UNIVERSITÀ DI PISA

ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEL VINO

FRANCESCA VENTURI

Academic year	2023/24
Course	VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Code	374GG
Credits	6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEL VINO	AGR/15	LEZIONI	64	FRANCESCA VENTURI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

- Lo studente potrà acquisire conoscenze rispetto alle principali metodologie di Analisi Sensoriale degli alimenti, compresi i principali test quali/quantitativi per la caratterizzazione dei prodotti e per la selezione el'addestramento dei componenti di un panel.
- Lo studente avrà acquisito conoscenze in merito agli strumenti e alle metodologie per la partecipazione e/o la conduzione di sedute di Analisi Sensoriale delle uve e dei vini.
- Lo studente avrà acquisito le conoscenze di base in merito alle principali tipologie di vino reperibili in commercio, ma sarà anche in grado di eseguire degustazioni tecniche durante tutto il ciclo produttivo di un vino e di individuare i princpali difetti al fine di mettere a punto, laddove possibile, strategie di soluzione e recupero dei prodotti difettati.
- Vista la modalità di insegnamento a distanza, gli studenti verranno guidati nell'allestimento e realizzazione in autonomia di prove pratiche volte a fornire loro gli strumenti base dell'addestramento per l'analisi sensoriale delle uve e dei vini.

Modalità di verifica delle conoscenze

- Per l'accertamento delle conoscenze durante il corso saranno svolti test periodici di valutazione/autovalutazione delle competenze realmente acquisite.

Capacità

- Lo studente saprà in grado di individuare e riconoscere i gusti e i profumi principali, indispensabili per la caratterizzazione organolettica delle principali tipologie di vino.
- Lo studente sarà in grado anche di individuare e riconoscere i principali difetti che possono ridurre la qualità dei vini e indicare le principali cause per il loro sviluppo.

Modalità di verifica delle capacità

Durante le sedute di selezione gli studenti dovranno compilare dei questionari che permetteranno di valutare il loro grado di predisposizione fisiologica per la pratica di Analisi sensoriale dei vini e di escludere la presenza di handicap fisiologici non risolvibili (ad es. daltonismo, anosmia).

- Durante le sedute di addestramento del panel gli studenti dovranno compilare dei questionari che permetteranno di seguire l'efficacia delle sedute di addestramento proposte.
- Durante le sessioni pratiche di degustazione verranno fornite agli studenti delle schede appositamente progettate per la caratterizzazione organolettica dei vini proposti e/o per l'attribuzione di punteggi in centesimi ai vini valutati.
- Nel corso delle degustazioni guidate verrà richiesto agli studenti di compilare tali schede con un grado di autonomia crescente e i giudizi espressi dagli studentio verrano verificati alla fine della degustazione per valutare il livello di competenze acquisite nel corso delle lezioni precedenti.

Comportamenti

Lo studente potrà saper gestire sedute di Analisi Sensoriale dei vini e selezionare, addestrare e coordinare un panel di degustatori addestrati.

Modalità di verifica dei comportamenti

Durante il lavoro di gruppo sono verificate le modalità di definizione delle responsabilità, di gestione e organizzazione delle fasi relative alla degustazione di vini.

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Conoscenze di base di biochimica enologica relative alla composizione e all'analisi dei vini.
Propedeuticità: Enologia 1 e Analisi Enologiche.

Indicazioni metodologiche

- Modo in cui si svolgo le lezioni: lezioni frontali svolte con ausilio di slide e degustazioni guidate
- Modo in cui si svolgono le esercitazioni: sedute di selezione e addestramento dei componenti del panel mediante l'impiego di soluzioni modello per i principali gusti e profumi e di vini reali difettati e non. Luogo: aula.
- Tipo di uso del sito di elearning del corso: scaricamento materiali didattici, comunicazioni docente-studenti, pubblicazione di test per esercitazioni pratiche, questionari di valutazione/autovalutazione/continuus learning.
- Tipo di interazione tra studente e docente: ricevimenti previo appuntamento, uso della posta elettronica e della pagina e-learning.
- Presenza di progetti didattici: seminari guidati da enologi e professionisti del settore.

Programma (contenuti dell'insegnamento)

-Principi di Analisi Sensoriale: dove, come, quando assaggiare i vini. Concetti di sensazione, percezione e riconoscimento.
- Confronto tra Analisi chimico-fisica e sensoriale.
- Errori psicologici e fisiologici che possono influenzare l'esito di una degustazione: cause e strategie di superamento.
- Introduzione al concetto di qualità. Panel test e sala di degustazione.
- Il ruolo del bicchiere nell'analisi sensoriale dei vini. - L'effetto del packaging sull'evoluzione organolettica dei vini conservati.
- I vari livelli di soglia e loro rilevazione.
- La valutazione degli aspetti visivi.
- La valutazione degli aspetti olfattivi.
- La valutazione degli aspetti gustativi.
- I vari tipi di test (discriminatori, triangolare, duo-trio, descrittivo, affettivo, di preferenza) e analisi statistica dei dati ottenuti. I vari tipi di schede a punteggio e non.
- L'evoluzione organolettica delle uve nel corso della maturazione.
- Tecnica di analisi sensoriale delle uve.
- Cenni di enografia e principali denominazioni.
- Ciclo di esercitazioni pratiche per la selezione e l'addestramento dei componenti di un panel:

1. a) Prove propedeutiche con test di riconoscimento e classificazione delle diverse tonalità di colore.
2. b) Prove propedeutiche con test di riconoscimento dei principali profumi primari, secondari e terziari in soluzione idroalcolica.
3. c) I Difetti del vino: teoria e prove propedeutiche con test di riconoscimento dei difetti.
4. d) Prove propedeutiche per il riconoscimento dei gusti principali con soluzioni acquose e/o idroalcoliche.

- Prove pratiche di degustazione con diverse tipologie di vino: vini bianchi, rosati e rossi prodotti in purezza o con differenti uvaggi; sottoposti a differenti metodi di vinificazione e/o affinamento; provenienti da diverse zone pedoclimatiche; appartenenti a diverse DOC e DOCG.

Bibliografia e materiale didattico

Testi consigliati:

"Analisi sensoriale e degustazione del vino" - M. Ubigli, MC Cravero, Edagricole, Bologna.
"Valutazione sensoriale -Aspetti teorici, pratici e metodologici" - seconda edizione, autore E. Pagliarini, editore Ulrico Hoepli, Milano
"Sensory Evaluation" – A pratical Handbook. Sarh Kemp, Tracey Hollowood, Joanne Hort. Ed. Wiley-Blackwell. disponibile nella biblioteca del DiSAAA-a in formato elettronico).

Modalità d'esame

L'esame sarà sostenuto in presenza e suddiviso in due parti successive: una prima parte orale in cui si accerteranno le competenze acquisite rispetto alla teoria dell'Analisi sensoriale delle uve e dei vini; se la valutazione di questa prima parte è sufficiente l'esame continuerà con una prova pratica di degustazione tecnica di un vino fornito dalla commissione.

Ultimo aggiornamento 28/07/2023 20:03