

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 16 Gennaio al 6 Febbraio 2025

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

Relatrici

Dott.ssa Beatrice Carmignani e Dott.ssa Camilla Piampiani, enologhe esperte in legislazione vitivinicola

Materiale fornito

- Slides delle lezioni
- Videoregistrazioni
- Attestato di partecipazione

Costo: € 270 +IVA

Gratuito per gli abbonati Professional.

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

Per maggiori informazioni:

- segreteria@consulenzavino.it
- 0587 735395

ISCRIVITI ORA

www.consulenzavino.it

PROGRAMMA

delle 4 lezioni online

16
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 carico e lo scarico
- Il ravvedimento operoso
- Le sanzioni previste
- La chiusura della campagna

23
Gennaio

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

30
Gennaio

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

06
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