

Titolo insegnamento ENOLOGIA II		
Titolo insegnamento (inglese) ENOLOGY II		
CFU 9	SSD AGR/15	a.a. 2018-2019
Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia		
Docente Maria Tiziana Lisanti	Tel. 0825 1913306	Email mariatiziana.lisanti@unina.it

1

Anno di corso: Terzo

Semestre: Primo

Insegnamenti propedeutici previsti dal regolamento in vigore: Enologia I

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere le problematiche relative alla gestione delle operazioni di trattamento e stabilizzazione dei vini e alla prevenzione dei principali difetti sensoriali. Deve inoltre dimostrare di sapere elaborare discussioni anche complesse concernenti la gestione del processo di vinificazione, in relazione alla tipologia, qualità, composizione chimica del vino, considerando anche la sua longevità potenziale.

Conoscenza e capacità di comprensione applicate

Lo studente deve dimostrare di essere in grado di gestire le operazioni di trattamento e stabilizzazione dei vini in fase post-fermentativa e di definire protocolli di vinificazione mirati a valorizzare la qualità della materia prima. Deve inoltre essere capace di prevenire la comparsa di difetti sensoriali e gestire i trattamenti di correzione.

Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:

Autonomia di giudizio: Lo studente deve essere in grado di adattare in maniera autonoma quanto appreso circa le operazioni di trattamento e stabilizzazione alle diverse tipologie di vino, in relazione alla composizione chimica e alle caratteristiche sensoriali, valutando criticamente le eventuali azioni da intraprendere per raggiungere obiettivi di produzione specifici e prefissati.

Abilità comunicative: Lo studente deve saper spiegare in modo chiaro, compiuto ed accessibile le nozioni di base sui processi di trattamento e stabilizzazione dei vini. Deve saper riassumere in maniera completa, ma concisa, i contenuti appresi, utilizzando correttamente il linguaggio tecnico e i termini propri della disciplina. Inoltre deve essere potenzialmente in grado di trasmettere a chi non possiede una preparazione specifica sulla materia le conoscenze acquisite.

Capacità di apprendimento: Il corso fornisce allo studente contenuti e linguaggio necessari per consentirgli di approfondire autonomamente le tematiche trattate, di seguire seminari enologici di livello più approfondito, di comprendere le tematiche enologiche frequentemente proposte e dibattute sui media.

PROGRAMMA

1. Svinatura e sfecciatura (1 CFU) – Operazioni di svinatura e sfecciatura, il difetto di riduzione.
2. La pratica del travaso (0,5 CFU) – Tipologie di travaso, il ruolo delle fecce, la centrifugazione.
3. Le malattie del vino (0,5 CFU) – Prevenzione e metodi curativi.
4. Le correzioni del vino (1 CFU) – Acidificazione, disacidificazione, decalcificazione, correzione di estratto, contenuto in tannini, colore, grado alcolico.
5. Limpidezza e stabilità: chiarificanti e additivi (1 CFU) – nozioni di limpidezza, stato colloidale, collaggio proteico, agenti chiarificanti e stabilizzanti,
6. La filtrazione (1 CFU) – i principi della filtrazione, filtrazione frontale e tangenziale, indice di colmataggio, coadiuvanti di filtrazione, funzionamento delle diverse tipologie di filtro.
7. La stabilizzazione tartarica (1 CFU) – Stabilizzazione a freddo e con altri mezzi fisici, additivi enologici.
8. La pastorizzazione (0.5 CFU) – Stabilizzazione microbiologica per mezzo del calore.
9. Affinamento del vino (1 CFU) – L'affinamento dei vini rossi in legno, evoluzione polifenolica e aromatica.
10. Imbottigliamento del vino (0,5 CFU) – Trattamenti pre-imbottigliamento, controllo analitico, stabilizzazione microbiologica mediante processi fisici, modalità di imbottigliamento, scelta delle chiusure.
11. I difetti sensoriali del vino legati ad affinamento e invecchiamento (1 CFU)– difetti di ossidazione, difetti di riduzione, difetto fenolico, difetto di tappo, trattamenti correttivi per i difetti d'odore.

2

CONTENTS

1. Running-off and racking (1 CFU) – Running-off and racking at the end of alcoholic fermentation, reduction off-odours
2. Wine racking (0.5 CFU) – Different modalities of racking, the role of lees, centrifugation.
3. Wine microbial spoilage (0.5 CFU)– Prevention and curative methods.
4. Corrective treatments (1 CFU) – Acidification, deacidification, decalcification, correction of dry extract, tannins, colour, alcoholic degree.
5. Clarification and stabilization treatments (1 CFU) – the concept of clarity, colloidal phenomena, protein fining, treatments and additives used in fining and stabilization.
6. Filtration (1 CFU) – principles of filtration, determination of clarification quality, adjuvants and equipments, techniques of filtration.
7. Tartaric stabilization (1 CFU) – Cold-stabilization treatment and other physical methods, the use of additives.
8. Wine pasteurization (0.5 CFU) – Microbiological stabilization by heating.
9. Wood ageing (1 CFU) – Wood ageing of red wines, evolution of polyphenols and volatile compounds.
10. Bottling (0.5 CFU) – pre-bottling treatments, analytical control, microbial stabilization, bottling process and equipments, closures.
11. Wine off-odours developed during wine ageing and storage (1 CFU) – oxidation, reduction, phenolic off-odour, cork taint, corrective treatments for tainted wines.

MATERIALE DIDATTICO

-Dispense basate sulle lezioni svolte in aula e sui focus di approfondimento.

Libri di testo consigliati:

-Ribereau-Gayon P., Glories Y., Maujean A., Dubourdieu D. Trattato di enologia. 2003. Ed. Ed agricole.

-Codice internazionale delle pratiche enologiche. www.oiv.int.

-Waterhouse, A., Sacks, G., & Jeffery, D. (2016). Understanding Wine Chemistry. John Wiley & Sons.

FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

a) Risultati di apprendimento che si intende verificare:

b) Modalità di esame:

Si intende verificare 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 scritta e una prova orale (opzionale) con le specifiche di seguito indicate.

3

Test scritto con domande aperte e colloquio integrativo orale	
<i>Numero di domande aperte</i>	3
<i>Griglia</i>	3 domande da 10 punti
<i>Punteggio massimo raggiungibile con il test scritto</i>	30
<i>Punteggio minimo per essere ammesso al colloquio orale</i>	18
<i>Tempo medio per la prova scritta</i>	60 minuti
<i>Numero medio di argomenti colloquio orale</i>	3
<i>Tempo medio per colloquio orale</i>	30 minuti
<i>Come influiscono il punteggio del test scritto e del colloquio orale sul voto complessivo?</i>	è obbligatorio superare il test scritto per essere ammesso al colloquio orale
<i>Valutazione colloquio</i>	La valutazione della prova orale sarà effettuata sulla base dei seguenti indicatori: completezza, esposizione, pertinenza