

METODOLOGIA ICV DI ANALISI SENSORIALE DELLE UVE – MODULO METODICA**Obiettivi:**

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 dieci anni, rappresenta una risposta concreta all'esigenza di cui sopra. Grazie alla sua ripetibilità ed al costo ridotto, si sta affermando come pratica 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 acidico, la potenzialità aromatica, la quantità e la qualità dei polifenoli nonché la rispettiva localizzazione;
- 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.

Docente: Dott. **Giuliano Boni, Vinidea.**

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
- pausa caffè
- approccio sintetico: definizione dei livelli di maturità (4 parametri)
- esercitazione con analisi sensoriale di campioni di uva locale (fino ad un massimo di 10)
- conclusioni e discussione

Date e Sedi: **8 settembre 2010**, ore 14.30

Durata: circa **4 ore**

Isvea, Poggibonsi (SI)

Quota di partecipazione: € 100 (IVA inclusa)

comprende: la degustazione delle uve, il materiale didattico, l'attestato di partecipazione (se richiesto tramite modulo di iscrizione). Sono esclusi eventuali pasti e pernottamenti.

Termine ultimo per confermare il numero di partecipanti: lunedì **6 settembre 2010, ore 9h30**, o al raggiungimento del **numero massimo** di **30** partecipanti.

Nel caso in cui, per motivi tecnici-pratici (mancanza di campioni utilizzabili), fosse necessario posticipare il corso, i partecipanti saranno avvisati almeno una settimana prima della scadenza.

Modalità di partecipazione: per l'iscrizione è necessario compilare il modulo allegato ed inviarlo via fax a Isvea (0577/98.11.90). **L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se il suddetto modulo sarà ricevuto entro il termine indicato e se accompagnato dal pagamento della quota**, secondo le modalità indicate.

Allo scadere del termine di adesione ISVEA 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 è sempre reperibili.

Il corso 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



MODULO DI ISCRIZIONE

Inviare il modulo firmato via fax a ISVEA (0577/981190) entro il 6 Settembre 2010.

Il modulo deve sempre essere compilato per intero ed in caso di pagamento con bonifico bancario, accompagnato da una copia della ricevuta rilasciata dalla banca.

Il Sottoscritto: (Cognome e Nome)

Recapito: personale o c/o la Ditta d'appartenenza:

(al quale si desiderano ricevere le nostre comunicazioni postali, e-mail e telefoniche)

Indirizzo _____ CAP _____

Località _____ Prov. _____

Tel. _____ Fax _____ Cell. _____

E-mail _____ Ditta d'appartenenza
(se non indicato in precedenza):

si iscrive al seguente corso: **Metodologia ICV di Analisi Sensoriale delle Uve**

in data: **8 Settembre 2010** presso **ISVEA**, Poggibonsi (SI), alle ore 14.30

Quote di partecipazione (IVA inclusa):

- Quota iscrizione Corso:€ 100,00

Il versamento della quota di € _____,00 (IVA incl.) è stato effettuato tramite:

bonifico bancario a favore di ISVEA S.r.l. – IBAN IT90 F010 3025 4010 0000 053 2686 presso il Monte dei Paschi di Siena, Agenzia di Camucia di Cortona (Arezzo), nella causale del versamento specificare il nominativo del partecipante e la dicitura "Corso Analisi Sensoriale Uve"

invio **assegno** intestato a ISVEA S.r.l. e non trasferibile a mezzo raccomandata all'indirizzo: ISVEA S.r.l., via Basilicata 1/3, Loc. fosci ,53036 Poggibonsi (SI), incluso una copia del presente modulo alla spedizione dell'assegno;

Il Sottoscritto richiede inoltre un **ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE** - **N.b.:** *Tutti i certificati richiesti dopo il termine ultimo d'iscrizione saranno disponibili esclusivamente in formato elettronico (pdf).*

Termine ultimo d'iscrizione: lunedì 6 Settembre 2010

DATI PER LA FATTURAZIONE (COMPILARE SEMPRE):

Ragione Sociale _____

Indirizzo sede legale _____ CAP _____

Città _____ Provincia _____

P. IVA _____ Codice Fiscale* _____

** Obbligatorio per fatture emesse a persone fisiche; per le aziende, indicare anche se uguale alla P.IVA*

Inviare fattura a: Indirizzo Sede legale Altro Indirizzo: _____

Il sottoscritto dichiara di aver letto e di accettare le modalità e condizioni di partecipazione riportate sul programma di questa attività.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (ai sensi del Dlgs n. 196 del 30/06/2003)

Data

Firma.....