

## RICONOSCIMENTO SENSORIALE DEI DIFETTI DEI VINI LIVELLO INTERMEDIO

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 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"> <li>- aromi erbacei legati alla maturità: <i>esanolo/esenolo, metossipirazine</i></li> <li>- gusti di ammuffito/terroso: <i>geosmina, MIB, IPMP</i> (coccinella cinese)</li> <li>- odori di fungo: <i>otten-3-one, nonen-3-one</i></li> <li>- odori fenici, 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>- confronto con i composti solforati positivi (<i>tioli</i>) sul tema tipicità</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-aminocetofenone</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>

Docente: **Giuliano BONI**, Vinidea

La durata del corso (codice attività INT01F) è di circa 4 ore.

#### Degustazione (34 vini):

- |  |   |
|--|---|
| • difetti derivanti dalle uve  | 5 vini (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) |
| • difetti fermentativi   | 5 vini (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) |
| • composti solforati   | 4 vini (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) |
| • difetti dell'affinamento I   | 4 vini (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) |
| • difetti dell'affinamento II  | 4 vini (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) |
| • difetti post fermentativi  | 5 vini (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) |
| • esercizio di ricapitolazione: riconoscimento di vini contaminati artificialmente senza testimone | 4 vini  |
| • esercizio di ricapitolazione: test di ordinamento  | 4 vini  |

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.intelloeno.com](http://www.intelloeno.com)



Data e sede: venerdì 11 ottobre 2019 14h00 – 18h00 Riff, Pescara (PE)

**Termini di iscrizione: 8 ottobre 2019**, o al raggiungimento del **numero massimo di 25 partecipanti**.

È prevista una **quota ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, rispettivamente **entro il 25 settembre 2019**.

Quote di partecipazione INT01F (IVA 22% inclusa):	entro il 25 settembre 2019	dopo il 25 settembre 2019
Quota d'iscrizione base	110 €	120 €
Quota preferenziale riservata ai soci SIVE e AIS	90 €	100 €

La **quota comprende**: il materiale didattico<sup>(S)</sup>, la degustazione dei vini contaminati e l'attestato di partecipazione.

<sup>(S)</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

**NB:** questa scontistica non si applica alle quote preferenziali riservate alle associazioni convenzionate.

È richiesta un'iscrizione unica per tutti i partecipanti con l'aggiunta del dettaglio dei nominativi e rispettive e-mail nel campo note visualizzato nel corso della procedura di iscrizione online.

**Modalità di partecipazione:** l'iscrizione va fatta direttamente on-line dal sito [www.vinidea.it](http://www.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 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).