

CORSO

RICONOSCIMENTO SENSORIALE DEI DIFETTI DEI VINI

LIVELLO AVANZATO

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 (**con degustazione di vini contaminati artificialmente**), i meccanismi di comparsa e la sua evoluzione, le 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 a deviazioni del normale metabolismo microbico (comparsa di odori solforati) o a 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, dai 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 alla cieca ai partecipanti i vini contaminati con le molecole responsabili dell'alterazione**, per identificare e memorizzarne gli effetti sensoriali.

PROGRAMMA

Difetti derivanti dalle uve	Deviazioni d'origine prefermentativa o fermentativa
<ul style="list-style-type: none"> - aromi erbacei legati alla maturità: <i>esanolo/esanolo, metossipirazine</i> - gusti di ammuffito/terroso: <i>geosmina, MIB, IPMP</i> (coccinella cinese) - odori di fungo: <i>otten-3-one, nonen-3-one</i> - odori fenici, iodati da contaminazione microbica delle uve: <i>o-cresolo</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>acetato d'etile/acido acetico</i> (confronto tra i 2) - <i>acetaldeide, sotolone, fenilacetaldeide, indolo</i> - composti solforati: <i>H₂S, etantiolo, metionolo, DMS</i> (positivo o negativo); - confronto con i composti solforati positivi (<i>tioli</i>) sul tema tipicità - composti legati all'attività batterica: <i>diacetile</i>
Difetti che si manifestano durante l'affinamento e la conservazione	Difetti che compaiono con l'invecchiamento
<ul style="list-style-type: none"> - composti legati alla proliferazione di <i>Brettanomyces</i>: <i>4-etil-fenolo, 4-etil-guaiacolo, 4-etil-catecolo, acido isovalerico, acido isobutirrico</i> - odore di topo dovuto a <i>Brettanomyces</i> e lattobacilli: <i>acetil-tetraidropiridina</i> - influenza dei contenitori: <i>benzaldeide, stirene</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - influenza della composizione della materia prima: - <i>2-aminocetofenone</i> (invecchiamento atipico), <i>TDN</i> (idrocarburo) - gusto di tappo e di muffa: <i>TCA, TeCA, TBA</i>, - composti solforati: <i>DMDS</i> (gusto di luce)

Degustazione (60 vini):

- | | |
|--|--------|
| • esercizio introduttivo: assaggio di vini contaminati artificialmente senza testimone noto | 5 vini |
| • difetti derivanti dalle uve I (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • difetti derivanti dalle uve II (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) | 5 vini |
| • difetti fermentazione alcolica (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • difetti fermentazione malolattica (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • composti solforati (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • esercizio di ricapitolazione I: test di ordinamento senza testimone noto | 4 vini |
| • difetti dell'affinamento I (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • difetti dell'affinamento II (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • difetti dell'affinamento III (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) | 5 vini |
| • difetti dell'affinamento IV (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • esercizio di ricapitolazione II: test di ordinamento senza testimone noto | 4 vini |
| • esercizio di ricapitolazione III: test di ordinamento senza testimone noto | 4 vini |
| • esercizio di ricapitolazione IV: riconoscimento di vini contaminati artificialmente senza testimone noto | 5 vini |

Docenti: dott. **Giuliano BONI**, *Vinidea*
dott. **Raimondo FARAONE MENNELLA**, *ELDAIFP SRL Impresa Sociale*

La **durata** del corso (codice **INT01G**) è di **8 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

Data: giovedì 30 luglio 2020 9:00 – 18:00

Sede: ELDAIFP s.r.l. Impresa Sociale via Nicola Cacudi n. 50 (Piazza Europa) – 70132 BARI

Termine di iscrizione: 27 luglio 2020, o al raggiungimento del **numero massimo di partecipanti previsto per la sede**.

Quote d'iscrizione **INT01G** (IVA 22% esclusa):

Quota d'iscrizione base	140 €
Quota per i primi 10 iscritti	100 €

La **quota comprende**: il materiale didattico tradotto in italiano, la degustazione dei vini contaminati artificialmente e l'attestato di partecipazione. Sono esclusi eventuali pasti.

Successivamente al corso verrà fornito un link per scaricare la documentazione da internet.

Il corso è basato sui contenuti sviluppati da:

INTELLI'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 ed 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.intelloeno.com



Spett.le Organismo di Formazione
ELDAIFP SRL Impresa Sociale
Via della Tecnica n. 24
85100 Potenza

Oggetto: Scheda adesione Corso **RICONOSCIMENTO SENSORIALE DEI DIFETTI DEI VINI LIVELLO AVANZATO**
(scaricabile sul sito www.eldaifp.it)

Il/La sottoscritto nato/a a
prov..... il residente.....
Prov..... CAP..... alla Via n..... P.IVA
tel. cell..... e-mail.....

CHIEDE

di partecipare al corso "**RICONOSCIMENTO SENSORIALE DEI DIFETTI DEI VINI**" (codice INT01G) della durata complessiva di 8 ore, organizzato dal Vs. Organismo di Formazione in collaborazione con **VINIDEA**.

Lo/la scrivente s'impegna a corrispondere la quota di partecipazione nel medesimo giorno, prima dell'avvio del corso, dietro ricevuta o fattura.

Allega alla presente copia documento di riconoscimento in corso di validità.

Consenso al trattamento dei dati personali

Il/La sottoscritto/a autorizza il trattamento dei dati personali nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR 2016/679 in materia di misure di sicurezza, ad opera di soggetti appositamente incaricati e in ottemperanza a quanto previsto dagli art. 29 GDPR 2016/ 679.

Data

Firma