



NUOVI METODI DI VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DELL'UVA

Infrarossi, fotografia, fluorescenza... Nuove tecniche si stanno affacciando alla ribalta per poter avere una valutazione rapida e affidabile sulla qualità di ogni partita ricevuta in cantina.

L'utilizzo di questi nuovi strumenti diventa perciò fondamentale, nell'ottica dell'applicazione di ben precise strategie di vinificazione, in funzione delle caratteristiche della materia prima e degli obiettivi di mercato.

(cod. **ICV09A**)

PROGRAMMA

Valutazione della qualità dell'uva

I principali sistemi di rilevazione e i loro principi: infrarossi, fotografia, fluorescenza

Rilevatori portatili in vigneto:

- misura di risonamento idrico con infrarossi
- valutazione della maturità con infrarossi o fluorescenza
- valutazione della clorofilla con la fluorescenza
- valutazione del peso dei grappoli con la fotografia

Strumento di misura della maturità:

- fotografia: Dyostem®

Valutazione della qualità delle uve raccolte al momento del conferimento

I principali materiali:

- IRRF: Grapescan®, Vinitys®
- infrarossi
- fotografia: Qualiris®
- cromometria: SMC03
- attività laccasi: Raisytis®

Interesse e limite della valutazione dello stato sanitario e della composizione fenolica

- risultati sperimentali
- incidenza di fattori differenti: tecniche di campionatura, stato dell'uva...

Messa in opera di una procedura di qualità

- definizione degli obiettivi di selezione
- definizione delle classi di uva
- controllo della taratura
- organizzazione dei prelievi

Docente: **Jacques ROUSSEAU**, responsabile dipartimento Vinges et Vins, *ICV Montpellier*

La durata del corso è di **circa 4 ore**.

Data e Sede: **20 maggio 2008**, ore 9.00 **Laboratorio SEA**, Marino (RM)

Termine di iscrizione: giovedì 15 maggio 2008, o al raggiungimento del numero massimo di 35 partecipanti.

È prevista **una quota ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, **entro venerdì 9 maggio 2008**:

Quote di iscrizione (IVA inclusa):

entro il 9 maggio 2008	dopo il 9 maggio 2008
140 €	180 €



La quota **comprende**: il materiale didattico, l'attestato di partecipazione (se richiesto preventivamente tramite il modulo di iscrizione) e la traduzione consecutiva dal francese all'italiano.

Sono esclusi eventuali pasti salvo diversa indicazione fornita sul modulo di adesione al corso.

N.B. è possibile usufruire di un pranzo a buffet che sarà allestito presso il "Ristorante Maria Luisa" adiacente al Laboratorio SEA, al costo aggiuntivo di € 20 (IVA inclusa). Coloro che fossero interessati ad aderire sono pregati di darne comunicazione barrando l'opzione presente sul modulo d'adesione. Il costo del pranzo dovrà essere regolato direttamente presso il Laboratorio SEA il giorno del corso per tanto non è da aggiungere alla quota d'iscrizione.

Modalità di partecipazione: l'iscrizione deve essere fatta compilando il modulo reperibile sul sito www.vinidea.it ed inviandolo via fax a Vinidea (0523/87.63.40). **L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se inviata entro il termine indicato e se accompagnata dal pagamento della quota**, secondo le modalità richieste.

Allo scadere del termine di adesione Vinidea provvederà ad inviare un messaggio a tutti gli iscritti (preferibilmente via e-mail o, in alternativa, tramite fax) per confermare l'orario del corso e per fornire indicazioni su come raggiungere la sede. È quindi di fondamentale importanza fornire sul modulo di adesione recapiti e-mail che vengono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si sempre è reperibili.

(Vedi anche www.vinidea.it, la scheda CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI E SEMINARI).

ICV

L'**INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN (ICV)**, con sede principale a Montpellier, è un organismo privato che effettua la consulenza viticola ed enologica su oltre 15 milioni di hL, attraverso l'opera di circa 80 tecnici tra enologi ed agronomi, che effettuano anche un'importante attività di formazione per i propri associati. Vinidea ha il privilegio di poter proporre in esclusiva in Italia questi corsi. www.icv.fr

