



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

---

**ALTO CORSO DI FORMAZIONE IN VITICOLTURA,  
ENOLOGIA, ECONOMIA E GESTIONE DEI MERCATI  
VITIVINICOLI**

---



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO**

Organizza con la collaborazione della



**Associazione Italiana Sommelier**



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO**

## **LA NOSTRA STORIA, LA NOSTRA MISSIONE**

L'ALTO CORSO di FORMAZIONE è così definito perché intende rivolgersi agli operatori di settore già impiegati nella filiera vitivinicola e con un'adeguata esperienza, per offrire un aggiornamento ed arricchimento professionale nelle principali scelte che affronta quotidianamente il manager d'impresa, il *wine lover* ed il sommelier che intende progredire culturalmente.

La particolarità del corso nasce dall'Ente organizzatore, l'ACCADEMIA ITALIANA della VITE e del VINO, ente morale fondato da Luigi Einaudi che riunisce i professori universitari, ricercatori nel campo della filiera vitivinicola e gli imprenditori, che negli anni si sono distinti nell'eccellenza delle loro attività.

Questa particolare struttura consente di mettere a disposizione come docenza i migliori esperti delle discipline di ricerca e fornire un aggiornamento difficilmente riproducibile.

Quest'anno il corso si svolgerà presso la Cantina Corsa di Affi (VR) che gentilmente mette a disposizione le sue strutture affinché la didattica si svolga nel miglior modo possibile anche come ambiente.



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO**

## **ORGANIZZAZIONE E DIDATTICA**

Il corso è strutturato in TRE MODULI per un totale di 105 ore:

### **1) ECONOMIA E GESTIONE DEI MERCATI VITIVINICOLI – 2) VITICOLTURA – 3) ENOLOGIA**

Nel primo modulo trovano spazio gli argomenti riguardanti gli aspetti Economici, Legislativi e di Marketing Strategico. Nel secondo sarà approfondita la Storia, lo Sviluppo e la Gestione del Patrimonio Viticolo Italiano; nel terzo modulo verranno trattate le materie di Enologia, Microbiologia Enologica e Tecniche della Degustazione.

I moduli seguiranno la formula del weekend (venerdì pomeriggio e intera giornata del sabato) con una logica di gruppo di lavoro di massimo 25 persone, meticoloso, puntuale nelle informazioni fornendo garanzia di aggiornamento grazie all'altissimo livello di preparazione dei docenti.

Il **Venerdì pomeriggio** si terranno le lezioni del modulo di Economia e Gestione dei Mercati Vitivinicoli. Il **Sabato pomeriggio** quelle di Enologia al termine delle quali sarà organizzata un'ora di degustazione guidata da esperti altamente qualificati. Nella **mattina** del sabato si terranno le lezioni Viticoltura.



## ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

### **ECONOMIA e GESTIONE DEI MERCATI**

#### **VITIVINICOLI** Modulo di 25 ore

**Coordinatore - Prof. Davide Gaeta**

##### **Mercati, consumi e strategie aziendali**

- Il mercato vitivinicolo e le sue evoluzioni
- L'arena competitività nazionale e internazionale
- L'evoluzione dei mercati, la concentrazione d'impresa, le strategie concorrenziali e i nuovi strumenti di gestione.

##### **Marketing ed analisi sensoriale**

- Comportamenti e driver nelle scelte di acquisto: il consumatore di oggi e di domani, le occasioni di acquisto, le tipologie di consumi, gli elementi social e la loro influenza; le nuove frontiere ed i nuovi mercati

##### **Le nuove frontiere dell'azienda vitivinicola: il marketing e la politica ambientale e di sostenibilità**

- Valutazione di sostenibilità dell'azienda agricola e del territorio, gli strumenti per comunicare la sostenibilità aziendale, l'evoluzione e tendenze dell'attenzione all'ambiente
- Le produzioni biologiche, biodinamiche e la personalità aziendale

##### **Strategie di marketing e strumenti di comunicazione**

- I mezzi di comunicazione settoriali e generici: opportunità ed efficacia d'uso
- Pianificare una campagna di promozione e informazione: strategie di marketing plan
- Social network, comunicazione virale, strumenti moderni per consumatori evoluti?
- Interventi di esperti di settore

##### **Regole, contratti, responsabilità e finanziamenti nella filiera vitivinicola**

- La politica vitivinicola 2014-2020: opportunità o vincoli per la filiera vitivinicola?
- Finanziamento all'impresa e capacità di sostenerlo. Una valutazione della strategia finanziaria aziendale
- Etichette tra esigenze di marketing e vincoli legislativi
- Pratiche enologiche, responsabilità del produttore, aggiornamenti normativi
- Piano dei controlli e sistema sanzionatorio
- Scenari di accordi internazionali e nuovi strumenti di gestione delle reti vendite internazionali



## ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

### **ENOLOGIA** Modulo di 40 ore

**Coordinatore - Prof. Angelo Costacurta**

#### **Aspetti generali**

- Progettazione del vino e definizione della tecnologia da adottare
- Uso dei gas tecnici: anidride solforosa, ossigeno, anidride carbonica, azoto e argon
- Trattamenti sul mosto: refrigerazione, decantazione, centrifugazione, filtrazione, flottazione
- Macerazione pre-fermentativa, alcolica e carbonica
- Fermentazione alcolica e malolattica
- Vinificazione in bianco, rosso e rosati
- Vinificazione di basi spumante
- Vinificazione dei passiti e dei liquorosi

#### **Approfondimenti:**

- Controllo tecnologico del vino attraverso l'analisi chimica e biologica
- Qualità dell'imbottigliamento ed evoluzione dei vini
- Sostanze aromatiche, polifenoliche e colloidali
- Vini spumanti metodo Charmat e Classico
- Microbiologia enologica
- Ausiliari chimici biologici, attrezzature enologiche, tappi in sughero e altre chiusure

- Botti e barriques
- Analisi chimica nella caratterizzazione dei vini
- Composizione bromatologica e ricadute dietetica del vino

#### **Tecnica della degustazione**

- Teoria e Tecnica della degustazione
- Addestramento di un panel di degustatori
- Preparazione di una scheda descrittiva

**Degustazioni guidate al termine di ogni lezione del modulo.**

### **VITICOLTURA** Modulo di 40 ore

**Coordinatore - Prof. Antonio Calò**

#### **Storia e sviluppo della cultura e paesaggio viticolo**

#### **Le scelte viticole in funzione degli obiettivi produttivi**

- Botanica e forma morfologica della vite
- La vite e cenni della sua fisiologia



## ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

### **La scelta varietale**

- La vite ed i suoi organi: l'ampelografia li ha sempre descritti e studiati
- Cos'è un vitigno e quali le sue origini?- Identificazione e caratterizzazione varietale

### **Miglioramento genetico**

- Vantaggi e limiti della selezione clonale
- L'uomo cerca anche nuovi vitigni con gli incroci e la manipolazione genetica (OGM): vantaggi e limiti

### **I principali vitigni: loro caratteristiche ed adattabilità**

- Dopo la vittoria sulla fillossera, l'uomo ha capito come far sopravvivere la vite: il ruolo dei portinnesti
- Quali sono, e cosa rappresentano i vitigni nazionali e internazionali

### **La scelta delle aree di coltivazione**

- Le zonazioni, il *terroir*, le denominazioni: legami con il sistema culturale e con la legislazione

- La scelta delle aree di coltivazione in funzione dell'energia e dell'acqua disponibili
- Principali zone viticole italiane

### **La scelta delle tecniche colturali**

- Come nasce e cresce oggi una vite
- Il vivaismo viticolo
- Viticoltura di collina: i colli amati dalle viti per preparare vigneti

### **Interazione fra i vari elementi**

- Difesa dei parassiti
- Viticoltura razionale e compatibile



## ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

### CALENDARIO LEZIONI

Dal 1 aprile al 11 novembre su week-end alternati (festività escluse.)

Venerdì pomeriggio: 15:00-18:00

Sabato mattina 9:00/12:00 - pomeriggio 14:30/17:30

### SEDE DEL CORSO

Le lezioni si svolgeranno ad Affi (VR) presso la CANTINA CAORSA  
CONSORZIO AGRARIO DEL NORDEST  
LOCALITA' CAORSA, 14/A AFFI (VR)  
TEL. 045 723522

### COSTI DI PARTECIPAZIONE:

Corso completo: 2,000.00€ + IVA 22%

### MODALITA' DI PAGAMENTO:

Metà dell'importo al momento dell'iscrizione e la seconda metà a corso iniziato.

*I dettagli per i versamenti vi saranno inviati in seguito alla ricezione del modulo di adesione debitamente compilato.*

### MODALITA' D'ESAME:

Prova orale su temi a scelta tra gli argomenti proposti in ogni modulo.

## INFORMAZIONI UTILI

### OSPITALITA'

L'Accademia Italiana della Vite e del Vino ha stipulato per il pernottamento una convenzione con:

HOTEL AL SOLE	Cavaion Veronese (VR)	tel. 045 7235106
HOTEL ROMANTIC	Cavaion Veronese (VR)	tel. 045 6260500
PARK HOTEL AFFI	Affi (VR)	tel. 045 7235650
LOCANDA MOSCAL	Affi (VR)	tel. 045 6260309

### CONTATTI

Segreteria: Dott. Lorenzo Comini Breda 347 111 88 18

E-Mail: [segreteria@aivv.it](mailto:segreteria@aivv.it)