

## LA MINERALITÀ DEI VINI

Chi non ha mai sentito parlare al giorno d'oggi della "mineralità" dei vini? Ma da dove proviene questa percezione? La composizione chimica del vino è molto varia e complessa: delle oltre 900 molecole differenti oramai identificate, spesso raggruppate in famiglie aromatiche o funzionali, molte sono già state ampiamente studiate e caratterizzate, definendo il loro apporto alle caratteristiche olfattive o gustative del vino. D'altra parte, altri descrittori sensoriali, ad esempio proprio quello protagonista di questo incontro, la "mineralità", non incontrano un chiaro consenso scientifico sulla propria origine e definizione. Tra gli operatori e gli appassionati del vino molti utilizzano questo descrittore, però sono pochi coloro che hanno chiaro il suo significato: la mancanza di una definizione realmente condivisa del termine si è così trasformata nel suo tallone di Achille, venendo spesso confuso col concetto di "terroir".

Diversi autori hanno suggerito che la "mineralità" non può essere messa in relazione solo con la presenza di elementi minerali o metallici; articoli recenti inoltre indicano la possibile correlazione del termine con alti livelli di acidità, la ricchezza di acidi organici, l'assenza di composti aromatici potenti come terpeni o esteri fruttati, oppure la presenza di composti solforati associati ad aromi di riduzione. Nel 2012 il Laboratorio *Excell Ibérica* in collaborazione con *Outlook Wine* ha avviato un esteso progetto di ricerca con l'obiettivo di provare a definire i componenti chimici dei vini che nel mercato sono definiti come minerali, e di verificare la possibile associazione sia emozionale sia sensoriale col descrittore "mineralità" nella degustazione dei vini. I principali risultati dello Studio, basato sulla relazione tra la composizione chimica del vino e la percezione olfattiva di "mineralità", sono oggetto di questo corso di formazione proposto da Vinidea.

### PROGRAMMA IN SINTESI

- Introduzione alla mineralità e significato del termine mineralità per produttori e consumatori
- *Lo stato dell'arte: influenza del terreno e delle condizioni del terroir sulla mineralità*
- Composizione chimica del vino e sua relazione con la percezione della mineralità
- **Degustazione di vini** modificati con **standard** chimici che partecipano all'attributo della mineralità
- **Degustazione di vini** commerciali **internazionali** con percezione minerale
- Discussione aperta sulla mineralità

Docente: dott. **Antonio PALACIOS**, *Università della Rioja, Laboratorio Excell Ibérica*

Traduzione tecnica consecutiva: dott. **Giuliano BONI**, *Vinidea*

La **durata** del corso (**codice EXC01A**) è di circa **4 ore**.

Ai soci **Assoenologi** verranno riconosciuti **4 crediti formativi** per la partecipazione a questo corso. Per farne richiesta, inviare una copia dell'attestato di partecipazione a: [formazione@assoenologi.it](mailto:formazione@assoenologi.it)

### EXCELL IBÉRICA

*Antonio Palacios è Biologo ed Enologo. Lavora come professore associato all'Università della Rioja, dove è titolare dei corsi di Analisi Sensoriale I e II; insegna inoltre in Master specifici di diverse altre università e collabora a numerosi progetti di Ricerca & Sviluppo.*

*È titolare del laboratorio Excell Ibérica di Logroño e svolge attività di enologo consulente per alcune aziende spagnole. Ha pubblicato oltre 150 articoli e partecipato a numerosi congressi nazionali e internazionali.*

<https://excelliberica.com>



**Data e sede: sabato 23 marzo 2019** ore 9h00 – 13h00 **CREA, Velletri (RM)**

**Termine di iscrizione: 15 marzo 2019, o al raggiungimento del numero massimo di partecipanti.** È prevista una **quota ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, **entro l'8 marzo 2019.**

**Quote d'iscrizione EXC01A (IVA 22% inclusa):**

	<b>entro l'8 marzo 2019</b>	Tariffa piena
Quota d'iscrizione <b>base</b>	<b>190 €</b>	240 €
Quota speciale riservata ai <b>soci SIVE e altre associazioni</b> convenzionate (*)	<b>150 €</b>	200 €

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

La **quota comprende**: la partecipazione al corso, il materiale didattico <sup>(§)</sup>, la degustazione dei vini standard e dei vini minerali internazionali, l'attestato di partecipazione. Sono esclusi eventuali pasti.

<sup>(§)</sup> Contestualmente al corso, verrà fornito un link per scaricare la documentazione da internet.

In caso di **partecipazione di più persone di una stessa azienda** (fattura unica), sono previste le seguenti **riduzioni**:

- 10% per due partecipanti
- 15% per tre partecipanti
- 20% per quattro o più partecipanti

Deve essere compilato un solo modulo per tutti i partecipanti, da inviare via fax o email. **Non è possibile utilizzare l'iscrizione online.**

**NB: questa scontistica non si applica alle eventuali tariffe promozionali.**

**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 a Vinidea via fax (0523/87.63.40) o email ([iscrizioni@vinidea.it](mailto:iscrizioni@vinidea.it)). **L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se inviata entro il termine indicato e se accompagnata dal pagamento della quota**, secondo le modalità richieste.

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.

I corsi saranno **attivati** al raggiungimento del **numero minimo di partecipanti previsto per ogni sede.**

Si consiglia di leggere attentamente la scheda **CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI E SEMINARI** pubblicata sul sito [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it).