

METODOLOGIA ICV DI ANALISI SENSORIALE DELLE UVE – MODULO METODICA (Codice ICV01A)

La valutazione della qualità enologica dell'uva è un obiettivo fortemente ricercato sia dai tecnici viticoli, che devono potere avere a disposizione parametri oggettivi per indirizzare le scelte in vigneto, sia dagli enologi, che, sulla base delle caratteristiche dell'uva, devono adattare la tecnologia di vinificazione. La metodica di analisi sensoriale messa a punto presso l'ICV, ed applicata nella pratica da oltre 10 anni, rappresenta una risposta concreta all'esigenza di cui sopra. Grazie alla sua ripetibilità ed al costo ridotto, si sta affermando come tecnica di riferimento complementare alle analisi chimico-fisiche dell'uva (zuccheri, acidità, maturità fenolica ecc.). In particolare la metodica ICV permette di:

- valutare con un'unica analisi le caratteristiche meccaniche degli acini, l'equilibrio tra zuccheri e acidità, la potenzialità aromatica, l'intensità e la qualità fenolica in funzione della localizzazione (buccia, polpa, vinaccioli);
- individuare disequilibri nel grado di maturità delle diverse componenti dell'acino, segnalando situazioni di stress della vite ed aiutando a meglio valutare il momento della vendemmia;
- quantificare ognuno di questi parametri in una scheda analitica, rendendo comparabili i risultati ottenuti in giorni, periodi ed annate diverse;
- sintetizzare i risultati dell'analisi in una valutazione sintetica, di facile e pratico uso quotidiano.

Programma:

- introduzione, presentazione ICV e origine della metodica
- perché è importante l'analisi sensoriale delle uve ed utilizzare un metodo
- i principi del metodo ICV e le modalità di campionamento
- approccio analitico: valutazione dei 19 descrittori con esercitazione pratica su campioni di acini pre-selezionati in laboratorio
- approccio sintetico: definizione dei livelli di maturità (4 parametri)
- esercitazione di analisi sensoriale su campioni di uva locale
- conclusioni e discussione

Docente: **Giuliano Boni, Vinidea.**

La durata del corso è di circa 4 ore. Il corso sarà tenuto in italiano con traduzione consecutiva/simultanea in croato.

Data e Sede: mercoledì **10 settembre 2014** 9h00 Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč

Quota di partecipazione: € 100 (IVA inclusa)

La quota **comprende**: la degustazione delle uve, il materiale didattico, l'attestato di partecipazione. Sono esclusi eventuali pasti e pernottamenti.

Termine di iscrizione: le iscrizioni si chiudono **venerdì 5 settembre 2014** o al raggiungimento del **numero massimo di 30 partecipanti** previsto. Il corso sarà attivato al raggiungimento del **numero minimo di 18 partecipanti**.

Modalità di partecipazione: l'iscrizione può essere fatta direttamente on-line dal sito www.vinidea.it. In alternativa è possibile compilare il modulo disponibile sullo stesso sito ed inviarlo via fax a Vinidea (0523/87.63.40). Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria: tel. 0523/876423, info@vinidea.it

L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se inviata entro il termine indicato e se accompagnata dal pagamento della quota, secondo le modalità richieste. Allo scadere del termine di adesione Vinidea provvederà ad inviare un messaggio a tutti gli iscritti (preferibilmente via e-mail o, in alternativa, tramite fax) per confermare l'orario del corso e per fornire indicazioni su come raggiungere la sede. È quindi di fondamentale importanza fornire sul modulo di adesione recapiti e-mail che vengono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si sempre è reperibili. (Vedi anche www.vinidea.it, la scheda CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI E SEMINARI).

Il corso di analisi sensoriale delle uve è basato sui contenuti sviluppati da:

ICV

L'INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN (ICV), con sede principale a Montpellier, è un organismo privato che effettua la consulenza viticola ed enologica su oltre 15 milioni di hL, attraverso l'opera di circa 80 tecnici tra enologi ed agronomi, che effettuano anche un'importante attività di formazione per i propri associati. Vinidea ha il privilegio di poter proporre in esclusiva in Italia questi corsi. www.icv.fr

