

*Mini Master Online*

# FORMAZIONE PER ADDETTI ALLA TENUTA DEI REGISTRI DI CANTINA

Un percorso formativo online volto alla conoscenza degli adempimenti necessari per l'istituzione del registro di cantina e per il corretto **aggiornamento**, mediante lo studio di un caso pratico con analisi delle singole operazioni dalla vinificazione sino alla commercializzazione



**Dal 25 Gennaio al 15 Febbraio 2024**

Tutti i giovedì mattina **dalle 10.00 alle 12.00**



## Relatori

**Dott.ssa Beatrice Carmignani,**

enologa esperta in legislazione vitivinicola

**Dott.ssa Ilaria Faraoni,**

agronomo esperta in legislazione vitivinicola



**Costo € 270 + IVA**

(Lezioni non acquistabili singolarmente)

**L'iscrizione è gratuita per gli abbonati Premium o Professional**

Possibilità di un 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



# Lezioni Online

# PROGRAMMA



25 GENNAIO

## 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 ravvedimento operoso
- Le sanzioni previste
- La chiusura della campagna

1 FEBBRAIO

## Le operazioni di vinificazione

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

8 FEBBRAIO

## Le operazioni generiche

- Il travaso
- Il declassamento e la riclassificazione
- La certificazione
- L'imbottigliamento e l'etichettatura
- L'autoconsumo, le perdite, i superi
- Gli acquisti e le vendite
- L'emissione dell'MVV

15 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