



A.D. MDLXII  
Università degli Studi di Sassari

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

### **Curriculum Viticoltura ed Enologia** Sede di Oristano - Dipartimento di Agraria

VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA

TVEA

Anno Accademico 2013/2014

## **Enologia I – 5 CFU**

Dr. Costantino Fadda

### **Obiettivi del corso**

Lo studente, a conclusione del corso, sarà in grado di affrontare le problematiche relative alla valutazione della maturità dell'uva, del processo tecnologico di vinificazione e della correzione dei mosti. Inoltre sarà in grado di scegliere la tecnica di vinificazione più appropriata a seconda dello scopo prescelto e questo lo aiuterà a risolvere in maniera più approfondita i problemi che possono manifestarsi in cantina.

### **Contenuti del corso**

- 1. Cenni statistici sul comparto enologico.**
- 2. Cenni sugli aspetti legislativi che coinvolgono le DOP e le IGP.**
- 3. L'acino e il suo sviluppo, sovraturazione.**
- 4. Correzioni del mosto, cambiamenti enzimatici dell'uva dopo la vendemmia.**
- 5. Vinificazione in rosso** – Operazioni meccaniche delle uve, conduzione della fermentazione alcolica e della macerazione, svinatura e pressatura.
- 6. Vinificazione in bianco** – Caratteristiche della vinificazione in bianco, estrazione e protezione del mosto, sfecchiatura e conduzione delle fermentazioni.
- 7. Differenze tecnologiche tra i vini bianchi secchi di tipo tecnologico, tipici del vitigno e affinati in barrique sulle fecce.**
- 8. Vinificazioni particolari: vini rosati, vini novelli.**

### **Esercitazioni**

- 1. Visite didattiche presso distillerie e/o sughiferici e/o cantine.**

### **Testi consigliati**

1. Materiale didattico distribuito dal docente.
2. Ribéreau-Gayon P. et al., Trattato di Enologia vol. 1 e 2. Edizioni Edagricole 2007.
3. Trapani N. Stabilizzazione, Imbottigliamento, vini speciali. Vol. III. Enovitis editrice 2012.
4. Nardin G., Gaudio A., Antonel G., Simeoni P. Impiantistica enologica. Edagricole 2006.
5. Moreno-Arribas V. and Polo M.C. Wine Chemistry and Biochemistry. Springer. 2009.
6. Boulton R., Singleton, V.L., Bisson L.F., Kunkee R. Principles and practices of winemaking. Springer 1999.

### **Propedeuticità consigliate**

Fisica, Chimica generale e inorganica, Chimica organica, Microbiologia generale

### **Modalità d'esame**

Esame orale

### **Docente**

Dr. Costantino Fadda

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229273

email: [cfadda@uniss.it](mailto:cfadda@uniss.it)

### **Ricevimento**

Martedì e giovedì dalle 12 alle 13