

RICONOSCIMENTO SENSORIALE DEI DIFETTI DEI VINI

Scopo del corso è formare i partecipanti sul riconoscimento dei principali difetti sensoriali dei vini, attraverso la degustazione di numerosi vini contaminati artificialmente con i composti responsabili delle anomalie descritte. Per ogni difetto proposto sono illustrati l'origine, l'effetto sensoriale (**con degustazione di vini contaminati artificialmente**), i meccanismi di comparsa e la sua evoluzione, le tecniche di prevenzione o di eliminazione delle deviazioni organolettiche provocate.

Nella prima parte sono passati in rassegna alcuni potenziali difetti derivanti dalle uve: innanzi tutto quelli legati a difetti di maturità, caratterizzati da note erbacee marcate, poi quelli dovuti ad alterazioni causate da attacchi fungini. Vengono esaminati in seguito i rischi legati a deviazioni organolettiche di origine prefermentativa e fermentativa, legati essenzialmente a contaminazioni microbiche (spunto acetico, spunto lattico). Durante la vinificazione, alcuni difetti possono essere legati a deviazioni del normale metabolismo microbico (comparsa di odori solforati) o a rischi di contaminazioni microbiche indesiderate, in particolare dovute a *Brettanomyces* (note animali e di sudore) e batteri lattici (note burrate in eccesso). Ma possibili problemi possono derivare anche dai contenitori, in particolare quelli in vetroresina o con rivestimenti epossidici, dai materiali di chiusura (sono note a tutti le infinite polemiche legate al vero o presunto gusto di tappo), e perfino dalla composizione originaria del vino, come ben sanno i produttori tedeschi alle prese con l'invecchiamento "atipico" dei loro vini bianchi.

In parallelo, **vengono fatti assaggiare alla cieca ai partecipanti i vini contaminati con le molecole responsabili dell'alterazione**, per identificare e memorizzarne gli effetti sensoriali.

PROGRAMMA

Difetti derivanti dalle uve	Deviazioni d'origine prefermentativa o fermentativa
<ul style="list-style-type: none"> - aromi erbacei legati alla maturità: <i>esanolo/esenolo, metossipirazine</i> - gusti di ammuffito/terroso: <i>geosmina, MIB, IPMP</i> (coccinella cinese) - odori di fungo: <i>otten-3-one, nonen-3-one</i> - odori fenici, iodati da contaminazione microbica delle uve: <i>o-cresolo</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>acetato d'etile/acido acetico</i> (confronto tra i 2) - <i>acetaldeide, sotolone, fenilacetaldeide, indolo</i> - composti solforati: <i>H₂S, etantiolo, metionolo, DMS</i> (positivo o negativo); - confronto con i composti solforati positivi (<i>tioli</i>) sul tema tipicità - composti legati all'attività batterica: <i>diacetile</i>
Difetti che si manifestano durante l'affinamento e la conservazione	Difetti che compaiono con l'invecchiamento
<ul style="list-style-type: none"> - composti legati alla proliferazione di <i>Brettanomyces</i>: <i>4-etil-fenolo, 4-etil-guaiacolo, 4-etil-catecolo, acido isovalerico, acido isobutirrico</i> - odore di topo dovuto a <i>Brettanomyces</i> e lattobacilli: <i>acetil-tetraidro-piridina</i> - influenza dei contenitori: <i>benzaldeide, stirene</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - influenza della composizione della materia prima: <i>2-aminocetofenone</i> (invecchiamento atipico), <i>TDN</i> (idrocarburo) - gusto di tappo e di muffa: <i>TCA, TeCA, TBA,</i> - composti solforati: <i>DMDS</i> (gusto di luce)

Degustazione (60 vini):

