ssa Silvana Ballotta

MODULO 4 RACCONTARE IL VINO NELL'ERA DIGITALE (DURATA 4 ORE)

La comunicazione del vino tra story-telling e descrittori sensoriali: una guida alle parole chiave. Degustazioni guidate condotte da critici ed esperti su una selezione di vini italiani recapitati direttamente al corsista.

Docenti: Prof. Davide Gaeta, Dott. Alessandro Torcoli

Il corso sarà organizzato in quattro moduli della durata di quattro ore ciascuno e si svolgeranno in modalità online.

I canali di vendita e comunicazione digitale:

strategie strumenti e opportunità

OBIETTIVI:

I canali digitali – social e web – offrono opportunità di business sempre più promettenti anche per il settore vitivinicolo, offrendo la possibilità di entrare in contatto con un pubblico potenziale a livello internazionale. Non facile è impostare, scegliere e applicare una strategia di vendita digitale. Il percorso formativo, che si articola in quattro giornate è finalizzato alla formazione nella conoscenza e utilizzo degli strumenti digitali sia nel sistema vendite sia nel marketing.

Al termine del percorso formativo i partecipanti avranno acquisito le seguenti conoscenze e competenze:

- a) valutare le azioni di digital marketing da implementare in base a target ed obiettivi, risultati attesi ed effettivi
- b) selezionare i canali e gli strumenti adeguati
- c) costruire e gestire strategia di Social Media Marketing

A CHI È RIVOLTO:

Il corso si rivolge agli addetti del settore vitivinicolo con particolare riferimento alle figure professionali coinvolte nell'area commerciale, marketing e comunicazione, nonché alle pubbliche relazioni (comprendendo tutti gli inquadramenti dei lavoratori dipendenti: operai semplici, qualificati e specializzati, impiegati, quadri e dirigenti).

FACOLTATIVO

Il corso fornisce la possibilità di ottenere una certificazione attestante le competenze del corsista. La certificazione sarà ottenuta con il superamento di una prova finale di esame sugli argomenti trattati durante le lezioni.

ATLANTE DEL LAVORO INAPP

SETTORE 24 Area comune – Processo - Marketing, sviluppo commerciale e pubbliche relazioni – Sequenza di processo - Marketing strategico e operativo – ADA.24.04.01 Sviluppo del piano strategico di marketing – Attività Identificazione dei gruppi distinti di consumatori/potenziali acquirenti (micro-segmentazione) – UC Unità di competenza Digital marketing – social media marketing

La prova d'esame finale sarà svolta da una commissione esaminatrice che valuterà gli apprendimenti acquisiti in relazione all'Unità di competenza Digital marketing e social media marketing

TEMATICA

Mercati del Vino, Strumenti di Finanziamento per l'internazionalizzazione, Digital Wine Marketing, E-Commerce, Social Media

DURATA

16 Ore obbligatorie

Facoltativo: +4 ore qualora il corsista decida di sostenere l'esame finale necessario per ottenere la certificazione degli apprendimenti acquisiti. La certificazione sarà rilasciata al superamento della prova d'esame finale.

GIORNI

Quattro giornate

Programma

MODULO 1: COMPETITIVITÀ E STRATEGIE INTERNAZIONALI: UN'ANALISI SUGLI ATTUALI SCENARI E DINAMICHE DI MERCATO FUTURE (DURATA 4 ORE)

Attuali scenari e dinamiche di mercato future attraverso un'analisi delle strutture aziendali e dei loro adattamenti all'evoluzione delle dinamiche di mercato, in conseguenza agli effetti Covid. Panoramica dei principali interventi di politica agricola comunitaria a disposizione delle aziende vitivinicole nel breve periodo.

Argomenti Trattati:

- Strutture aziendali e adattamenti del mercato
Docenti: Prof. Davide Gaeta, Prof. Jean Marie Cardebat, Prof. Eugenio Pomarici

- Politiche di intervento e credito agrario alla competitività (2 ore)
- Gli indicatori sociali ambientali in agricoltura
- Valorizzazioni indici in prospettiva rating e sostenibilità
Docenti: Dott. Paola Corsinovi, Dott. Emanuele Fontana, Dott. Silvana Ballotta (Business Strategies).

MODULO 2: IMPOSTARE UNA STRATEGIA DI VENDITA DIGITAL (DURATA 4 ORE)

Gli strumenti per una strategia di vendita online attraverso l'esperienza diretta di un caso di successo. Gli aspetti fiscali legati all'E-commerce.

Argomenti Trattati

- Analisi degli strumenti per una strategia di vendita online
- Canali di successo nel settore vitivinicolo, opportunità, vincoli, strategie e fattori di successo.
- Gli aspetti fiscali dell'E-commerce
- Logistica e digitalizzazione: la rivoluzione possibile

Docenti: Setonix, Dott. Luigi Scappini, Prof. Luca Lanini

MODULO 3: STRATEGIE DI MARKETING DIGITALE E POSIZIONAMENTO (DURATA 4 ORE)

Impostare una strategia di marketing digitale:

- Strumenti digitali: Quali sono i principali trend e le differenze tra i principali strumenti e canali. L'approccio da avere nella conoscenza e nella selezione degli strumenti.
- Piattaforme: Quali sono le piattaforme di riferimento: una fotografia del contesto, quali le possibili scelte, come e dove.
- Le audience: dove trovarle e come ingagiarle, una continua scommessa sugli obiettivi di marketing digitale.
- Strategia di vendita on line: come si costruisce una strategia digitale e come si valuta.
SEO: Il posizionamento sui motori di ricerca - Google
- Introduzione alla SEO: perché la SEO è un'importante strategia di visibilità online: alcuni esempi e dati
- Architettura SEO: Analisi delle parole chiave e della relazione tra parole chiave, contenuto, pagine e posizionamento. Le basi della SEO e i tre assi di ottimizzazione: tecnica, contenuti, autorevolezza. Il caso Google: scansione, indicizzazione, posizionamento.
- SEO e contenuti principali

