

# Mini-Master **FORMAZIONE PER ADDETTI ALLA TENUTA DEI REGISTRI DI CANTINA**

Un percorso formativo pratico per conoscere e padroneggiare gli adempimenti obbligatori nella gestione del registro di cantina, dalla vinificazione alla commercializzazione, con esempi concreti.

**Dal 5 Febbraio al 26 Febbraio 2026**

Tutti i giovedì mattina dalle 9:30 alle 11:30

## **Relatrice**

**Dott.ssa Beatrice Carmignani**, enologa  
esperta in legislazione vitivinicola

## **Materiale fornito**

- Slides delle lezioni
- Videoregistrazioni
- Attestato di partecipazione

**Costo: € 270 +IVA**

**Gratuito per gli abbonati Professional.**

Possibilità di preventivo personalizzato  
per l'iscrizione di più soggetti della  
stessa azienda.

**ISCRIVITI ORA**  
**[www.consulenzavino.it](http://www.consulenzavino.it)**

Per maggiori informazioni:

- [segreteria@consulenzavino.it](mailto:segreteria@consulenzavino.it)
- 0587 735395



# PROGRAMMA

## delle 4 lezioni online



# 5

Febbraio

### GLI ADEMPIMENTI INIZIALI E L'ISTITUZIONE DEL REGISTRO SIAN

- L'iscrizione e la registrazione al SIAN
- La richiesta del codice icqrf e l'apertura del registro
- La modalità di tenuta del registro: sian o webservice
- I soggetti obbligati ed esentati
- Le operazioni e le tempistiche di registrazione
- La planimetria di cantina
- L'anagrafica vasi vinari, dei soggetti, delle vigne e dei prodotti
- La giacenza iniziale
- Il carico e lo scarico
- Il ravvedimento operoso
- Le sanzioni previste
- La chiusura della campagna

# 12

Febbraio

### LE OPERAZIONI DI VINIFICAZIONE

- La vinificazione: il punto di vista enologico
- La vinificazione in bianco, rosso e rosato e e spumanti
- La vinificazione sul registro
- I sottoprodotti e le comunicazioni di ritiro sottocontrollo
- Il taglio, l'assemblaggio e il coacervo
- Il tracciabilità degli ingredienti

# 19

Febbraio

### LE OPERAZIONI GENERICHE

- Il travaso e l'invecchiamento in legno
- Il declassamento e la riclassificazione
- La certificazione
- L'imbottigliamento e l'etichettatura
- L'autoconsumo, le perdite, i superi
- L'emissione dell'MVV

# 26

Febbraio

### LE PRATICHE ENOLOGICHE E LE COMUNICAZIONI

- L'arricchimento
- La dolcificazione
- L'acidificazione e la disacidificazione
- L'elaborazione dei vini frizzanti e dei vini frizzanti gassificati
- L'elaborazione dei vini spumanti e dei vini spumanti gassificati
- L'elaborazione dei vini liquorosi, delle bevande aromatizzate e delle bevande spiritose
- L'elaborazione dei succhi d'uva e dei mosti, dei mosti mutizzati con alcol e dei vini alcolizzati
- Le comunicazioni obbligatorie