

<b>Titolo insegnamento Analisi Sensoriale del Vino</b>		
<b>Titolo insegnamento (inglese) Wine Sensory Analysis</b>		
<b>CFU 9</b>	<b>SSD AGR/15</b>	<b>a.a. 2017-2018</b>
<b>Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia</b>		
<b>Docente Paola Piombino</b>	<b>Tel. 0825.1913306/1913303</b>	<b>Email paola.piombino@unina.it</b>

**Anno di corso: 2017-2018**

**Semestre: Secondo**

**Insegnamenti propedeutici previsti dal regolamento in vigore: nessuno**

### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI**

<p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b></p> <p>Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper applicare la degustazione tecnica del vino e alcuni metodi di analisi sensoriale per il controllo di qualità del vino durante le diverse fasi del ciclo produttivo e della conservazione. Deve inoltre dimostrare di sapere elaborare discussioni anche complesse concernenti la qualità sensoriale del vino in relazione all'assenza di difetti, all'origine e alla natura della materia prima, alla tecnologia di vinificazione e all'affinamento/invecchiamento</p>
<p><b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</b></p> <p>Lo studente deve dimostrare di essere in grado di riconoscere e descrivere i caratteri sensoriali di vini di diversa natura e origine. Sulla base delle caratteristiche sensoriali lo studente deve essere in grado di trarre indicazioni sulla qualità e integrità compositiva del vino, sulla tecnologia e sullo stato di conservazione. Deve essere in grado di scegliere e applicare alcuni metodi di analisi sensoriale e la degustazione tecnica per la valutazione oggettiva della qualità del vino e per prendere decisioni durante la produzione.</p>
<p><b>Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:</b></p> <p><b>Autonomia di giudizio:</b> Lo studente deve essere in grado di sapere valutare e descrivere in maniera autonoma i caratteri sensoriali di un vino, di correlarli ai costituenti varietali e non da uva e vino, alla tecnologia, e di avere capacità critica e progettuale per l'ottenimento di prodotti specifici e prefissati.</p> <p><b>Abilità comunicative:</b> Lo studente deve essere in grado di spiegare a persone non esperte la procedura e le nozioni di base sulla degustazione tecnica del vino. Deve saper riassumere in maniera semplice ma esaustiva le principali conoscenze utilizzando un corretto linguaggio tecnico, impiegando i termini propri della disciplina e trasmettendo potenzialmente ad un non tecnico le conoscenze acquisite sulle basi chimiche, sensoriali e di processo da cui deriva la qualità sensoriale dei vini.</p> <p><b>Capacità di apprendimento:</b> Il corso fornisce allo studente contenuti e linguaggio necessari per consentirgli di approfondire autonomamente le tematiche trattate nel corso, di seguire seminari tematici in contesti di diverso livello, di comprendere le tematiche inerenti il settore più frequentemente proposte e dibattute sui media.</p>

<b>Titolo insegnamento Analisi Sensoriale del Vino</b>		
<b>Titolo insegnamento (inglese) Wine Sensory Analysis</b>		
<b>CFU 9</b>	<b>SSD AGR/15</b>	<b>a.a. 2017-2018</b>
<b>Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia</b>		
<b>Docente Paola Piombino</b>	<b>Tel. 0825.1913306/1913303</b>	<b>Email paola.piombino@unina.it</b>

### **PROGRAMMA**

1. Fisiologia dei sensi (1 CFU): meccanismi della percezione visiva, olfattiva, gustativa e tattile; parametri che influenzano la percezione sensoriale; soglie di percezione; psicofisica.
2. Analisi sensoriale applicata al vino (1 CFU): reclutamento, selezione ed addestramento dei giudici; ambiente di degustazione; regolamento da rispettare durante una degustazione; preparazione dei vini campione; principali test di analisi sensoriale (qualitativi e quantitativi); scelta disegno sperimentale in relazione all'obiettivo finale; elaborazione statistica dei dati; limiti di affidabilità delle misure; correlazione tra dati sensoriali e chimico-fisici.
3. Molecole responsabili delle caratteristiche sensoriali ottiche, gustative, olfattive e tattili del vino (3 CFU): classificazione, natura e caratteristiche chimico-fisiche; biogenesi e trasformazione; alcune analisi; interazioni.
4. Esercitazioni pratiche (2 CFU): addestramento al riconoscimento, descrizione e misura di stimulus sensoriali gustativi e olfattivi mediante l'impiego di soluzioni contenenti standard di riferimento
5. Degustazioni pratiche di vini (2 CFU): sviluppo di profili sensoriali di vini e relazione con vitigno, tecnologia di produzione e modalità di affinamento/invecchiamento; riconoscimento di difetti sensoriali.

### **CONTENTS**

1. Physiology of the senses (1 CFU): perception of vision, olfaction, taste, hearing and touch; parameters affecting the sensory perception; sensory thresholds; psychophysics
2. Sensory analysis applied to wine (1 CFU): recruitment, selection and training of the panel; tasting room; samples preparation and service; analytical sensory tests (discriminate, descriptive, scales); experimental design; data analysis
3. Sensory active compounds (vision, taste, olfaction, touch) of wine (3 CFU): classification; nature; chemical and sensorial characteristics; origin and transformation; interaction; some analyses
4. Training (2 CFU): descriptors generation; sensory profile development; qualitative and quantitative evaluation of sensory active compounds as pure standard solutions
5. Wine tasting (2 CFU): technical tasting sessions of wines from different varieties, geographical area, winemaking and ageing processes; detection of off-flavors

### **MATERIALE DIDATTICO (max 4 righe, Arial 9)**

*Dispense delle lezioni svolte in aula messe a disposizione sulla pagina web docente; Materiale di*

<b>Titolo insegnamento Analisi Sensoriale del Vino</b>		
<b>Titolo insegnamento (inglese) Wine Sensory Analysis</b>		
<b>CFU 9</b>	<b>SSD AGR/15</b>	<b>a.a. 2017-2018</b>
<b>Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia</b>		
<b>Docente Paola Piombino</b>	<b>Tel. 0825.1913306/1913303</b>	<b>Email paola.piombino@unina.it</b>

*approfondimento (articoli scientifici, reviews, capitoli di libri); Libri consigliati: R. S. Jakson. "Wine Tasting. A Professional Handbook". Elsevier Academic Press; R. J. Clarke, J. Bakker "Wine: Flavour Chemistry". Wiley-Blackwell-SSHA; Waterhouse, A., Sacks, G., & Jeffery, D. (2016). Understanding Wine Chemistry. John Wiley & Sons; Moio L., Il respiro del vino, Mondadori*

#### **FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO**

##### **Modalità di esame**

Al fine di verificare l'apprendimento dello studente, si intende comprovare l'effettivo conseguimento dei risultati di apprendimento attesi di cui sopra (box "Conoscenza e capacità di comprensione", "Conoscenza e capacità di comprensione applicata" e "Autonomia di giudizio", "Capacità comunicative" e "Capacità di apprendimento"). Le modalità di accertamento e di verifica constano di una prova orale con le specifiche di seguito indicate.

#### **COLLOQUIO ORALE**

<b>Numero medio di argomenti per colloquio</b>	<b>3</b>
<b>valutazione</b>	<b>In 30esimi (10 punti/domanda)</b>
<b>Tempo medio per colloquio</b>	<b>45 min</b>
<b>Valutazione colloquio</b>	<b>Pertinenza, grado di approfondimento, capacità di ragionamento, esposizione (organizzazione discorso e terminologia)</b>