- esercizio introduttivo: assaggio di vini contaminati artificialmente senza testimone noto 5 vini
- difetti derivanti dalle uve I (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) 4 vini
- difetti derivanti dalle uve II (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) 5 vini
- difetti fermentazione alcolica (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) 4 vini
- difetti fermentazione malolattica (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) 4 vini
- composti solforati (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) 4 vini
- esercizio di ricapitolazione I: test di ordinamento senza testimone noto 4 vini
- difetti dell'affinamento I (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) 4 vini
- difetti dell'affinamento II (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) 4 vini
- difetti dell'affinamento III (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) 5 vini
- difetti dell'affinamento IV (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) 4 vini
- esercizio di ricapitolazione II: test di ordinamento senza testimone noto 4 vini
- esercizio di ricapitolazione III: test di ordinamento senza testimone noto 4 vini
- esercizio di ricapitolazione IV: riconoscimento di vini contaminati artificialmente senza testimone noto 5 vini

Docente: dott. **Giuliano BONI**, *Enosofare, tecnologo alimentare e formatore tecnico vitivinicolo*

La **durata** del corso (**codice INT01G**) è di circa **8 ore**.

Ai soci **Assoenologi** verranno riconosciuti **4 crediti formativi** per la partecipazione a questo corso. Per farne richiesta, inviare una copia dell'attestato di partecipazione a: formazione@assoenologi.it

I CORSI DI FORMAZIONE 2025

Data	Orario	Sede	Scadenza tariffa ridotta	Termine di iscrizione
venerdì 6 giugno 2025	9h00 – 17h30	Polo di Tebano , Faenza (RA)	19/05/2025	3/06/2025

Termine di iscrizione: martedì 3 giugno 2025, o al raggiungimento del **numero massimo di 27 partecipanti**. È prevista una **tariffa ridotta** per le iscrizioni che saranno effettuate, congiuntamente al pagamento della quota di partecipazione, **entro lunedì 19 maggio 2025**.

Quote d'iscrizione INT01G (IVA 22% inclusa):	Tariffa ridotta (valida per iscrizioni formalizzate entro il 19/05/2025)	Tariffa base
Quota d'iscrizione base	190 €	250 €
soci AEI, AIS, AIES, FIS, FISAR, FIVI, ONAV	160 €	220 €
soci SIVE e AEI sez. Romagna	145 €	210 €
Studenti Università di Bologna	100 €	150 €

La **quota comprende**: la partecipazione al corso con la degustazione dei vini contaminati artificialmente, il materiale didattico tradotto in italiano con bibliografia di accompagnamento (in formato pdf) e l'attestato di partecipazione. Sono esclusi eventuali pasti e pernottamenti.

Modalità di partecipazione: l'iscrizione va fatta esclusivamente on-line tramite il link sotto indicato e **sarà ritenuta valida solo se perfezionata entro il termine indicato e al ricevimento del bonifico** (unica forma di pagamento autorizzata) sul c/c destinatario. Coordinate IBAN **IT21K050345573000000009704** intestato a Giuliano Boni.

Attenzione: chi richiede fattura intestata a Partita IVA dovrà bonificare l'80% dell'importo risultante, e versare il rimanente 20% come ritenuta di acconto all'Agenzia delle Entrate.

NB: si consiglia di perfezionare l'iscrizione almeno tre giorni lavorativi prima del termine di iscrizione stesso, altrimenti i tempi tecnici di accredito rischiano di non consentire la partecipazione.

Link per l'iscrizione: <https://forms.gle/G7owFhYD1w9AKqnA6>

Entro lo scadere del termine di adesione tutti gli iscritti riceveranno un messaggio a via e-mail per confermare l'orario del corso e per fornire indicazioni su come raggiungere la sede. È quindi di fondamentale importanza fornire recapiti e-mail che vengono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si è sempre reperibili.

Il corso sarà **attivato** al raggiungimento del **numero minimo di 12 partecipanti**. In caso di rinuncia entro il termine di iscrizione, la quota versata sarà integralmente rimborsata; in caso di mancata partecipazione, o di rinuncia comunicata successivamente, sarà applicata una penale del 50%.