

CORSO DI VINIFICAZIONE

edizione 2018/2019

OBIETTIVO

Trasmettere ai piccoli viticoltori che vinificano in proprio in funzione dell'autoconsumo e non a scopo commerciale, le conoscenze teoriche-pratiche indispensabili per ottenere un prodotto di qualità. Il corso è in parte teorico (70%) e in parte pratico (30%). Non è richiesto dello studio autonomo.

DURATA DEL CORSO

5 giornate consecutive dalle ore 09.00 alle ore 15.30 – da lunedì 14 gennaio 2019 a venerdì 18 gennaio 2019.

La Direzione si riserva la possibilità di modificare le date.

TAVOLA DELLE MATERIE

1. Storia della vite e della viticoltura; Geografia vitivinicola; Economia vitivinicola; Legislazione vitivinicola; Ordinanza sulle derrate alimentari.	3. Tecnologia della vinificazione; Vinificazione in Bianco.
2. Struttura e composizione chimica del grappolo; Maturazione dell'uva, stima del raccolto; Vendemmia; Vitigni.	4. Vinificazione in rosso. 5. Vinificazioni particolari. 6. Filtrazioni e preparazioni all'imbottigliamento. 7. Imbottigliamento, analisi

REQUISITI

- Età minima 18 anni;
- Di regola domicilio nel Cantone Ticino.
- Verrà rilasciato un certificato di frequenza con un minimo del 70% di presenze.

COSTO

Tassa d'iscrizione CHF 350.—; materiale didattico CHF 50.—.

Scaduti i termini d'iscrizione, in caso di rinuncia al corso, fanno stato le condizioni generali visibili sul sito internet www.mezzana.ch

LUOGO

Centro professionale del verde Mezzana – 6877 Coldrerio

TERMINE ISCRIZIONE

30 novembre 2018. Numero massimo partecipanti 20 persone. In caso di numero superiore alla disponibilità di posti, farà stato la data d'entrata della richiesta. Al di sotto del numero minimo di 9 partecipanti il corso non avrà luogo.

INDICAZIONI PARTICOLARI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Tutte le informazioni contenute in questo documento sono passibili di modifiche nel caso sopraggiungessero cambiamenti dopo la stampa della monografia. Si consiglia quindi di rivolgersi, per informazioni più dettagliate a