



RELAZIONE SUL PROGETTO: “INTO BOTANICAL WINES: the wine experience”

RIEPILOGO PROGETTO

DATA RELAZIONE	NOME PROGETTO	PREPARATO DA
23 dicembre 2022	INTO BOTANICAL WINES: the wine experience	AULETTA AZZURRA

DESCRIZIONE

L'associazione Auletta Azzurra è una delle associazioni dell'Università degli Studi di Palermo che si occupa di rappresentanza, attività culturali e sociali che hanno come finalità quelle di approfondire, sia in maniera teorica che in maniera pratica, le conoscenze sviluppate attraverso i vari corsi di studi del nostro Ateneo. “INTO BOTANICAL WINES: the wineexperience” è, infatti, un'iniziativa che mira a promuovere, in maniera approfondita, la conoscenza del settore vitivinicolo attraverso l'analisi di tutti i processi di filiera e delle caratteristiche sensoriali del prodotto finito.

Il progetto offerto agli studenti è suddiviso in cinque giornate:

- Introduzione e Internalizzazione dei partecipanti al progetto tramite la piattaforma Microsoft Teams
- Guida virtuale con relativa spiegazione dei processi di filiera (tramite piattaforma Microsoft Teams)
- Un'uscita didattica presso una cantina della provincia palermitana (La cantina Di Bella di San Giuseppe Jato)
- Un seminario di approfondimento sul vino e sulla sua promozione
- Una giornata finale che mira all'approfondimento sensoriale, presso l'orto Botanico, del prodotto studiato nelle due precedenti giornate ovvero il vino.

Nella prima giornata, svolta tramite la piattaforma Microsoft Teams, gli studenti hanno avuto modo di visionare gli intenti del progetto e aver chiari quelle che sarebbero state le materie di argomento dei successivi giorni. Il tutto è stato svolto con la collaborazione del professore Nicola Francesca che, con grande empatia, ha discusso e fatto partecipi tutti gli studenti parlando del mondo vinicolo. Sono state anche trattate delle discussioni in merito ad alcuni processi di produzione di filiera. (Vendemmia, raccolta)

Nella seconda giornata, svolta sempre tramite la piattaforma Microsoft Teams, gli studenti sono stati catapultati finalmente, in maniera concreta, all'interno del mondo vitivinicolo. In particolare è stato possibile, tramite proiezione video, poter fare vedere varie aziende che lavorano nell'ambito concerne il vino (cantina Di Bella) e come svolgano quotidianamente i vari processi di filiera. Al termine della presentazione sono state poste delle attenzioni particolari ai passaggi che seguono la

raccolta (trasporto e conservazione) sottolineando l'importanza e la preoccupazione che vi si deve mettere nei medesimi affinché possano essere attuati i processi successivi e poter ottenere un vino di eccellenza.

Nella terza giornata gli studenti sono partiti, in autobus, da Palermo, alla volta delle cantine DiBella di San Giuseppe Jato per toccare con mano l'esperienza vitivinicola tout court. Arrivati presso la struttura della medesima cantina, gli studenti hanno avuto modo di approfondire le peculiarità del cataratto così come quelle della sua produzione. Questo è stato possibile partendo dalla descrizione stazionale e del contesto areale di produzione del vigneto; successivamente gli studenti si sono spostati all'interno della cantina Di Bella dove in un primo momento hanno osservato la selezione dell'uva per il futuro processo di vinificazione per poi spostarsi nei luoghi deputati alla conservazione del prodotto in fase di vinificazione (botti in legno, cisterne in acciaio e cisterne in cemento) il tutto accompagnato dalla spiegazione del professor Nicola Francesca del dipartimento SAAF; durante l'itinerario vi sono stati diversi momenti di dialogo e confronto con quest'ultimo docente circa argomenti afferenti al mondo vitivinicolo. La prima giornata si è conclusa con la degustazione di due tipologie di vino cataratto della cantina Di Bella ottenuti con due processi di vinificazione diversi.

