

La mineralità dei vini

Riprendono gli incontri di formazione tecnica firmati Vinidea



Mercoledì 23 gennaio 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.

MERCOLEDÌ **23 GENNAIO** 2019
RISTORANTE EZIO GRITTI - **BERGAMO**



Il corso sarà dedicato alla **Mineralità dei vini**, si terrà presso il **Ristorante Ezio Gritti**, nel cuore di Bergamo bassa, e verrà condotto da **Antonio Palacios** dell'Università della Rioja, Laboratorio Excell Ibérica, affiancato in traduzione tecnica da **Giuliano Boni**, responsabile didattico *Vinidea*.

Chi non ha mai sentito parlare della “mineralità” dei vini? Ma da dove proviene questa percezione? La composizione chimica del vino è molto varia e complessa: delle oltre 900 molecole differenti oramai identificate, spesso raggruppate in famiglie aromatiche o funzionali, molte sono già state ampiamente studiate e caratterizzate, definendo il loro apporto alle caratteristiche olfattive o gustative del vino. D'altra parte, altri descrittori sensoriali, ad esempio proprio quello protagonista di questo incontro, la “mineralità”, non incontrano un chiaro consenso scientifico sulla propria origine e definizione. Tra gli operatori e gli appassionati del vino molti utilizzano questo descrittore, però sono pochi coloro che hanno chiaro il suo significato: la mancanza di una definizione realmente condivisa del termine si è così trasformata nel suo tallone di Achille, venendo spesso confuso col concetto di “terroir”.

Diversi autori hanno suggerito che la “mineralità” non può essere messa in relazione solo con la presenza di elementi minerali o metallici; articoli recenti inoltre indicano la possibile correlazione del termine con alti livelli di acidità, la ricchezza di acidi organici, l'assenza di composti aromatici potenti come terpeni o esteri fruttati, oppure la presenza di composti solforati associati ad aromi di riduzione. Nel 2012 il Laboratorio Excell Ibérica in collaborazione con *Outlook Wine* ha avviato un esteso progetto di ricerca con l'obiettivo di provare a definire i componenti chimici dei vini che nel mercato sono definiti come minerali, e di verificare la possibile associazione sia emozionale sia sensoriale col descrittore “mineralità” nella degustazione dei vini. I principali risultati dello Studio, basato sulla relazione tra la composizione chimica del vino e la percezione olfattiva di “mineralità”, sono oggetto di questo corso di formazione proposto da *Vinidea*, in collaborazione con il *Seminario Permanente Luigi Veronelli*.

PREZZO SPECIALE PER GLI ASSOCIATI SV



Il corso avrà una durata di 4 ore, dalle 14 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 190 euro (IVA inclusa) – entro il 7 gennaio. Agli associati al Seminario Veronelli

è riservata la quota speciale di 130 euro (IVA inclusa). Dal 7 gennaio la quota ordinaria sarà di 240 euro (IVA inclusa), ai nostri associati sarà riservata la quota speciale di 180 euro (IVA inclusa).

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 la mineralità dei vini](#)

[MODULO ISCRIZIONE la mineralità dei vini](#)