# Enologia II (Processi)

## Prof. MARIO GABRIELLI

***OBIETTIVO DEL CORSO e RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI***

L’obiettivo del corso è quello di fornire agli studenti gli elementi utili all’organizzazione dei processi enologici e delle relazioni tra le operazioni tecniche da effettuare durante la vinificazione e le caratteristiche finali, definite come obiettivo enologico, dei mosti e dei vini.

I risultati di apprendimento attesi sono volti a supportare lo studente nell’eseguire le operazioni comuni alla preparazione dei vini bianchi e rossi comprensive delle relative fasi di raccolta delle uve, ammostamento, macerazione e fermentazione alcolica.

Inoltre, lo studente disporrà delle conoscenze utili ad identificare le più opportune tecniche di affinamento, stabilizzazione e confezionamento dei vini.

Infine, con riferimento alle più recenti soluzioni disponibili sul mercato in termini di coadiuvanti e tecnologie, lo studente disporrà degli elementi utili a condurre valutazioni tecnico-economiche in merito alle scelte enologiche più efficienti e sostenibili.

***PROGRAMMA DEL CORSO***

|  |  |
| --- | --- |
|  | CFU |
| **Vinificazioni** |  |
| Operazioni comuni alla preparazione dei vini bianchi e rossi: raccolta delle uve, sistemi di trasporto e di ricevimento delle uve in cantina, pigiatura e pressatura delle uve, ottenimento di mosti e pigiati. | 0.5 |
| Vinificazione in bianco: trattamenti pre-fermentativi, condizioni operative e gestione della fermentazione alcolica e malolattica.  Affinamento dei vini bianchi, stabilizzazione, filtrazione e imbottigliamento. | 1.0 |
| Vinificazione in rosso: trattamenti pre-fermentativi, condizioni operative e gestione della fermentazione alcolica e malolattica.  Affinamento dei vini rossi, stabilizzazione, filtrazione e imbottigliamento. | 1.0 |
| Vinificazioni in riduzione e in ossidazione. | 0.25 |
| Vinificazioni convenzionali, in regime biologico e biodinamico. | 0.25 |
| **Coadiuvanti e Additivi** |  |
| Coadiuvanti e additivi autorizzati, di impiego tradizionale ed innovativo.  Anidride solforosa, sua riduzione e minimizzazione con relativi sostituti. | 1.0 |
| **Esercitazioni** |  |
| Esemplificazioni di recupero di sottoprodotti e scarti della vinificazione. | 1.0 |
| Stabilizzazione colloidale, tartarica e fenolica dei vini. | 1.0 |

***BIBLIOGRAFIA***

# P. Ribereau-Gayon D. Dubourdieu-B. Donèche-A. Lonvaud, *Trattato di Enologia,* vol. 1 e 2, Edagricole (Bologna) 2007.

## C. Navarre, *Enologia,* Hoepli. 1991.

## G. Sicheri, *Enologia,* Libreria Universitaria.it edizioni. 2015.

***DIDATTICA DEL CORSO***

* Lezioni frontali e dialogate di tipo teorico dove verranno esposti i concetti-chiave sottesi ai processi di trasformazione enologica con alcuni esempi applicativi.
* Esercitazioni frontali di approfondimento di alcuni aspetti-chiave della vinificazione con esemplificazioni attraverso la trattazione di case-studies.
* Esercitazioni con organizzazione di gruppi di lavoro sui temi relativi alla sostenibilità della filiera viti-vinicola e al recupero e riutilizzo dei sottoprodotti della vinificazione.
* Esercitazioni pratiche in laboratorio con l’applicazione di test su piccola scala per simulare l’approccio tecnico all’individuazione dei coadiuvanti e degli additivi più opportuni per ciascuna fase della vinificazione.

***METODO E CRITERI DI VALUTAZIONE***

* Al termine del corso, gli studenti saranno in grado di sostenere un test scritto non ostativo volto a verificare il livello di apprendimento raggiunto dopo la partecipazione a tutte le lezioni. Il test di due ore sarà basato su venticinque domande a risposta chiusa e cinque domande a risposta aperta. A ciascuna risposta verrà assegnato un punteggio che contribuirà a formare il voto complessivo espresso in trentesimi.
* Il superamento dell'esame finale esonera lo studente dal preparare la parte corrispondente del programma per l'esame finale. Ciò avverrà in forma orale. Lo studente che non intende utilizzare il voto ottenuto nella prova scritta e la relativa esenzione può comunque sostenere l'esame orale.
* Attraverso la prova scritta gli studenti dovranno dimostrare la conoscenza dei concetti chiave della disciplina trattata; attraverso l’esame orale si insisterà maggiormente sugli approfondimenti esmeplificati in aula durante le lezioni.
* In entrambi i casi, esame scritto e orale, la pertinenza delle risposte, l'uso appropriato della terminologia specifica, la strutturazione argomentativa e coerente del discorso, la capacità di identificare i collegamenti concettuali contribuiranno alla valutazione.

***AVVERTENZE E PREREQUISITI***

Le conoscenze di base di chimica e microbiologia applicate all'enologia sono utili allo studente ai fini di una proficua frequenza del corso e per il superamento dell'esame finale.

Nel caso in cui la situazione sanitaria relativa alla pandemia di Covid-19 non dovesse consentire la didattica in presenza, sarà garantita l’erogazione a distanza dell’insegnamento con modalità, sincrone o asincrone, che verranno comunicate in tempo utile agli studenti

***MODALITA’ DI RICEVIMENTO***

Dopo le ore di lezione, o su appunatmento, presso il Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile DiSTAS, Area Tecnologie alimentari, Enologia, Ambiente.