

# VITICOLTURA ED ENOLOGIA (LB42)

(Lecce - Università degli Studi)

## Insegnamento ANALISI SENSORIALI

Insegnamento ANALISI SENSORIALI

Anno di corso 3

GenCod A005409

**Docente titolare** VITO MICHELE  
PARADISO

**Insegnamento in inglese** SENSORY  
ANALYSIS OF WINE

**Lingua** ITALIANO

**Settore disciplinare** AGR/15

**Percorso** PERCORSO COMUNE

**Corso di studi di riferimento**  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

**Tipo corso di studi** Laurea

**Sede** Lecce

**Crediti** 3.0

**Periodo** Primo Semestre

**Ripartizione oraria** Ore Attività frontale: 26.0

**Tipo esame**

**Per immatricolati nel** 2018/2019

**Valutazione**

**Erogato nel** 2020/2021

**Orario dell'insegnamento**

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

### BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

Fisiologia dei sensi  
Aspetti visivi, olfattivi e gustativi dei vini  
Test sensoriali discriminanti e descrittivi.  
Applicazione dell'analisi sensoriale ai vini.

### PREREQUISITI

Conoscenze di chimica generale, inorganica e organica e di biochimica  
Propedeuticità: Enologia I

---

## OBIETTIVI FORMATIVI

- *Conoscenza e comprensione*

Conoscenza e comprensione della fisiologia dei sensi.

Conoscenza e comprensione delle principali caratteristiche sensoriali dei vini

- *Capacità di applicare conoscenze e comprensione*

Capacità di individuare e applicare in autonomia idonei metodi di analisi sensoriale in funzione degli obiettivi prefissati.

Capacità di riconoscere alcuni caratteri sensoriali fondamentali nei vini

- *Autonomia di giudizio*

Capacità di interpretare i risultati dell'analisi sensoriale finalizzata all'accertamento della qualità.

- *Abilità comunicative*

Capacità di definire correttamente le caratteristiche sensoriali fondamentali di un vino

Capacità di comunicare l'importanza della qualità degli alimenti, e dei vini in particolare, dal punto di vista sensoriale anche a un pubblico non esperto.

- *Capacità di apprendimento*

Capacità di aggiornare e approfondire le proprie conoscenze sui metodi di analisi sensoriale mediante studio delle pubblicazioni scientifiche del settore enologico.

---

## METODI DIDATTICI

Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, trattazione di casi studio, prove pratiche di analisi sensoriale

---

## MODALITA' D'ESAME

L'esame di verifica finale viene svolto in forma orale con votazione in trentesimi ed eventualmente lode. Nell'attribuzione del voto finale si terrà conto delle conoscenze teoriche e pratiche acquisite (60%), della capacità di applicare le suddette conoscenze (20%), dell'autonomia di giudizio (10%) e delle abilità comunicative (10%).

---

## ALTRE INFORMAZIONI UTILI

Ricevimento su appuntamento

Email: [vito.paradiso@unisalento.it](mailto:vito.paradiso@unisalento.it)

---

## PROGRAMMA ESTESO

Scopi e applicazioni dell'analisi sensoriale.

Fattori che condizionano la valutazione sensoriale degli alimenti.

Reclutamento, selezione e addestramento dei giudici.

Cenni di fisiologia dei sensi

Valutazione degli aspetti visivi dei vini

Valutazione degli aspetti olfattivi dei vini

Valutazione di gusti e sapori dei vini

Test discriminanti qualitativi:

- confronto a coppie;
- triangolare;
- duo-trio;
- due su cinque.

Test dell'ordinamento e scale di misurazione.

Test descrittivi:

- analisi del profilo (FPM);
- analisi quantitativa descrittiva (QDA).

Alcune applicazioni dell'analisi descrittiva: casi studio.

Analisi sensoriale dei principali vini del territorio. Elaborazione statistica dei risultati e rappresentazione grafica.

Casi studio.

---

## TESTI DI RIFERIMENTO

- Appunti dalle lezioni.
- Materiale didattico consultabile e scaricabile dalla piattaforma Microsoft Teams durante il corso.
- M. Ubigli – I profili del vino. Alla scoperta dell'analisi sensoriale. Edagricole, Milano, 2009