

# VITICOLTURA ED ENOLOGIA (LB42)

(Lecce - Università degli Studi)

<b>Insegnamento</b> ANALISI SENSORIALI	<b>Insegnamento</b> ANALISI SENSORIALI	<b>Anno di corso</b> 3
GenCod A005409	<b>Insegnamento in inglese</b> SENSORY ANALYSIS OF WINE	<b>Lingua</b>
<b>Docente titolare</b> VITO MICHELE PARADISO	<b>Settore disciplinare</b> AGR/15	<b>Percorso</b> PERCORSO COMUNE
	<b>Corso di studi di riferimento</b> VITICOLTURA ED ENOLOGIA	<b>Sede</b> Lecce
	<b>Tipo corso di studi</b> Laurea	<b>Periodo</b> Primo Semestre
	<b>Crediti</b> 3.0	<b>Ripartizione oraria</b> Ore Attività frontale: 26.0
	<b>Per immatricolati nel</b> 2019/2020	<b>Tipo esame</b>
	<b>Erogato nel</b> 2021/2022	<b>Valutazione</b>
		<b>Orario dell'insegnamento</b> <a href="https://easyroom.unisalento.it/Orario">https://easyroom.unisalento.it/Orario</a>

## BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

Fisiologia dei sensi  
Aspetti visivi, olfattivi e gustativi dei vini  
Test sensoriali discriminanti e descrittivi.  
Applicazione dell'analisi sensoriale ai vini.

## PREREQUISITI

Conoscenze di chimica generale, inorganica e organica e di biochimica  
Propedeuticità: Enologia I

---

## OBIETTIVI FORMATIVI

- *Conoscenza e comprensione*

Conoscenza e comprensione della fisiologia dei sensi.

Conoscenza e comprensione delle principali caratteristiche sensoriali dei vini

- *Capacità di applicare conoscenze e comprensione*

Capacità di individuare e applicare in autonomia idonei metodi di analisi sensoriale in funzione degli obiettivi prefissati.

Capacità di riconoscere alcuni caratteri sensoriali fondamentali nei vini

- *Autonomia di giudizio*

Capacità di interpretare i risultati dell'analisi sensoriale finalizzata all'accertamento della qualità.

- *Abilità comunicative*

Capacità di definire correttamente le caratteristiche sensoriali fondamentali di un vino

Capacità di comunicare l'importanza della qualità degli alimenti, e dei vini in particolare, dal punto di vista sensoriale anche a un pubblico non esperto.

- *Capacità di apprendimento*

Capacità di aggiornare e approfondire le proprie conoscenze sui metodi di analisi sensoriale mediante studio delle pubblicazioni scientifiche del settore enologico.

---

## METODI DIDATTICI

Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, trattazione di casi studio, prove pratiche di analisi sensoriale

---

## MODALITA' D'ESAME

L'esame di verifica finale viene svolto in forma orale con votazione in trentesimi ed eventualmente lode. Nell'attribuzione del voto finale si terrà conto delle conoscenze teoriche e pratiche acquisite (60%), della capacità di applicare le suddette conoscenze (20%), dell'autonomia di giudizio (10%) e delle abilità comunicative (10%).

---

## ALTRE INFORMAZIONI UTILI

Ricevimento su appuntamento

Email: [vito.paradiso@unisalento.it](mailto:vito.paradiso@unisalento.it)

---

## PROGRAMMA ESTESO

Scopi e applicazioni dell'analisi sensoriale.

Fattori che condizionano la valutazione sensoriale degli alimenti.

Reclutamento, selezione e addestramento dei giudici.

Cenni di fisiologia dei sensi

Valutazione degli aspetti visivi dei vini

Valutazione degli aspetti olfattivi dei vini

Valutazione di gusti e sapori dei vini

Test discriminanti qualitativi:

- confronto a coppie;
- triangolare;
- duo-trio;
- due su cinque.

Test dell'ordinamento e scale di misurazione.

Test descrittivi:

- analisi del profilo (FPM);
- analisi quantitativa descrittiva (QDA).

Alcune applicazioni dell'analisi descrittiva: casi studio.

Analisi sensoriale dei principali vini del territorio. Elaborazione statistica dei risultati e rappresentazione grafica.

Casi studio.

---

## TESTI DI RIFERIMENTO

- Appunti dalle lezioni.
- Materiale didattico consultabile e scaricabile dalla piattaforma Microsoft Teams durante il corso.
- M. Ubigli – I profili del vino. Alla scoperta dell'analisi sensoriale. Edagricole, Milano, 2009