



## ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

### “ANTONIO ZANELLI”

Sezione Tecnica Agraria

(Produzioni e trasformazioni - Gestione ambiente e territorio- Viticoltura ed enologia)

Sezione Tecnica Chimica, materiali e biotecnologie sanitarie

Sezione Professionale Servizi per l'agricoltura

Sezione Liceo Scientifico ad opzione scienze applicate

Via F.lli Rosselli 41/1 - 42123 Reggio Emilia - Tel. 0522 280340 - Fax 0522 281515

E-mail: itazanelli@itazanelli.it - E-mail Pec: zanelli@pec.it

URL <http://www.zanelli.gov.it> - Codice fiscale 80012570356



Reggio Emilia, 12 febbraio 2018

Agli studenti della classe 5<sup>^</sup> B

Comunicazione in forma circolare n° 217

**OGGETTO:** Potenziamento del corso di viticoltura, biotecnologie enologiche ed enologia e tecniche enologiche finalizzato alla preparazione dell'esame di stato

Sono stati organizzati per gli studenti approfondimenti mirati per il percorso di enologia sia al mattino sia, a frequenza facoltativa, al pomeriggio, per un totale previsto di 36 ore, curate dall'enologo Dott. Raffaele Guzzon, secondo il seguente calendario:

- Lunedì 19 febbraio: dalle ore 8 alle ore 12; dalle ore 14 alle ore 17 (totale 7 ore):
  - Le basi della viticoltura di qualità, curve di maturazione, raccolta e gestione delle uve. Progettazione e gestione di una cantina.
  - Biotecnologie enologiche parte 1.
  - Storia della viticoltura, concetto di terroirs e fattori della qualità.
- Giovedì 15 marzo dalle ore 14 alle ore 18 (totale 4 ore):
  - La viticoltura nel modo, evoluzione e zone di maggior pregio. I grandi vitigni internazionali e i vitigni minori delle principali aree enologiche.
- Venerdì 16 marzo dalle ore 9,30 alle ore 13,30; dalle ore 14 alle ore 17 (totale 7 ore):
  - Vinificazione in rosso e in bianco. Vinificazione in riduzione e in ossidazione. La gestione delle fermentazioni.
  - Biotecnologie enologiche parte 2.
- Venerdì 27 Aprile dalle ore 9,30 alle ore 13,30; dalle ore 14 alle ore 17 (totale 7 ore):
  - Fermentazione secondaria e rifermentazioni. Vini frizzanti e spumanti. Affinamento e stabilizzazione.
  - Biotecnologie enologiche parte 3.
- Venerdì 11 Maggio dalle ore 9,30 alle ore 13,30; dalle ore 14 alle ore 17 (totale 7 ore):
  - Vini speciali, dolci, passiti e liquorosi. Analisi enologiche. Nuove tendenze dell'enologia, stili di vinificazione e di gestione agricola. Convenzionale, biologico e biodinamico.
- Lunedì 14 Maggio dalle ore 14 alle ore 18 (totale 4 ore):
  - La viticoltura in Italia, principali zone vitivinicole, vitigni e vini.

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Dott.ssa Rossella Crisafi)

[Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del Dlgs n. 39/1993]