Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

Mod. Scheda Insegnamento v. 1.1

Docente responsabile dell'insegnamento/attività formativa

Nome	FABIO
Cognome	TURCHETTI

Denominazione insegnamento/attività formativa

Italiano	Elementi di Enologia A
Inglese	Elements of Enology A

Informazioni insegnamento/attività formativa

A.A.	2025/26
	(●) L ( ) LM ( ) LM CU
CdS	Turismo Enogastronomico
Codice	804002441
Canale	Unico
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); del 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: Knowing how to interpret, write and summarize communication texts dedicated to wine and with technical contents referring to origin, vines, production methods, perceived quality level, critical evaluation. Being able to participate in the organization and holding of events relating to wine tourism, such as educational, cellar visits, free or guided tastings.

Prerequisiti

Italiano	
Inglese	

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 sulcampo 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, evolution, 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	L'esame valuta la preparazione complessiva dello studente, la capacità di mettere in relazione le conoscenze riguardanti le varie parti del programma, la coerenza dell'argomentazione, la capacità analitica e l'autonomia di giudizio. Vengono inoltre valutate la padronanza del linguaggio e la chiarezza espositiva dello studente, in conformità con i descrittori di Dublino (1. conoscenza e comprensione; 2. applicazione della conoscenza e dell'esperienza; 3. formulazione di giudizi; 4. capacità di apprendimento; 5. capacità di comunicazione). Il voto finale si baserà per il 70% sull'approfondimento delle conoscenze dello studente e per il 30% sulla sua capacità di espressione e di pensiero critico indipendente. L'esame sarà valutato secondo i seguenti criteri:
Inglese	The exam assesses the students' overall preparation, the ability to combine knowledge about each part of the syllabus, the coherence of argumentation, the analytical ability, and the autonomy of judgment. In addition, the students' command of language and clarity of presentation are also assessed, in adherence with the Dublin descriptors (1. knowledge and understanding; 2. applying knowledge and experience; 3. making judgments; 4. learning skills; 5: communication skills). The final grade will be based 70% on the students' depth of knowledge and 30% on the students' ability for expression (written and oral) and independent critical thinking. The exam will be evaluated according to the following criteria: –Failed: significant deficiencies and inaccuracies in the knowledge and the understanding

Testi adottati

Italiano	Aa. Vv: Il piacere del Vino - Manuali Slow Food Editore
Inglese	Aa. Vv: Il piacere del Vino - Manuali Slow Food Editore

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 alle lezioni
Inglese	Interactive participation in frontal lessons