



Docente responsabile dell'insegnamento/attività formativa

Nome Fabio

Cognome Turchetti

Denominazione insegnamento/attività formativa

Italiano Elementi di Enologia

Inglese Elements of Enology

Informazioni insegnamento/attività formativa

A.A. 2019/20

L

LM

LM CU

CdS Turismo Gastronomico

Codice

Canale

CFU 6

Lingua italiano

Docente del modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Nome

Cognome

Denominazione modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Italiano

Inglese



Obiettivi formativi e risultati di apprendimento attesi

Italiano

OBIETTIVI FORMATIVI:

Obiettivo del corso è fornire una conoscenza basilare delle origini della vitis vinifera e della sua trasformazione in vino; del lavoro in vigna e sue modalità (tradizionale, biologico, biodinamico); dei processi fisico-chimici legati alla vinificazione; della distribuzione della vite e della produzione enologica nel mondo, e delle principali zone e denominazioni; delle finalità dei vari processi di elevazione e maturazione; delle tecniche fini di produzione enologica (taglio); dei metodi valutativi della qualità organolettica (degustazione tecnica).

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:

Conoscenza basilare delle modalità produttive del vino dalla vigna alla bottiglia

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:

Saper interpretare, redigere, riassumere testi di comunicazione dedicati al vino e con contenuti tecnici riferiti a origine, vitigni, modalità di fattura, livello di qualità percepita, valutazione critica. Poter partecipare all'organizzazione e svolgimento di eventi inerenti alla pratica enoturistica, quali educational, visite in cantina, degustazioni libere o guidate.

Inglese

LEARNING OUTCOMES:

The aim of the course is to provide a basic knowledge about the origins of vitis vinifera and its transformation into wine; work in the vineyard and its methods (traditional, organic, biodynamic); the physical-chemical processes related to winemaking; the distribution of vine and wine production in the world and, their main areas and denominations; the purposes of the various processes of elevation and maturation; fine wine production techniques (blending); evaluation methods of organoleptic quality (technical tasting).

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING:

Basic knowledge of production patterns from vineyard to bottle

APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING:

Being able to interpret, draft, summarize texts and communications dedicated to wine with technical contents referring to origin, varieties, invoice methods, perceived quality level,



Prerequisiti

Italiano

Nessuno

Inglese

None

Programma

Italiano

Il corso è suddiviso in una parte generale e in una tecnica e pratica. Nella prima saranno analizzati i temi chiave relativi alla vitis vinifera (varietà, diffusione, habitat) e il processo di trasformazione della sua uva in vino. Nella seconda si studieranno con esperienze sul campo le tecniche enologiche principali e il metodo di valutazione sensoriale del vino.

Inglese

The course is divided into a general part and a technical and practical part. In the first one the key themes related to the vinifera vine (variety, diffusion, habitat) and the process of transformation of its grapes into wine will be analyzed. In the second one, the main wine making techniques and the wine sensory evaluation method will be studied with field experience.



Modalità di valutazione

- Prova scritta
- Prova orale
- Valutazione in itinere
- Valutazione di progetto
- Valutazione di tirocinio
- Prova pratica
- Prova di laboratorio

Descrizione delle modalità e dei criteri di verifica dell'apprendimento

Italiano

Per gli studenti frequentanti: esame finale orale e test
Per gli studenti non frequentanti: Esame finale orale e test

Inglese

For attending students: final oral exam and test
For non-attending students: Final oral exam and test



Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

Testi adottati

Italiano	STUDENTI FREQUENTANTI 1) Luigi Moio: Il respiro del vino - Oscar Bestsellers Mondadori 2) Aa. Vv: Il piacere del Vino - Manuali Slow Food Editore 3) Materiali di studio forniti in aula e condivisibili on-line
	STUDENTI NON FREQUENTANTI idem
Inglese	FOR ATTENDING STUDENTS: 1) Luigi Moio: Il respiro del vino - Oscar Bestsellers Mondadori 2) Aa. Vv: Il piacere del Vino - Manuali Slow Food Editore 3) Other material will be provided in class and shared on-line
	FOR STUDENTS NOT ATTENDING: idem

Bibliografia di riferimento

Italiano	Fornita in aula e condivisibile on-line
Inglese	To be provided in class and shared on-line



Modalità di svolgimento

- Modalità in presenza
 Modalità a distanza

Descrizione della modalità di svolgimento e metodi didattici adottati

Italiano

Lezioni interattive in aula.
Dimostrazione e test di degustazione in ambiente attrezzato

Inglese

Interactive classroom lessons.
Demonstration and test of tasting in an equipped environment

Modalità di frequenza

- Frequenza facoltativa
 Frequenza obbligatoria

Descrizione della modalità di frequenza

Italiano

Partecipazione interattiva delle lezioni

Inglese

Interactive participation in frontal lessons