

# VITICOLTURA ED ENOLOGIA (LB42)

(Lecce - Università degli Studi)

## Insegnamento ENOLOGIA II

GenCod A005408

**Docente titolare** VITO MICHELE PARADISO

**Insegnamento** ENOLOGIA II

**Insegnamento in inglese** OENOLOGY II

**Settore disciplinare** AGR/15

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

**Tipo corso di studi** Laurea

**Crediti** 6.0

**Ripartizione oraria** Ore Attività frontale: 50.0

**Per immatricolati nel** 2019/2020

**Erogato nel** 2021/2022

**Anno di corso** 3

**Lingua**

**Percorso** PERCORSO COMUNE

**Sede** Lecce

**Periodo** Primo Semestre

**Tipo esame**

**Valutazione**

**Orario dell'insegnamento**

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

### BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

Stabilizzazione dei vini  
Affinamento e invecchiamento dei vini  
Vini spumanti  
Vini speciali  
Difetti dei vini

### PREREQUISITI

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

---

## OBIETTIVI FORMATIVI

- *Conoscenza e comprensione*

Conoscenza e comprensione dei fenomeni biochimici connessi alla stabilizzazione e all'affinamento dei vini

Conoscenza e comprensione delle tecnologie di stabilizzazione e affinamento dei vini

Conoscenza e comprensione delle tecnologie di produzione di vini spumanti e vini speciali

Conoscenza e comprensione dei fenomeni alla base dei difetti dei vini e dei sistemi di prevenzione o cura

- *Capacità di applicare conoscenze e comprensione*

Capacità di individuare e applicare in autonomia idonee tecnologie stabilizzazione e affinamento dei vini in base a un obiettivo enologico prefissato

- *Autonomia di giudizio*

Capacità di valutare vantaggi e svantaggi di ciascuna tecnica di stabilizzazione e affinamento dei vini

- *Abilità comunicative*

Capacità di descrivere l'impatto delle variabili tecnologiche sulle caratteristiche qualitative dei vini, anche a un pubblico non esperto.

- *Capacità di apprendimento*

Capacità di aggiornare e approfondire le proprie conoscenze sulle tecniche di stabilizzazione e affinamento.

---

## METODI DIDATTICI

Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, trattazione casi studio, esercitazioni in aula o laboratorio, visite didattiche in aziende enologiche.

---

## MODALITA' D'ESAME

L'esame di verifica finale viene svolto in forma orale con votazione in trentesimi ed eventualmente lode.

Stabilità tartarica

- Precipitazioni tartariche
- Test di stabilità
- Stabilizzazione tartarica

Stabilità del colore

- Casse ferrica
- Casse rameica

Stato colloidale

- Dispersioni colloidali e loro stabilità
- Casse proteica
- Coadiuvanti
- Chiarifica e stabilizzazione
- Collaggio
- Bentonite
- Altri coadiuvanti

Filtrazione

- Tecnologie di filtrazione
- Materiali coadiuvanti

Centrifugazione

Ossidoriduzione

- Principi fondamentali
- Reazione di Fenton
- Polimerizzazione delle proantocianidine

Affinamento e invecchiamento

- Evoluzione del vino
- Affinamento nei fusti
- Fermentazione/affinamento dei bianchi in barrique
- Fusti in legno: produzione, origine e caratteristiche

Vinificazioni speciali

- Macerazione carbonica
- Vini passiti
- Icewine
- Marsala
- Porto
- Jeréz
- Madeira
- Vermuth
- Vini bottrizzati

Vini spumanti

- Metodo classico
- Metodo Charmat-Martinotti
- Schiuma

Difetti e malattie del vino, strategie per la prevenzione e la cura

- Difetti di origine batterica
- Brettanomyces
- Difetti ossidativi
- Difetti di tappo
- Odori di riduzione
- Gusto luce
- Invecchiamento aromatico precoce

Imbottigliamento

Visite d'istruzione guidata presso cantine

Casi studio.

---

## TESTI DI RIFERIMENTO

- Appunti dalle lezioni.
- Materiale didattico consultabile e scaricabile dalla piattaforma di Microsoft Teams durante il corso.
- Ribereau-Gayon P., Dubourdieu D., Doneche B., Lonvaud, A. (2017). Trattato di enologia 1. Microbiologia e vinificazioni. 4° ed. Edagricole, Bologna.
- Ribereau-Gayon P., Glories Y., Maujean A., Dubourdieu D. (2018). Trattato di enologia 2. Chimica del vino, stabilizzazione e trattamenti. 4° ed. Edagricole, Bologna.
- Jackson R.S. (2014). Wine science. Principles and Applications. 4° ed. Academic Press.
- Waterhouse A.L., Sacks G., Jeffery D. (2016). Understanding wine chemistry. John Wiley & Sons, Ltd., Chichester