

POLO di TEBANO

INNOVAZIONE FORMAZIONE VALORIZZAZIONE IN AGRICOLTURA

Newsletter informativa - Anno 14 n. 1 – Gennaio 2026

A cura di Laura Montanari e Tiziano Zaccaria – Tel. 0546.47197 – Email: lauramontanari@faventiasales.it



Lom a Merz a Tebano.

ALL'INTERNO

- **Venerdì 27 febbraio Lòm a Mèrz a Tebano.**
- **Università di Bologna, la tesi di Laurea in Viticoltura ed Enologia di Niccolò Neri e Nicola Menna.**
- **Venerdì 6 febbraio a Tebano il Corso di Inglese Tecnico applicato al vino.**
- **Sabato 7 marzo a Tebano il Corso di "Riconoscimento sensoriale dei difetti dei vini".**

Venerdì 27 febbraio "Lom a Merz" a Tebano



VIA TEBANO 54 - FAENZA (RA)

Tel. 0546-47197-0546-697546 (orari ufficio) – Cell. 366-9136784 (Laura)

www.faventiasales.it

In collaborazione con l'associazione amici del fiume senio

Lom a merz (presso ex scuola elementare di tebano, via tebano 54), **venerdì 27 febbraio 2026**

Programma

Alle ore 15.30 – camminata con guida (5 km circa) organizzata dall'associazione amici del fiume senio verso l'area naturalistica delle casse di espansione. Il percorso non presenta difficoltà, tuttavia occorre essere in buona salute. Si consiglia di calzare scarpe comode adatte alle camminate. I bambini dovranno essere accompagnati. E' obbligatoria la prenotazione (laura: 366-9136784).

Dalle ore 18.30 accensione falò

Dalle ore 19.00 - banco cibo (da passeggio) e vino durante tutto l'evento gestito dall'associazione amici del fiume senio

Intrattenimento musicale dal vivo



LA TESI DI LAUREA DI NICCOLO' NERI

Impatto del cambiamento climatico sul Barolo: evidenze e proposte per la tutela dell'identità



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
CAMPUS DI CESENA

Questa tesi analizza gli effetti del cambiamento climatico sulla viticoltura, con particolare attenzione al territorio del Barolo. La prima parte presenta una panoramica sul riscaldamento globale e, in seguito, vengono esaminati gli impatti specifici del cambiamento climatico in viticoltura: anticipo delle fasi fenologiche, maggior frequenza di eventi estremi, stress idrico, variazioni produttive e ripercussioni sulla qualità delle uve. Successivamente, la tesi approfondisce la storia del Barolo, le caratteristiche del Nebbiolo e la struttura della denominazione. La parte centrale del lavoro è strutturata su undici interviste a produttori e tecnici della zona, dove vengono evidenziate tutte le problematiche dei nostri giorni.

L'ultima sezione, offre una riflessione personale, che mette in relazione dati, letteratura ed esperienza diretta, evidenziando come l'adattamento sia oggi indispensabile per preservare l'identità del Barolo.

La tesi, nel suo complesso, cerca di mettere in risalto il tema del cambiamento climatico sottolineando la validità e le criticità di certe operazioni vitivinicole, evidenziando la necessità di conciliare sperimentazione, sostenibilità e tutela del territorio.

Relatore: Prof.ssa Filippetti Ilaria.



