

## GLI AROMI DEI VINI: #1 – LE BASI MOLECOLARI

Perché l'odore di alcuni vini rossi ricorda frutti rossi o cioccolato, mentre altri di simile categoria quasi non hanno aroma? Quali composti sono responsabili delle specifiche caratteristiche varietali dei vini prodotti da un solo vitigno? È possibile spiegare la qualità in termini di composizione aromatica? Il corso presenterà le più aggiornate risposte scientifiche a queste domande.

Ricerche recenti hanno permesso di conoscere l'identità delle sostanze chimiche più importanti per la formazione dell'aroma, e di cominciare a comprendere inoltre come queste interagiscono tra loro nella formazione delle diverse note organolettiche. Alcuni aromi hanno una straordinaria capacità di mescolarsi ad altri per creare nuove percezioni o per esaltare l'intensità del loro odore, mentre altre molecole creano situazioni di competizione. Esistono molte sostanze che possono compromettere la qualità del vino ben prima di essere riconosciute. Attenzione! Molte di esse non sono ancora considerate come difetti.

Momento particolarmente qualificante del corso sarà la **degustazione di numerosi campioni** (tra strisce da profumeria, soluzioni acquose e soluzioni modello in vino) rappresentativi delle famiglie aromatiche presentate nel corso, con esercizi di ricostruzione dell'aroma di vini tipo in confronto ad esempi reali, basandosi sulla relazione tra composizione aromatica dei vini ed il loro impatto sensoriale.

Il contenuto di questa formazione è stato elaborato dal professor Vicente Ferreira, dell'Università di Saragozza, e presentate una sintesi dalle ventennali ricerche dell'illustre cattedratico sull'argomento.

### PROGRAMMA

- 1/ Le famiglie aromatiche di base: esteri fruttati, acetati, esteri etilici degli acidi grassi, alcoli superiori, acidi...
- 2/ Le molecole associate ad alcune varietà: terpenoli, rotundone, tioli, lattoni, nor-isoprenoidi, aldeidi alifatiche.
- 3/ Le famiglie aromatiche che giocano un ruolo nell'invecchiamento dei vini:
- 4/ Decostruzione degli aromi di un vino: esercizi su vino bianco e rosso.

Docente: dott. **Giuliano Boni**, *Vinidea*;

Codice **LAE01B**; la **durata** del corso 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)

Il corso è basato sui contenuti sviluppati da:

#### **Vicente FERREIRA / LAE**

*Il Laboratorio di Analisi degli Aromi ed Enologia (LAE), è un laboratorio di ricerca sulla base chimica degli aromi e dei sapori specializzato nel vino. In questo campo è il laboratorio più citato del mondo. Inoltre, realizza ricerche di chimica degli aromi con altri prodotti, dai tartufi agli elettrodomestici.*

*Fondato nel 1986 dal professor Juan Cacho, è diretto attualmente dal professor Vicente Ferreira. La sede principale si trova nella Facoltà di Scienze (Dipartimento di Chimica Analitica) dell'Università di Saragozza; ha una succursale in Rioja, dove collabora col ICVV e con l'Università della Rioja. Vi operano 8 scienziati di ruolo, 2 ricercatori a contratto, 1 tecnico e 12 dottorandi. <http://lae.unizar.es/>*



## Date e sedi:

lunedì 24 giugno 2019	9h00 – 13h00	Enopiave, Tezze di Piave (TV)
martedì 25 giugno 2019	9h00 – 13h00	Isvea, Poggibonsi (SI)
mercoledì 26 giugno 2019	9h00 – 13h00	Istituto Tecnico Agrario "C. Ridolfi", Scerni (CH)
giovedì 27 giugno 2019	9h00 – 13h00	Polo di Tebano, Faenza (RA)

**Termini di iscrizione: 20 giugno 2019**, o al raggiungimento del **numero massimo di partecipanti** previsto per ogni sede.

È prevista una **quota ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, **entro il 7 giugno 2019**.

Quote d'iscrizione LAE01B (IVA 22% inclusa):

	entro il 7 giugno 2019	dopo il 7 giugno 2019
Quota d'iscrizione base	150 €	200 €
Quota preferenziale riservata ai soci SIVE, AEI e altre associazioni convenzionate (*)	120 €	170 €

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

La **quota comprende**: la partecipazione al corso, il materiale didattico tradotto in italiano <sup>(S)</sup>, la degustazione delle molecole aromatiche aromi tal quali e in soluzione acquosa e/o in vino, l'attestato di partecipazione. Sono esclusi eventuali pasti.

<sup>(S)</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

NB: questa scontistica non si applica alle quote preferenziali riservate alle associazioni convenzionate.

È richiesta un'iscrizione unica per tutti i partecipanti con l'aggiunta del dettaglio dei nominativi e rispettive e-mail nel campo note visualizzato nel corso della procedura di iscrizione online.

**Modalità di partecipazione:** l'iscrizione può essere fatta direttamente on-line dal sito [www.vinidea.it](http://www.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 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).