



UNIVERSITÀ DI PISA

VINI SPECIALI E DISTILLATI

FRANCESCA VENTURI

Academic year

2023/24

Course

INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Code

497GG

Credits

6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
VINI SPECIALI E DISTILLATI	AGR/15, AGR/15	LEZIONI	64	MONICA MACALUSO 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



UNIVERSITÀ DI PISA

Modalità di verifica dei comportamenti

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 Teams, utile anche per l'interazione tra docente e studenti, che avviene anche mediante ricevimenti e l'ausilio della posta elettronica.

Programma (contenuti dell'insegnamento)

PROGRAMMA DEL CORSO

Modulo di "Vini speciali"

Principi di analisi sensoriale dei vini speciali.

Principi di affinamento con vari approcci e stabilizzazione sulle fecce fini.

Vini Spumanti

Classificazione e cenni di legislazione

Tecnologia di produzione e principi di Analisi sensoriale

- Metodo Classico
- Metodo Charmat
- Vini bianchi macerati e rifermentati con metodo ancestrale

Vini Passiti e fortificati

Classificazione e cenni di legislazione

Tecnologia di produzione e principi di Analisi sensoriale

- Vini passiti ossidativi (Vin Santo) e varietali (Aleatico)
- Vini botritizzati
- Vini fortificati

Libri di testo consigliato:

- Sweet, reinforced and fortified wines. Autori: Mencarelli F., Tonutti P. Ed. Wiley-Blackwell, 2013.
- Bibliografia accessoria messa a disposizione degli studenti nella pagina Teams del corso.

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

Esame finale

L'esame finale consisterà in una prova orale. A scelta dello studente la prova potrà svolgersi con domande sull'intero programma del corso o potrà essere una discussione di un progetto presentato in power point relativo all'approfondimento di un argomento scelto nell'ambito di una



UNIVERSITÀ DI PISA

lista di tematiche proposte dal docente.

Ultimo aggiornamento 11/10/2023 16:58