



**ASSOENOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

I CORSI NAZIONALI DI FORMAZIONE ASSOENOLOGI 2019

## **RIDURRE LE DOSI DI SO<sub>2</sub> IN VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Date e sedi:

martedì 15 gennaio 2019 - ALBA (CN) Scuola Enologica - Corso Enotria 2

mercoledì 16 gennaio 2019 - POGGIBONSI (SI) - Isvea Srl - Via Basilicata 1/3 Loc. Foschi

giovedì 17 gennaio 2019 - SOAVE (VR) - Casa del Vino - Vicolo Mattielli 2

Negli ultimi anni si assiste ad un progressivo aumento dell'attenzione rivolta dai consumatori, e di riflesso da parte dei produttori, verso gli aspetti "salutistici" del vino: sia sul fronte dei possibili benefici che su quello dei potenziali rischi. Tra le sostanze messe maggiormente in discussione troviamo innanzitutto l'anidride solforosa, additivo particolarmente versatile ma non inerte dal punto di vista tossicologico, in particolare da quando la legislazione prevede di evidenziarne la presenza in etichetta ogni volta che il contenuto nel vino supera 10 mg/L espressi come SO<sub>2</sub> totale.

Il corso proposto permette a tutti i potenziali interessati (quadri tecnici, responsabili di cantina, produttori, studenti di viticoltura ed enologia, etc.) di aggiornare le proprie conoscenze sui solfiti e sugli elementi che intervengono nei confronti delle sue forme libera e molecolare, indicando come adattare o modificare le proprie pratiche di vinificazione per diminuirne gli apporti e analizzando le diverse alternative disponibili, con i loro vantaggi e svantaggi.

La **degustazione** di alcuni vini ottenuti da prove sperimentali relative alle tematiche affrontate permetterà di esemplificare ulteriormente gli argomenti trattati.

PROGRAMMA:

- **Richiami su ruoli ed effetti conosciuti della SO<sub>2</sub>**
  - Anti-ossidante.
  - Anti-ossidativo.
  - Anti-microbico.
- **Origine della SO<sub>2</sub> nel vino**
  - Le aggiunte durante la vinificazione e l'affinamento.
  - La produzione da parte dei lieviti in fermentazione.
  - L'acetaldeide, una molecola chiave.
- **Gestire la specificità delle fasi prefermentative**
  - Come coniugare i 3 effetti della SO<sub>2</sub>?
  - Quali alternative e strumenti complementari mettere in atto?
  - Caso delle uve alterate.
- **Ruolo di lieviti e batteri**
  - Nuove conoscenze sulla produzione di SO<sub>2</sub> e di etanale.
  - Il consumo dell'acetaldeide da parte dei batteri lattici: una leva per il controllo.

**ASSOENOLOGI Società Cooperativa**

Presidenza - Direzione - Sede Legale - Via Privata Vasto 3 - 20121 Milano - Tel. 02.99785721 r.a. - Fax 02.99785724  
Soc. Coop. A159748/R.E.A. 872549 - C.F. P.I. e Reg. Impr. 01748910153 - info@assoenologi.it - www.assoenologi.it



**ASOENOLOGI**

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

- **Le strategie di gestione integrata**
  - Come combinare le diverse opzioni d'utilizzo della SO<sub>2</sub> dalla raccolta al confezionamento.
  - Le alternative: alcune regole di base da non dimenticare per coloro che vogliono diminuire le dosi o eliminare totalmente i solfiti (affinamento senza SO<sub>2</sub>).
  
- **In degustazione:**
  - bianchi e rosati (mattino)
    - 1 prova R&D Chardonnay: 3 modalità
    - 1 Chardonnay commerciale senza solfiti 2018
    - 1 prova R&D Grenache rosé: 3 modalità
    - 1 Cotes du Rhône rosato commerciale senza solfiti
    - 1 Tavel commerciale senza solfiti
  - rossi (pomeriggio)
    - 1 Cotes du Rhône rosso 2018 (campione di vasca)
    - 1 Merlot 2018 (campione di vasca)
    - 1 Syrah commerciale 2018
    - 1 Marselan commerciale 2017
    - 1 Cotes du Rhône Village commerciale 2016
    - 1 prova R&D rosso: 2 modalità

Docente: **Edouard MEDINA**, enologo consulente, *gruppo ICV* (F)

Traduzione tecnica: **Giuliano BONI**, *Vinidea*

La durata del corso è di circa 8 ore

In collaborazione con: *Vinidea S.r.l.* - [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it)

**VINIDEA**