

Corso per Mastro distillatore

Avvio del corso

Il corso si terrà presso 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 15 iscrizioni. Sona ammesse le prime 20 richieste.

Tempi di attuazione:

Il corso, della durata di 100 ore, si articolerà in 4—7 settimane tra il mese di ottobre e dicembre rispettando i tempi di lavorazione delle distillerie dopo la raccolta delle vinacce.

Certificazione

A tutti coloro che frequenteranno almeno l'80% delle ore di lezione e previo accertamento delle competenze acquisite verrà rilasciato l'**attestato di partecipazione al corso**, valido per il riconoscimento dei crediti formativi a livello professionale.

Il materiale didattico è compreso nel prezzo.

Per gli Agrotecnici vale come sostituto dello stage formativo per l'accesso all'Esame di Stato per la libera professione.

Programma del corso

- Dall'uva alla vinaccia.
- Chimica delle vinacce.
- Microbiologia delle vinacce.
- Teoria della distillazione.
- Analisi chimiche di laboratorio.
- Tecniche di preparazione della purea di frutta.
- Tecniche di distillazione della frutta.
- Impiantistica e flussi di produzione.
- Prove di distillazione delle vinacce e della frutta (3 prove pratiche).
- Metodi di analisi sensoriali.
- Gestione ispezione ICQRS.
- Marketing dei distillati.
- Merceologia delle bevande spiritose.
- Aromi delle grappe: aromi varietali e aromi di fermentazione.
- Stabilizzazione, affinamento, confezionamento. Prove e formulazione dei Blend.
- Gestione fiscale: attivazione deposito fiscale, accreditamenti, tenuta registri.
- Consumo distillati: i cambiamenti del gusto e componenti chimici che caratterizzano le note aromatiche del gusto della grappa.
- Stabilizzazione e invecchiamento dei distillati. Fattori di qualità e potenziali difetti delle acqueviti. Gestione dei reflui delle distillerie.

- Formulazione blend, l'importanza del packaging e la nuova comunicazione nel mercato dei distillati.
- Visite con prove di degustazione presso le seguenti distillerie: De Negri, Da Ponte, Acquavite SpA, Bottega e Capovilla (prova pratica di distillazione di vinaccia e frutta).
- Gestione della sicurezza negli ambienti di lavoro.
- Visita alla G. & P. Garbellotto botti SpA ed alla Cadalpe SpA

Quota di partecipazione: € 800,00

Modalità pagamento

- Soluzione unica

oppure

- € 300,00 iscrizione
- € 250,00
- € 250,00

Il pagamento verrà richiesto all'avvio del corso.

Organizzazione

Direttore

Prof. Carmelo Tatano

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

Per info e iscrizione

Associazione OIC

Via G. Galilei, 49

31015 - Conegliano (Tv)

Tel. 328/7886089

Fax 0438/1890560

Mail oiconegliano@gmail.com

Sito: www.oiconegliano.it