



SCHEMA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

ENOLOGIA I MODULO DI "CHIMICA ENOLOGICA"

SSD AGR15*

* Nel caso di un insegnamento integrato il Settore Scientifico Disciplinare (SSD) va indicato solo se tutti i moduli dell'insegnamento sono ricompresi nello stesso SSD, altrimenti il Settore Scientifico Disciplinare verrà indicato in corrispondenza del MODULO (v. sotto).

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

ANNO ACCADEMICO 2021-2022

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: ANGELITA GAMBUTI

TELEFONO: 081-2532605

EMAIL: ANGELITA.GAMBUTI@UNINA.IT

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO (EVENTUALE): ENOLOGIA I

MODULO (EVENTUALE): CHIMICA ENOLOGICA

CANALE (EVENTUALE):

ANNO DI CORSO (I, II, III): II

SEMESTRE (I, II): II

CFU: 6

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dall'Ordinamento del CdS)

Fondamenti di chimica generale, inorganica e chimica organica (12 CFU) Corso integrato (U3277)

OBIETTIVI FORMATIVI

L'obiettivo formativo è di fornire tutte le conoscenze relative ai costituenti chimici dell'uva e del vino, alle principali tecnologie di vinificazione e alla evoluzione dei composti chimici di rilevanza enologica durante la produzione e l'invecchiamento del vino.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente dovrà essere in grado di comprendere le problematiche relative alla chimica enologica e sapere elaborare discussioni anche complesse concernenti la qualità della materia prima e il ruolo enologico di ognuno dei componenti dell'uva e del vino

Lo studente deve dimostrare di essere in grado di valutare l'impatto dei diversi composti costituenti l'uva sulle caratteristiche del vino e di definire protocolli di vinificazione mirati a valorizzare la qualità della materia prima. Deve inoltre essere capace di individuare ed applicare le metodiche analitiche e le procedure da applicare per il controllo di qualità delle uve e l'ottimizzazione del processo di vinificazione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente deve essere in grado di sapere valutare in maniera autonoma i processi chimici e biochimici che regolano la trasformazione da uva a vino e valutare criticamente le eventuali azioni da intraprendere per raggiungere obiettivi di produzione specifici e prefissati.

Lo studente deve saper spiegare a persone non esperte le nozioni di base su chimica enologica e tecnologia di vinificazione. Deve saper riassumere in maniera completa ma concisa i risultati raggiunti utilizzando correttamente il linguaggio tecnico, familiarizzando con i termini propri della disciplina e trasmettendo potenzialmente ad un non tecnico le conoscenze acquisite sulle basi chimiche della qualità delle uve e dei vini e sui processi di vinificazione.

PROGRAMMA-SYLLABUS

1. Costituenti chimici dell'uva (2 CFU) - Natura, proprietà, variazione durante la maturazione e ruolo enologico di zuccheri, acidi organici, polifenoli, aromi.
2. Costituenti chimici dell'uva (2 CFU) - Natura, proprietà, variazione durante la maturazione e ruolo enologico di sostanze pectiche, sostanze azotate, enzimi, vitamine e sostanze minerali.
3. Trasformazione della materia prima (1 CFU) - Biochimismo delle fermentazioni e fattori tecnologici influenzanti l'attività dei micro-organismi vinari.
4. Impiego dell'anidride solforosa nei mosti e nei vini (1 CFU) - La chimica dell' SO_2 ; meccanismi di combinazione; proprietà antimicrobiche e antiossidanti; modalità di impiego in vinificazione.

MATERIALE DIDATTICO

Dispense basate sulle lezioni svolte in aula e sui focus di approfondimento erogate a mezzo webdocenti. Libri di testo consigliati: - Ribereau-Gayon P., Glories Y., Maujean A., Dubourdieu D. Trattato di enologia. 2003. Ed. Ed agricole. Luciano Usseglio Tomasset. Chimica Enologica. 1996. Ed. AEB Brescia. Metodi Ufficiali di Analisi. www.oiv.int. Waterhouse, A., Sacks, G., & Jeffery, D. (2016). Understanding Wine Chemistry. John Wiley & Sons.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

I docenti utilizzeranno: a) lezioni frontali per circa il 70% delle ore totali, b) esercitazioni per approfondire praticamente aspetti teorici per 10% ore o CFU c) laboratorio per approfondire le conoscenze applicate per 20% ore o CFU.

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	X
solo scritta	
solo orale	

discussione di elaborato progettuale	
altro	

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	
	A risposta libera	X
	Esercizi numerici	

(*) È possibile rispondere a più opzioni

b) Modalità di valutazione:

[questo campo va compilato solo quando ci sono pesi diversi tra scritto e orale o tra moduli se si tratta di insegnamenti integrati]