

## I CORSI DI FORMAZIONE 2016

### 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.

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

#### Degustazione (62 vini):

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

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 od 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](http://www.intellioeno.com)



## I CORSI DI FORMAZIONE 2016

Data e sede:

venerdì 4 novembre 2016 ore 9h00 – 18h00 Polo di Tebano, **Faenza (RA)**

**Termine di iscrizione:** venerdì 28 ottobre 2016, 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 il 14 ottobre 2016**.

Quota d'iscrizione (IVA 22% inclusa):	<b>entro il 14 ottobre</b> 150 €	dopo il 14 ottobre 200 €
---------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------

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

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](http://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 ([info@vinidea.it](mailto:info@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.

Il corso sarà **attivato** al raggiungimento del **numero minimo di partecipanti previsto**.

Si consiglia di leggere attentamente la scheda CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI E SEMINARI pubblicata sul sito [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it).