Docenti: Duccio Lunari (Nucleus)

MODULO 4: SOCIAL COME ENTRARE IN CONTATTO DIRETTO CON I TUOI CLIENTI (DURATA 4 ORE)

Attraverso la corretta gestione di una strategia di Social Media Management è possibile costruire un rapporto diretto e duraturo con il pubblico e conseguire gli obiettivi alla base della strategia. Le attività che costituiscono l'ossatura dell'attività legata ai canali social. Costruire e gestire operativamente un'efficace strategia di Social Media Marketing, anche con obiettivo di vendita.

Contenuti del modulo:

- Introduzione ai Social Media: quali sono i canali più utilizzati
- Focus sui principali canali social: Le principali novità del mondo Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter, Youtube, Whatsapp,
- Influencer marketing: Come ingaggiare influencer per veicolare i contenuti del brand.
- Community Management: Quali sono le principali attività richieste nella gestione di una community social.

*Il corso è costituito da quattro moduli di durata di quattro ore ciascuno.
I moduli sono basati su una didattica online.
Il percorso formativo sarà così articolato:*

Innovazione & sostenibilità nei processi di vinificazione

OBIETTIVI:

L'attività è rivolta alle aziende del settore vitivinicolo italiano, cantine private e cooperative, che svolgano l'intero ciclo di vinificazione dall'uva alla bottiglia, interessate a guardare alla filiera produttiva in ottica di elevazione del valore e incremento della sostenibilità.

Al termine del percorso formativo i partecipanti avranno acquisito le seguenti conoscenze e competenze:

- a) conoscenza dei processi enologici
- b) gestione della fase di fermentazione e macerazione
- c) conoscenza dei processi di certificazione.

A CHI È RIVOLTO:

Il corso si rivolge agli addetti del settore vitivinicolo con particolare riferimento alle figure professionali coinvolte nella gestione e collaborazione dei processi di vinificazione e certificazione (comprendendo tutti gli inquadramenti dei lavoratori dipendenti: operai semplici, qualificati e specializzati, impiegati, quadri e dirigenti).

Facoltativo: Il corso fornisce la possibilità di ottenere una certificazione attestante le competenze del corsista. La certificazione sarà ottenuta con il superamento di una prova finale di esame sugli argomenti trattati durante le lezioni.

FACOLTATIVO

Il corso fornisce la possibilità di ottenere una certificazione attestante le competenze del corsista. La certificazione sarà ottenuta con il superamento di una prova finale di esame sugli argomenti trattati durante le lezioni.

ATLANTE DEL LAVORO INAPP

SETTORE 02 Produzioni alimentari – PROCESSO - Produzione di bevande – SEQUENZA DI PROCESSO - Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali – ADA.02.06.01 Produzione di vino – Attività Macerazione/pressatura e fermentazione – UC Unità di competenza Gestione della macerazione - Gestione della fermentazione – Sostenibilità e certificazione

La prova d'esame finale sarà svolta da una commissione esaminatrice che valuterà gli apprendimenti acquisiti in relazione all'Unità di competenza Gestione della macerazione e della fermentazione

TEMATICA

Innovazione in enologia

DURATA

16 Ore obbligatorie

Facoltativo: +4 ore qualora il corsista decida di sostenere l'esame finale necessario per ottenere la certificazione degli apprendimenti acquisiti. La certificazione sarà rilasciata al superamento della prova d'esame finale.

GIORNI

Quattro giornate
+ 4 ore facoltative per l'esame finale e il rilascio della certificazione

Programma

MODULO 1: L'ENOLOGIA DEL TERZO MILLENNIO (4 ORE)

- Prospettive e condizionamenti dell'enologia moderna
- Approcci innovativi alla valutazione della qualità dell'uva
- Nuove tecniche di gestione dell'appassimento delle uve da vino
- Esperienze di applicazione della valutazione delle uve alla realtà cooperativa

Docenti: Vincenzo Gerbi, Luca Rolle, Fabio Mencarelli, Alberto Caudana

MODULO 2: APPROCCI INNOVATIVI E SOSTENIBILI ALLA GESTIONE DELLA FERMENTAZIONE E DELLA MACERAZIONE (4 ORE)

- Vinificare in assenza di solfiti
- Impiego di gas criogenici in enologia
- Modulazione della estrazione di sostanze fenoliche
- Nuovi approcci alla stabilità proteica

Docenti: Vincenzo Gerbi, Maurizio Frati, Simone Giacosa, Andrea Curioni

MODULO 3: NUOVE MINACCE E OPPORTUNITÀ DAI MICRORGANISMI DEL VINO (4 ORE)

- Brettanomyces: cause, conseguenze e prevenzione.
 - Il concetto di bioprotezione
 - Vinificazione con lieviti non Saccharomyces
- Docenti: Rantsiou Kalliopi, Englezos Vasileios, Marco Razzauti

MODULO 4: SOSTENIBILITÀ E CERTIFICAZIONE PER LA CRESCITA DELLE AZIENDE (4 ORE)

- Progettare la vinificazione sostenibile
- Parametri di misura della sostenibilità in cantina
- La certificazione come strumento per il miglioramento continuo
- La certificazione etica: un aspetto poco conosciuto della sostenibilità

Docenti: Vincenzo Gerbi, Alessandro Galardi, Stefano Stefanucci



Alta Formazione
Accademia Italiana
del vino e della vite