Screening di ceppi non-Saccharomyces per applicazioni enologiche



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
CAMPUS DI CESENA

L'uso esclusivo di *Saccharomyces cerevisiae* nella produzione di vino garantisce sicurezza fermentativa, ma favorisce la standardizzazione aromatica, riducendo la biodiversità microbica responsabile della tipicità sensoriale. Per questo motivo, l'impiego di specie *non-Saccharomyces* sta assumendo maggiore rilevanza grazie alla loro capacità di produrre composti aromatici secondari come esteri, alcoli superiori e acidi organici. Il presente elaborato di tesi ha valutato diversi ceppi appartenenti ai generi *Hanseniaspora*, *Metschnikowia*, *Torulaspora*, *Schizosaccharomyces* e *Candida*, analizzandone crescita, resistenze e contributo aromatico in mosto sintetico. I risultati hanno mostrato una forte eterogeneità metabolica: *Candida zemplinina*6715 si è distinta per robustezza e tolleranza allo stress osmotico e solforoso; *Metschnikowia pulcherrima* ha mostrato elevata acidotolleranza e un profilo aromatico equilibrato, mentre i ceppi di *Hanseniaspora* hanno evidenziato un'intensa produzione di esteri fruttati. In conclusione, lo studio ha messo in evidenza come alcuni lieviti *non-Saccharomyces* analizzati possano costituire una strategia promettente per aumentare la diversità aromatica e valorizzare la tipicità dei vini, offrendo strumenti utili per affrontare sia le esigenze produttive sia le nuove tendenze del mercato. Per confermare pienamente il loro potenziale enologico, sarà tuttavia necessario eseguire prove di fermentazione sequenziale su mosto reale, al fine di valutarne l'impatto concreto sul profilo sensoriale del prodotto finale.

Relatore: Prof. Gottardi Davide

Correlatori: Rosalba Lanciotti,

Margherita D'Alessandro.





Con il Patrocinio di



ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
DELLA PROVINCIA DI RAVENNA



Ministero della Giustizia

CORSO INGLESE TECNICO APPLICATO AL VINO

TEBANO (FAENZA): VENERDI 6 FEBBRAIO 2026

DALLE ORE 9.30 ALLE ORE 17.30



Vigneto a Tebano

A CHI E' RIVOLTO IL CORSO

Vista la crescente globalizzazione e la stessa natura internazionale del mondo del vino, con flying winemakers, blind tastings, wine festivals, non è più una scelta professionalmente sostenibile fare a meno degli strumenti tecnici in lingua inglese per poterci relazionare con colleghi, collaboratori, giornalisti, studenti, produttori e tecnici oltre i confini nazionali, per non parlare di siti internet, blog e libri raramente tradotti in italiano.

Nasce da una collaborazione tra il Polo di Tebano e la Scuola certificata WSET Veni Vidi Vini di Ravenna, un **CORSO D'INGLESE TECNICO APPLICATO AL VINO**. Il corso è rivolto a chiunque sia già in possesso di discrete conoscenze d'inglese e studi o lavori in campo vitivinicolo, enologico o più in generale, semplicemente abbia a che fare col mondo del vino in ambito internazionale o con clientela, colleghi, studenti stranieri.

IL PROGRAMMA

Le lezioni si svolgeranno in italiano e inglese, data l'ovvia natura del corso. Il corso prevede una parte di lezione frontale in aula, dove saranno appresi i vocaboli più utili e usati in vigna ed in cantina, senza dimenticare i fondamentali termini della degustazione e una parte più interattiva con breve visita in cantina, in vigna e la degustazione di quattro vini per mettere in pratica alcune delle conoscenze acquisite. Inoltre, all'arrivo degli studenti saranno consegnate dispense con i contenuti della presentazione. Non è previsto esame finale e al termine della giornata sarà consegnato un attestato per dimostrare l'avvenuta frequenza.

Il corso si svolgerà nell'arco di una sola giornata, dalle 9.30 alle 17:30 (inclusa pausa pranzo) presso il Polo di Tebano, sede di Faventia Sales S.p.A., Via Tebano, 54 – Località Tebano (Faenza, Provincia Ravenna).

Alle ore 9.30 sarà presente un rappresentante dell'Ordine Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Ravenna per un breve saluto ai partecipanti del Corso.

COSTI DEL CORSO

Il costo del corso è di 180 euro/cad., salvo riduzioni che verranno applicate alle seguenti categorie (vedi anche modulo di iscrizione)

- Studenti dell'Università di Bologna - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. € 100.
- Associati agli Enti del Polo di Tebano (ASTRA, CAV CONSORZIO VINI DI ROMAGNA, RINNOVA, VALORITALIA, CAV, MIVA, AMPELOS). € 150.
- Associati Assoenologi. € 150.

- Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Ravenna. € 150.
- Associati AIS, AIES, FIS, ONAV, FISAR. € 150.

Per gli studenti del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Università di Bologna) la partecipazione fornirà CFU utili per il riconoscimento dell'esame opzionale "Aggiornamento Professionale".

