

## Microbiologia enologica: Quando arrivano i guai... il ruolo di *Brettanomyces* nel processo di vinificazione

I lieviti appartenenti al genere *Brettanomyces* rappresentano una classe di microrganismi estremamente temuti in enologia. Lo sviluppo di questi lieviti, nei mosti o nei vini, può causare pesanti difetti al vino, sia di natura organolettica che igienico-sanitario in grado di causare un significativo deprezzamento del vino e dei quali, ad oggi, non esistono sistemi di correzione risolutivi. La prevenzione e la conoscenza delle caratteristiche di questo lievito sono dunque fondamentali, soprattutto oggi dato che diversi fattori, sia di tipo ambientale che tecnologico e culturale, concorrono nel rendere più frequenti contaminazioni di *Brettanomyces*. Il corso si propone di approfondire le conoscenze le caratteristiche di *Brettanomyces*, i fattori che ne determinano lo sviluppo durante il processo vinificazione e le pratiche utile a prevenirne o contrastarne lo sviluppo e l'attività. Lo stile del corso sarà basato su un linguaggio accessibile, ma rigoroso nei contenuti scientifici aggiornati alle ultime pubblicazioni sull'argomento. Particolare cura sarà posta alla traduzione dei concetti scientifici in casi pratici, con particolare attenzione alle pratiche di igiene e sanitizzazione di vini e attrezzature di cantina.

A margine della sessione frontale è prevista una sessione pratica, che prevede da una parte l'illustrazione delle **tecniche analitiche** di base, utili anche al monitoraggio di processo in cantina, e dall'altra la **degustazione** di numerosi campioni contaminati artificialmente coi metaboliti prodotti da *Brettanomyces*, sia in soluzione acquosa che su matrice vino.

Corso di livello avanzato, per la partecipazione sono utili conoscenze pregresse di microbiologia generale (come ad esempio quelle acquisite tramite il corso GUZ01A).

### PROGRAMMA

1. *Brettanomyces*, origine e caratteristiche fondamentali.
2. Strategie preventivi e controlli nelle fasi precedenti la fermentazione alcolica.
3. Gestione delle fermentazioni per ridurre il rischio di alterazioni.
4. Controlli e interventi durante l'affinamento del vino.
5. Igiene e pulizia in cantina.
6. Tecniche di analisi microbiologica per il monitoraggio di *Brettanomyces* e dell'efficacia dei trattamenti di sanitizzazione.
7. **Degustazione** di campioni contaminati artificialmente coi metaboliti prodotti da *Brettanomyces* (5 serie con 22 campioni complessivi).

Codice **GUZ02A**; la **durata** del corso è di circa **8 ore**.

Docente: dott. **Raffaele GUZZON**, FEM

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](mailto:formazione@assoenologi.it)

#### RAFFAELE GUZZON

*Laureato in Tecnologie Alimentari presso l'Università di Parma, ha conseguito il dottorato di ricerca sull'applicazione di colture microbiche immobilizzate alle fermentazioni enologiche presso l'Università di Trento. Lavora dal 2004 presso la Fondazione E. Mach e attualmente ne coordina il laboratorio di microbiologia enologica, svolgendo nel contempo, attività didattica presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. I principali campi di attività riguardano lo studio dell'evoluzione degli ecosistemi microbici durante la vinificazione e dell'impatto delle pratiche enologiche su di essi. Segue sperimentazioni volte a ottimizzare protocolli di vinificazione mediante l'uso di tecnologie a basso impatto ambientale e collabora con numerose aziende vitivinicole italiane. Autore di pubblicazioni su riviste tecniche e scientifiche, ha recentemente firmato insieme alla collega I. Pertot il testo: "Microrganismi della Vite e del Vino" (Tecniche Nuove, 2015). Nel 2009 ha ricevuto il premio della Società Italiana di Viteicoltura ed Enologia "Ricerca italiana per lo sviluppo".*



Date e sedi:	giovedì 21 febbraio 2019	9h00 – 18h00	Isvea, Poggibonsi (SI)
	venerdì 22 febbraio 2019	9h00 – 18h00	Polo di Tebano, Faenza (RA)
	sabato 23 febbraio 2019	9h00 – 18h00	Centro Rif. Enol., Pozzuolo del Friuli (UD)

**Termini di iscrizione: 18 febbraio 2019**, o al raggiungimento del **numero massimo di partecipanti** possibile per ogni sede.

È prevista una **quota ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, rispettivamente **entro l'11 febbraio 2019**.

Quote d'iscrizione GUZ02A (IVA 22% inclusa):	entro l'11 febbraio 2019	dopo l'11 febbraio 2019
Tariffa base	180 €	220 €
Tariffa ridotta riservata ai soci SIVE e altre associazioni convenzionate <sup>(*)</sup>	150 €	190 €

(\*) *elenco completo su [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it)*

La **quota comprende**: il materiale didattico<sup>(§)</sup>, la degustazione dei vini contaminati artificialmente e l'attestato di partecipazione. Sono esclusi eventuali pasti.

<sup>(§)</sup> Successivamente al corso verrà fornito un link per scaricare la documentazione via 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 alle 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 ([iscrizioni@vinidea.it](mailto: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](http://www.vinidea.it).