



UNIVERSITÀ DI PISA

VINI SPECIALI E DISTILLATI

ANGELA ZINNAI

Anno accademico **2021/22**
CdS **INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**
Codice **497GG**
CFU **6**

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
VINI SPECIALI E DISTILLATI	AGR/15,AGR/15	LEZIONI	64	FRANCESCA VENTURI ANGELA ZINNAI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

- Conoscenza della classificazione, dei dati statistici e delle aree di produzione dei principali vini speciali (vini spumanti, passiti e fortificati).
 - Definire le caratteristiche composizionali dei principali vini speciali evidenziandone peculiarità e differenze con altri prodotti enologici;
 - Conoscere le modalità con cui decorrono i processi trasformativi che portano ad ottenere i diversi vini speciali;
 - Valutare i parametri analitici che devono essere seguiti nel corso dei diversi processi trasformativi per controllarne il regolare decorso.
 - Conoscenza della classificazione, dei dati statistici e delle aree di produzione dei principali distillati (grappa, brandy, cognac).
 - Conoscenza delle caratteristiche composizionali dei principali distillati presenti sul mercato;
- Valutazione dei parametri analitici importanti per la caratterizzazione dei diversi distillati

Modalità di verifica delle conoscenze

La verifica delle conoscenze sarà oggetto della valutazione del compito previsto per il superamento dell'esame e da una tesina (facoltativa), sviluppata dallo studente con la supervisione del docente del corso, che gli permetta il confronto con la realtà operativa, con presentazione e discussione finale.

Capacità

Saper controllare e gestire i processi produttivi inerenti i vini speciali di principale rilievo nel panorama vitivinicolo nazionale e internazionale (vini spumanti, passiti e fortificati).
Saper controllare e gestire i processi produttivi inerenti i distillati con particolare riferimento ai prodotti più noti a livello nazionale e internazionale (grappa, brandy and cognac).

Modalità di verifica delle capacità

La verifica delle capacità sarà effettuata:

- durante le esercitazioni in cui si valuterà il grado di accuratezza e precisione delle attività svolte
- durante le lezioni ed i ricevimenti con domande e quesiti finalizzati a valutare la capacità di correlare le parti del programma e le nozioni acquisite.

Comportamenti

Al termine del corso, lo studente potrà acquisire e/o sviluppare:

- accuratezza e precisione nello svolgere attività di raccolta e analisi di dati sperimentali
- capacità di illustrare con criticità le modalità produttive e conservative dei principali distillati e vini speciali che caratterizzano il settore enologico

Modalità di verifica dei comportamenti



UNIVERSITÀ DI PISA

La verifica dei comportamenti sarà effettuata:

- durante le esercitazioni per valutare il grado di accuratezza e precisione delle attività svolte
- durante le lezioni con domande e quesiti finalizzati a valutare il comportamento dello studente di fronte alle problematiche poste dal docente
- attraverso brevi relazioni concernenti gli argomenti trattati nelle eventuali attività seminariali o lezioni fuori sede

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Conoscenza della biochimica, microbiologia e tecnologia enologica relative alla produzione di vini fermi

Indicazioni metodologiche

Le lezioni frontali si svolgono con l'ausilio di slides, quelle numeriche alla lavagna mentre quelle in laboratorio vengono effettuate in un laboratorio didattico predisposto ed attrezzato per svolgere esercitazioni.

Il materiale didattico utilizzato nelle lezioni frontali viene fornito impiegando la piattaforma E-learning, utile anche per l'interazione tra docente e studenti, che avviene anche mediante ricevimenti e l'ausilio della posta elettronica.

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Modulo di "Vini speciali"

Impiego dei fusti in legno in enologia

Essenze legnose

Tecnologie di produzione

Impatto sul prodotto

Vini Spumanti

Classificazione e cenni di legislazione

Tecnologia di produzione e principi di Analisi sensoriale

- Metodo Classico
- Metodo Charmat
- Vini bianchi macerati e rifermentati

Vini Passiti e fortificati

Classificazione e cenni di legislazione

Tecnologia di produzione e principi di Analisi sensoriale

- Vini passiti: Vin Santo
- Vini bottrizzati: Muffato di Vermentino
- Vini fortificati: Sagrantino

Bibliografia e materiale didattico

- *Il libro completo della Grappa*, Marino Damonti, Istituto Geografico De Agostini, 2005
- *I Distillati*, Gribaudo editore, 2005 (due volumi).
- *Tecnologia delle grappe e dei distillati d'uva*. De Rosa T., Castagner R. Edagricole.
- *La Grappa. Il trattato moderno delle grappe e delle acqueviti*. 2009. Bibenda Editore
- 'Sweet, Reinforced and Fortified Wines - Grape biochemistry, technology and vinification' Wiley Eds.
- Tachis G. Il libro del Vinsanto. Bonechi Editore

- Appunti e power points delle lezioni ed articoli scientifici forniti dal docente

Indicazioni per non frequentanti

Gli studenti non frequentanti possono seguire lo svolgimento delle lezioni utilizzando il materiale didattico messo a disposizione dal docente sulla pagina Teams del corso e seguendo il registro delle lezioni del docente.

Modalità d'esame

Modulo: Vini speciali

La valutazione finale prevede lo svolgimento di una tesina di approfondimento relativa a uno dei prodotti trattati durante il corso che verrà discussa in una prova orale in cui si verificheranno le competenze acquisite anche facendo riferimento all'intero programma svolto a lezione.

Altri riferimenti web

Aula virtuale:

<https://teams.microsoft.com/j/team/19%3aknNoPBKf3rxz0FJrqnao6RUgmZzTpJ7geDIEhk5B3A41%40thread.tacv2/conversations?groupId=1a4c59f6-1798-4b97-82ad-0bab7e3a9007&tenantId=c7456b31-a220-47f5-be52-473828670aa1>

