

CICLO FORMATIVO SUL 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 dei difetti descritti. Per ogni difetto proposto, sono illustrati l'origine, l'effetto sensoriale, i meccanismi di comparsa e la sua evoluzione, con cenni alle tecniche di prevenzione o di eliminazione delle deviazioni organolettiche provocate. In parallelo, **vengono fatti assaggiare ai partecipanti i vini contaminati con le molecole responsabili dell'alterazione**, per identificare e memorizzarne gli effetti sensoriali.

1) DIFETTI DERIVANTI DALLE UVE E DALLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

In questo primo modulo 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). **Degustazione di una ventina di vini contaminati artificialmente. (cod. INT01E1)**

2) DIFETTI LEGATI ALLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA E ALLA MATURAZIONE IN CANTINA

Durante la vinificazione, alcuni difetti possono essere legati o a deviazioni del normale metabolismo microbico (comparsa di odori solforati) o ai 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. **Degustazione di una quindicina di vini contaminati artificialmente. (cod. INT01E2)**

3) DIFETTI LEGATI ALL'AFFINAMENTO DEI VINI IN BOTTIGLIA

Alcuni problemi possono derivare anche 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. **Degustazione di una quindicina di vini contaminati artificialmente. (cod. INT01E3)**

4) SOGLIE DI RICONOSCIMENTO INDIVIDUALI

Il modulo costituisce un passo avanti rispetto ai precedenti, allo scopo di valutare la propria sensibilità sensoriale nei confronti dei principali difetti organolettici dei vini.

La metodologia proposta prevede una prima presa di contatto con le molecole che sono origine dei difetti tramite olfazione diretta su degli stick, seguita dal **riconoscimento alla cieca su vino** e dalla determinazione per ogni partecipante della soglia di riconoscimento per ciascuna molecola (completamente alla cieca, **3 livelli di concentrazione per molecola**). **Degustazione di una ventina di vini contaminati artificialmente. (cod. INT01E4)**

Docente: **Dott. Vincenzo MERCURIO**, consulente in enologia (www.vincenzomercurio.com)

La durata di ogni modulo è di **circa 90 minuti**.

Il corso difetti è stato messo a punto da:

INTELLI'ENO

La società **Intelli'Eno**, con sede vicino a Valence (F), è stata fondata nel 2003 da Christophe Gerland, ed è specializzata nel trasferire informazioni tra la ricerca viticola od enologica e gli enologi ed i produttori di vino. Intelli'Eno possiede inoltre una particolare competenza nel campo della microbiologia enologica. Xavier Arioli, enologo con oltre 18 anni di esperienza, completa l'équipe tecnica. www.intelloeno.com

