



POR FSE
2007-2013

Fondo Sociale Europeo
Programma Operativo
Regione Toscana



CIPA-AT Grosseto
UA
Agenzia Formativa
Servizi IN Agricoltura



VINO

La Storia di un Territorio

AGRICIRCOLO

Corso FSE - Provincia di Grosseto - Codice : 33999

Agricoltori in Circolo per la Sicurezza e l'Imprenditorialità



Unione europea
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO,
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI
Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE
TOSCANA

FSE Investiamo nel vostro futuro
Cresce l'Europa. Cresce la Toscana

Agenzie Formative

Attuatore



Web : www.qmtt.net

Mail : info@qmtt.net

Tel. : +39 0564 450662

Partner



Web : www.gruppolupi.it

Mail : info@gruppolupi.it

Tel. : +39 0587 483371

Finalità e Obiettivi del Progetto

Il progetto si pone come obiettivo generale di sviluppare una cultura del lavoro che permetta ad ogni lavoratore, autonomo o dipendente, di comprendere le problematiche e le prospettive dell'ambiente in cui è inserito, sviluppare una imprevedibilità competitiva, di qualità e legata al territorio e di lavorare rispettando le norme sulla sicurezza;

Fornire a tutti i cittadini e ai lavoratori una prima informazione sui Prodotti Tipici agro-alimentari della Provincia di Grosseto e fornire competenze per iniziare un percorso innovativo di analisi sensoriale da poter trasferire e valorizzare il territorio della Maremma Toscana

AGRICIRCOLO

www.qmtt.net/agricircolo

PROGETTO "AGRICIRCOLO", P.O.R. TOSCANA OB. 2 COMPETITIVITÀ REGIONALE E OCCUPAZIONE 2007-2013 - AVVISO PUBBLICO PER LA CONCESSIONE DI FINANZIAMENTI A PROGETTI FORMATIVI DI NATURA NON FORMALE PER IL PERSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI DI EDUCAZIONE DEGLI ADULTI PREVISTI DALLA DELIBERA DELLA GIUNTA REGIONALE TOSCANA N. 759 DEL 31/08/2009. Ente di Gestione **Provincia di Grosseto**.



VINO :

LA STORIA DI UN TERRITORIO

- Percorso informativo sulla Qualità
- Le varietà di Uva Autoctona
- Principi di tecnica sensoriale
- Compilazione Scheda di Degustazione
- L'abbinamento vino-cibo
- Degustazione di Vino





IL VINO

Definizione italiana:

è una bevanda alcolica fermentata, ottenuta esclusivamente dalla fermentazione (totale o parziale) del frutto **della vite, l'uva** (sia essa pigiata o meno), o del **mosto di uva**.





LA PIRAMIDE DEL VINO ITALIANO cioè le sue etichette

MACRO DIVISIONE

D.O.C.G. denominazione di origine controllata e protette

D.O.C. denominazione di origine controllata

I.G.T indicazione geografica tipica

V.d.T. vino da tavola





VINI D.O.C. & D.O.C.G.

Vini di pregio

Regolamentati da un DISCIPLINARE
che regola

La fase di produzione dal VIGNETO alla BOTTILGIA

E le caratteristica Enochimica (pH, ac. Tot, zuccheri..)

Sensoriale (colore odore sapore)





VINI I.G.T.

Regolamentati da un DISCIPLINARE più permissivo delle D.O.C. e D.O.C.G.:

- la resa massima delle uve per ettaro è più alta rispetto alle D.O.C. e D.O.C.G.;
- uve provenienza per almeno l'85% dalla zona geografica tipica;
- la resa di trasformazione delle uve in vino;
- la gradazione alcolometrica minima naturale;
- la gradazione alcolometrica al consumo;
- i vitigni da cui possono essere ottenuti, ecc.





VINI da TAVOLA

Sono vini senza alcuna indicazione di provenienza o nome di vitigno o annata di raccolta. Quando in un'etichetta figura la denominazione merceologica "vino da tavola", ci troviamo di fronte ad un VINO GENERICO, privo di specifiche caratteristiche qualitative, ma ciò non vuol dire che sia di bassa qualità o che non sia genuino.





CLASSIFICAZIONE DELLA UNIONE EUROPEA

V.Q.P.R.D. comprende

D.O.C. & D.O.C.G.

