

Il **CREA Viticoltura ed Enologia di Velletri**, in collaborazione con **VINIDEA** organizza il corso **“RICONOSCIMENTO SENSORIALE DEI DIFETTI DEI VINI”** tenuto da **Giuliano Boni**.



Dopo la grande partecipazione della scorsa edizione viene riproposto il corso sui difetti sensoriali dei vini. Scopo del corso è formare i partecipanti sul riconoscimento dei principali difetti sensoriali dei vini, attraverso la degustazione di numerose varietà contaminate artificialmente con i composti responsabili delle anomalie descritte. Per ogni difetto proposto sono illustrati l'origine, l'effetto sensoriale, i meccanismi di comparsa e la sua evoluzione, le tecniche di prevenzione o di eliminazione delle deviazioni organolettiche provocate. Sono passati in rassegna i difetti derivanti dalle uve,

da problemi di origine prefermentativa e fermentativa e dalla conservazione del vino. Il corso è rivolto a specialisti, professionisti ed a cultori della materia.

**Data e sede:** **mercoledì 5 dicembre 2018 ore 9h00 – 18h00** aula magna **CREA**, Via cantina Sperimentale, 1 - Velletri (Rm).

**Quote d'iscrizione** (IVA inclusa): 200 euro - **Termine di iscrizione:** 30 novembre 2018, o al raggiungimento del numero massimo di partecipanti. È prevista una **quota ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, **entro il 19 novembre 2018**.

Per info e iscrizioni

[https://www.vinidea.it/it/appuntamenti/corso\\_riconoscimento\\_sensoriale\\_dei\\_difetti\\_dei\\_vini\\_sc\\_16893.htm](https://www.vinidea.it/it/appuntamenti/corso_riconoscimento_sensoriale_dei_difetti_dei_vini_sc_16893.htm)

**SAVE THE DATE:** il prossimo 23 febbraio 2019 si terrà il corso [sulla mineralità dei vini](#), a breve maggiori informazioni.

