

Analisi sensoriale delle uve

Formazione tecnica Vinidea

**A SETTEMBRE UN APPUNTAMENTO DEDICATO ALL'ANALISI SENSORIALE DELLE UVE
APRIRÀ LA NUOVA STAGIONE DI INCONTRI FORMATIVI**

Giovedì 12 settembre tornano gli incontri di formazione tecnica [Vinidea](#) organizzati dal **Seminario Permanente Luigi Veronelli** in esclusiva per la Lombardia. Ad inaugurare la programmazione 2019-2020 sarà l'appuntamento **Metodologia ICV di analisi sensoriale delle uve**, corso rivolto a vignaioli, enologi e agronomi in previsione della vendemmia.



FORMAZIONE
TECNICA

VINO

**ANALISI SENSORIALE
DELLE UVE**

V SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI
Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

VINIDEA

La metodologia elaborata dall'[**ICV - INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN**](#) di Montpellier, infatti, consente di valutare le caratteristiche meccaniche degli acini, l'equilibrio acidico, la potenzialità aromatica, la quantità e qualità dei polifenoli nonché la loro rispettiva localizzazione, informazioni fondamentali per gestire al meglio le operazioni di raccolta e per modulare i processi di vinificazione in funzione delle caratteristiche dell'uva.



Ad ospitare l'incontro, della durata **di 4 ore, dalle 14:30 alle 18:30**, sarà [**Tenuta Casa Virginia**](#), dimora di campagna che affianca ad un accogliente "agri-ristorante" la produzione di vini di qualità sotto la direzione del patron Antonio Lecchi.

La partecipazione è aperta a viticoltori, agronomi, enologi, direttori di cantina, responsabili produzione, proprietari di aziende vitivinicole, assaggiatori, sommelier e appassionati di vino. Ai Soci del *Seminario Veronelli* saranno applicate condizioni economiche particolarmente vantaggiose, con uno sconto del 30% sulla tariffa ordinaria.

Il docente **Giuliano Boni**, responsabile delle attività formative di *Vinidea*, fornirà ai partecipanti competenze teoriche approfondite e proporrà loro esercitazioni pratiche su acini preselezionati in laboratorio. Dal campionamento in vigna all'organizzazione della vendemmia, saranno analizzati e discussi tutti i passaggi necessari a portare in cantina uve in condizioni di maturazione ottimali.

Al termine

del corso, chi lo desidera, potrà visitare *Tenuta Casa Virginia*, degustare una selezione dei vini aziendali e fermarsi a cena, approfittando di un menu convenzionato.

Le iscrizioni
chiuderanno **lunedì 9 settembre**, salvo esaurimento posti.

COSTI E CONDIZIONI. *La quota ordinaria di iscrizione al corso è di 120 euro (IVA inclusa). **Agli associati al Seminario Veronelli** è riservata la quota speciale di 80 euro (IVA inclusa).*

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE: *L'iscrizione va fatta direttamente on-line dal sito 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. Il corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti previsto per la sede. Si consiglia di leggere attentamente la scheda CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI E SEMINARI pubblicata sul sito www.vinidea.it.*