VINI DA TAVOLA comprende

V.d.T. e I.G.T.





VINI DA VITIGNI AUTOCTONI

- **VITIGNO AUTOCTONO** coltivato e diffuso nella stessa zona storica di origine del vitigno stesso, trattasi quindi di un vitigno non trapiantato da altre aree.
- **Ogni vitigno autoctono** presenta una sua caratteristica e distintiva forma e colore del grappolo, del chicco e delle foglie e conferisce al vino, da esso ottenuto, alcune caratteristiche organolettiche ben precise e tipiche.
- **I vitigni autoctoni registrati ufficialmente in Italia sono circa 350**





VINI DA VITIGNI AUTOCTONI

La loro

- Riscoperta
- Difesa
- Coltivazione

al fine di ottenere VINI DI QUALITA' con
note sensoriali molto diverse dai vini
internazionali





VINI INTERNAZIONALI

Sono i vini ottenuti da vitigni che vengono coltivati in tutte le aree vitivinicole del mondo e più precisamente vini ottenuti da vitigni:

- Sauvignon (bianco)
- Chardonnay (bianco)
- Cabernet Sauvignon (rosso)
- Merlot (rosso)





VINI DA VITIGNI AUTOCTONI

richiedono maggiore:

- conoscenza del microclima territoriale
- conoscenza delle giuste tecniche di vinificazione che facciano riferimento al passato
- conoscenza e capacità applicativa delle giuste forme di marketing
- Conoscenza dei mercati di nicchia a cui far riferimento



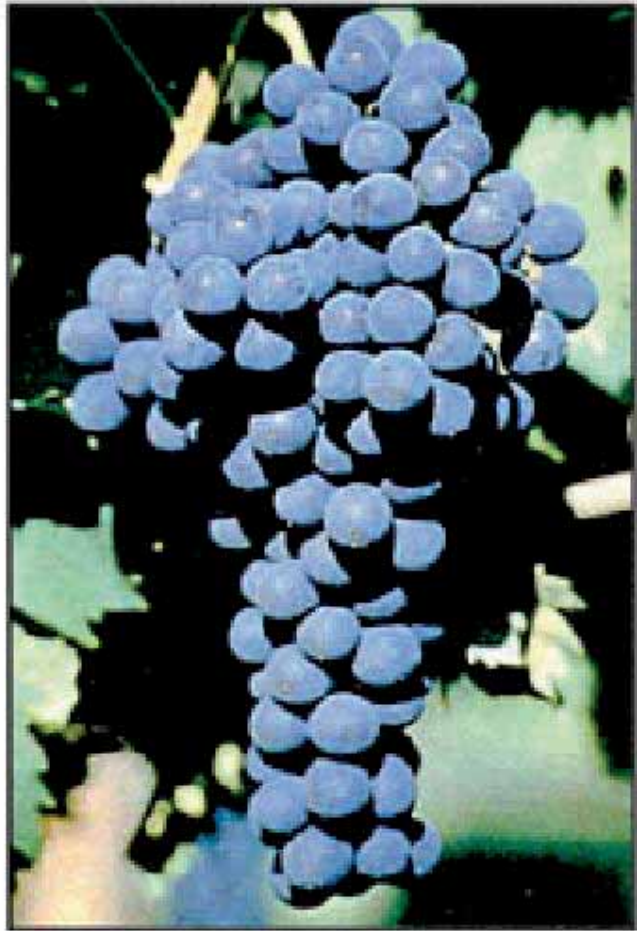


UVE AUTOCTONE

DELLA MAREMMA TOSCANA

- Le Uve a Bacca Rossa
 - Sangiovese
 - Ciliegiolo
 - Aleatico
 - Canaiolo
 - Alicante
- Le Uve a Bacca Bianca
 - Trebbiano
 - Ansonica
 - Moscato
 - Vermentino





