

Riconoscimento sensoriale dei difetti dei vini



Sabato 3 marzo si terrà un nuovo appuntamento con la formazione tecnica **Vinidea** all'interno del calendario che il **Seminario Permanente Luigi Veronelli** propone a Bergamo in esclusiva per la Lombardia.

Il corso sarà dedicato alla **Riconoscimento sensoriale dei difetti dei vini**, si terrà presso il **Domus Drink Food Lab**, nel cuore di Bergamo, e verrà condotto da **Giuliano Boni**, responsabile didattico **Vinidea**.

Lo scopo del corso sarà quello di formare i partecipanti al 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 saranno 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 saranno 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. Verranno 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 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.

Il corso avrà una durata di 8 ore, dalle 9 alle 18 e gli Associati del *Seminario Veronelli* beneficeranno di condizioni economiche agevolate, con uno sconto del 30% sulla tariffa ordinaria.

La quota ordinaria di iscrizione al corso è di 150 euro (IVA inclusa) – entro il 18 febbraio. Agli associati al Seminario Veronelli è riservata la quota speciale di 105 euro (IVA inclusa). Dal 18 febbraio la quota ordinaria sarà di 200 euro (IVA inclusa), ai nostri associati sarà riservata la quota speciale di 155 euro (IVA inclusa).

PREZZO SPECIALE PER GLI ASSOCIATI SV



COSTI E CONDIZIONI

Termine iscrizione a esaurimento posti.

Contatti: Segreteria SV segreteria@seminarioveronelli.com

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

È necessario iscriversi entro 3 giorni lavorativi prima della data di svolgimento. Il corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti. L'iscrizione può essere fatta tramite l'apposito modulo, da inviare debitamente compilato a Vinidea via fax al numero 0523 876340 o e-mail all'indirizzo 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.

**PROGRAMMA E
MODULO D'ISCRIZIONE**

PROGRAMMA [???????????????? ???? ?????? ??? ?????? ??? ????](#)

MODULO ISCRIZIONE [???????????????? ???? ?????? ??? ?????? ??? ????](#)