LA CULTURA DELLA VITE E DEL VINO TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO

La Scuola Enologica inizia i corsi nel 1876 e licenzia il primo Enotecnico nel 1879.
Questa figura professionale acquisisce, ben presto, notevole prestigio in Italia, in Europa e nel Mondo.
Le varie riforme del sistema scolastico italiano, succedutesi nel tempo e fino ai nostri giorni, hanno preservato questa specializzazione che ora si raggiunge con la frequenza del 6°anno solo per gli allievi che in tutti gli Istituti Tecnici Agrari si sono diplomati nell'indirizzo viticolo-enologico.
Questo 6° anno viene svolto esclusivamente nelle **11 Scuole Enologiche Italiane** riconosciute dal Ministero della Pubblica Istruzione.
Tra queste la Scuola Enologica di Conegliano che per prima ha formato centinaia e centinaia di allievi che hanno diffuso la cultura della vite e del vino nel mondo.

I.S.I.S.S. "G.B. Cerletti"
Scuola Enologica

Via XXVIII Aprile, 20
31015 Conegliano TV
Tel. 0438.61421-61524
Fax 0438.450403

www.scuolaenologica.it
info@scuolaenologica.it

eventi | CONEGLIANO

ISISS "G.B. CERLETTI"
Conegliano

DOPO IL DIPLOMA

6° anno
Specializzazione

ENOTECNICO

figura professionale
per l'azienda vitivinicola

400 ORE DI STAGE IN VIGNETO E IN CANTINA !

6° ANNO DI SPECIALIZZAZIONE ENOTECNICO

La Scuola Enologica "G.B. Cerletti" di Conegliano (Treviso) avvia dal prossimo anno scolastico 2015/16 il 6° anno del Corso Viticolo Enologico per il conseguimento del titolo di **Enotecnico**, figura professionale ideale per l'azienda vitivinicola.

DESCRIZIONE

La Scuola Enologica intende formare un professionista nel campo della Viticoltura e dell'Enologia in grado di inserirsi nel completo controllo della filiera produttiva del vino e di gestire:

- ***l'impianto del vigneto, il suo allevamento e gestione produttiva;***
- ***la prevenzione e la cura delle malattie e fitofagi della vite;***
- ***l'individuazione del momento ottimale di vendemmia, la corretta gestione igienico-sanitaria dell'uva;***
- ***la fermentazione alcoolica e le connesse attività di cantina relative alla vinificazione di uve e mosti;***
- ***le attività correlate alla conservazione e all'affinamento dei vini;***
- ***i processi e le attività inerenti la spumantizzazione dei vini con metodo Martinotti-Charmat e metodo Classico;***
- ***la conoscenza delle norme per il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e di sicurezza nell'intera filiera vitivinicola;***
- ***le attività di imbottigliamento, stoccaggio e commercializzazione dei vini.***

laboratorio di chimica

Il raggiungimento di queste competenze avviene attraverso un percorso formativo annuale che prevede **lezioni teoriche e pratiche** con la seguente articolazione:

MATERIA	ore / sett.	ore / anno
Lingua inglese	3	99
Applicazioni informatiche	2	66
Economia, marketing e legislazione	3	99
Viticoltura	4	132
Enologia	6	198
Chimica enologica e analisi chimiche	6	198
Microbiologia enologica	3	99
Meccanica e costruzioni enologiche	3	99
Storia della viticoltura e dei paesaggi viticoli	2	66
Tot. ore di attività e insegnamenti	32	1056
di cui in compresenza	10	330

cantina - vinificazione e spumantizzazione

La formazione viene completata mediante l'attivazione di un percorso di alternanza **scuola-lavoro** (tirocinio) con la suddivisione dell'anno scolastico in **4 moduli formativi**:

MODULO FORMATIVO	periodo	ore /anno
Dall'uva al vino	**settembre / dicembre**	**4 settimane**
Spumantizzazione e affinamento	**gennaio / febbraio**	**2 settimane**
Tracciabilità e commercializzazione	**marzo / aprile**	**2 settimane**
Gestione del vigneto	**maggio / giugno**	**2 settimane**
Totale ore		**400**

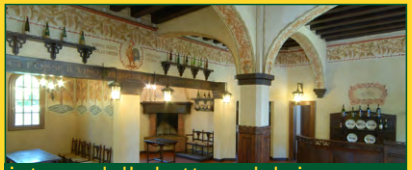
vigneto - potatura

distilleria - analisi sensoriale

aula degustazione

aula magna

bottega del vino



interno della bottega del vino

È prevista la possibilità di effettuare degli **stage all'estero**. In fase di perfezionamento la possibilità di ottenere dei Crediti riconosciuti dall'Università e il 5° livello formativo EQF *(livello di formazione europea)*. Per studenti fuori sede vi è possibilità di **alloggio presso strutture collegate con la Scuola.**

Con l'attivazione del Corso Viticolo Enologico per il conseguimento della specializzazione ENOTECNICO, l'Istituto "G.B. Cerletti" intende dare continuità al percorso formativo "storico" del sesto anno che da sempre caratterizza la Scuola Enologica di Conegliano.

Il corso, che gode del sostegno dell'**AssoEnologi** - *"Convinta che le Scuole di Enologia possono proseguire la loro attività attraverso il piano di formazione con un anno di specializzazione post-diploma che, dopo il suo superamento, attribuirà il titolo di Enotecnico."* - continuerà così a dare una risposta alle importanti richieste del settore vitivinicolo che chiede e vede nella figura dell'Enotecnico, le professionalità prontamente spendibili viste le caratteristiche strutturali di molte aziende italiane.

Fonti normative:
Decreto del MIUR n. 7431 del 24 aprile 2012 che istituisce l'opzione ENOTECNICO - VI ANNO per l'Istituto Tecnico Indirizzo: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria - Articolazione: Viticoltura ed Enologia