

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "A. TOSI"

Viale Marconi,60 - 26845 Codogno (LO)

CURRICOLO VERTICALE D'ISTITUTO 2024-2025

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Disciplina Enologia

Articolazione Viticoltura ed enologia

Finalità formative (in coerenza con le linee guida previste per gli Istituti tecnici)

Conoscere i modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro; conoscere le diverse fasi e livelli del processo produttivo.

Classe 5[^]

UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI
La vite e l'uva	<ul style="list-style-type: none">- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare	<p>Essere in grado di interpretare ciò che si verifica durante la maturazione e le prime fasi di attività in cantina</p> <p>Essere in grado di valutare la disposizione dei locali della cantina in relazione all'igiene della stessa</p>	<p>La pianta della vite: diffusione e caratteristiche botaniche</p> <p>La composizione dell'acino</p> <p>I polifenoli dell'uva</p> <p>Gli aromi e le componenti aromatiche dell'uva</p> <p>La maturazione dell'uva e la vendemmia</p>	<p>Principali caratteristiche della vite</p> <p>Principali componenti dell'acino</p> <p>Maturazione e vendemmia</p>

	l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti			
Il mosto	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza - Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti - Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio 	Saper attribuire ai risultati di analisi il giusto significato in base alla proprietà dei componenti del mosto	Composizione del mosto (glucidi, acidi organici, composti fenolici, sostanze azotate, enzimi del mosto, vitamine, sali minerali ed aromi) e proprietà dei suoi componenti in relazione alla vinificazione	Definizione di mosto e principali componenti del mosto
Trattamenti e correzioni al mosto	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza 	Attribuire il giusto significato agli interventi effettuabili sul mosto in preparazione alla vinificazione	<ul style="list-style-type: none"> Correzione del grado zuccherino Correzione dell'acidità Correzione del colore 	Principali correzioni del mosto

	<p>- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti</p> <p>- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>			
L'anidride solforosa	<p>- Gestire attività produttive e trasformatrici, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza</p> <p>- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti</p>	Saper interpretare i dati analitici relativi all'anidride solforosa per un corretto sfruttamento delle sue proprietà	<p>Le forme chimiche dell'anidride solforosa</p> <p>La pratica della solfitazione</p> <p>Azioni e proprietà dell'anidride solforosa</p> <p>Effetti negativi e limiti di impiego dell'anidride solforosa</p>	<p>Caratteristiche e azioni dell'anidride solforosa</p> <p>Effetti negativi e limiti di impiego dell'anidride solforosa</p>

<p>Le tecniche di vinificazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza - Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti 	<p>Saper distinguere le diverse operazioni di vinificazione e la giusta sequenza delle stesse per ottimizzare i risultati qualitativi e quantitativi</p>	<p>La vinificazione in rosso</p> <p>La vinificazione in bianco</p> <p>La vinificazione in rosato</p> <p>Resa di vinificazione</p> <p>Altre tecniche di vinificazione</p>	<p>Principali aspetti della vinificazione in rosso e in bianco</p>
<p>Macchine e attrezzature di cantina</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza - Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti 	<p>Riconoscere le attrezzature impiegate nella vinificazione e i loro pregi e difetti</p>	<p>Materiali utilizzati nelle aziende vitivinicole</p> <p>Macchine per la preparazione del mosto</p> <p>Vasi di fermentazione e vinificatori</p>	<p>Principali attrezzature di cantina e caratteristiche dei vasi vinari</p>
<p>Trattamenti e correzioni del vino</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi 	<p>Distinguere le operazioni di cura al vino e le modalità di correzione del</p>	<p>I trattamenti correttivi al vino (taglio dei vini, correzione del grado alcolico, di</p>	<p>Principali trattamenti correttivi del vino</p>

