

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

Per maggiori informazioni:

- segreteria@consulenzavino.it
- 0587 735395



PROGRAMMA

delle 4 lezioni online



5
Febbraio

12
Febbraio

19
Febbraio

26
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

LE OPERAZIONI DI VINIFICAZIONE

- La vinificazione: il punto di vista enologico
- La vinificazione in bianco, rosso e rosato 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

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

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