Per gli associati all'Associazione Enologi Enotecnici Italiani la partecipazione dà diritto al riconoscimento di crediti formativi (N. 4) che andranno richiesti caricando l'attestato di partecipazione nella propria area riservata del Portale Formazione Assoenologi.

Saranno riconosciuti ai Dottori Agronomi ed ai Dottori Forestali della Provincia di Ravenna i crediti formativi caratterizzanti in funzione del tempo di partecipazione al Corso tecnico di aggiornamento.

COME PAGARE IL CORSO

Il pagamento può avvenire direttamente in sede, in contanti, il giorno del corso, previo invio modulo d'iscrizione compilato (che va richiesto al Dott. Donati E-mail: enricodonatidipwset@gmail.com, oppure a Laura Montanari, E-mail: lauramontanari@faventiasales.it), oppure tramite bonifico bancario a Enrico Donati, educatore di Veni Vidi Vini, al seguente IBAN: **IT64G0306234210000002159357** entro e non oltre tre giorni lavorativi precedenti la data del corso, comunicando nella causale del bonifico nome e cognome dello studente con la menzione **INGLESE TECNICO**.

CONOSCIAMO IL DOCENTE (Dott. Enrico Donati)

Enrico Donati DipWSET ha studiato inglese e francese dall'età di undici anni. Diplomato al Liceo Classico indirizzo linguistico, ha proseguito gli studi all'Università di Siena con una laurea con lode in Lettere Moderne. In seguito, ha concluso il percorso di formazione AIS su tre livelli, diventando in seguito sommelier professionista. Per dieci anni, ha lavorato all'estero nel mondo del vino, come sommelier, consulente, organizzatore di eventi, per ristoranti, hotels e distributori, in contesti linguistici anglofoni quali Scozia e Maldive. Ha completato con successo il percorso formativo del WSET (Wine and Spirit Education Trust di Londra), con il conseguimento del Diploma WSET. In seguito è diventato educatore certificato WSET, continuando la sua opera di educazione e formazione in diversi paesi, sempre in lingua inglese, per aprire infine nel 2017, dopo essere stato studente del Master of Wine, una impresa individuale di formazione e consulenza su vini e distillati nonché scuola certificata dal WSET, a Ravenna, chiamata Veni Vidi Vini.



VENIVIDIVINI – VIA FILIPPO TURATI, 80 - RAVENNA

[HTTPS://WWW.VENIVIDIVINI.INFO](https://www.venividivini.info)



INGLESE TECNICO APPLICATO AL VINO (Tebano, Venerdì 6 febbraio 2026)

MODULO DI ISCRIZIONE

(compilare il modulo ed inviare ad Enrico Donati: E-mail: enricodonatidipwset@gmail.com)

IL SOTTOSCRITTO (Cognome e Nome) _____

(segnalare, a discrezione, il/i recapito/i presso i quali desiderate essere contattati)

Recapito personale _____

Recapito c/o la Ditta di appartenenza _____

Indirizzo _____ CAP _____

Località _____ PROV. _____

Tel. _____ Fax _____ Cell. _____

E-mail _____

IL COSTO DI PARTECIPAZIONE AL CORSO E' DI EURO 180,00.

Dichiaro di usufruire della quota agevolata in quanto:

- Studente Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Università di Bologna) Euro 100,00.
- Associati agli Enti del Polo di Tebano: € 150.
- Associato Assoenologi: € 150.
- Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Ravenna: € 150.
- Associati AIS, AIES, FIS, ONAV, FISAR: € 150.



Il pagamento può avvenire direttamente il giorno del Corso (in contanti), previo invio modulo di iscrizione compilato, oppure tramite bonifico bancario ad Enrico Donati, educatore di Veni Vidi Vini, al seguente IBAN: IT64G0306234210000002159357 entro e non oltre tre giorni lavorativi precedenti la data del corso, comunicando nella causale del bonifico nome e cognome con la menzione INGLESE TECNICO.

