



## INCONTRO TECNICO SIVE

GIOVO E SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN), 7 - 8 FEBBRAIO 2019

### MICROBIOLOGICA ENOLOGICA PRATICA

L'analisi microbiologica in cantina, principi di base e metodiche pratiche. Nelle moderne cantine trovano oggi larga diffusione numerosi metodi analitici per le determinazioni chimiche di base, utili alla gestione del processo di vinificazione. Al contrario, i saggi microbiologici stentano a diffondersi nelle aziende vitivinicole. Il corso si pone l'obiettivo di fornire gli strumenti teorici e pratici, grazie ad un'importante sessione di esercitazioni, per comprendere come applicare le metodiche di analisi microbiologica al lavoro di cantina, ottenendo informazioni utili ed affidabili per la gestione delle fermentazioni e la prevenzione delle alterazioni microbiologiche.

Le strutture del caratteristico *Maso Franch*, della prestigiosa *Fondazione Edmund Mach* di San Michele all'Adige e la competenza del dott. **Raffaele Guzzon**, coautore del volume "*Microrganismi della Vite e del Vino*", sono i protagonisti di questo importante Incontro Tecnico organizzato dalla SIVE.

### COLLEGHI NEL BICCHIERE: LA TEROLDEGO REVOLUTION

La prima giornata sarà poi completata da un incontro **Collegli nel Bicchiere** dedicato ai protagonisti della cosiddetta "*Teroldego Revolution*". Dopo la presentazione delle principali caratteristiche della cultivar, della zona di origine, delle tecniche di coltivazione e di vinificazione, come sempre la parola passerà al bicchiere, attraverso la degustazione di vini rappresentativi della "rinascita qualitativa" del vitigno. Lo stile sarà, come di consueto, franco e informale, un botta e risposta tra colleghi durante il quale saranno soddisfatte tutte le curiosità dei presenti.

Per dare ancora maggior risalto alla degustazione, i vini saranno accompagnati da alcune pietanze in grado di valorizzarne gli abbinamenti gastronomici con le specialità locali, in modo da comporre una vera e propria cena.

(Codice univoco per entrambe le attività SIV19A)

#### PROGRAMMA IN SINTESI

##### 7 FEBBRAIO, MASO FRANCH

15h30 Inizio operazioni di segreteria

16h00-19h00 dott. **Raffaele Guzzon**, FEM

- Presentazione del corso
- basi teoriche delle analisi microbiologiche

19h15-20h00 Aperitivo di benvenuto con Trento DOC

20h00-22h30 Cena e incontro "*Collegli nel Bicchiere*" con un rappresentante della **Teroldego Revolution**

*Carpaccio di carne salada fatta in casa con insalatina di mele alla senape*

\*\*\*

*Risotto alla zucca gialla, speck croccante dell'Imperatore e mousse di Trentingrana*

\*\*\*

*Guanche di manzo brasate con purè di sedano rapa e verdure al profumo di fava di Tonka*

\*\*\*

*Mousse all'arancio con zeste caramellate*

##### 8 FEBBRAIO, FEM

9h00-12h00 dott. **Raffaele Guzzon**, FEM

- gli strumenti per le analisi microbiologiche
- esercitazioni pratiche

12h00-13h30 Pausa pranzo c/o mensa FEM

13h30-15h30 dott. **Raffaele Guzzon**, FEM

- esercitazioni pratiche
- discussione e conclusioni



**Condizioni speciali saranno applicate alle iscrizioni effettuate entro il 25 gennaio 2019.**

**Quote di partecipazione (IVA inclusa)**

	<b>Tariffa soci SIVE</b>	Tariffa associazioni convenzionate Vinidea <sup>(*)</sup>	<b>Tariffa base</b>
<b>entro il 25 gennaio 2019</b>	<b>200,00 €</b>	<b>230,00 €</b>	<b>280,00 €</b>
dopo il 25 gennaio 2019	250,00 €	280,00 €	320,00 €

(\*) *elenco completo su [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it)*

NB: per accedere alla parte pratica presso il laboratorio di FEM è indispensabile essere coperti da assicurazione INAIL (o equivalente) per infortuni sul lavoro.

La quota **comprende**: la partecipazione al corso di Microbiologia Enologica Pratica e all'incontro Colleghi nel Bicchiere; la degustazioni dei vini, il materiale didattico<sup>(§)</sup>, l'attestato di partecipazione, la cena di giovedì 7 febbraio ed il pranzo di venerdì 8.

(§) Successivamente al corso verrà fornito un link per scaricare la documentazione via internet.

La quota **non comprende**: il pernottamento di giovedì 7 febbraio (che dovrà essere prenotato autonomamente dai partecipanti – V. sotto); l'assicurazione; tutto quanto non espressamente previsto dal programma.

Termine ultimo di iscrizione: **5 febbraio 2019**, o al raggiungimento del **numero massimo di 25 partecipanti**.

#### **Sedi dell'Incontro Tecnico:**

*Maso Franch* ([www.masofranch.it](http://www.masofranch.it))

Loc. Maso Franch, 2 38030 Giovo (TN) - Tel. 0461/245533

Giovedì 7 febbraio, orario: 15h30 – 22h30

*Fondazione Edmund Mach* ([www.fmach.it](http://www.fmach.it))

Via Edmund Mach, 1, 38010 San Michele all'Adige (TN) – Tel. 0461/615184

Venerdì 8 febbraio, orario: 9h00 – 15h30

È possibile pernottare presso *Maso Franch* a tariffa convenzionata (DUS €70.00/notte, DBL/TWIN €90.00/notte compresa prima colazione, esclusa la tassa di soggiorno), contattando direttamente la struttura. Per ulteriori informazioni sulle possibilità di alloggio in zona consultare il sito [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it).

---

#### **MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

L'iscrizione può essere fatta direttamente on-line dal sito [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it). In alternativa è possibile compilare il modulo reperibile sullo stesso sito ed inviarlo via fax o email a Vinidea (0523/87.63.40 – [iscrizioni@vinidea.it](mailto:iscrizioni@vinidea.it)).

L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se inviata entro il 5 febbraio 2019 e se accompagnata dal pagamento della quota, secondo le modalità richieste. I posti a disposizione sono limitati (**max. 25 partecipanti**), e saranno assegnati in base alla data di invio del modulo di iscrizione e del pagamento della quota. In caso di mancato raggiungimento del **numero minimo di partecipanti**, l'incontro potrà essere annullato, col rimborso integrale delle quote versate.

Entro lo scadere del termine di adesione Vinidea provvederà ad inviare un messaggio a tutti gli iscritti via e-mail per confermare l'orario del corso e per fornire indicazioni su come raggiungere la sede. È quindi di fondamentale importanza fornire sul modulo di adesione recapiti e-mail che vengono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si è sempre reperibili.

Si consiglia inoltre la lettura del documento CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI E SEMINARI, pubblicato sul sito [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it).

Per ulteriori informazioni contattare **Vinidea (Segreteria SIVE)**: tel. 0523/876423 (da lunedì a venerdì, in orario 8.30 - 12.30 e 14.00 - 18.00) – fax: 0523/876340 email: [sive@vinidea.it](mailto:sive@vinidea.it) oppure [iscrizioni@vinidea.it](mailto:iscrizioni@vinidea.it)