Syllabus

Descrizione corso

Titolo insegnamento	Enologia speciale ed enografia
Codice insegnamento	40463
Titolo aggiuntivo	
Settore Scientifico-Disciplinare	AGRI-07/A
Lingua	Italiano
Corso di Studio	Corso di Laurea in Scienze alimentari ed enogastronomiche
Altri Corsi di Studio (mutuati)	
Docenti	prof. Emanuele Boselli, Emanuele.Boselli@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/academic-staff/person/37607
Assistente	
Semestre	Secondo semestre
Anno/i di corso	2
CFU	6
Ore didattica frontale	36
Ore di laboratorio	24
Ore di studio individuale	90
Ore di ricevimento previste	18
Sintesi contenuti	Il corso fornisce conoscenze teoriche e pratiche sulle tecnologie di trasformazione dei vini da dessert, dei vini aromatizzati e di altri prodotti enologici, nonché delle altre bevande alcoliche e distillate. Una parte delle lezioni sarà dedicata agli ingredienti e ai coadiuvanti utilizzati in enologia. Il programma dettagliato comprende alcuni argomenti selezionati relativi alle tecniche di vinificazione e all'affinamento del vino: macerazione a freddo; governo all'uso toscano; copigmentazione; produzione delle botti; additivi innovativi per la vinificazione. Anidride carbonica: proprietà fisico-chimiche. Vini liquorosi e

	aromatizzati. Vermut. Vini da dessert. Tecnologie di produzione di alcuni vini liquorosi e da dessert selezionati: Vernaccia di Oristano, Marsala, Porto, Madeira, Sherry, Tokaj e Sauternes e altri. Acquaviti di vino e brandy: classificazione. Principi e tecniche della distillazione. Caratteristiche delle materie prime, fermentazione, distillazione e affinamento. Fermentazione delle vinacce. Grappa, Cognac, Armagnac, Whisky, Rhum, Tequila, Sakè e altre bevande distillate. Liquori e amari. Tecnologia di produzione dell'aceto e dell'aceto balsamico. Attività di laboratorio su alcuni argomenti selezionati relativi all'analisi del vino. Visite a cantine, partecipazione a simposi scientifici e/o fiere dedicate alla tecnologia e alle attrezzature per la produzione del vino. La parte relativa all'enografia comprende le diverse caratteristiche e le tecnologie di vinificazione dei vini prodotti nelle differenti regioni vitivinicole.
Argomenti dell'insegnamento	Tecniche avanzate di vinificazione e affinamento; ingredienti, additivi e coadiuvanti enologici; produzione di vini dolci, fortificati e aromatizzati; distillazione e produzione di distillati, liquori e amari; produzione di aceto; analisi enologiche selezionate. Enografia delle principali regioni vitivinicole, con particolare attenzione ai vitigni, agli stili di vino e alle tecnologie di produzione.
Parole chiave	Enologia avanzata; enografia; affinamento del vino; additivi enologici; vini speciali; distillazione; bevande spiritose; analisi enologiche; regioni vitivinicole; stili di vino.
Prerequisiti	Conoscenze di base di enologia e chimica.
Insegnamenti propedeutici	
Modalità di insegnamento	Lezioni frontali, attività di laboratorio, casi di studio e/o visite didattiche.
Obbligo di frequenza	No
Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi	Conoscenze e capacità di comprensione: Al termine del percorso di studi, i laureati e le laureate del corso di laurea in Scienze degli Alimenti e dell'Enogastronomia avranno acquisito una solida preparazione scientifica di base in discipline quali chimica, fisica, biologia, matematica, informatica e diritto, applicate specificamente al settore alimentare ed enogastronomico. Acquisiranno competenze tecnologiche per la gestione dei processi di produzione e trasformazione, insieme a una visione integrata