DATI PER LA FATTURAZIONE (LA FATTURA VA RICHIESTA)

Ragione Sociale _____

Indirizzo sede legale _____ CAP _____

Città _____ PROV. _____

P.IVA _____ C. FISCALE * _____

* (OBBLIGATORIO PER FATTURE INTESTATE A PERSONE FISICHE O PROFESSIONISTI)

Si richiede l'invio della fattura al seguente indirizzo E-mail _____

Data _____

Firma _____

RICONOSCIMENTO SENSORIALE DEI DIFETTI DEI VINI

Scopo del corso è formare i partecipanti sul riconoscimento dei principali difetti sensoriali dei vini, attraverso la degustazione di numerosi vini contaminati artificialmente con i composti responsabili delle anomalie descritte. Per ogni difetto proposto sono illustrati l'origine, l'effetto sensoriale (**con degustazione di vini contaminati artificialmente**), i meccanismi di comparsa e la sua evoluzione, le tecniche di prevenzione o di eliminazione delle deviazioni organolettiche provocate.

Nella prima parte sono passati in rassegna alcuni potenziali difetti derivanti dalle uve: innanzi tutto quelli legati a difetti di maturità, caratterizzati da note erbacee marcate, poi quelli dovuti ad alterazioni causate da attacchi fungini. Vengono esaminati in seguito i rischi legati a deviazioni organolettiche di origine prefermentativa e fermentativa, legati essenzialmente a contaminazioni microbiche (spunto acetico, spunto lattico). Durante la vinificazione, alcuni difetti possono essere legati o a deviazioni del normale metabolismo microbico (comparsa di odori solforati) o a rischi di contaminazioni microbiche indesiderate, in particolare dovute a *Brettanomyces* (note animali e di sudore) e batteri lattici (note burrate in eccesso). Ma possibili problemi possono derivare anche dai contenitori, in particolare quelli in vetroresina o con rivestimenti epossidici, dai materiali di chiusura (sono note a tutti le infinite polemiche legate al vero o presunto gusto di tappo), e perfino dalla composizione originaria del vino, come ben sanno i produttori tedeschi alle prese con l'invecchiamento "atipico" dei loro vini bianchi.

In parallelo, **vengono fatti assaggiare alla cieca ai partecipanti i vini contaminati con le molecole responsabili dell'alterazione**, per identificare e memorizzarne gli effetti sensoriali.

PROGRAMMA

Difetti derivanti dalle uve	Deviazioni d'origine prefermentativa o fermentativa
<ul style="list-style-type: none"> - aromi erbacei legati alla maturità: <i>esanolo/esenolo, metossipirazine</i> - gusti di ammuffito/terroso: <i>geosmina, MIB, IPMP</i> (coccinella cinese) - odori di fungo: <i>otten-3-one, nonen-3-one</i> - odori fenici, iodati da contaminazione microbica delle uve: <i>o-cresolo</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>acetato d'etile/acido acetico</i> (confronto tra i 2) - <i>acetaldeide, sotolone, fenilacetaldeide, indolo</i> - composti solforati: <i>H₂S, etantiolo, metionolo, DMS</i> (positivo o negativo); - confronto con i composti solforati positivi (<i>tioli</i>) sul tema tipicità - composti legati all'attività batterica: <i>diacetile</i>
Difetti che si manifestano durante l'affinamento e la conservazione	Difetti che compaiono con l'invecchiamento
<ul style="list-style-type: none"> - composti legati alla proliferazione di <i>Brettanomyces</i>: <i>4-etil-fenolo, 4-etil-guaiacolo, 4-etil-catecolo, acido isovalerico, acido isobutirrico</i> - odore di topo dovuto a <i>Brettanomyces</i> e lattobacilli: <i>acetil-tetraidropiridina</i> - influenza dei contenitori: <i>benzaldeide, stirene</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - influenza della composizione della materia prima: <i>2-aminocetofenone</i> (invecchiamento atipico), <i>TDN</i> (idrocarburo) - gusto di tappo e di muffa: <i>TCA, TeCA, TBA,</i> - composti solforati: <i>DMDS</i> (gusto di luce)

Degustazione (60 vini):