La quarta giornata si è svolta presso l'aula C del dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo e ha visto il professor Nicola Francesca, in collaborazione con il Dottor Prestianni, svolgere una lezione frontale sulla maturazione del vino tramite l'utilizzo di diversi lieviti, convenzionali e non, e batteri lattici; parte fondante della lezione è stata l'influenza di questi agenti nel futuro sapore dei vini. Molto importante, all'interno del pomeriggio di studi, la spiegazione sull'interferenza, nel gusto del prodotto finito, operata dal legno e quindi legato ai processi di conservazione, con conseguente maturazione, del vino. Si è anche parlato delle caratteristiche organolettiche, acidità, pH, presenza di sostanze aromatiche (volatili e non); il tutto discusso dal professor Francesca. Altamente interessante è stato l'intervento del dott. Prestianni che ci ha parlato dell'utilizzo di alcuni lieviti isolati dalla manna per mettere in risalto degli aromi e dei sapori molto particolari.

Nella quinta ed ultima giornata i partecipanti del progetto "INTO BOTANICAL WINES" si sono ritrovati presso l'orto Botanico di Palermo per svolgere, sotto la guida del professor Nicola Francesca, l'analisi sensoriale e la degustazione del vino. L'associazione Auletta Azzurra ha fornito ai partecipanti che hanno preso interamente parte al progetto il manuale per la degustazione e delle schede di valutazione dei campioni di vini saggiati. Sono stati serviti quattro tipi di vini diversi (tre bianchi e un rosso) e vi è stata un'attenta analisi sensoriale di essi, tramite le spiegazioni del docente gli studenti hanno potuto completare in solitaria la scheda a loro fornita e dialogare con lui approfondendo eventuali sapori riscontrati; interessante notare le molteplici caratteristiche analizzate nei diversi esami (visivo, olfattivo e gustativo). Si specifica inoltre che alla degustazione finale hanno preso parte altri studenti del dipartimento SAAF che non hanno partecipato interamente al progetto. Nella parte finale delle varie analisi è stato assai importante fare delle considerazioni finali sull'armonia e sullo stato evolutivo del vino.

RIEPILOGO DEL PROGETTO

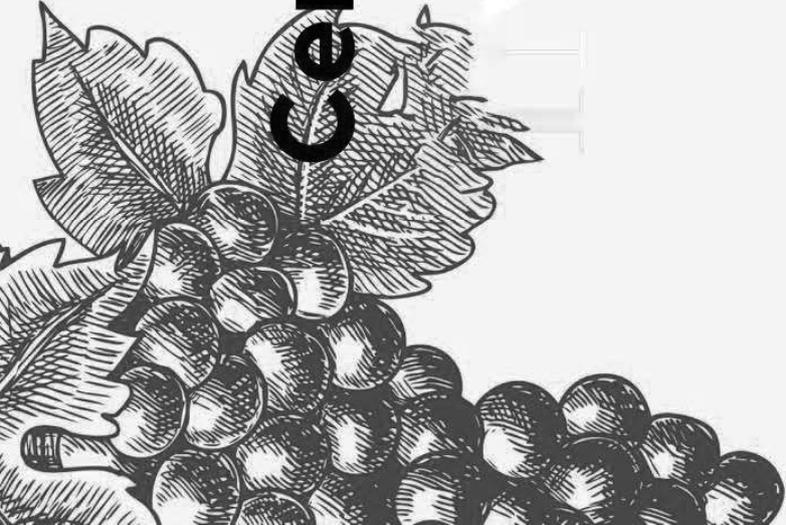
ATTIVITA'	DATE E LUOGO
Introduzione e Internalizzazione dei partecipanti al progetto tramite la piattaforma Microsoft Teams	12/12/2022 tramite la piattaforma Microsoft Teams Relatori: <ul style="list-style-type: none">- Prof. Nicola FrancescaDott. Rosario Prestianni
Guida virtuale con relativa spiegazione dei processi di filiera	13/12/2022 tramite la piattaforma Microsoft Teams Relatori: <ul style="list-style-type: none">- Prof. Nicola FrancescaDott. Rosario Prestianni
VISITA TECNICA CANTINA DI BELLA SAN GIUSEPPE JATO (PA)	16/12/2022 ORE 8.45 PARTENZA BUS DA VIALE DELLE SCIENZE ORE 9.45 ARRIVO PRESSO LA CANTINA DI BELLA DI SAN GIUSEPPE JATO (PA) E INIZIO DELLA VISITA TECNICA
LEZIONE FRONTALE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO	20/12/2022 ORE 14.30 SEMINARIO PRESSO LAULA C DEL DIPARTIMENTO SAAF Relatori: <ul style="list-style-type: none">- Prof. Nicola Francesca- Dott. Rosario Prestianni
LEZIONE FRONTALE E DEGUSTAZIONE ORTO BOTANICO, PALERMO	21/12/2022 ORE 9.30 INIZIO LEZIONE FRONTALE E CONTEMPORANEA ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE Relatore: <ul style="list-style-type: none">- Prof. Nicola Francesca

