



A.D. MDLXII  
Università degli Studi di Sassari

**CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE,  
ENOLOGICHE, ALIMENTARI**

**Curriculum in Viticoltura ed Enologia**

Facoltà di Agraria  
Sede di Oristano

**TVEA**

VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA

Anno Accademico 2009/2010

## **Enologia I – 5 CFU**

Dr. Giovanni Pinna

### **Obiettivi del corso**

-

### **Contenuti del corso**

- 1. L'enologia del passato e attuale** – Brevi cenni storici.
- 2. Il concetto di obiettivo enologico.**
- 3. Cenni legislativi** – Le D.O. e le I.G.T, i registri di cantina, i consorzi di tutela.
- 4. La vinificazione in bianco** – Principali varietà, regionali, nazionali ed internazionali. L'ammostamento (utilizzo della neve carbonica). Uso degli enzimi e della anidride solforosa. La criomacerazione. Pulizia e correzione dei mosti (aumento del titolo zuccherino, acidificazione). La gestione della fermentazione alcolica. Travasi, filtrazioni, chiarifiche e stabilizzazione proteica e tartarica. Degustazione.
- 5. La spumantizzazione** – Principali varietà, regionali, nazionali ed internazionali. Metodo champenoise e charmat.
- 6. La tecnologia dei vini novelli** – La raccolta delle uve. La macerazione carbonica. Svinatura e fermentazione alcolica. Degustazione.
- 7. La vinificazione in rosato** – Principali varietà, regionali, nazionali e internazionali. L'ammostamento. Uso degli enzimi e della anidride solforosa. Pulizia e correzione dei mosti. La gestione della fermentazione alcolica. Travasi, filtrazioni, chiarifiche e stabilizzazione proteica e tartarica. Degustazione.
- 8. L'analisi sensoriale come strumento di controllo delle diverse fasi del processo produttivo.**
- 9. La vinificazione in rosso** – Principali varietà, regionali, nazionali ed internazionali. L'ammostamento. Uso degli enzimi e della anidride solforosa. La macerazione pre-fermentativa. Impiego di tannini e trucioli. La gestione della macerazione e della fermentazione alcolica. La svinatura. La fermentazione malo-lattica. L'affinamento (la microossigenazione, utilizzo del legno). Degustazione.

## **Esercitazioni**

- 1. Esercitazioni pratiche in cantina.**
- 2. Laboratorio e visite tecniche (Visita Tenute Sella & Mosca).**

## **Testi consigliati**

-

## **Propedeuticità consigliate**

-

## **Modalità d'esame**

-

## **Docente**

Dr. Giovanni Pinna

Enologo Cantina Sella & Mosca

email: [giovanni.pinna@sellaemosca.com](mailto:giovanni.pinna@sellaemosca.com)

## **Ricevimento**

Da concordare con il docente