

- anomalie delle uve per infezioni parassitarie
- vinificazione scorretta : sapore di raspo - sapore di feccia - sapore di cotto - sapore di ridotto
- cessione di sostanze estranee: sapore di metallico - sapore di legno
- sapore e odore di muffa - sapore e odore di feccia - sapore e odore di resina - sapore e odore di sughero
- sapore e odore di rancido - altri sapori e odori .
- rotture chimico-fisiche del colore.
- azione di enzimi: rottura ossidasica
- variazione potenziale ossido-riduttivo: maderizzato
- svanito
- microrganismi: fioretta - spunto e acescenza - agrodolce - girato - amarone - filante.

(degustazione di vini non idonei o difettosi)

LA LEGISLAZIONE

(Comunitaria - Nazionale – Regionale - Tracciabilità)

- L'applicazione a livello nazionale della nuova Ocm vino ; Il nuovo sistema di certificazione e controllo dei vini a denominazione di origine;
- Il decreto legislativo 8 aprile 2010 n° 61 "Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini"

LE COMMISSIONI DI ASSAGGIO

- L'esame organolettico da parte delle Commissioni di degustazione delle Camere di Commercio;
 - L'esame della modulistica e la compilazione della stessa;
- Dalla degustazione all'analisi sensoriale i diversi approcci
- Gli strumenti dell'analisi sensoriale
 - I Piani di controllo dei vini a denominazione ;
 - Il controllo sui vini ad indicazione geografica tipica
- Il controllo documentale ed il controllo ispettivo;
- L'esame organolettico di rispondenza del prodotto confezionato destinato al consumo con la certificazione rilasciata al momento della conformità del prodotto;
 - La rintracciabilità nel settore vitivinicolo;

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE E CULTURALI

- Dall'impianto ai sistemi di allevamento della vite

DEGUSTAZIONE DI VINI DA VITIGNI IN PUREZZA

- Degustazione di VINI ROSSI

LA LEGISLAZIONE

- L'etichettatura dei vini

MATURAZIONE E TEMPI DI VENDEMMIA – VINIFICAZIONE

- Vinificazione Tradizionale e nuove tecniche di vinificazione
- L'uso dei lieviti e le differenze sul prodotto finale

TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE E AFFINAMENTO

- Stabilizzazione e imbottigliamento dei vini

DEGUSTAZIONE DI VINI DA VITIGNI IN PUREZZA

- Degustazione di BIANCHI

COMPOSIZIONE CHIMICA DEL VINO E CORRELAZIONE CON I CARATTERI ORGANOLETTICI

QUALITA' -TIPICITA' : LE GRANDI DENOMINAZIONI DEL TERRITORIO "IL CHIANTI"

- Il territorio ed il prodotto ; la variabilità della denominazione ed il ruolo delle sottozone;
- Il disciplinare ;
- Il consorzio del Chianti;
- Le denominazioni di origine tra passato, presente e futuro la tipicità e le esigenze del Marketing;
- Degustazione di Vino Chianti , Chianti Colli Fiorentini, Chianti Montespertoli, Chianti Rufina e Chianti superiore;
- Il Vinsanto del Chianti
- Degustazione di Vinsanto del Chianti

QUALITA' -TIPICITA' : LE GRANDI DENOMINAZIONI DEL TERRITORIO "IL CHIANTI CLASSICO"

- Il territorio ed il prodotto
 - il disciplinare
 - il consorzio del Chianti Classico
- Le denominazioni di origine tra presente, passato e futuro; la tipicità e le esigenze del Marketing
- Degustazione di Chianti Classico e Vinsanto di Chianti Classico

QUALITA' -TIPICITA' :Degustazione di un bianco caratteristico "La VERNACCIA di San Gimignano"

- Il territorio Il prodotto Il disciplinare della VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
- Il consorzio della VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

QUALITA' -TIPICITA' : LE GRANDI DENOMINAZIONI DEL TERRITORIO TOSCANO "IL NOBILE DI MONTEPULCIANO " :

- Il territorio, il prodotto, il disciplinare;
- Il consorzio del Nobile di Montepulciano;
- Degustazione di Nobile di Montepulciano;
- Le denominazioni di origine tra presente, passato e futuro; la tipicità e le esigenze del Marketing

QUALITA' -TIPICITA' : IL VINO TOSCANO AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA ED I SUPERTUSCANS;

- Il territorio Il prodotto Il disciplinare del Vino Toscano a IGT

- L'Ente Tutela vini di Toscana ;
- I Supertuscans e le scelte di Marketing dei produttori
- Degustazione di Vino Toscano ad IGT e di SuperTuscans

QUALITA' -TIPICITA' : LE GRANDI DENOMINAZIONI DEL TERRITORIO TOSCANO "IL BRUNELLO DI MONTALCINO" :

- Il territorio, il prodotto, il disciplinare di produzione
- Il consorzio del Brunello di Montalcino;
- Le denominazioni di origine tra presente, passato e futuro; la tipicità e le esigenze del Marketing
- Degustazione di Brunello di Montalcino e Rosso di Montalcino

QUALITA' -TIPICITA' : LE GIOVANI DENOMINAZIONI DEL TERRITORIO TOSCANO "IL MORELLINO DI SCANSANO "

- Il territorio Il prodotto Il disciplinare del Morellino di scansano
- Il consorzio del Morellino
- Degustazione di vino Morellino di Scansano

QUALITA' -TIPICITA' : LE GIOVANI DENOMINAZIONI DEL TERRITORIO TOSCANO "IL BOLGHERI "

- Il territorio Il prodotto Il disciplinare del Bolgheri
- il Consorzio Bolgheri Doc.
- Degustazione di vino Bolgheri

ESAME

PROVA ORGANOLETTICA SU 2 CAMPIONI : INDIVIDUAZIONE DEI DIFETTI

PROVA ORGANOLETTICA SU 2 CAMPIONI : INDIVIDUAZIONE DELLE DENOMINAZIONI

PROVA TEORICA: 2 DOMANDE SU ARGOMENTI TRATTATI/LEGISLAZIONE

DOCENTI

S. ALBERINO, M. BANI, R. BINDA, S. CAMPATELLI, M. CHELLINI, P. GAMBERI, G. LIBERATORE, C. LISINI, C. MARINELLI, F. MODI, U. PAGLIAI, G. PONDINI, F. STADERINI, R. SORELLI, P. TESI.