	della qualità, della sicurezza e della sostenibilità delle filiere e dei sistemi alimentari. Inoltre, i laureati comprenderanno i principi relativi alla riduzione degli sprechi, all'ottimizzazione delle risorse e alla conciliazione tra economia ed etica, elementi centrali per affrontare le sfide contemporanee del sistema agroalimentare. Le conoscenze e le capacità di comprensione sopra indicate vengono acquisite attraverso la partecipazione a lezioni frontali, esercitazioni pratiche, seminari, nonché mediante lo studio individuale guidato e lo studio autonomo previsti dalle attività formative attivate. La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento viene effettuata principalmente attraverso esami ed eventuali prove intermedie. Le prove possono essere scritte e/o orali e possono consistere anche nella redazione di relazioni e nella presentazione orale di progetti o seminari. Capacità di applicare conoscenze e comprensione: Gli studenti saranno in grado di applicare concretamente le conoscenze acquisite, sviluppando la capacità di risolvere problemi complessi nel settore alimentare ed enogastronomico. Grazie a un'ampia gamma di attività pratiche, quali laboratori, tirocini, workshop e seminari, saranno in grado di utilizzare metodi di analisi chimica, fisica, sensoriale e microbiologica per valutare la qualità e la sicurezza degli alimenti e dei processi produttivi. I laureati del primo profilo saranno in grado di gestire i processi di trasformazione e conservazione degli alimenti, progettare nuove soluzioni tecnologiche e applicare le conoscenze relative alla genetica vegetale e alla pianificazione dei processi al fine di garantire la qualità del prodotto finale. I laureati del secondo profilo acquisiranno competenze avanzate nella gestione delle imprese della ristorazione, nella valorizzazione del patrimonio gastronomico e nell'applicazione di tecniche di fermentazione e di food design. In entrambi i percorsi, la capacità di valorizzare i sottoprodotti e ridurre gli sprechi rivestirà un ruolo centrale, contribuendo all'innovazione sostenibile del settore. Le attività formative sono progettate per rafforzare l'autonomia di giudizio e la capacità di prendere decisioni in contesti complessi, nonché per sviluppare le competenze comunicative e la capacità di lavorare in team multidisciplinari e internazionali. Al termine del

	percorso, i laureati saranno in grado di applicare autonomamente le proprie conoscenze in contesti professionali, promuovendo soluzioni innovative e sostenibili per le sfide del sistema agroalimentare ed enogastronomico. Il raggiungimento della capacità di applicare le conoscenze viene perseguito attraverso la riflessione critica sui testi proposti per lo studio individuale, stimolata dalle attività svolte in aula, lo studio di casi di ricerca e di applicazione presentati dai docenti, lo svolgimento di esercitazioni pratiche di laboratorio, attività sul campo, ricerche bibliografiche, la realizzazione di progetti individuali e/o di gruppo previsti negli insegnamenti obbligatori e a scelta del piano di studi, nonché durante i tirocini e la preparazione della prova finale. Le valutazioni, effettuate attraverso esami scritti e/o orali, relazioni ed esercitazioni, prevedono lo svolgimento di compiti specifici nei quali lo studente dimostra la padronanza degli strumenti e delle metodologie, nonché autonomia critica. Durante i tirocini, la valutazione viene effettuata attraverso la presentazione, da parte dello studente, di una relazione al docente responsabile della supervisione. Autonomia di giudizio: Valutare e analizzare criticamente la qualità, la sicurezza e la sostenibilità dei processi produttivi e dei prodotti alimentari, considerando gli aspetti scientifici, tecnologici, economici e culturali. Gli studenti saranno in grado di prendere decisioni consapevoli sulla base di dati scientifici e dell'analisi dei contesti produttivi, al fine di garantire l'eccellenza del prodotto finale. Applicare approcci etici e sostenibili, conciliando le esigenze economiche con quelle ambientali e sociali. I laureati saranno in grado di individuare soluzioni per ridurre gli sprechi, valorizzare i sottoprodotti e ottimizzare l'utilizzo delle risorse, proponendo modelli di produzione alimentare coerenti con i principi dell'economia circolare. Esprimere giudizi autonomi in merito a tecniche innovative per la trasformazione e la valorizzazione delle produzioni alimentari ed enogastronomiche, valutando i rischi e le opportunità associati all'introduzione di nuove tecnologie o modelli di business, sia a livello locale sia internazionale. Interpretare e gestire dati complessi raccolti attraverso analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali, al fine di migliorare

