

I CORSI DI FORMAZIONE 2021

MICROBIOLOGIA ENOLOGICA:

FERMENTAZIONI SPONTANEE, OBIETTIVO POSSIBILE? DINAMICHE MICROBICHE E APPROCCI OPERATIVI RAZIONALI BASATI SU ESPERIENZE PRATICHE

La "fermentazione spontanea" - ovvero condotta senza l'ausilio di colture starter selezionate - è pratica di antica tradizione in enologia, ma che oggi riscuote nuovo interesse tra produttori e consumatori. L'uso dei microrganismi presenti sulle materie prime o nei locali di lavorazione per dirigere le fermentazioni è largamente diffuso in molti ambiti agroalimentari, ma deve essere gestito con consapevolezza delle dinamiche che regolano lo sviluppo microbico e con gli adeguati strumenti tecnici.

In questo seminario il dott. Raffaele Guzzon, responsabile del laboratorio di microbiologia della Fondazione Mach, illustrerà con un linguaggio accessibile ai produttori di vino e agli enologi le più recenti ricerche svolte sui temi della biodiversità nell'ecosistema microbico, dalla vigna alla cantina, e sulle dinamiche microbiche che regolano le fermentazioni enologiche. La seconda parte dell'incontro sarà dedicata all'esposizione di approcci pratici per gestire le fermentazioni spontanee e le problematiche che queste possono comportare.

Il corso si concluderà con una **degustazione** di vini italiani frutto di fermentazioni spontanee.

Corso di livello avanzato, per la partecipazione sono utili conoscenze pregresse di microbiologia generale (come ad esempio quelle acquisite tramite il corso GUZ01A/B).

PROGRAMMA

1. Ecosistema microbico del vigneto, ruolo nel ciclo produttivo e impatto delle particelle agronomiche.
2. Evoluzione dei microorganismi durante la vinificazione.
3. Microrganismi utili e alterativi, approcci alla gestione integrata di queste due popolazioni.
4. Principali problematiche caratteristiche della fermentazione spontanea, soluzioni applicate in contesti produttivi.
5. Monitoraggi rapidi e indagini specialistiche necessarie, quali e come eseguire i controlli.
6. **Degustazione** di vini italiani ottenuti da fermentazioni spontanee.

Codice **GUZ03A**; la **durata** del corso è di circa **4 ore**.

Docente: dott. **Raffaele GUZZON**, FEM

Ai soci **Assoenologi** verranno riconosciuti **4 crediti formativi convenzionali** per la partecipazione ad ogni incontro.

RAFFAELE GUZZON

Laureato in Tecnologie Alimentari presso l'Università di Parma, ha conseguito il dottorato di ricerca sull'applicazione di colture microbiche immobilizzate alle fermentazioni enologiche presso l'Università di Trento. Lavora dal 2004 presso la Fondazione E. Mach e attualmente ne coordina il laboratorio di microbiologia enologica, svolgendo nel contempo, attività didattica presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. I principali campi di attività riguardano lo studio dell'evoluzione degli ecosistemi microbici durante la vinificazione e dell'impatto delle pratiche enologiche su di essi. Segue sperimentazioni volte a ottimizzare protocolli di vinificazione mediante l'uso di tecnologie a basso impatto ambientale e collabora con numerose aziende vitivinicole italiane. Autore di pubblicazioni su riviste tecniche e scientifiche, ha recentemente firmato insieme alla collega I. Pertot il testo: "Microrganismi della Vite e del Vino" (Tecniche Nuove, 2015). Nel 2009 ha ricevuto il premio della Società Italiana di Viticoltura ed Enologia "Ricerca italiana per lo sviluppo".



I CORSI DI FORMAZIONE 2021

Data e sede: **sabato 3 luglio 2021** **ore 9.00**
in collaborazione con **Vassanelli Lab**

Hosteria *La Corte*, Bussolengo (VR)

Termine di iscrizione: martedì 29 giugno 2021, o al raggiungimento del **numero massimo di partecipanti previsto per la sede**. È prevista una **tariffa ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, **entro il 23 giugno 2021**.

Quote di partecipazione GUZ03A GC02A (IVA 22% inclusa):	Tariffa ridotta (entro 23/6/21)	Tariffa piena (dopo 23/6/21)
Quota d'iscrizione base	180,00 €	230,00 €
Sconto riservato ai soci AEI e altre associazioni convenzionate (*)	-15%	-15%
Sconto soci SIVE e abbonati Infowine Premium (**)	-25%	-25%

(*) La richiesta del coupon che dà diritto allo sconto deve essere inoltrata ai referenti delle associazioni di riferimento; elenco completo su www.vinidea.it.

(**) Per ottenere il coupon scrivere a: iscrizioni@vinidea.it

La **quota comprende**: la partecipazione al corso, il materiale didattico, i vini da fermentazioni spontanee in degustazione e l'attestato di partecipazione. Sono esclusi eventuali pasti.

Modalità di partecipazione: l'iscrizione va fatta direttamente on-line dal sito www.vinidea.it e sarà ritenuta valida solo se perfezionata entro il termine indicato e secondo la modalità di pagamento prescelta (in caso di pagamento con bonifico, l'iscrizione verrà confermata solo a ricezione dell'effettivo accredito sul c/c destinatario*; in caso di pagamento con carta di credito o account Paypal, l'iscrizione verrà confermata solo in caso di esito positivo della transazione).

Entro lo scadere del termine di adesione Vinidea provvederà ad inviare un messaggio a tutti gli iscritti via e-mail per confermare l'orario del corso e per fornire indicazioni su come raggiungere la sede. È quindi di fondamentale importanza fornire recapiti e-mail che vengono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si è sempre reperibili.

(*) NB: in caso di pagamento con bonifico si consiglia di effettuare l'iscrizione almeno tre giorni lavorativi prima dell'evento, altrimenti i tempi tecnici di accredito rischiano di non consentire la partecipazione.

Si consiglia di leggere attentamente le nostre **FAQ** e le **CONDIZIONI DI VENDITA** della piattaforma **WebinarPro** che si occupa della gestione dei pagamenti, dell'emissione delle fatture/ricevute d'acquisto e in generale di tutte le operazioni amministrative legate agli acquisti perfezionati tramite il sito www.vinidea.it

Il corso sarà **attivato** al raggiungimento del **numero minimo di partecipanti previsto per l'evento**. In caso di annullamento di uno o più incontri, le quote versate saranno integralmente rimborsate, oppure, a scelta, utilizzabili come "bonus" per la partecipazione ad altre attività formative organizzate da Vinidea.