Sangiovese

UVE A BACCA ROSSA AUTOCTONE DELLA MAREMMA TOSCANA

- In Toscana le prime tracce documentate risalgono al 1590





Ciliegiolo

UVE A BACCA ROSSA AUTOCTONE DELLA MAREMMA TOSCANA

- Si dice essere il genitore del Sangiovese



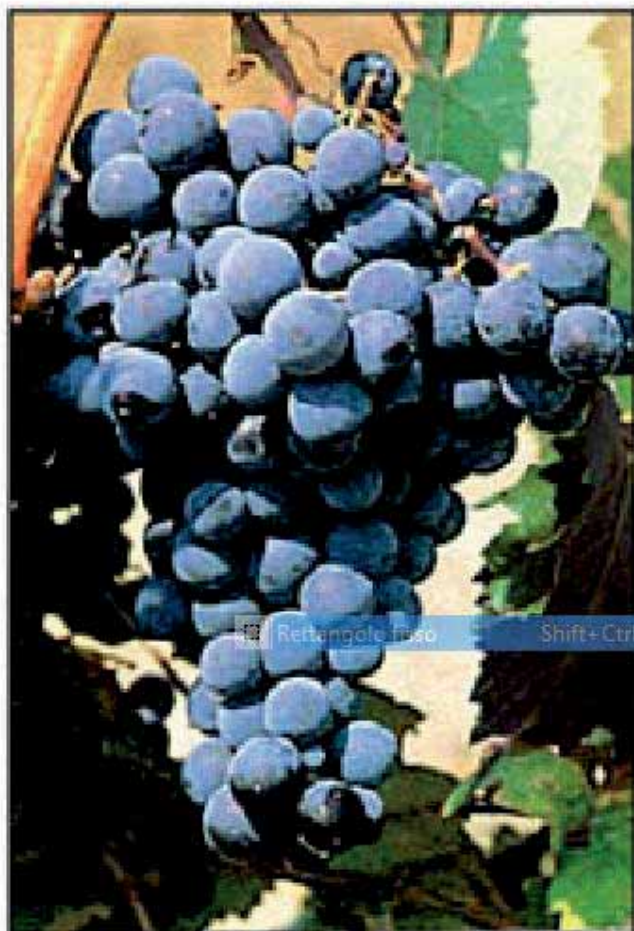


Aleatico

UVE A BACCA ROSSA AUTOCTONE DELLA MAREMMA TOSCANA

- Conosciuto dal 1300
è presente in molte
regioni italiane





UVE A BACCA ROSSA AUTOCTONE DELLA MAREMMA TOSCANA

- Le sue origini sembrano collegate all'area dell'antica Etruria

Canaiolo





Alicante

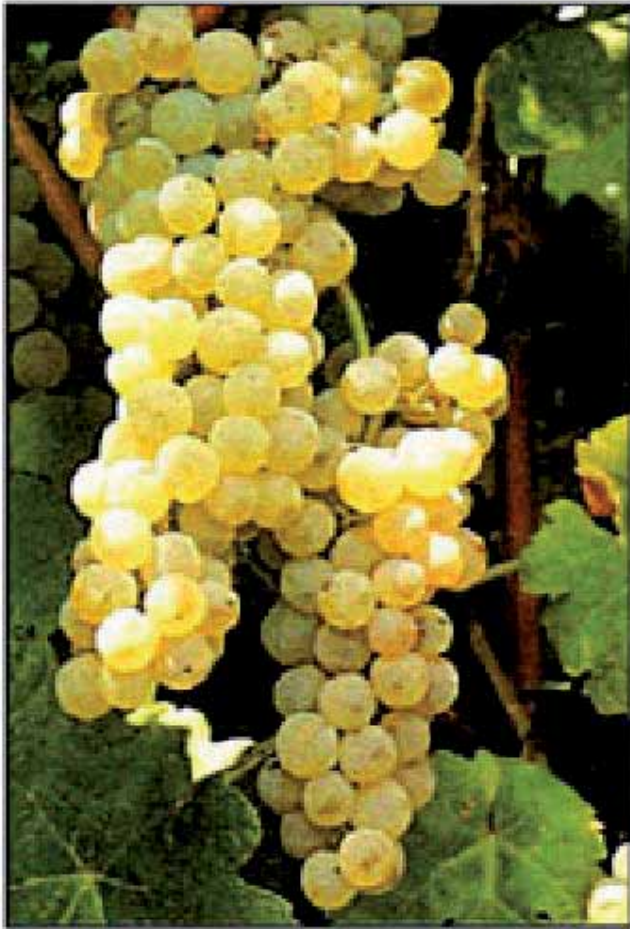
UVE A BACCA ROSSA AUTOCTONE DELLA MAREMMA TOSCANA

- Origini spagnole
- Esportato in Sardegna
- Giunto a Orbetello intorno al 1500





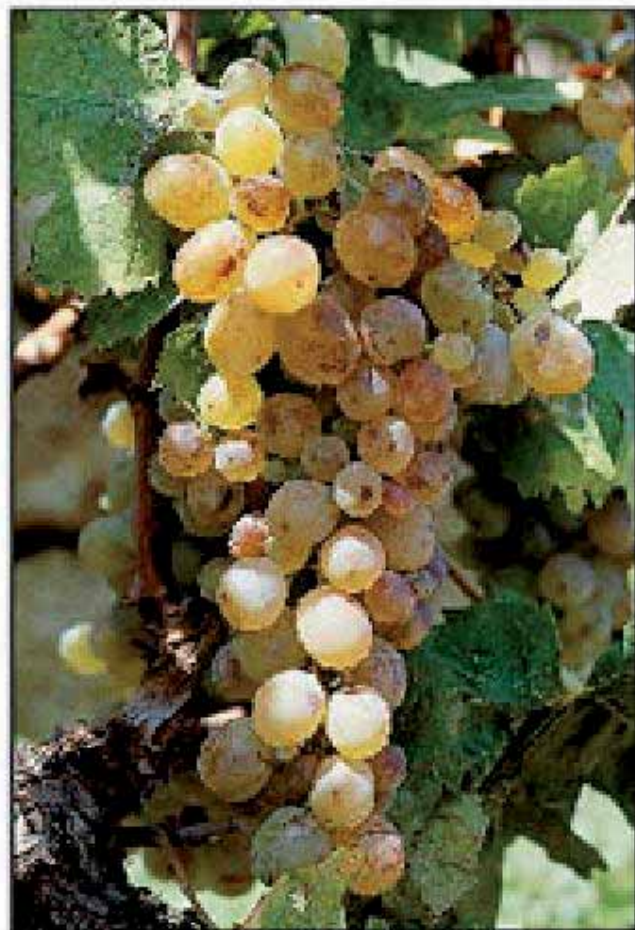
UVE A BACCA BIANCA AUTOCTONE DELLA MAREMMA TOSCANA



Trebbiano

- Presente in Italia in tutte le regioni grazie alla sua elevata produzione



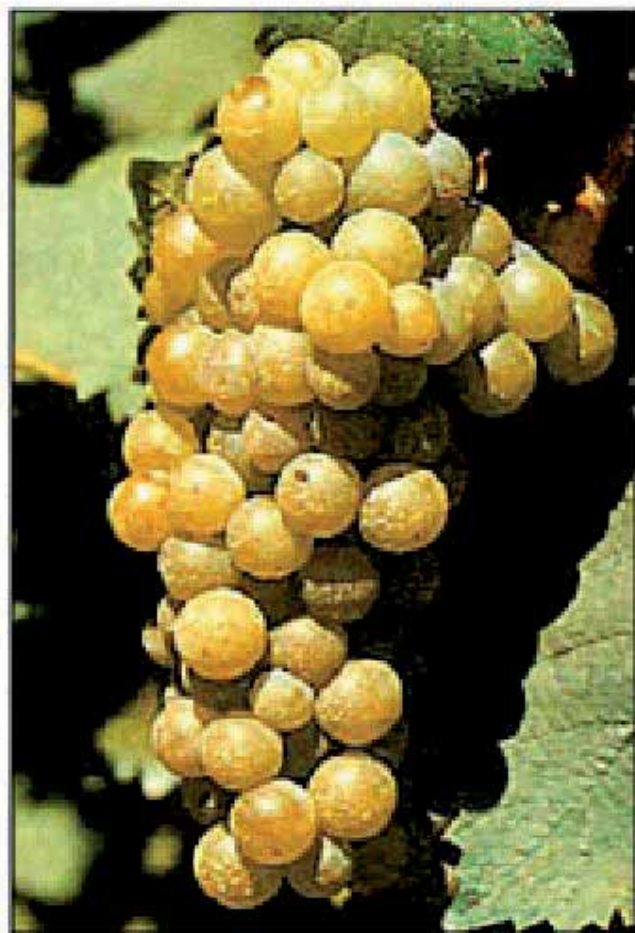


Ansonica

UVE A BACCA BIANCA AUTOCTONE DELLA MAREMMA TOSCANA

- Vitigno caratterizzante la vitivinicoltura nelle nostre isole: Giglio e Elba



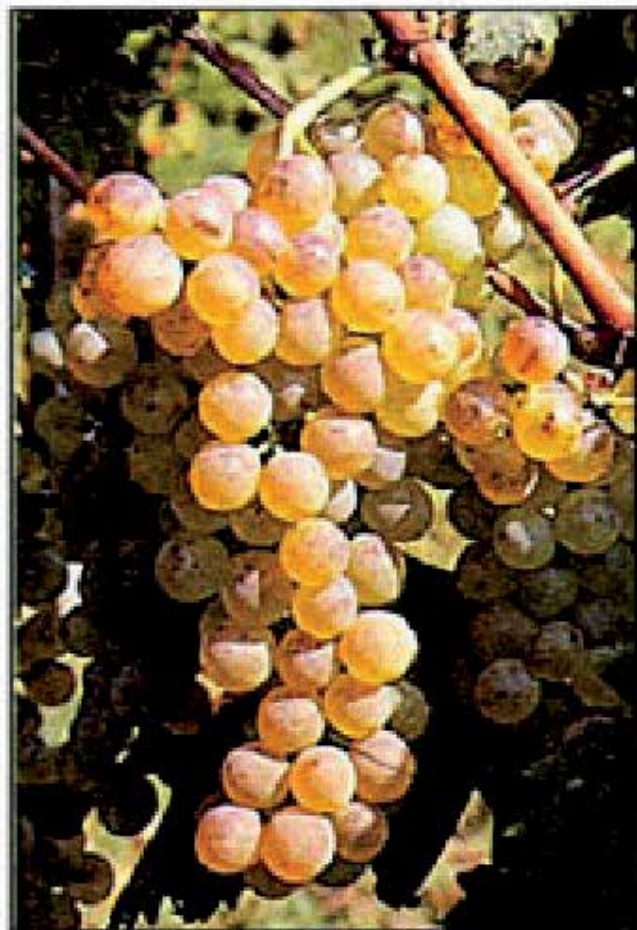


Moscato

UVE A BACCA BIANCA AUTOCTONE DELLA MAREMMA TOSCANA

- Dalla Grecia si è espanso nel centro Italia Etrusco e Romano





Vermentino

UVE A BACCA BIANCA AUTOCTONE DELLA MAREMMA TOSCANA

- Presente in
Sardegna, Liguria e
Toscana





LA DEGUSTAZIONE

- è un procedimento di valutazione di un alimento come i formaggi, l'olio d'oliva, il vino, la birra, il caffè, il tè...
- se vogliamo che sia confrontabile è necessario stabilire i parametri, come valutarli e la scala di valori da attribuire
- oltre che per piacere personale, viene eseguita per valutare la rispondenza al disciplinare di produzione dei vini a D.O.
- lo scopo della degustazione non è mai quello di indovinare il tipo di vino ma capirne la bontà





Esistono numerose metodologie di degustazione, elaborate dalle diverse organizzazioni che si occupano di vino, ma tutte sostanzialmente prevedono tre distinte fasi di analisi sensoriale:

- Analisi visiva
- Analisi olfattiva
- Analisi gustativa
- Fase conclusiva





ANALISI VISIVA

Organi usati: OCCHI

Senso usato: VISTA

Si esegue utilizzando naturalmente la vista. Oltre a fornire evidenti indicazioni sul tipo di vino che si sta degustando (bianco, rosato o rosso), consente di eseguire una prima valutazione complessiva sulla qualità del prodotto.





ANALISI VISIVA

I parametri che si valutano sono:

- colore (sfumatura ed intensità)
- limpidezza o trasparenza
- consistenza o fluidità.
- effervescenza (solo per i vini spumanti), per quantità, spessore e persistenza del perlage (le bollicine di anidride carbonica).





ANALISI OLFATTIVA

Organo usato: NASO

Senso usato: OLFATTO

Si esegue stimolando la mucosa olfattiva che si trova nella cavità nasale

La sensazione olfattiva si percepisce utilizzando due vie di accesso:

- 1 la via nasale diretta mediante inspirazione con il naso
- 2 la via retronasale indiretta con il passaggio interno degli odori dalla cavità boccale alle fosse nasali (rinofaringe) durante la deglutizione del liquido



ANALISI OLFATTIVA

L'analisi olfattiva è quella che fornisce il maggior numero di informazioni sul vino che si sta degustando attraverso la valutazione dei

PROFUMI / AROMI (se positivi)

ODORI (se negativi)





ANALISI OLFATTIVA

CLASSIFICAZIONE DEI PROFUMI PER GRUPPO:

AROMATICI (salvia, muschio, fiori...)

FRUTTATI (pesca, albicocca, mela , mora..)

SPEZIATI (cioccolata, caffè, cannella, caramello..)





ANALISI OLFATTIVA

CLASSIFICAZIONE DEI PROFUMI PER ORIGINE:

- aromi primari ----->dall'uva utilizzata
- aromi secondari-----> dal processo di fermentazione
- aromi terziari ----->processo di affinamento (botte, barriques, bottiglia)





ANALISI OLFATTIVA

CLASSIFICAZIONE DEI PROFUMI PER

INTENSITA'

COMPLESSITA'





ANALISI GUSTATIVA

Organo usato: CAVITA' ORALE (lingua, mucose)

Senso usato: GUSTO

Si esegue introducendo nella cavità orale una piccola
quantità di vino circa 5-8cc e

facendolo passare (in tale sequenza) su:

1 lingua

2 palato

3 gengive/guance





ANALISI GUSTATIVA

La percezione dei sapori è affidata a recettori (papille gustative o bottoni gustativi), situati prevalentemente

nella mucosa linguale

nell'epiglottide

nel palato molle

nella faringe





ANALISI GUSTATIVA

Sulla lingua le papille tattili o bottoni gustativi permettono di riconoscere 4 sapori fondamentali:

DOLCE sulla punta

SALATO sulla punta

ACIDO sui lati

AMARO sul fondo

UMAMI sul fondo laterale





ANALISI GUSTATIVA

La sensazione TATTILE (morbidezza, astringenza, effervescenza) è percepita su:

LINGUA (al centro)

GENGIVE

GUANCE





ANALISI GUSTATIVA

Gli strumenti che permettono di percepire tutti i sapori e gli odori retronasali sono:

la saliva

la temperatura

I principali parametri che si valutano sono:

- corpo
- armonia
- intensità





FASE CONCLUSIVA

Dopo aver completato le tre fasi dell'analisi sensoriali, si arriva alla fase conclusiva, rivolta a descrivere le sensazioni generali derivate dall'insieme dei parametri considerati. In questa fase vengono definite:

- la sensazione gusto-olfattiva (l'insieme delle sensazioni percepite dopo la deglutizione)
- l'armonia o equilibrio
- lo stato evolutivo
- le impressioni generali





CONCETTO QUALITA'

Peter Drucker ha fornito la seguente definizione di qualità:

“ La qualità di un prodotto o di un servizio non è ciò che il fornitore vi mette, ma è ciò che il **cliente ne ricava e per cui è disposto a pagare. Un prodotto non è di qualità perché è difficile da produrre o perché è caro.** Questa è soltanto incompetenza! I clienti pagano soltanto ciò che è loro utile e fornisce loro un valore. Null'altro costituisce la qualità”





LA QUALITA'

è un concetto dinamico
non esiste un'eccellenza assoluta, e
nessuno può mai affermare di aver
raggiunto un traguardo insuperabile.





POR FSE
2007-2013

Fondo Sociale Europeo
Programma Operativo
Regione Toscana



CIPA-AT Grosseto
UA
Agenzia Formativa
Servizi IN Agricoltura



VINO

La Storia di un Territorio

AGRICIRCOLO

Corso FSE - Provincia di Grosseto - Codice : 33999

Agricoltori in Circolo per la Sicurezza e l'Imprenditorialità



Unione europea
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO,
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI
Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE
TOSCANA

FSE Investiamo nel vostro futuro
Cresce l'Europa. Cresce la Toscana