- | | |
|--|--------|
| • esercizio introduttivo: assaggio di vini contaminati artificialmente senza testimone noto | 5 vini |
| • difetti derivanti dalle uve I (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • difetti derivanti dalle uve II (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) | 5 vini |
| • difetti fermentazione alcolica (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • difetti fermentazione malolattica (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • composti solforati (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • esercizio di ricapitolazione I: test di ordinamento senza testimone noto | 4 vini |
| • difetti dell'affinamento I (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • difetti dell'affinamento II (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • difetti dell'affinamento III (testimone + 4 vini contaminati artificialmente) | 5 vini |
| • difetti dell'affinamento IV (testimone + 3 vini contaminati artificialmente) | 4 vini |
| • esercizio di ricapitolazione II: test di ordinamento senza testimone noto | 4 vini |
| • esercizio di ricapitolazione III: test di ordinamento senza testimone noto | 4 vini |
| • esercizio di ricapitolazione IV: riconoscimento di vini contaminati artificialmente senza testimone noto | 5 vini |

Docente: dott. **Giuliano BONI**, *Enosofare*, tecnologo alimentare e formatore tecnico vitivinicolo
La **durata** del corso (**codice INT01G**) è di circa **8 ore**.

Ai soci **Assoenologi** verranno riconosciuti **4 crediti formativi** per la partecipazione a questo corso. Per farne richiesta, inviare una copia dell'attestato di partecipazione a: formazione@assoenologi.it

I CORSI DI FORMAZIONE 2026

Data	Orario	Sede	Scadenza tariffa ridotta	Termine di iscrizione
sabato 7 marzo 2026	9h00 – 17h30	Polo di Tebano , Faenza (RA)	20/02/2026	03/03/2026

Termine di iscrizione: martedì 3 marzo 2026, o al raggiungimento del **numero massimo di 25 partecipanti**. È prevista una **tariffa ridotta** per le iscrizioni che saranno effettuate, congiuntamente al pagamento della quota di partecipazione, **entro venerdì 20 febbraio 2026**.

Quote d'iscrizione INT01G (IVA 22% inclusa):	Tariffa ridotta (valida per iscrizioni formalizzate entro il 20/02/2026)	Tariffa base
Quota d'iscrizione base	190 €	250 €
soci AIS, AIES, FIS, FISAR, FIVI, ONAV	160 €	220 €
soci Consorzio Vini Romagna e AEI	145 €	205 €
Studenti Università di Bologna	100 €	150 €

La **quota comprende**: la partecipazione al corso con la degustazione dei vini contaminati artificialmente, il materiale didattico tradotto in italiano con bibliografia di accompagnamento (in formato pdf) e l'attestato di partecipazione. Sono esclusi il pasto ed eventuali pernottamenti.

Modalità di partecipazione: l'iscrizione va fatta esclusivamente on-line tramite il link sotto indicato e **sarà ritenuta valida solo se perfezionata entro il termine indicato e al ricevimento del bonifico** (unica forma di pagamento autorizzata) sul c/c destinatario. Coordinate IBAN **IT21K050345573000000009704** intestato a Giuliano Boni.

Attenzione: chi richiede fattura intestata a Partita IVA dovrà bonificare l'80% dell'importo risultante, e versare il rimanente 20% come ritenuta di acconto all'Agenzia delle Entrate (contattare l'organizzazione se servono maggiori raggugli).

NB: si consiglia di perfezionare l'iscrizione almeno tre giorni lavorativi prima della scadenza del termine, altrimenti i tempi tecnici di accredito rischiano di non consentire la partecipazione.

Link per l'iscrizione: <https://forms.gle/T3Ghv24Fwnkm8fSE6>

Entro lo scadere del termine di adesione tutti gli iscritti riceveranno un messaggio a via e-mail per confermare l'orario del corso e per fornire indicazioni su come raggiungere la sede. È quindi di fondamentale importanza fornire recapiti e-mail che vengono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si è sempre reperibili.

Il corso sarà **attivato** al raggiungimento del **numero minimo di 15 partecipanti**. In caso di rinuncia entro il termine di iscrizione, la quota versata sarà integralmente rimborsata; in caso di mancata partecipazione, o di rinuncia comunicata successivamente, sarà applicata una penale del 50%.

La foto del mese



Fondo Santa Maria Vecchia. Tebano. Dipinto di Sergio Castellari.