

METODOLOGIA ICV DI ANALISI SENSORIALE DELLE UVE - MODULO PERFEZIONAMENTO (Cod. ICV01E) -

Una delle applicazioni pratiche più interessanti dell'analisi sensoriale delle uve consiste nel contributo che può dare all'organizzazione della vendemmia: utilizzando la tecnica per valutare il potenziale qualitativo delle uve, è possibile definire degli obiettivi di maturità adeguati ad ogni tipologia di vino che si vuole produrre, e quindi impostare il calendario vendemmiale in funzione di questi stessi obiettivi.

Prerequisito per la fruizione di questo corso è l'avvenuta partecipazione, anche negli anni passati, al Seminario sul Modulo "Metodica" (ICV01A, ved. pag. successiva), che comunque verrà richiamata brevemente nella parte introduttiva. L'esperienza acquisita dall'ICV permetterà anche di tracciare dei profili di riferimento per i principali vitigni internazionali, definendo delle esigenze minime e il livello ottimale di maturità.

Il momento pregnante è rappresentato dalle esercitazioni in campo, che consentono di simulare e apprendere le modalità di esecuzione pratica, da applicare nei controlli di maturità. Infine, ancora in aula, si farà la sintesi di quanto appreso, valutandone l'applicabilità alla propria realtà territoriale.

PROGRAMMA

- Richiami sulla metodologia ICV d'analisi sensoriale delle uve.
- I profili standard per le differenti varietà: esigenze minime e maturità ottimale.
- Esercizi pratici di degustazione degli acini in vigneto.
- Applicazione della metodologia: valutazione, definizione degli obiettivi di maturità, curve di maturazione e inizio della raccolta.

Docente: **Jacques ROUSSEAU**, Responsabile Dipartimento Vignes et Vins - ICV Montpellier

Durata: **circa 4 ore.** Sede: **ISVEA**, Poggibonsi (SI). Data: **11 sett. 2007** ore **14:30**

Quota di iscrizione (IVA inclusa): 140 € Scadenza ultima per le iscrizioni: **07/09/2007.**

È prevista una **quota ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, **entro il 31 agosto 2007**: **120 €.**

La quota comprende: la degustazione delle uve, il materiale didattico, la traduzione consecutiva dal francese, l'attestato di partecipazione (se richiesto tramite modulo di iscrizione) e l'IVA. Sono esclusi eventuali pasti e/o pernottamenti.

Modalità di partecipazione: l'iscrizione deve essere fatta compilando il modulo riportato all'ultima pagina ed inviandolo via fax a Vinidea (0523/876340). **L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se inviata entro il termine indicato e se accompagnata dal pagamento della quota**, secondo le modalità richieste.

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



METODOLOGIA ICV DI ANALISI SENSORIALE DELLE UVE - MODULO METODICA (Cod. 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 ormai 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 una 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: **Gianni TRIOLI e Giuliano BONI**, Vinidea

Durata: circa 4 ore. Sede: **ISVEA**, Poggibonsi (SI). Data eventuale^(*): **11 sett. 2007** ore **9:00**

Quota di iscrizione (IVA inclusa):.....100 € Scadenza ultima per le iscrizioni: **07/09/2007**.

***) N.b.: IL CORSO SI TERRÀ SOLO SE VERRÀ RAGGIUNTO IL NUMERO MINIMO DI PARTECIPANTI. A TUTTI COLORO CHE AVRANNO PROCEDUTO CON L'ISCRIZIONE VERRÀ DATA CONFERMA DELL'EFFETTIVO SVOLGIMENTO DEL CORSO NON APPENA TALE LIMITE VENGA RAGGIUNTO.**

Coloro che fossero interessati a frequentare **entrambi i Seminari**, possono usufruire di una quota combinata particolarmente vantaggiosa:

QUOTA DI ISCRIZIONE AI SEMINARI ICV01E + ICV01A (IVA inclusa):..... 170 €

È prevista una **quota ridotta** per le iscrizioni ad entrambi i Seminari che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, **entro il 31 agosto 2007**: **150 €**.

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

Modalità di partecipazione: l'iscrizione deve essere fatta compilando il modulo riportato all'ultima pagina ed inviandolo via fax a Vinidea (0523/876340). **L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se inviata entro il termine indicato e se accompagnata dal pagamento della quota**, secondo le modalità richieste.

