



ISTITUTO AGRARIO
"A. PAROLINI"

Diploma in Agraria, Agroindustria e Agroalimentare

Viticoltura ed Enologia

ex figura del «Perito Agrario»

(esperto in viticoltura enologia)

NB. Non si tratta dell'ENOLOGO!









Viticoltura ed Enologia			
	3 anno	4 anno	5 anno
Produzioni Vegetali	5 (4)	4 (2)	
Viticoltura e difesa della vite			4 (3)
Trasformazione dei Prodotti	2 (2)	2 (2)	
Enologia			4 (3)
Econom., Estimo, Marketing, Legislazione	3	2	2 (1)
Genio Rurale	3 (1)	2 (2)	
Biotechnologie Agrarie		3 (2)	
Biotechnologie vitivinicole			3 (2)
Gestione Ambiente e Territorio			2
Produzioni Animali	3 (1)	3 (1)	2 (1)



Discipline caratterizzanti

Viticoltura

Botanica e fisiologia del genere *Vitis*. Tecniche colturali. Gestione del suolo. Gestione della chioma. Difesa. Disciplinari DOP

Enologia

Maturazione dell'uva. Processi di trasformazione e chimica delle fermentazioni. Controllo, stabilizzazione e conservazione del vino.

Analisi chimiche. Normative nazionali e comunitarie

Biotecnologie vitivinicole

Agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri.

Processi microbiologici. Lieviti selezionati



Attività laboratoriali:

Attività in azienda agraria: vendemmia e potatura

Monitoraggi fitosanitari

Gestione vigneti sperimentali in Valbrenta

Attività in cantina (vinificazione, travasi, correzioni, pulizia)

Analisi in laboratorio di enologia

Creazioni di colture di lieviti starter

Corso di avvicinamento al vino con sommelier esterno

Uscite e visite didattiche (cantine, distillerie, bottaio, ...)



Prerequisiti:

Interesse per il settore viticolo ed enologico

(sconsigliato a chi odia il profumo del vino!)

Desiderio di applicare quanto appreso in teoria

(si esce molto, sia in cantina che in azienda)

Predisposizione al viaggio e alla prosecuzione degli studi

*(chi si diploma in VE può dover spostarsi in distretti enologici importanti,
chi si diploma in VE spesso sceglie*

Flessibilità mentale

*(è il settore agricolo che ha maggior marginalità, pertanto ci sono molte
attività collegate, non necessariamente in cantina. Per es.: commerciale,
comunicazione e giornalismo, packaging, ristorazione, GDO, altro...)*



Esperienze di PCTO

Aziende di settore:

Cantine e distillerie locali e non. Aziende di servizi.
Enotecche e aziende di distribuzione

Sbocchi professionali

Cantine. Distillerie. Birrifici. Laboratori di analisi alimentari.
Associazioni di categoria. Consorzi agricoli. Tecnici commerciali (bottiglie, tappi, linee di imbottigliamento ed attrezzature enologiche, macchine e strumenti, cartotecnica e packaging, coadiuvanti enologici, ...).
Potatori professionisti. Comunicazione aziendale.
Sommelier. Selezionatore della carta dei vini. Etc...