

<b>DIPARTIMENTO</b>	<b>SCIENZE AGRARIE E FORESTALI</b>
<b>ANNO ACCADEMICO</b>	<b>2016/2017</b>
<b>CORSO DI LAUREA</b>	Viticultura ed Enologia
<b>INSEGNAMENTO</b>	Tecnologia dei vini dolci e liquorosi
<b>TIPO DI ATTIVITÀ</b>	Altre attività
<b>AMBITO DISCIPLINARE</b>	A scelta dello studente
<b>CODICE INSEGNAMENTO</b>	16305
<b>ARTICOLAZIONE IN MODULI</b>	No
<b>NUMERO MODULI</b>	
<b>SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI</b>	Agr/15
<b>DOCENTE RESPONSABILE</b>	Da assegnare
<b>CFU</b>	3
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	50
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE</b>	25
<b>PROPEDEUTICITÀ</b>	Nessuna
<b>ANNO DI CORSO</b>	Terzo
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI</b>	Facoltà di Agraria - Sede di Marsala
<b>ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA</b>	Lezioni frontali, Esercitazioni in laboratorio, Visite in campo
<b>MODALITÀ DI FREQUENZA</b>	Obbligatoria
<b>METODI DI VALUTAZIONE</b>	Prova Orale, test finale scritto
<b>TIPO DI VALUTAZIONE</b>	Voto in trentesimi
<b>PERIODO DELLE LEZIONI</b>	Secondo semestre
<b>CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE</b>	<a href="http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/">http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/</a>
<b>ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI</b>	

<p><b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</b></p> <p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b> Acquisizione degli strumenti utili per la gestione delle vinificazioni di vini dolci e del marsala. Capacità di utilizzare il linguaggio proprio di tale disciplina.</p> <p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b> Capacità di individuare ed eseguire in industria enologica, in autonomia, metodiche enologiche ed elaborazioni necessarie per l'ottenimento delle informazioni utili all'obiettivo prefissato.</p> <p><b>Autonomia di giudizio</b> Essere in grado di effettuare analisi di giudizio sulle implicazioni e sui risultati ottenuti dalle metodiche enologiche adottate al fine di decidere gli interventi necessari.</p> <p><b>Abilità comunicative</b> Capacità di esporre i risultati delle metodiche applicate, sia in forma scritta che orale, relazionando anche con un pubblico non esperto. Essere in grado di sostenere l'interesse comune ai temi dei vini dolci e del marsala</p> <p><b>Capacità d'apprendimento</b> Capacità di aggiornamento mediante consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie della enologia degli ambienti caldi. Capacità di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso, master di secondo livello, corsi di approfondimento e seminari specialistici nel settore dell'enologia.</p>
--

<p><b>OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO</b></p> <p>Fornire agli studenti le metodologie e i protocolli per l'ottenimento dei vini dolci e liquorosi con particolare riferimento alla tecnologia dei vini delle isole minori siciliane e al marsala. Inoltre il corso fornisce notizie sulle problematiche che si possono riscontrare nella vinificazione di tali vini.</p>
--

<b>CORSO</b>	<b>Tecnologia dei vini dolci e liquorosi</b>
<b>ORE FRONTALI</b>	<b>LEZIONI FRONTALI</b>
2	Cenni Storici e Geografia delle aree di produzione di vini dolci e liquorosi
5	Vitigni, Appassimento Naturale e in Ambiente Protetto
3	Tecnologia dei vini dolci e liquorosi - I vini Marsala, Malvasie e Passiti
2	Tecnologia dei vini dolci e liquorosi - Flor e Botrite
2	Tecnologia dei vini dolci e liquorosi - Ice Wines
1	Test finale scritto
6	Esercitazione in laboratorio sulle problematiche analitiche
6	Visita tecnica presso Stabilimento Enologico ed Analisi sensoriale
<b>TESTI CONSIGLIATI</b>	Appunti dalle Lezioni