

VITICOLTURA ED ENOLOGIA (LB42)

(Lecce - Università degli Studi)

Insegnamento ANALISI SENSORIALI	Insegnamento ANALISI SENSORIALI	Anno di corso 3
	Insegnamento in inglese SENSORY ANALYSIS OF WINE	Lingua ITALIANO
	Settore disciplinare AGR/15	Percorso PERCORSO COMUNE
GenCod A005409		
Docente titolare VITO MICHELE PARADISO	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: Tipo esame 26.0	
	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

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