



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 2014/2015

Enologia I – 5 CFU

Dr. Costantino Fadda

Obiettivi del corso

Fornire gli elementi per la comprensione del processo di vinificazione dalla pratica del solfitaggio all'ottenimento del prodotto finito.

Contenuti del corso

- 1. Introduzione al corso** – Cenni sul comparto enologico europeo, italiano e sardo. Cenni sugli aspetti legislativi che coinvolgono le produzioni enologiche.
- 2. Importanza enologica della maturazione dell'uva** – Acino e suo sviluppo, Maturazione tecnologica, aromatica, fenolica, fisiologica. Strumenti utili per la valutazione della maturazione.
- 3. Vendemmia e trasformazioni post-raccolta** – Sovramaturazione. Sorveglianza e sistemi di vinificazione.
- 4. Correzioni dei mosti.**
- 5. Vinificazione in rosso** – Operazioni meccaniche delle uve, conduzione della fermentazione alcolica e della macerazione, svinatura e pressatura, fermentazione malolattica.
- 6. Vinificazione in bianco** – Caratteri distintivi della vinificazione in bianco, estrazione e protezione del mosto, sfecchiatura e conduzione delle fermentazioni. Differenze tecnologiche tra i vini bianchi secchi di tipo tecnologico, tipici del vitigno e affinati in barrique sulle fecce.
- 7. Vinificazioni particolari** – Vini rosati (vinificazione), termovinificazione e vinificazione continua, vini novelli (trasformazione e conduzione della macerazione carbonica).

Esercitazioni

- 1. Esercitazioni e o Seminari durante le quali saranno illustrati argomenti attinenti al programma.**

Testi consigliati

1. Materiale didattico utilizzato a lezione dal docente e fornito.
2. -P. Ribéreau-Gayon et al.. Trattato di enologia I. Ed.Agricole.
3. -N. Trapani. Cultura e tecnica enologica Vol.I, vinificazione. Enovitis.
4. -N. Trapani. Cultura e tecnica enologica Vol.II, vinificazione. Enovitis.
5. -M. Fregoni. Chimica viticolo-enologica. Reda.

Propedeuticità consigliate

Chimica generale e inorganica, Chimica organica, Chimica analitica, Biochimica agraria, Biologia vegetale, Microbiologia generale, Meccanizzazione viticola, Istituzioni di viticoltura, Tecniche viticole

Modalità d'esame

Esame scritto e/o orale

Docente

Dr. Costantino Fadda

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229273

email: cfadda@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente