



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2021/2022
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2023/2024
CORSO DILAUREA	VITICOLTURA ED ENOLOGIA
INSEGNAMENTO	TECNOLOGIA DEI VINI DOLCI E LIQUOROSI
TIPO DI ATTIVITA'	D
AMBITO	10517-A scelta dello studente
CODICE INSEGNAMENTO	16305
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	AGR/15
DOCENTE RESPONSABILE	CRUPI PASQUALE Professore Associato Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	
CFU	3
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	50
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	25
PROPEDEUTICITA'	
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	3
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	

DOCENTE: Prof. PASQUALE CRUPI

PREREQUISITI	I prerequisiti per raggiungere gli obiettivi del corso si basano su delle buone conoscenze di: -Chimica generale ed organica, -Meccanica enologica -Agronomia e viticoltura -Concetti di degustazione -Enologia generale
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscenza e capacita' di comprensione Acquisizione degli strumenti utili per la gestione delle vinificazioni di vini dolci e del marsala. Capacita' di utilizzare il linguaggio proprio di tale disciplina. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Capacita' di individuare ed eseguire in industria enologica, in autonomia, metodiche enologiche ed elaborazioni necessarie per l'ottenimento delle informazioni utili all'obiettivo prefissato. Autonomia di giudizio 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 per la gestione delle vinificazioni dei vini dolci e liquorosi Abilita' comunicative Capacita' 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. Capacita' d'apprendimento Capacita' di aggiornamento mediante consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie della enologia con particolare riferimento agli ambienti caldi. Capacita' di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso, master di secondo livello, corsi di approfondimento e seminari specialistici nel settore dell'enologia.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	A) La verifica finale consta di una prova orale che consiste in un colloquio che riguarda la conoscenza sia delle leggi che trattano la disciplina, sia gli aspetti tecnici, agronomici, chimici. La prova consente di valutare, oltre alle conoscenze in se, anche il possesso di un linguaggio appropriato e la capacita' espositiva esauriente e diretta. B) L'esame avviene sotto forma di colloquio orale (durata media 20 minuti) e prevede domande aperte (3-5) sugli argomenti trattati. La valutazione avviene in trentesimi. C) Per superare l'esame, ottenere quindi un voto non inferiore a 18/30, lo studente deve dimostrare un raggiungimento elementare degli obiettivi. Gli obiettivi raggiunti si considerano elementari quando l'esaminando/a dimostra di avere acquisito una conoscenza di base degli argomenti descritti nel programma, e' in grado di operare minimi collegamenti fra di loro, dimostra di avere acquisito una limitata autonomia di giudizio; il suo linguaggio e' sufficiente a comunicare con gli esaminatori. Per conseguire un punteggio pari a 30/30 e lode, lo studente deve invece dimostrare di aver raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi previsti. Gli obiettivi raggiunti si considerano eccellenti quando l'esaminando/a ha acquisito la piena conoscenza degli argomenti del programma, dimostra di saper applicare la conoscenza acquisita anche in contesti differenti /nuovi/avanzati rispetto a quelli propri dell'insegnamento, si esprime con competenza lessicale anche nell'ambito del linguaggio specifico di riferimento ed e' in grado di elaborare ed esprimere giudizi autonomi fondati sulle conoscenze acquisite.
OBIETTIVI FORMATIVI	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.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali, Esercitazioni in laboratorio, Visite in azienda
TESTI CONSIGLIATI	Appunti dalle Lezioni Trapani N. (2011) Marsala, il vino e la citta' dell'unita' d'Italia ed. Enovitis

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	Presentazione del corso, modalita' di verifica finale. Classificazione dei vini. Vini passiti: principali tecniche di produzione. Passiti naturali, vini muffati, icewines, etc.
3	Vini liquorosi. Principali materie prime per la preparazione dei vini liquorosi: uva, mosto fresco, mosto concentrato, mosto cotto, mosto concentrato rettificato, vino in fermentazione, vino nuovo ed invecchiato, alcol da materie vinose, acquaviti, etc. Principali vini liquorosi in Sicilia.
2	Vini aromatizzati. Il Vermouth.
2	Il cremovo vino aromatizzati e lo zabaione vino aromatizzato. Principali vini aromatizzati, soggetti e non al regime delle accise.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	Materie prime per la preparazione dei vini aromatizzati: uva, saccarosio, vino, mosti, essenze, alcole da melasso, frutta, patate, cereali, etc.
4	Storia del vino Marsala. Leggi del vino Marsala con particolare riferimento alla L. 851 del 28-11-1984. Classificazione, lavorazione, affinamento, invecchiamento, stabilizzazione dei vini Marsala. Principali usi ed abbinamenti dei vini Marsala.
2	Sistemi di commercializzazione correnti di: Uve, Mosti, Mosti in fermentazione, Mosti muti, Mosti concentrati, Mosti concentrati rettificati, Mosto cotto, Vini, Alcoli e acquaviti, Vini liquorosi e vini Marsala.
ORE	Altro
8	Visita di istruzione ad una cantina di vino Marsala