

Corso Enotecnico

Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì mattina presso aule, laboratori, cantina didattica e vigneto. Oltre ai docenti sono previsti seminari di approfondimento tenuti da: enologi, sommelier, direttori tecnici di cantine provenienti da tutta Italia.

Prospetto didattico:

Materie	ore
Lingua inglese (con particolare approfondimento al linguaggio scientifico e comunicativo)	99
Applicazioni informatiche (software per la gestione dei registri cantina e applicazioni varie)	66
Economia e marketing (conoscenza dei principali mercati esteri – gestione dell'azienda)	66
Legislazione vitivinicola (leggi, disciplinari di produzione, denominazioni)	33
Viticultura (indici di maturazione, scelta coltivar, impianto e gestione del vigneto ecc.)	99
Esercitazioni di viticultura (potatura a legno e verde, gestione della chioma ecc.)	33
Enologia (tecniche di vinificazioni in rosso, bianco, spumante, profili aromatici)	99
Esercitazioni di enologia (tecnica di degustazione, pratica in cantina didattica)	99
Chimica enologica (teoria delle reazioni, principali regole chimiche sui processi nel vino)	99
Laboratorio di chimica enologica (titolazioni e saggi su mosti e vini, principali analisi)	99
Microbiologia Enologica (conoscenza teorica e esercitazioni pratiche su lieviti e batteri)	99
Meccanica enologica (principali macchine impiegate nella trasformazione dell'uva e in cantina)	99
Storia delle vitivinicoltura e dei paesaggi (conoscenza delle principali zone vocate per la vite)	66
Difesa della vite (gestione delle principali avversità del vigneto e monitoraggi in campo)	66

Esempio di Orario settimanale:

Fondazione Edmund Mach

Corso Eno

06/09/2022 11:03 - Pagina 44

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
8h20		Viticultura EMER	Microbiologia enologica CRISTELLON, RUSSO (CORSO_CORSO ENOBIOLOGIA) Laboratorio scienze uni.	Applicazioni informatiche MAINES (CORSO_CORSO ENOBIOLOGIA)	Es. viticoltura SANDRI (CORSO_CORSO ENOBIOLOGIA)	
9h10	Enologia MOSER	Microbiologia enologica CRISTELLON		Chimica viticolo enologica BELLINI BIANCHI Laboratorio chimica enologica Laboratorio chimica uni.		
10h00		Dif. fitosanitaria della vite EMER, RUSSO Laboratorio scienze uni.	Applicazioni informatiche MAINES (CORSO_CORSO ENOBIOLOGIA)	Microbiologia enologica CRISTELLON, RUSSO (CORSO_CORSO ENOBIOLOGIA) Laboratorio scienze uni.	Es. enologia MINUTOLO (CORSO_CORSO ENOBIOLOGIA) Aula Versini	
10h50	Lingua inglese BRIDI, CENTIS			Lingua Inglese CLIL BRIDI, CENTIS	Seminari e approfondimento GRIZZ (CORSO_CORSO ENOBIOLOGIA)	
11h00						
11h50	Viticultura EMER	Chimica viticolo enologica BIANCHI	Chimica viticolo enologica BIANCHI	Lingua inglese BRIDI, CENTIS		
12h40		Chimica viticolo enologica BIANCHI		Meccanica agraria ed enologica MAINES		
13h30			Storia vitic. e paesagg. vit. PANICHI Aula Versini			
14h20		Meccanica agraria ed enologica MAINES				
15h10	Legislazione vitivinicola DE ROS, MINUTOLO		Economia rurale e vit. enol. VALENTINI Aula Versini			
16h00						
16h50						