

Programma Corso Mastro Distillatore

1^a settimana	Orario	Argomento	Ore	Docente
Giovedì 15/10/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Dall'Uva alla vinaccia	4	E. Serafin
Venerdì 16/10/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Chimica, microbiologia delle vinacce e Teoria della distillazione	4	G. Galiazzo
Venerdì 16/10/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Dall'Uva alla vinaccia	4	E. Serafin
Sabato 17/10/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Gestione fiscale: attivazione deposito fiscale, accreditamenti, tenuta registri (I)	4	A. Zucchetta
Totale settimana			16	
2^a settimana	Orario	Argomento		
Giovedì 22/10/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Chimica, microbiologia delle vinacce e Teoria della distillazione	4	G. Galiazzo
Venerdì 23/10/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Metodi di analisi sensoriale (Aula degustazione)	4	R. Padovan
Venerdì 23/10/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	1 ^a Prova pratica di distillazione	4	E. Serafin
Sabato 24/10/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Gestione fiscale: attivazione deposito fiscale, accreditamenti, tenuta registri (II)	4	A. Zucchetta
Totale settimana			16	
3^a settimana	Orario	Argomento		
Venerdì 30/10/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Gestione ispezione ICQRS	4	S. Brescacin
Venerdì 30/10/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Chimica, microbiologia delle vinacce e Teoria della distillazione	4	G. Galiazzo
Sabato 31/10/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Marketing dei distillati	4	M. Venturin
Totale settimana			12	
4^a settimana	Orario	Argomento		
Giovedì 03/12/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Visita: Garbellotto botti – Cadalpe SpA: dinamica dei flussi	4	
Venerdì 06/11/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Stabilizzazione e invecchiamento dei distillati. Fattori di qualità e potenziali difetti delle acqueviti. Gestione dei reflui delle distillerie.	4	C. Da Porto
Venerdì 06/11/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Visita Distilleria Poli	4	
Sabato 07/11/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Stabilizzazione, affinamento, confezionamento. Prove e formulazione dei Blend.	4	G. Cimenti
Totale settimana			12	
5^a settimana	Orario	Argomento		
Giovedì 12/11/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Visita distilleria Acqueviti R. Castagner e distilleria De Negri	4	
Venerdì 13/11/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Tecniche di preparazione della purea di frutta – Teoria	4	G. Freschet
Venerdì 13/11/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Analisi chimiche – Laboratorio di chimica	4	G. Galiazzo
Sabato 14/11/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	2 ^a Prova pratica di distillazione	4	E. Serafin
Totale settimana			16	
6^a settimana	Orario	Argomento		
Giovedì 19/11/2015	09. ⁰⁰ – 18. ⁰⁰	Prova pratica distillazione vinaccia e frutta – Distilleria Capovilla	8	Capovilla
Venerdì 20/11/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Impiantistica e flussi di produzione	4	P. Vidotto
Venerdì 20/11/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Analisi chimiche – Laboratorio di chimica	4	G. Galiazzo
Sabato 21/11/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Esercitazione pratica compilazione documentazione fiscale	4	A. Zucchetta
Totale settimana			20	
7^a settimana	Orario	Argomento		
Giovedì 26/11/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Aromi delle grappe: varietali e di fermentazione	4	R. Flamini
Venerdì 27/11/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Metodi di analisi sensoriale	4	R. Padovan
Venerdì 27/11/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Tecniche di distillazione della frutta – Teoria	4	G. Freschet
Sabato 28/11/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	3 ^a prova di distillazione	4	E. Serafin
Totale settimana			16	

8^a settimana	Orario	Argomento		
Giovedì 03/12/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Merceologia delle bevande spiritose	4	Brotto
Venerdì 04/12/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Consumo distillati: i cambiamenti del gusto e componenti chimici che caratterizzano le note aromatiche del gusto della grappa.	4	G. Freschet
Venerdì 04/12/2015	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Visita aziendale: Distilleria Da Ponte – Distilleria Bottega	4	
Sabato 05/12/2015	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Formulazione blend, l'importanza del packaging e la nuova comunicazione nel mercato dei distillati.	4	L. Brotto
		Totale settimana	16	
		Totale corso	124	

Docenti

Dott. E. Serafin – Enologo Veneto Agricoltura

Dott. G. Freschet – Enologo Distilleria

Dott. R. Padovan - A.N.A.G. (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa)

Dott. R. Castagner - Distillatore

Dott. L. Brotto – Distillatore

Dott. M. Maschio – Distillatore

Dott. G. Cimenti - Distillatore

Dott. M. Venturin - Esperto Marketing

Ing. P. Vidotto (Cadalpe SpA)

Dott. A. Zucchetta - Responsabile UTIF

Dott. S. Brescacin- MIPAAF – (ICQ - Ispett. Antifrodi)

Prof. C. Tatano – Docente Scuola Enologica

Prof. G. Galiazzo – Docente Scuola Enologica

Prof. R. Gava – Docente Scuola Enologica

Prof. G. Milani – Docente Scuola Enologica

Dr R. Flamini – Ricercatore CRA-VIT di Conegliano (TV)

Prof.ssa C. Da Porto – Docente Università di Udine

Dr N. Brotto – Libero professionista