

RICONOSCIMENTO SENSORIALE DEI DIFETTI DEI VINI

Scopo del corso è formare i partecipanti sul 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 sono 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 sono 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. Vengono 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.

In parallelo, **vengono fatti assaggiare alla cieca ai partecipanti i vini contaminati con le molecole responsabili dell'alterazione**, per identificare e memorizzarne gli effetti sensoriali.

PROGRAMMA

Difetti derivanti dalle uve	Deviazioni d'origine prefermentativa o fermentativa
<ul style="list-style-type: none"> - aromi erbacei legati alla maturità: <i>esanolo/esanolo, metossipirazine</i> - gusti di ammuffito/terroso: <i>geosmina, MIB, IPMP</i> (coccinella cinese) - odori di fungo: <i>otten-3-one, nonen-3-one</i> - odori fenici, iodati da contaminazione microbica delle uve: <i>o-cresolo</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>acetato d'etile/acido acetico</i> (confronto tra i 2) - <i>acetaldeide, sotolone, fenilacetaldeide, indolo</i> - composti solforati: <i>H₂S, etantiolo, metionolo, DMS</i> (positivo o negativo); - confronto con i composti solforati positivi (<i>tioli</i>) sul tema tipicità - composti legati all'attività batterica: <i>diacetile</i>
Difetti che si manifestano durante l'affinamento e la conservazione	Difetti che compaiono con l'invecchiamento
<ul style="list-style-type: none"> - composti legati alla proliferazione di <i>Brettanomyces</i>: <i>4-etil-fenolo, 4-etil-guaiacolo, 4-etil-catecolo, acido isovalerico, acido isobutirrico</i> - odore di topo dovuto a <i>Brettanomyces</i> e lattobacilli: <i>acetil-tetraidro-piridina</i> - influenza dei contenitori: <i>benzaldeide, stirene</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - influenza della composizione della materia prima: <i>2-aminocetofenone</i> (invecchiamento atipico), <i>TDN</i> (idrocarburo) - gusto di tappo e di muffa: <i>TCA, TeCA, TBA,</i> - composti solforati: <i>DMDS</i> (gusto di luce)

Degustazione (60 vini):

- | | |
|--|--------|
| • esercizio introduttivo: assaggio di vini contaminati artificialmente senza testimone noto | 5 vini |
| • difetti derivanti dalle uve I (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • difetti derivanti dalle uve II (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) | 5 vini |
| • difetti fermentazione alcolica (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • difetti fermentazione malolattica (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • composti solforati (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • esercizio di ricapitolazione I: test di ordinamento senza testimone noto | 4 vini |
| • difetti dell'affinamento I (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • difetti dell'affinamento II (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • difetti dell'affinamento III (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) | 5 vini |
| • difetti dell'affinamento IV (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • esercizio di ricapitolazione II: test di ordinamento senza testimone noto | 4 vini |
| • esercizio di ricapitolazione III: test di ordinamento senza testimone noto | 4 vini |
| • esercizio di ricapitolazione IV: riconoscimento di vini contaminati artificialmente senza testimone noto | 5 vini |

Docente: dott. **Giuliano BONI**, *Vinidea*

La **durata** del corso (codice **INT01G**) è di circa **8 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 2 marzo 2019 9h00 – 18h00 Sem. Veronelli (Rist. Domus), Bergamo

Termine di iscrizione: 26 febbraio 2019, o al raggiungimento del numero massimo di partecipanti. È prevista una **quota ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa entro l'**18 febbraio 2019**.

Quote d'iscrizione INT01G (IVA 22% inclusa):	Tariffa ridotta entro l'18/02/2019	Tariffa piena
Quota d'iscrizione base	150 €	200 €
Quota speciale riservata ai soci del Seminario Veronelli	105 €	155 €

La **quota comprende**: il materiale didattico tradotto in italiano^(S), la degustazione dei vini contaminati artificialmente e l'attestato di partecipazione. Sono esclusi eventuali pasti.

Sarà possibile pranzare presso il ristorante sede del corso usufruendo di una tariffa convenzionata.

^(S) Successivamente al corso verrà fornito un link per scaricare la documentazione da internet.

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

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.

I corsi saranno **attivati** al raggiungimento del **numero minimo di partecipanti previsto per ogni sede**.

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

Il corso è basato sui contenuti sviluppati da:

INTELLI'ENO

La società Intelli'Eno, con sede vicino a Valence (F), è stata fondata nel 2003 dall'enologo e microbiologo Christophe Gerland, ed è specializzata nel trasferire informazioni tra la ricerca viticola ed enologica e gli enologi ed i produttori di vino, sia tramite attività di consulenza diretta o di osservatorio tecnologico, sia attraverso la messa a punto di specifici corsi di formazione per gli operatori professionali del settore. Intelli'Eno possiede inoltre una particolare competenza nel campo della microbiologia enologica. Vinidea è orgogliosa di esserne il partner esclusivo per l'Italia. www.intellioeno.com

