

Incontro tecnico sull'analisi sensoriale delle uve

Sabato 22 settembre si terrà un nuovo incontro di aggiornamento tecnico **Vinidea** che il **Seminario Permanente Luigi Veronelli**, organizza a Bergamo, in esclusiva per la Lombardia, grazie alla partnership siglata a inizio 2018. Il corso sarà dedicato alla **Metodologia ICV di analisi sensoriale delle uve** e si terrà presso il prestigioso **Ristorante Ezio Gritti**, nel cuore di Bergamo bassa, in piazza Vittorio Veneto.



L'appuntamento approfondirà la metodologia di analisi sensoriale delle uve messa a punto dall'**Institut Coopératif du Vin** di Montpellier, complementare alle analisi chimico-fisiche da eseguire in laboratorio. La metodologia ICV, infatti, consente di effettuare una valutazione oggettiva del potenziale qualitativo delle uve utile sia a definire gli obiettivi di maturità relativi a ogni tipologia di vino che si intende produrre, sia a impostare razionalmente il calendario vendemmiale. Inoltre, grazie alla metodologia ICV di analisi sensoriale delle uve è possibile tracciare dei profili di riferimento per i principali vitigni internazionali, definendone il livello ottimale di maturità.

La valutazione della qualità enologica dell'uva, dunque, è uno strumento prezioso tanto per i **tecnici viticoli** che devono disporre di parametri oggettivi per indirizzare le scelte in vigneto, quanto per gli **enologi** che, sulla base delle caratteristiche dell'uva, possono predisporre opportunamente i protocolli di vinificazione.



Le modalità applicative e le finalità d'uso della metodologia ICV saranno approfondite dal Dott. Giuliano Boni, referente *Vinidea* per corsi, seminari, webinar e viaggi studio. La società *Vinidea*, specializzata nella formazione e aggiornamento professionale per la filiera vitivinicola, da oltre vent'anni collabora con l'ICV e ne propone i corsi in esclusiva per l'Italia.

Il corso avrà una durata di 4 ore, dalle 9 alle 13 e gli Associati del Seminario Veronelli beneficeranno di condizioni economiche agevolate, con uno sconto del 30% sulla tariffa ordinaria.

Al termine del corso sarà possibile pranzare presso il *Ristorante Ezio Gritti* con un menu dedicato.



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). 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-analisi-sensoriale-delle-uve](#)

[modulo-iscrizione-analisi-sensoriale-delle-uve](#)