

METODOLOGIA ICV DI ANALISI SENSORIALE DELLE UVE – MODULO METODICA APPLICATA

La valutazione della qualità enologica dell'uva è un obiettivo fortemente ricercato sia dai tecnici viticoli, che devono potere avere a disposizione parametri oggettivi per indirizzare le scelte in vigneto, sia dagli enologi, che, sulla base delle caratteristiche dell'uva, devono adattare la tecnologia di vinificazione. La metodica di analisi sensoriale messa a punto presso l'ICV, ed applicata nella pratica da circa vent'anni, rappresenta una risposta concreta all'esigenza di cui sopra. Grazie alla sua ripetibilità ed al costo ridotto, si sta affermando come tecnica di riferimento complementare alle analisi chimico-fisiche dell'uva (zuccheri, acidità, maturità fenolica ecc.). In particolare, la metodica ICV permette di:

- valutare con un'unica analisi le caratteristiche meccaniche degli acini, l'equilibrio acidico, la potenzialità aromatica, la quantità e la qualità dei polifenoli nonché la rispettiva localizzazione;
- individuare disequilibri nel grado di maturità delle diverse componenti dell'acino, segnalando situazioni di stress della vite ed aiutando a meglio valutare il momento della vendemmia;
- quantificare ognuno di questi parametri in una scheda analitica, rendendo comparabili i risultati ottenuti in giorni, periodi ed annate diverse;
- sintetizzare i risultati dell'analisi in una valutazione sintetica, di facile e pratico uso quotidiano.

Da molti anni l'ICV applica la metodologia di analisi sensoriale delle uve nelle proprie prove di vigneto, ed ha potuto così definire il peso di varie pratiche agronomiche sul profilo sensoriale dell'uva: inerbimento, diradamento dei grappoli, etc. Le risposte alla domanda: "che cosa si può fare in vigneto per modificare le caratteristiche sensoriali dell'uva?" sono fornite utilizzando come esempi didattici i risultati di prove reali:

- andamento dei valori dei descrittori durante il periodo di maturazione dell'uva;
- influenza delle forme di allevamento, dell'età del vigneto, delle condizioni climatiche e delle tecniche colturali.

Un'altra delle applicazioni pratiche più interessanti dell'analisi sensoriale delle uve consiste nel contributo che può dare all'organizzazione della vendemmia: utilizzando la tecnica per valutare il potenziale qualitativo delle uve, è possibile definire degli obiettivi di maturità adeguati ad ogni tipologia di vino che si vuole produrre, e quindi impostare il calendario vendemmiale in funzione di questi stessi obiettivi. L'esperienza acquisita dall'ICV permette anche di tracciare dei profili di riferimento per i principali vitigni internazionali, definendo delle esigenze minime e il livello ottimale di maturità.

- i profili standard per le differenti varietà: esigenze minime e maturità ottimale;
- applicazione della metodica: valutazione, definizione degli obiettivi di maturità, curve di maturazione e inizio della raccolta.

Programma:

- introduzione, presentazione ICV e origine della metodica
- perché è importante l'analisi sensoriale delle uve ed utilizzare un metodo preciso per applicarla
- i principi del metodo ICV e le modalità di campionamento
- approccio analitico: valutazione dei 19 descrittori con esercitazione pratica su campioni di acini pre-selezionati in laboratorio (pausa)
- approccio sintetico: definizione dei livelli di maturità (4 parametri)
- simulazione del campionamento in campo con uve locali (fino ad un massimo di 3/4 campioni)
- effetto di alcune pratiche agronomiche sul profilo sensoriale delle uve
- i profili di riferimento per alcune varietà internazionali
- applicazione della metodica all'organizzazione della vendemmia
- conclusioni e discussione

Docenti: **Giuliano Boni** o **Gianni Trioli, Vinidea.**

La durata del corso (codice **ICV01X**) è di circa 4 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 e sede:

sabato **22 settembre 2018** 9h00-13h00 **Seminario Veronelli** ^(§), Bergamo (BG)

(§) sede del corso **Ristorante Ezio Gritti**, Piazza Vittorio Veneto, 15, 24122 Bergamo BG.

Al termine del corso sarà possibile pranzare presso il ristorante sede dello stesso a tariffa convenzionata.

Quote di partecipazione (IVA inclusa):

ICV01X	€ 120
Soci SIVE, abbonati Infowine Premium e altre associazioni convenzionate (*)	€ 90
Quota speciale riservata soci Seminario Veronelli	€ 80

(*) *elenco completo su www.vinidea.it*

La quota **comprende**: la degustazione delle uve, il materiale didattico, l'attestato di partecipazione. Sono esclusi eventuali pasti e pernottamenti.

Termine di iscrizione: **19 settembre 2018**, o al raggiungimento del **numero massimo** di partecipanti previsto per ogni sede.

In ogni sede, il corso sarà attivato al raggiungimento del **numero minimo di partecipanti**.

In caso di **partecipazione di più persone di una stessa azienda** (fattura unica), sono previste le seguenti **riduzioni**:

- 10% per due partecipanti
- 15% per tre partecipanti
- 20% per quattro o più partecipanti

Per poter usufruire dello sconto deve essere compilato un solo modulo per tutti i partecipanti, da inviare via fax o email.

Non è possibile utilizzare l'iscrizione online.

NB: questa scontistica non si applica ad eventuali tariffe promozionali.

Modalità di partecipazione: l'iscrizione può essere fatta direttamente on-line dal sito www.vinidea.it. In alternativa è possibile compilare il modulo reperibile sullo stesso sito ed inviarlo a Vinidea via fax (0523/87.63.40) o email (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.

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 sul modulo di adesione recapiti e-mail che vengono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si è sempre reperibili.

Si consiglia di leggere attentamente la scheda **CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI E SEMINARI** pubblicata sul sito www.vinidea.it.

Il corso di analisi sensoriale delle uve è basato sui contenuti sviluppati da:

*L'**INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN (ICV)**, con sede principale a Montpellier, è un organismo privato che svolge attività di consulenza viticola ed enologica presso cantine che complessivamente vinificano oltre 15 milioni di hL, tramite l'operato di circa 80 tecnici tra enologi ed agronomi, i quali effettuano anche un'importante attività di formazione per i propri clienti grazie alla messa a punto di specifici corsi di aggiornamento professionale con una forte impostazione tecnico-applicativa. Vinidea ha il privilegio di poter proporre in esclusiva questi corsi in Italia e all'estero. www.icv.fr*

