

Corso di Formazione CANTINIERE



In collaborazione con:



Inizio

12 dicembre '20 – 30 gennaio '21

Durata

28 ore

Lingua

Italiano

Formato

Part-time, Formula week-end

Località

- Soave (lezioni pratiche ed esercitazioni pratiche)

N. max. partecipanti

15 partecipanti

Offerta formativa

Il corso è finalizzato all'acquisizione di conoscenze, teoriche ed operative, delle operazioni, dei processi e delle tecnologie per trasformare l'uva in prodotti vinicoli. Il corso si svolgerà in modalità itinerante presso alcune delle migliori cantine localizzate sul territorio.

Un professionista del settore accompagnerà i partecipanti durante l'intero percorso didattico.

Obiettivi del Corso

- Approcciarsi alla cantina - cos'è e cosa si fa in cantina, apprendendo i principali processi e le mansioni che caratterizzano la figura del cantiniere.
- Toccare con mano l'intero processo che caratterizza una cantina - dall'acquisizione delle uve fino all'imbottigliamento del prodotto finito, passando per tutti i macchinari/tecnologie che si utilizzano in cantina.

Contenuti

- Conferimento delle uve
- Operazioni di cantina
- Attrezzatura di cantina ed impiantistica

Con il sostegno di



UNIVERSITÀ
di VERONA



CANTINIERE

CONTENUTI DEL CORSO

1. Lezione introduttiva – La Cantina

Sabato 12 dicembre – Officina di Soave (Ex-Mulino) ore 9:00 – 13:00

- Presentazione del corso e dei contenuti
- Cos'è e cosa si fa in Cantina
- Obiettivi e ambiti di azione

2. Attività Pratica – 4 uscite in Cantina

Sab. 19/12/20; sab. 09/01/21; sab. 16/01/21; sab. 21/01/21

- Pigiatura e fermentazione
- Travasi e conservazione
- Strumenti e tecnologie

3. Lezione Conclusiva

Sabato 30 gennaio 2021 – Officina di Soave (Ex-Mulino) ore 9:00 – 13:00

- Sicurezza e innovazione nel settore
- Incontro con verifica delle conoscenze apprese durante il corso



Con il sostegno di