



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

VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA

TVEA

Anno Accademico 2010/2011

## Enologia I – 4 CFU

Dr. Giovanni Pinna

### Obiettivi del corso

-

### Contenuti del corso

1. **L'enologo** - Ruolo ed aspetti operativi della professione.
2. **L'enologia del passato e attuale** - Brevi cenni storici.
3. **Cenni legislativi** - Le D.O., le I.G.T, i registri di cantina., i consorzi di tutela.
4. **La vinificazione in bianco** - Principali varietà, regionali, nazionali e internazionali. L'ammestamento (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 vinificazione in rosso** - Principali varietà, regionali, nazionali e internazionali. L'ammestamento. 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.
6. **La vinificazione in rosato** - Principali varietà, regionali, nazionali e internazionali. L'ammestamento. Uso degli enzimi e della anidride solforosa. La criomacerazione. Pulizia e correzione dei mosti. La gestione della fermentazione alcolica. Travasi, filtrazioni, chiarifiche e stabilizzazione proteica e tartarica. Degustazione.
7. **La tecnologia dei vini novelli** - La raccolta delle uve. La macerazione carbonica. Svinatura e fermentazione alcolica. Degustazione.
8. **La spumantizzazione** - Principali varietà, regionali, nazionali e internazionali. Metodo champenoise e charmat.
9. **Controllo analitico dei vini.**
10. **Preparazione dei vini per l'imbottigliamento.**
11. **L'analisi sensoriale come strumento di controllo delle diverse fasi del processo produttivo.**



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

VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA

TVEA

### **Esercitazioni**

- 1. Esercitazioni pratiche in cantina.**
- 2. Laboratorio e visite tecniche.**

### **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