

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
- aromi erbacei legati alla maturità: <i>esanolo/esenolo</i>, <i>metossipirazine</i> - gusti di ammuffito/terroso: <i>geosmina</i>, <i>MIB</i>, <i>IPMP</i> (coccinella cinese) - odori di fungo: <i>otten-3-one</i>, <i>nonen-3-one</i> - odori fenici, iodati da contaminazione microbica delle uve: <i>o-cresolo</i>	- <i>acetato d'etile/acido acetico</i> (confronto tra i 2) - <i>acetaldeide</i>, <i>sotolone</i>, <i>fenilacetaldeide</i>, <i>indolo</i> - composti solforati: <i>H₂S</i>, <i>etantiolo</i>, <i>metionolo</i>, <i>DMS</i> (positivo o negativo); - confronto con i composti solforati positivi (<i>tioli</i>) sul tema tipicità - composti legati all'attività batterica: <i>dietile</i>
Difetti che si manifestano durante l'affinamento e la conservazione	Difetti che compaiono con l'invecchiamento
- composti legati alla proliferazione di <i>Brettanomyces</i>: <i>4-etil-fenolo</i>, <i>4-etil-guaiacolo</i>, <i>4-etil-catecolo</i>, <i>acido isovalerico</i>, <i>acido isobutirrico</i> - odore di topo dovuto a <i>Brettanomyces</i> e lattobacilli: <i>acetil-tetraidro-piridina</i> - influenza dei contenitori: <i>benzaldeide</i>, <i>stirene</i>	- influenza della composizione della materia prima: <i>2-aminocetofenone</i> (invecchiamento atipico), <i>TDN</i> (idrocarburo) - gusto di tappo e di muffa: <i>TCA</i>, <i>TeCA</i>, <i>TBA</i>, - composti solforati: <i>DMDS</i> (gusto di luce)

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 |

Ai soci **Assoenologi** verranno riconosciuti dei **crediti formativi** per la partecipazione a questo corso. Per farne richiesta, inviare una copia dell'attestato di partecipazione a: formazione@assoenologi.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



Data e sede: sabato **15 febbraio 2020** 9h00 – 13h00 **Crea**, Velletri (RM)

Termine di iscrizione: **10 febbraio 2020**, o al raggiungimento del **numero massimo di partecipanti**. È prevista una **tariffa ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, entro il 27 gennaio 2020.

Quote d'iscrizione **INT01F** (IVA 22% inclusa):

Tariffa ridotta (valida per iscrizioni formalizzate entro il 27 gennaio 2020)

Tariffa piena

Quota d'iscrizione base	120 €	160 €
Quota preferenziale riservata ai soci AEI e altre associazioni convenzionate (*)	95 €	135 €
Quota preferenziale riservata ai soci SIVE	80 €	120 €

(*) *elenco completo su www.vinidea.it*

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

(§) 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

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. **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.

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.