CONCLUSIONI

Per concludere ci pare opportuno sottolineare come tale iniziativa abbia influito positivamente nella formazione partecipanti, soprattutto sugli studenti dei primi anni dei corsi di studi del dipartimento SAAF, poiché volta all'approfondimento del mondo vinicolo e di tutta la sua filiera; importante notare la scelta azzeccata e molto funzionale dell'alternanza tra attività "pratica" e lezioni frontali al fine di mettere in pratica quanto appreso, in parte e nell'immediatezza, dalle lezioni frontali. Gli obiettivi che ci eravamo prefissati sono stati ampiamente raggiunti grazie all'interazione tra studenti, partner e Università degli Studi di Palermo; quest'ultimi, lavorando in piena simbiosi, hanno costruito un progetto vincente che verrà replicato nel tempo per gli studenti e per il miglioramento del nostro Ateneo.

QUANTITA'	MATERIALI	PREZZO
50	Opuscoli 120 pagine A4 a colori su carta patinata opaca da gr. 150 con rilegatura fast-back	600€
500	schede analisi sensoriale (panel test) A4 a colori su carta patinata opaca da gr.150	350€
50	attestati su carta da 350gr. A colori su carta patinata semilucida	175€
25	locandine A3, stampate a 4colori su carta patinata opaca da gr 160	50€
50	sacche in TNT stampate a 4 colori	125€
50	Autobus da 54 persone (andata e ritorno) Palermo – San Giuseppe Jato- Cantine Di Bella	700€
	Noleggio di attrezzature (tavoli, sedie, bicchieri, tovagliato)	1200€

I GIORNATA	II GIORNATA	III GIORNATA	IV GIORNATA	V GIORNATA
Giornata svolta online, non è stata effettuata alcuna spesa	Giornata svolta online, non è stata effettuata alcuna spesa	1 Autobus da 54 persone (andata e ritorno) Palermo – San Giuseppe Jato- Cantine Di Bella	5 locandine A3, stampate a 4colori su carta patinata opaca da gr 160	500 schede analisi sensoriale (panel test) A4 a colori su carta patinata opaca da gr.150
		10 locandine A3, stampate a 4colori su carta patinata opaca da gr 160		50 attestati su carta da 350gr. A colori su carta patinata semilucida
				10 locandine A3, stampate a 4colori su carta patinata opaca da gr 160
				Noleggio di attrezzature (tavoli, sedie, bicchieri, tovagliato)
				50 Opuscoli 120 pagine A4 a colori su carta patinata opaca da gr. 150 con rilegatura fast-back
				sacche in TNT stampate a 4 colori



Certificato di partecipazione

Si certifica che

Ha partecipato all'Attività "INTO BOTANICAL WINES"

FIRMA

Valerio Cultrona- Presidente di Auletta Azzura



INTO BOTANICAL WINES

CORSO DI ANALISI SENSORIALE

Analisi del panorama vitivinicolo siciliano, tipologie di vini e vinificazioni speciali, fasi di trasformazione e commercializzazione del prodotto, ottenimento certificazioni qualitative

