

PRESENTAZIONE

Con la pubblicazione del Decreto Ministeriale n. 15992 relativo alle disposizioni applicative del Reg. UE 203/2012 sulla vinificazione biologica (pubblicato su G.U. n. 177 del 31 luglio 2012) entrato in vigore il 1 agosto 2012, inizia una nuova era per il settore vitivinicolo.

La possibilità di una certificazione chiara, sancita da un regolamento europeo al pari degli altri prodotti alimentari, e basata su un disciplinare non particolarmente restrittivo, offre una concreta nuova opportunità alle aziende, per qualificare una loro linea di produzione, entrando in un settore commerciale che, unico in questi anni, non dà segni di calo dei consumi; un mercato non solo Nazionale ma che trova anche all'estero ampio riconoscimento.

Ma quali sono i dati reali di un potenziale mercato del vino biologico? E quali i canali che è opportuno percorrere? E ancora. Come si affronta una vinificazione rispettosa dei limiti imposti dalla normativa biologica ma finalizzata alla produzione di vini di qualità che possano competere con quelli convenzionali?

A queste domande vuole rispondere il corso proposto, che dunque supera i limiti consueti di un corso di formazione e si pone l'obiettivo di indagare nuovi mercati e soddisfare aspettative di nuovi sbocchi commerciali.

Un'occasione importante, dunque, per un confronto con esperti della normativa biologica, del mercato e con enologi specializzati nella vinificazione biologica.

DESTINATARI

- Titolari aziendali
- Responsabili di processo delle aziende
- Consulenti aziendali

PROGRAMMA DEL CORSO

prima giornata

mattina ore 9:30-13:30 (normativa)

Il nuovo regolamento europeo sul vino biologico
Documenti di certificazione ed etichettatura del vino biologico

pausa pranzo

pomeriggio ore 14:30-18:30 (mercato)

Opportunità di una certificazione biologica
Il mercato nazionale ed estero del vino biologico

seconda giornata

Mattina ore 9:30-13:30 (enologia)

Qualità delle uve per una vinificazione biologica
Introduzione all'enologia biologica: additivi e coadiuvanti

pausa pranzo

Pomeriggio ore 14:30-18:30 (enologia)

Vinificazioni speciali
Vini senza solfiti; riduzione SO₂

DOCENTI

normativa: dr. **Giuseppe Palleschi** - Bioqualità SG Srl

mercato: dr. **Roberto Pinton** - ASSOBIO

enologia: dr. **Moris Vignali** - chimico Vinicola San Nazaro Srl

COSTI e CONDIZIONI

Quota di partecipazione: **150,00€ + IVA**

Il corso sarà effettuato se sarà raggiunto il numero minimo di **quindici iscrizioni**.

Limite massimo per l'iscrizione: **20 ottobre 2012**.

Ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

FEDERBIO e **BIOQUALITÀ SG**
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

PRESENTANO IL CORSO DI FORMAZIONE

IL VINO BIOLOGICO

COME TRADURRE

UNA POSSIBILITÀ NORMATIVA IN
UN'OPPORTUNITÀ DI MERCATO

VIN-16

CORSO DELLA DURATA DI DUE GIORNATE

Il corso si svolgerà nei giorni
26 e 27 ottobre 2012
a **BOLOGNA**
presso:

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

Piazza dei Martiri 1938-1945 n.1



COGNOME _____ NOME _____

VIA _____ CITTÀ _____ PROV _____ C.A.P. _____

TEL/CELL _____ Email _____ Partita IVA _____

CF _____ Dati per la fatturazione (integrare se diversi dai precedenti)

RAGIONE SOCIALE _____ Partita IVA _____

VIA _____ CITTÀ _____ PROV _____ C.A.P. _____

DATA _____ FIRMA _____

Quota di partecipazione: 150,00€ + IVA (21%)

La quota comprende i coffe break e i pranzi.

Il corso sarà effettuato se sarà raggiunto il numero minimo di **quindici** iscrizioni.

Le iscrizioni si chiuderanno il 20 ottobre 2012.

In caso di rinuncia la quota di iscrizione sarà rimborsata solo se la comunicazione sarà pervenuta entro **tre** giorni dall'inizio del corso.

In caso di insufficiente numero di iscritti il corso sarà annullato con **restituzione** della quota versata.

PAGAMENTO QUOTA

IBAN: **IT88L0303212800010000062080**

Banca: CREDEM EMILIANO SPA - sede di Reggio nell'Emilia

Beneficiario: BIOQUALITÀ SG Srl

CAUSALE: **vs. Nome Cognome - codice corso (VIN-16) - data (26-27.10.2012)**

INVIARE la **SCHEDA** e la **DISTINTA** del PAGAMENTO via MAIL a: **bioqualita@bioqualita.eu**

BIOQUALITÀ^{SG}

SERVIZI E CONSULENZA PER LE AZIENDE

Referente per il corso:

dr. **Massimo Govoni**

348.2235587

m.govoni@bioqualita.eu

FEDERBIO

FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

Referente per il corso:

dr. **Daniele Fichera**

393.9309015

d.fichera@federbio.it

