

Titolo insegnamento Analisi Strumentale e Sensoriale del Vino		
Titolo insegnamento (inglese) Instrumental and Sensory Analysis of Wine		
CFU 9	SSD AGR/15	a.a. 2018-2019
Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia		
Docente Paola Piombino	Tel. 0825.1913306/317/303	Email paola.piombino@unina.it

Anno di corso: Terzo

Semestre: Secondo

Insegnamenti propedeutici previsti dal regolamento in vigore: NO

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

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

Conoscenza e capacità di comprensione applicate

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.

Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:

Autonomia di giudizio Lo studente deve essere in grado di sapere valutare e descrivere in maniera autonoma i caratteri sensoriali di un vino, di correlarli alla varietà di uva e alla tipologia di vino, e di avere capacità critica e progettuale per l'ottenimento di prodotti specifici e prefissati.

Abilità comunicative: 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 da cui deriva la qualità sensoriale dei vini.

Capacità di apprendimento: 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.

PROGRAMMA

1. Fisiologia dei sensi (2 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 (4 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. Esercitazioni pratiche (1 CFU): addestramento al riconoscimento, descrizione e misura di stimulus sensoriali gustativi e olfattivi mediante l'impiego di soluzioni contenenti standard di riferimento
4. Degustazioni pratiche di vini (1 CFU): sviluppo di profili sensoriali di vini e relazione con vitigno, tecnologia di produzione e modalità di affinamento/invecchiamento; riconoscimento di difetti sensoriali.
5. Principali tecniche analitiche strumentali per l'analisi del vino (1 CFU): cromatografia, spettroscopia, spettrometria.

2

CONTENTS

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

MATERIALE DIDATTICO

Dispense basate sulle lezioni svolte in aula; copie di capitoli di libri e pubblicazioni scientifiche (reviews) inerenti specifici argomenti trattati in aula. Questo materiale didattico sarà erogato a mezzo webdocenti. Libri di testo consigliati: R. S. Jakson. "Wine Tasting. A Professional Handbook". Elsevier Academic Press

FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

a) Risultati di apprendimento che si intende verificare:

b) 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.

solo colloquio orale	
<i>Numero medio di argomenti colloquio orale</i>	3
<i>Tempo medio per colloquio orale</i>	30 min
Valutazione colloquio	La valutazione della prova orale sarà effettuata sulla base dei seguenti indicatori: completezza, esposizione, pertinenza