

## Organizzazione

### Direttore Corso di Laurea Triennale

Prof. Carlo Duso

### Direttore del CIRVE

Prof. Giancarlo Dalla Fontana

### Vice-Direttore del CIRVE

Prof. Vasco Boatto

### Coordinatore generale

Prof. Giorgio Milani

### Referenti OIC

Prof. Giorgio Milani

Prof. Carmelo Tatano

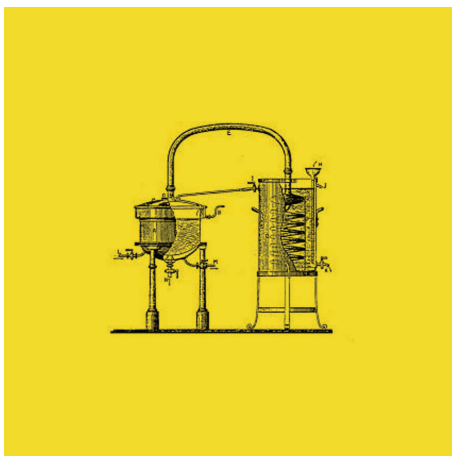
Prof. Daniele Vaccari

### Referente Scuola Enologica

Prof.ssa Damiana Tervilli

### Referente Veneto Agricoltura

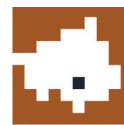
Dr Emanuele Serafin



## Patrocini



CITTA' DI CONEGLIANO



PROVINCIA  
DI TREVISO



MINISTERO DELLA GIUSTIZIA

COLLEGIO NAZIONALE DEGLI AGROTECNICI  
E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI

### Informazioni

CIRVE — Conegliano (Tv)

Viale XXVIII Aprile, 20

Tel. 0438/450475

Mail: [segreteria.conegliano@unipd.it](mailto:segreteria.conegliano@unipd.it)

### Iscrizioni

Associazione OIC

Via G. Galilei, 49

31015 - Conegliano Tv)

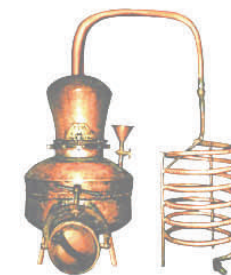
Tel. 3331111651

Fax 0438/1890560

Mail [oicerletti@gmail.com](mailto:oicerletti@gmail.com)



## CORSO PER MASTRO DISTILLATORE



Conegliano

01 Ottobre 2012

Il corso si terrà presso il CIRVE e la Distilleria Sperimentale di Veneto Agricoltura del Campus della Scuola Enologica di Conegliano.

L'obiettivo del corso è quello di fornire le conoscenze e le competenze teorico pratiche per la gestione di impianti di distillazione e per la produzione dei prodotti distillati.

Il corso è aperto ai professionisti, imprenditori e a studenti di formazione agraria ed enologica. Sono ammesse le prime 30 adesioni in regola con il pagamento.

Il corso sarà avviato previo il raggiungimento di almeno 20 iscrizioni.

#### Tempi di attuazione:

Il corso si attiverà in 9 – 10 settimane tra il mese di ottobre e novembre rispettando i tempi di lavorazione delle distillerie dopo la raccolta delle vinacce, con il seguente calendario:

#### Mese di Ottobre 2012

Quattro settimane di lezioni teoriche.

#### Mese di Novembre 2012

4 settimane di stage in distilleria.

#### Mese di dicembre 2012

Una settimana: conclusione e valutazione del percorso formativo.

#### Certificazione

A tutti coloro che frequenteranno almeno l'80% delle ore di lezione e previo accertamento delle competenze acquisite verrà rilasciato, dal CIRVE (Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura-Enologia), un attestato di partecipazione al corso, valido per il riconoscimento dei crediti formativi a livello professionale.

Il materiale didattico è compreso nel prezzo.



#### Programma

##### Prima fase: dal vigneto alla cantina

- \* Dall'uva alla vinaccia
- \* Microbiologia delle vinacce
- \* Analisi chimica delle vinacce

##### Seconda Fase: Principi della distillazione

- \* Impiantistica e flussi della produzione
- \* 1ª Prova pratica di distillazione
- \* Stabilizzazione, affinamento in legno, messa in bottiglia
- \* Prove con i prodotti di riferimento e formulazioni dei blend
- \* Le diverse qualità della grappa, analisi chimica
- \* Fattori di cattiva qualità e possibili rimedi
- \* Metodi di analisi sensoriale
- \* 2ª Prova pratica di distillazione

##### Terza Fase: marketing del prodotto

- \* Il consumatore.
- \* Com'è cambiato il consumatore di grappa.
- \* Quali sono le nuove esigenze e occasioni di consumo
- \* I fondamenti teorici della comunicazione. Cos'è la comunicazione
- \* Gli strumenti di comunicazione. Dare forma al valore. Il Packaging come elemento distintivo. L'attuazione della comunicazione

##### Quarta fase: la legislazione

- \* Certificati per l'avvio di una distilleria
- \* Come attivare un deposito fiscale: accreditamenti, tenuta registri e leggi
- \* Come gestire un'ispezione fiscale
- \* Contabilità della produzione
- \* Cenni sulla Certificazione ISO e HACCP
- \* 3ª prova pratica di distillazione

#### Modulo Iscrizione

Cognome: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Nato/a a: \_\_\_\_\_ il: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_

Città: \_\_\_\_\_ Prov.: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ Cell.: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

Quota di iscrizione

1. € 500,00 per professionisti

2. € 350,00 per studenti di qualsiasi provenienza

⇒ Bonifico – Intestazione: Associazione OIC

IBAN: IT51S 07084 61621 025002611139

Causale "Corso per Mastro Distillatore"

Allegare copia del bonifico al presente modulo, gli studenti devono allegare inoltre il certificato di frequenza.

Il sottoscritto esprime il consenso al trattamento dei propri dati qualificati come personali ai sensi ex art. 13 del D. Lgs. 196/03.

Data: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Il presente modulo deve pervenire entro il 20/09/2012 completo in ogni sua parte alla Segreteria dell'Associazione OIC, per posta elettronica all'indirizzo: oicerletti@gmail.com o via fax al numero 0438/1890560