



uniss
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 2017/2018

Enologia I – 6 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, sfeccatura 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 sgherifici 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 obbligatorie

Chimica organica e biochimica agraria

Propedeuticità consigliate

Chimica enologica e analisi di laboratorio

Modalità d'esame

Orale

Docente

Dr. Costantino Fadda

Dipartimento di Agraria

Tel: 079.229273

email: cfadda@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente