

CENTO ANNI E PIU'...

Da più di cento anni, la Scuola Enologica, è un punto di riferimento per il mondo vitivinicolo di Alba e non solo. Fin dalla nascita, parallelamente all'attività didattica, ha sviluppato un'opera efficace di ricerca e sperimentazione. Tra i vigneti, sorgono gli edifici scolastici suddivisi in reparti, ognuno dotato di specifico laboratorio che contribuisce allo sviluppo delle diverse discipline teoriche ed alle attività pratiche. Il reparto di "enologia e viticoltura" comprende anche i vigneti e la Cantina Sperimentale. Quest'ultima immersa nei vigneti, recentemente ristrutturata e dotata di attrezzature all'avanguardia, garantisce la formazione degli allievi nelle pratiche di vinificazione.

Gli studenti partecipano attivamente all'esecuzione di operazioni di cura del vigneto, alla vendemmia ed alla vinificazione dell'uva.

Sperimentare

consente agli studenti di applicare le nozioni apprese e di acquisire direttamente "in campo" le competenze e le capacità tecniche specifiche

- **Laboratori di chimica e di fisica**
- **Laboratori di microbiologia**
- **Laboratorio di informatica**
- **Laboratorio di meccanica agraria-enologica**
- **Aula di degustazione**
- **Aule didattiche dotate di lavagna multimediale**



I.I.S.S. "Umberto I" Alba



L'Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Umberto I" offre una completa formazione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore agrario, agroalimentare ed agroindustriale.

L'Istituto comprende:

- **SEZIONE ASSOCIATA DI ALBA - SCUOLA ENOLOGICA**
Istituto Tecnico - Settore Tecnologico indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustriale articolazione Viticoltura ed Enologia
tel. 0173 366822 - mail: segreteria didattica@iisumbertoprino.it
- **SEZIONE ASSOCIATA DI FOSSANO-CUSSANIO**
Istituto Professionale - Settore dei Servizi indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale opzione Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del Territorio
tel. 0172 691189 - mail: segreteriaipafossano@iisumbertoprino.it
- **SEZIONE ASSOCIATA DI GRINZANE CAVOUR**
Istituto Professionale - Settore dei Servizi Indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale opzione Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del Territorio
tel. 0173 262196 - mail: segreteriaipagrinzane@iisumbertoprino.it
- **SEZIONE ASSOCIATA DI VERZUOLO**
Istituto Tecnico - Settore Tecnologico indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustriale articolazione Produzioni e Trasformazioni
tel. 0175 86226 - mail: segreteriaipaverzuolo@iisumbertoprino.it



sezione associata di ALBA



Sei interessato al mondo del vino?
Vuoi diventare un tecnico del settore
agroalimentare
richiesto dalle aziende del territorio?

Corso Enotria, 2 - 12051 Alba (CN)

Tel 0173/366822

segreteria didattica@iisumbertoprino.it

www.iisumbertoprino.it



Il titolo di studio

diploma di istruzione secondaria superiore, indirizzo “Agraria, agroalimentare e agroindustria, con articolazione “Viticoltura ed Enologia”

Il percorso didattico

con il seguente orario

- dal lunedì al venerdì dalle 7:55 alle 13:30
- con un rientro pomeridiano dalle 14:00 alle 16:00

Il percorso proseguirà, per chi vuole, in un ulteriore sesto anno per la specializzazione di “Enotecnico”

Cosa potrai fare dopo

- Gestione di az. agricole, viticole e/o enologiche
- Libero professionista o tecnico presso associazioni di categoria e enti operanti nel settore del turismo enologico
- Tecnico in laboratori di analisi chimiche
- Dipendente di aziende che si occupano di tecnologie viticolo-enologiche ed agroalimentari
- Proseguire gli studi **all’Università** o in percorsi professionali superiori (**IFTS**)



Progetti e Attività

Progetto Vendemmia

All’inizio dell’anno tutti gli allievi sono impegnati nella vendemmia, con modulazione dell’orario in funzione delle attività di raccolta. Gli studenti di quinta, suddivisi in gruppi classe, si occupano della vinificazione per la produzione delle diverse tipologie di vino. Seguiranno, anche nei mesi successivi la vendemmia, le fasi di affinamento del prodotto. E’ un grosso sforzo organizzativo ma dà buoni risultati nell’acquisizione di competenze specifiche da parte degli studenti.

Alternanza scuola-lavoro

Il nostro istituto, da anni, considera di primaria importanza, per gli allievi, le esperienze di tipo lavorativo. La recente introduzione dell’alternanza scuola-lavoro in tutti i percorsi d’istruzione superiore ha ulteriormente rafforzato la qualità di tali iniziative. Il progetto prevede la partecipazione attiva degli allievi nello stand espositivo della “Fiera internazionale del tartufo di Alba”, e ad altre iniziative nel campo enologico. Vengono inoltre attivati tirocini nelle migliori aziende vitivinicole (e non solo) della zona.

Gruppo attività sportive

Numerose le attività sportive svolte da Centro Sportivo Studentesco della scuola, anche grazie alla presenza della palestra e del campo da calcio nelle pertinenze della scuola e quindi prontamente disponibili.

Viaggi d’istruzione

Organizzati per tutti gli allievi dell’Istituto, per i ragazzi di quarta e quinta diventano importanti occasioni di formazione tecnica con la visita ad aziende e cantine di elevata qualità, nelle diverse regioni viticolo-enologiche d’Italia. E’ forte il legame tra queste aziende e la Scuola enologica di Alba, per cui troviamo sempre grande disponibilità ed ottima accoglienza.



DISCIPLINA/CLASSE	I	II	III	IV	V	VI*
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	
Storia	2	2	2	2	2	
Storia della viticoltura e dei paesaggi viticoli						2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
Diritto ed economia	2	2				
Matematica	4	4	3	3	3	
Lingua inglese	3	3	3	3	3	3
Geografia	1					
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2				
Scienze integrate (fisica)	2	3				
Scienze integrate (chimica)	3	3				
Chimica enologica e analisi chimiche						6
Microbiologia enologica						3
Tecnologie e tecniche di rappresentazioni grafiche	2	3				
Tecnologie informatiche	3					
Applicazioni Informatiche						2
Scienze e tecnologie applicate		3				
Complementi di matematica			1	1		
Produzioni animali			3	3	2	
Produzioni vegetali			5	4		
Viticoltura e difesa della vite					4	
Viticoltura						4
Trasformazione dei prodotti			2	2		
Enologia					4	6
Economia, estimo, marketing, legislazione			3	2	2	
Economia, marketing, legislazione						3
Esercitazioni di Agraria	2					
Genio rurale			3	2		
Meccanica e costruzioni enologiche						3
Biotechnologie agrarie				3		
Biotechnologie vitivinicole					3	
Gestione dell’ambiente e del territorio					2	
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32	32
di cui in compresenza per attività pratiche e di laboratorio	5	3	9	8	10	10
TOTALE COMPLESSIVO ORE	33	32	32	32	32	32

*Anno di specializzazione per conseguire il titolo di **ENOTECNICO**