	<p>dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza</p> <p>- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti</p>	<p>vino alla luce delle analisi effettuate</p>	<p>acidità, colore e contenuto tannico)</p> <p>Le pratiche di cantina (travasi colmature e filtrazioni)</p>	
<p>Precipitazioni e alterazioni del vino</p>	<p>- Gestire attività produttive e trasformatrice, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza</p> <p>- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti</p>	<p>Saper riconoscere le principali alterazioni del vino e individuare i possibili rimedi</p>	<p>Le cause di intorbidamento spontaneo del vino: precipitazione tartarica, casse proteica, precipitazioni saline e casse ossidasica</p>	<p>Principali alterazioni del vino</p>
<p>Trattamenti stabilizzanti del vino</p>	<p>- Gestire attività produttive e trasformatrice, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza</p>	<p>Saper riconoscere le principali alterazioni del vino e individuare i possibili rimedi</p>	<p>Operazioni di stabilizzazione</p> <p>Trattamenti di chiarificazione e prodotti utilizzati</p> <p>Filtrazione e altri trattamenti per garantire la</p>	<p>Principali operazioni di stabilizzazione dei vini</p>

	<p>- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti</p>		conservabilità dei vini	
Maturazione e invecchiamento del vino	<p>- Gestire attività produttive e trasformativa, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza</p> <p>- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti</p>	Saper illustrare i fenomeni che avvengono durante la maturazione e durante l'invecchiamento del vino	<p>Maturazione e invecchiamento</p> <p>Conservazione dei vini bianchi</p> <p>Invecchiamento dei vini rossi</p>	Principali processi di invecchiamento e affinamento dei vini
I vini speciali e la spumantizzazione	<p>- Gestire attività produttive e trasformativa, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza</p> <p>- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando</p>	Comprendere e saper illustrare quanto riportato sull'etichetta di un vino speciale e il processo di produzione del vino stesso	<p>I vini speciali: vini spumanti, vini liquorosi, vini aromatizzati.</p> <p>La spumantizzazione, con metodo classico, con metodo charmat e con metodo ancestrale</p> <p>I vini liquorosi, caratteristiche e</p>	<p>I vini spumanti e le basi dei processi di spumantizzazione</p> <p>Principali vini liquorosi e aromatizzati</p>

	<p>processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti</p>		<p>tecniche di produzione</p> <p>I vini aromatizzati, caratteristiche e tecniche di produzione</p>	
Analisi del mosto	<p>- Gestire attività produttive e trasformatrice, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza</p> <p>- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti</p>	<p>Essere in grado di operare nei laboratori di analisi rispettando le regole di sicurezza Essere in grado di svolgere le analisi sul mosto e sul vino ai fini del dosaggio dell'anidride solforosa, e della vinificazione in virtù dell'obiettivo produttivo</p>	<p>- Regole di comportamento in laboratorio</p> <p>- norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni e comportamento da tenere in laboratorio.</p> <p>- determinazione degli zuccheri del mosto con il metodo densimetrico: densimetro BABO; determinazione degli zuccheri del mosto con il metodo rifrattometrico; determinazione degli zuccheri del mosto con il metodo chimico; determinazione del pH e dell'acidità del mosto</p>	<p>Principali metodi di determinazione del contenuto zuccherino e dell'acidità del mosto</p>
Analisi del vino	<p>- Gestire attività produttive e trasformatrice, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando la tracciabilità e la sicurezza</p> <p>- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti</p>	<p>Essere in grado di operare nei laboratori di analisi rispettando le regole di sicurezza Essere in grado di svolgere le analisi sul mosto e sul vino ai fini del dosaggio dell'anidride solforosa, e della</p>	<p>determinazione dell'anidride solforosa totale, libera e combinata; determinazione acidità totale nel vino; determinazione acidità volatile nel vino; determinazione acidità fissa nel vino;</p>	<p>principali metodologie di analisi dei vini</p>

	applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti	vinificazione in virtù dell'obiettivo produttivo	determinazione pH nel vino; determinazione titolo alcolico volumetrico nel vino: metodo densimetrico per distillazione; determinazione titolo alcolico volumetrico nel vino: metodo ebulliometrico; determinazione estratto secco nel vino; determinazione estratto secco nel vino: metodo diretto per essiccazione; determinazione estratto secco nel vino: metodo rapido ad infrarossi; determinazione delle ceneri nel vino; determinazione del ferrocianuro di potassio nel vino; verifica del limite di gessatura; verifica del limite di salatura;	
--	--	--	---	--