

Corso sulla mineralità dei vini presso il CREA di Velletri

Corso LA MINERALITÀ DEI VINI presso il CREA di Velletri

Il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e per l'Economia Agraria è un ente di ricerca dedicato alle filiere agroalimentari vigilato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo (Mipaaf). Le competenze scientifiche spaziano dal settore agricolo, zootecnico, ittico, forestale, agroindustriale, nutrizionale, fino all'ambito socio-economico. Il centro di Viticoltura ed Enologia in particolare si occupa di tutta la filiera vitivinicola e la sede di Velletri da anni intraprende una serie di attività di formazione e divulgazione. Diversi sono i corsi, i seminari, i workshop e le giornate formative che sono stati organizzati o ospitati presso la struttura, divenuta ormai punto di riferimento per rimanere aggiornati su argomenti legati all'enologia, alla viticoltura, all'agricoltura e non solo. Per il prossimo 23 marzo il CREA di Velletri organizza, in collaborazione con VINIDEA, un corso sulla Mineralità dei Vini. Il corso è aperto a tecnici, specialisti e cultori della materia. Per info e



iscrizioni iscrizioni@vinidea.it – www.vinidea.it Chinon ha mai sentito parlare al giorno d'oggi della "mineralità" dei vini? Ma da dove proviene questa percezione? La composizione chimica del vino è molto varia e complessa: delle oltre 900 molecole differenti ora mai identificate, spesso raggruppate in famiglie aromatiche o funzionali, molte sono già state ampiamente studiate e caratterizzate, definendo il loro apporto alle caratteristiche olfattive e gustative del vino. D'altra parte, altri descrittori sensoriali, ad esempio proprio quello protagonista di questo incontro, la "mineralità", non incontrano un chiaro consenso scientifico sulla propria origine e definizione. Tra gli operatori e gli appassionati del vino molti utilizzano questo descrittore, però sono pochi coloro che hanno chiaro il suo significato: la mancanza di una definizione realmente condivisa del termine si è così trasformata nel suo tallone di Achille, venendo spesso confuso col concetto di "terroir". Docente: dott. Antonio PALACIOS, Università della Rioja, Laboratorio Excell Ibérica (Spagna) – Traduzione tecnica consecutiva: dott. Giuliano BONI, Vinidea.

La durata del corso è di circa 4 ore.

Sede: CREA Velletri, Via cantina Sperimentale 1 – Velletri (Rm).

[Read More](#)