	la qualità dei prodotti alimentari e rispondere efficacemente alle esigenze di sicurezza alimentare e ai requisiti normativi del settore. Abilità comunicative: Comunicare in modo efficace e appropriato con interlocutori sia tecnici sia non tecnici, compresi i professionisti del settore alimentare ed enogastronomico, le istituzioni pubbliche e private e il pubblico in generale. Ciò include la capacità di adattare lo stile comunicativo in funzione del destinatario, utilizzando, quando necessario, il linguaggio tecnico specifico del settore alimentare ed enogastronomico. Presentare e discutere i risultati delle proprie analisi e ricerche sia in forma scritta sia orale, utilizzando strumenti tecnologici e multimediali. I laureati saranno in grado di redigere relazioni tecniche, elaborati di ricerca e documenti scientifici, nonché di presentare i propri risultati in modo chiaro e strutturato, ad esempio durante conferenze, seminari o riunioni aziendali. Partecipare attivamente a discussioni e lavori di gruppo in contesti multidisciplinari e internazionali, dimostrando capacità di ascolto attivo, negoziazione e collaborazione. Le esperienze pratiche e i tirocini forniranno agli studenti le competenze necessarie per lavorare efficacemente in gruppo e contribuire alla risoluzione di problemi complessi del settore. Utilizzare con fluidità e sicurezza le tre lingue di insegnamento del corso (italiano, tedesco e inglese), sia nella comunicazione scritta sia in quella orale. Grazie all'approccio trilingue della Libera Università di Bolzano, i laureati saranno in grado di affrontare contesti lavorativi internazionali, partecipare a reti globali e contribuire allo sviluppo di progetti di cooperazione internazionale volti ad affrontare le sfide del settore alimentare ed enogastronomico. Capacità di apprendimento: Al termine del percorso di laurea, i laureati avranno sviluppato solide capacità di apprendimento, essenziali per proseguire con successo gli studi accademici e inserirsi nel mondo del lavoro. In particolare, saranno in grado di: Apprendere in modo autonomo e continuo, mantenendosi aggiornati sugli sviluppi scientifici e tecnologici nel settore alimentare ed enogastronomico. I laureati avranno acquisito

	metodi di studio e strumenti di ricerca che consentiranno loro di aggiornare autonomamente le proprie competenze e di interpretare criticamente le nuove conoscenze. Gestire efficacemente l'apprendimento di concetti complessi integrando le diverse discipline scientifiche e tecniche affrontate nel percorso di laurea, quali chimica, biologia, tecnologie alimentari, economia e diritto. Saranno in grado di individuare le fonti più rilevanti, comprendere e applicare nuove metodologie e adattarsi agli sviluppi del settore. Sviluppare strategie di apprendimento collaborativo grazie all'esperienza maturata attraverso il lavoro di gruppo, i tirocini e le attività di laboratorio. I laureati saranno in grado di condividere le proprie conoscenze e di apprendere dagli altri, dimostrando capacità di adattamento e di lavoro in squadra. Proseguire autonomamente gli studi nell'ambito di corsi di laurea magistrale, come quelli della classe LM-70, Scienze e Tecnologie Alimentari, attualmente offerti presso la stessa università, oppure in altri ambiti affini, utilizzando le competenze e i metodi acquisiti durante il percorso di laurea triennale per affrontare nuove sfide formative, anche in contesti accademici e professionali di alto livello.
Obiettivi formativi specifici e risultati di apprendimento attesi (ulteriori info.)	
Modalità di esame	Esame scritto composto da domande a scelta multipla e una domanda aperta, ed eventuali relazioni sulle attività di laboratorio.
Criteri di valutazione	Conoscenza delle tecnologie di produzione; capacità di mettere in relazione origine, composizione e processi produttivi con lo stile e la qualità del vino; interpretazione dei risultati analitici; uso appropriato della terminologia tecnica.
Bibliografia obbligatoria	Appunti delle lezioni, presentazioni e materiali aggiuntivi forniti dal docente.
Bibliografia facoltativa	
Altre informazioni	
Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)	Buona salute, Istruzione di qualità, Partnership per gli obiettivi, Innovazione e infrastrutture, Utilizzo responsabile delle risorse, Buona occupazione e crescita economica