Fase 1

1.1 Descrizione sintetica

Il progetto è realizzato per il corso di Base Di Dati si occupa della gestione di una cantina vinicola. Lo scopo è quello di avere una base di dati che gestisce la produzione di vino all'interno di una determinata azienda vinicola. La base di dati si occuperà tenere traccia delle informazioni riguardanti i dipendenti che lavorano in cantina e magazzino e che si occupano della fase di produzione del vino, fino alla vendita del prodotto finito ai clienti. Quindi la base dati verrà utilizzata per immagazzinare le informazioni riguardati il processo di produzione di vino e la vendita al cliente finale.

In particolare i dati di maggior interesse sono quelli riguardanti i dipendenti, la mansione a loro associata, la qualità di uva con la quale sono composti i vini, l’annata di produzione, monitoraggio della vendita con il cliente finale e la gestione del vino contenuto all'interno del magazzino. Per gestione si intende tenere traccia della quantità di vino che lascia il magazzino, e l'inserimento di nuovi vini che vengono aggiunti a fine produzione.

1.2 Specifiche del progetto

La realtà di interesse che si andrà a modellare, come già detto, riguarderà un azienda vinicola. L'azienda in questione sarà "[Cantina di Lisandro](http://www.cantinadilisandro.com/home)" che attualmente è situata a Caiazzo in provincia di Caserta e parteciperà con una selezione di vini al Vinitaly del 2018.(merano va in festival 2017)\*\*\*

La cantina è stata costituita nel 1907 e da allora è la principale fornitrice di vino specializzato nella zona. I vini principalmente prodotti sono : Lancella, Cimmarino, Terzarulo, Alabranno. Il vino Lancella è prodotto con una tipologia d'uva denominata *pallagrello bianco*, Cimmarino è prodotto con *casavecchia*, Terzarulo è prodotto con *pallagrello nero*, Alabranno è prodotto con *fiano*. Lancella, Cimmarino e Terzarulo sono prodotti seguendo il disciplinare IGP Terre del Volturno mentre Alabranno segue IGP Campania.

In particolare il vino Lancella si presenta all'olfatto fresco, con note agrumate. Per quanto riguarda il gusto è sapido, di eccellente mineralità e buona persistenza; può essere abbinato ad una cucina di mare mediamente condita, a mozzarella di bufala, a crostacei e molluschi, ed infine si adegua bene anche alla pizza. Di particolare interesse è il nome d'origine del vino che proviene dal nome della brocca smaltata con cui tradizionalmente si attingeva il vino bianco per servirlo fresco.

Il vino Cimmarino si presenta all'ofatto con note di confettura, piccoli frutti scuri, sottobosco, tabacco. Al gusto da una sensazione di frutta croccante, speziata e morbida con una buona lunghezza e profondità. Può essere abbinato a primi piatti complessi, carni rosse, formaggi e salumi. Il nome “Cimmarino” è il nome gergale della parte alta della vigna, dalla quale si scorge il mare all’orizzonte.

Il vino Terzarulo si presenta profumato con setori di frutta rossa, di fiori, e sottobosco. Al gusto è di grande freschezza, tannico, abbastanza strutturato e di buona lunghezza. Può essere abbinato a zuppe autunnali, legumi, carni rosse, formaggi di media stagionatura. Il nome proviene dal gergale della botte di castagno da 300 litri da cui, nella vineria, si spillava il vino rosso.

Il vino Alabranno si presenta aromatico con sentori di agrumi, frutta gialla, fiori, e frutta secca. Al gusto è avvolgente, con grande verticalità e armonico. È abbinabile a cucina di mare, pesce crudo, crostacei e molluschi, e carni bianche. Interessante è il nome di provenienza “Alabranno”, dialettale per “albeggiando” per via del ritorno dalle vendemmie e dalle campagne di acquisto dell’uva di nonno Lisandro che avveniva alle prime luci del giorno.

Dopo la raccolta l'uva viene portata in cantina. L'uva rossa viene pigiata, messa nei silos e lasciata fermentare sia con buccia che peduncolo a temperatura controllata, mentre l'uva bianca viene messa nella pressa soffice ad uva intera in ambiente azotato e alla temperatura di 10° gradi il mosto che ne scaturisce viene conservato in silos di acciaio anche essi saturi di azoto ed alla temperatura di 10° gradi.

Il progetto si occuperà di seguire ogni fase della produzione del vino, dal momento in cui l'uva viene raccolta e portata nelle cantine e verrà macerata, alla fase finale in cui il vino prodotto verrà consegnato al cliente.

In particolare verranno raccolti i dati personali dei dipendenti, verrà tracciata la quantità di vino prodotto, con annesse informazioni riguardanti la tipologia d'uva con cui è stato prodotto il vino, il prezzo finale e l'IGP. Una volta memorizzate queste informazioni, prelevabili e aggiornabili in ogni momento, la base dati si occuperà di tenere traccia delle informazioni dei clienti che acquisteranno i vini dell'azienda e si occuperà di gestire la vendita. La gestione del vino quindi, riguarderà l'aggiornamento della quantità di vino ovvero verrà diminuito all'interno del magazzino quando verrà venduto e verrà aumentato quando la produzione di vino sarà ultimata.

Riassumendo le informazioni rilevanti per la base dati sono:

* I dati dei dipendenti, con le relative mansioni. Per mansione si intende l'assegnamento di un dipendente al lavoro in un magazzino o all'interno della cantina. I dipendenti si occuperanno della fase di produzione del vino e dell’imbottigliamento se assegnati alla cantina e della gestione delle bottiglie se assegnati a un magazzino.
* I dati del vino sfuso, indentificato tramite annata e nome vino, che sarà prodotto con diverse qualità di uva.
* I dati riguardanti il vino. Il vino prevede un prezzo che sarà diverso per ogni tipologia di vino.
* I dati riguardanti le vendite con il cliente finale.

Modellando l'azienda vinicola, il progetto si occuperà principalmente della gestione della produzione di vino e della vendita al cliente finale. Le operazioni che sarà possibile compiere saranno quelle di ricerca dei dati personali dei dipendenti dell'azienda e delle loro mansioni associate; ricerca del totale di vino di un determinato tipo presenti ancora nel magazzino ai fini di produzione e vendita; ricerca di quale vino è prodotto con una determinata qualità d'uva; ricerca della posizione di un determinato vino all'interno dell'azienda; ricerca della quantità di vino totale presenti in un magazzino ai fini di monitoraggio capienza di quest'ultimo; inserimenti di nuovi vini che l'azienda vuole produrre; aggiornamento delle mansioni di un determinato dipendente; inserimento e creazione di nuovi ordini per clienti; eliminazione di un ordine effettuato da un cliente; ricerca del fatturato dell'azienda ai fini di documentazioni fiscali.

1.3 Glossario

* **IGP**: Identificazione Geografica Protetta.Il sistema europeo delle “denominazioni d'origine protette” DOP, e delle “indicazioni geografiche protette” IGP, dei prodotti agricoli e alimentari, è nato nel 1992, intervenendo ad armonizzare ed integrare norme di tutela già esistenti in alcuni Paesi dell'Unione Europea.
* **Silos**: contenitore nel quali si mette a fermentare il vino durante il processo di lavorazione.