# 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 orale che valiterà leconicscenze dei processi di produzione del vino bianco, rosso, rosato e spumante.
* Attraverso la prova orale 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.
* Nella prova orale verrà valutata 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.

***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.