

## Riconoscimento sensoriale dei Difetti dei Vini - Livello introduttivo

Scopo del corso è formare i partecipanti sul riconoscimento dei principali difetti sensoriali dei vini, attraverso la degustazione di numerosi vini contaminati artificialmente con i composti responsabili delle anomalie descritte. Per ogni difetto proposto, sono illustrati l'origine, l'effetto sensoriale, i meccanismi di comparsa e la sua evoluzione, con cenni alle tecniche di prevenzione o di eliminazione delle deviazioni organolettiche provocate.

Nella prima parte sono passati in rassegna alcuni potenziali difetti derivanti dalle uve: innanzi tutto quelli legati a difetti di maturità, caratterizzati da note erbacee marcate, poi quelli dovuti ad alterazioni causate da attacchi fungini. Vengono esaminati in seguito i rischi legati a deviazioni organolettiche di origine prefermentativa e fermentativa, legati essenzialmente a contaminazioni microbiche (spunto acetico, spunto lattico).

Durante la vinificazione, alcuni difetti possono essere legati o a deviazioni del normale metabolismo microbico (comparsa di odori solforati) o ai rischi di contaminazioni microbiche indesiderate, in particolare dovute a *Brettanomyces* (note animali e di sudore) e batteri lattici (note burrate in eccesso). Ma possibili problemi possono derivare anche dai contenitori, in particolare quelli in vetroresina o con rivestimenti epossidici. Alcuni problemi possono derivare anche materiali di chiusura (sono note a tutti le infinite polemiche legate al vero o presunto gusto di tappo), e perfino dalla composizione originaria del vino, come ben sanno i produttori tedeschi alle prese con l'invecchiamento "atipico" dei loro vini bianchi.

*In parallelo, vengono fatti assaggiare ai partecipanti i vini contaminati con le molecole responsabili dell'alterazione, per identificare e memorizzarne gli effetti sensoriali.*

### Degustazione (19 vini):

- |   |   |
|---|---|
| • difetti derivanti dalle uve e fermentativi        | 5 vini (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) |
| • difetti da composti solforati e post fermentativi | 5 vini (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) |
| • difetti dell'affinamento                          | 5 vini (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) |
| • esercizio di ricapitolazione: test di ordinamento | 4 vini  |

Docente: dott. **Francesco INVERNIZZI**, *Vinidea*

La **durata** del corso (**codice attività INT01S**) è di circa **2 ore**.

Il corso è basato sui contenuti sviluppati da:

### INTELL'ENO

La società *Intelli'Eno*, con sede vicino a Valence (F), è stata fondata nel 2003 dall'enologo e microbiologo *Christophe Gerland*, ed è specializzata nel trasferire informazioni tra la ricerca viticola od enologica e gli enologi ed i produttori di vino, sia tramite attività di consulenza diretta o di osservatorio tecnologico, sia attraverso la messa a punto di specifici corsi di formazione per gli operatori professionali del settore. *Intelli'Eno* possiede inoltre una particolare competenza nel campo della microbiologia enologica. *Vinidea* è orgogliosa di esserne il partner esclusivo per l'Italia. [www.intellieno.com](http://www.intellieno.com)



**Data e sede:**

mercoledì **16 gennaio 2019** 20h30 – 22h30 **Meeting Centre “Il Fienile” della Residenza Gasparini (PC)**

**Termine di iscrizione: 11 gennaio 2019, o al raggiungimento del numero massimo di 30 partecipanti.** È prevista una **quota ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, **entro il 28 dicembre 2018.**

Quota d'iscrizione:	<b>Entro il 28 dicembre 2018</b>	Dopo il 28 dicembre 2018
tariffa base(IVA 22% inclusa):	<b>50 €</b>	70 €
Quota speciale <b>riservata ai soci ONAV *</b>	<b>40 €</b>	60 €

\* *per poter usufruire della quota riservata ai soci ONAV contattare Matteo Balderacchi ai seguenti recapiti: cell. 348.73.23.191 – email: [piacenza@onav.it](mailto:piacenza@onav.it)*

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

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

**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.

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