PARTENZA BUS



Viale delle Scienze (PA) ore 8.45

CANTINE DI BELLA - San Giuseppe Jato (PA)

VISITA TECNICA "CANTINE DI BELLA"

16 DICEMBRE

AULA C ed.5

1[^] LEZIONE FRONTALE E DEGUSTAZIONE

20 DICEMBRE

16.00-18.00

ORTO BOTANICO - Via Lincoln, 2 (PA)

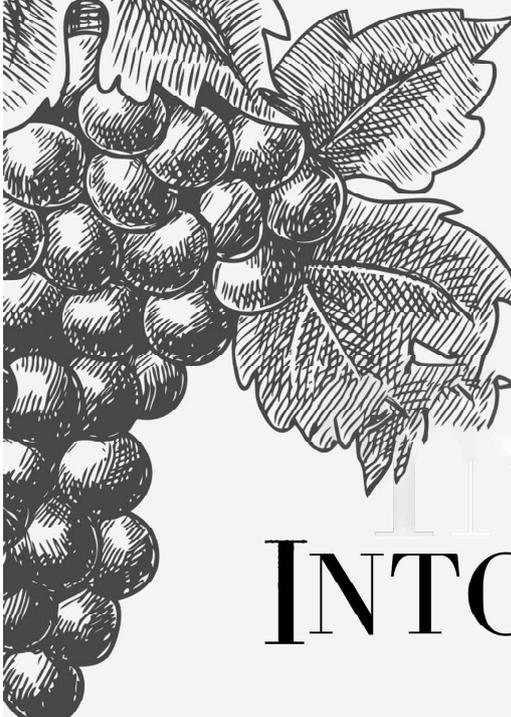
2[^] LEZIONE FRONTALE E DEGUSTAZIONE

21 DICEMBRE

9.30-13.00



INIZIATIVA REALIZZATA IN AMBITO DEL PROGRAMMA DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PALERMO PER LA PROMOZIONE DELLE ATTIVITA' CULTURALI E SOCIALI DEGLI STUDENTI



INTO BOTANICAL WINES

**A
u
i
e
t
t
Azzurra**



Iniziativa realizzata in ambito del programma dell'Università degli Studi di Palermo per la promozione delle attività culturali e sociali degli studenti

INTO BOTANICAL WINES



RUM
rete universitaria mediterranea

AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEMA DI VALUTAZIONE A PUNTEGGIO DEL VINO

Degustatore _____		_____ °C Temperatura vino	_____ °C Temperatura ambiente
Categoria vino _____	Campione n. _____	_____ Data	_____ Ora
Denominazione vino _____		Luogo _____	
Titolo alcolometrico _____		Annata _____	

FASI DELL'ESAME		GIUDIZIO A PUNTI					COEFFICIENTE CORRETTIVO	PUNTEGGIO PARZIALE
		ECCELLENTE	BUONO	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SCADENTE		
		5	4	3	2	1		
VISO	Aspetto						X 1	
	Colore						X 2	
	Intensità						X 1	
	Complessità						X 2	
	Qualità						X 3	
OLFATTIVO	Struttura						X 1	
	Equilibrio						X 1	
	Intensità						X 1	
	Persistenza						X 2	
	Qualità						X 3	
GUSTO-OLFATTIVO	Armonia						X 3	
	PUNTEGGIO TOTALE							

Osservazioni _____

Firma _____

Al fine di facilitare il lavoro della commissione, proponiamo la seguente pagina aggiuntiva contenente la contestualizzazione e l'interpretazione delle varie locandine/guide inserite nel progetto.

- 1) attestati su carta da 350gr. A colori su carta patinata semilucida
- 2) locandine A3, stampate a 4colori su carta patinata opaca da gr 160
- 3) Opuscolo A4 a colori su carta patinata opaca da gr. 150 con rilegatura fast-back
- 4) sacche in TNT stampate a 4 colori
- 5) 0 schede analisi sensoriale (panel test) A4 a colori su carta patinata opaca da gr.150