

POLO di Tebano

INNOVAZIONE FORMAZIONE VALORIZZAZIONE IN AGRICOLTURA

Newsletter informativa - Anno 14 n. 3 – Marzo 2026

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



ALL'INTERNO

- A Faventia Sales 8 nuovi laureati nel Corso di Viticoltura ed Enologia a Tebano.
- Intervista alla prof.ssa Giuseppina Paola Parpinello, confermata per il secondo triennio nel ruolo di coordinatrice del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia.
- Pronto il vigneto didattico a Tebano. Le barbatelle sono state tutte messe a dimora.
- Studenti universitari al Corso sul Riconoscimento sensoriale dei difetti dei vini.
- Unibo, cerimonia di riconoscimento pubblico di laurea al merito 2023/2024.
Premiata anche la tesi dell'Enologo Luca Cappato.
- Assoenologi Romagna, degustazione di confronto fra Albana, Verdicchio e Fiano.
- Venerdì 8 maggio, Corso di formazione sui difetti sensoriali dei vini.
- Successo per la seconda edizione di "Lom a Merz" a Tebano.

Faventia Sales, 8 nuovi laureati in Viticoltura ed Enologia del corso insediato anche al Polo di Tebano



Mercoledì 25 marzo a Faenza presso i locali di Faventia Sales si sono svolte le discussioni delle tesi e il conferimento delle Lauree in Viticoltura ed Enologia a 8 studenti che hanno frequentato il corso dell'Università di Bologna insediato anche presso il Polo di Tebano. In apertura di giornata il presidente di Faventia Sales, Luca Cavallari, ha fatto gli onori di casa. Sono poi intervenuti Pierluigi Zama, presidente della Sezione Romagna di Assoenologi, e Martina Laghi, assessore alla Scuola, Formazione e Sport del Comune di Faenza.

La Commissione giudicante, presieduta dalla prof.ssa Giuseppina Paola Parpinello, coordinatrice del Corso, era composta dai professori Davide Gottardi, Massimo Canali, Cleto Pirazoli, Andrea Versari, Ilaria Filippetti. Gli otto neo laureati sono Francesco Amanti, Arianna Bedeschi, Leonardo Cervellera, Michele Galli, Matteo Gugnoni, Tommaso Monticelli, Vladimir Rocco e Gianluca Sozzi.



“La nuova cantina didattica, un obiettivo strategico per il nostro Corso di Studio”

**Intervista alla prof.ssa Giuseppina Paola Parpinello,
confermata per il secondo triennio nel ruolo di
coordinatrice del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia.**



Professoressa, si è appena concluso il suo primo mandato come coordinatrice del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. Può tracciarci un bilancio di questo triennio?

Il ruolo di Coordinatore si deve focalizzare su almeno tre punti essenziali: la centralità degli studenti attraverso la qualità del percorso formativo, i rapporti con il territorio e le imprese,

e la presenza di adeguate infrastrutture didattiche. In questi tre anni come coordinatrice del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia assieme ai colleghi abbiamo lavorato per aumentare la multidisciplinarietà che caratterizza il nostro corso, anche rafforzando la dimensione pratica. Il settore viticolo-enologico è in continua evoluzione e richiede oggi competenze sempre più articolate, che spaziano

dall'innovazione tecnologica alla sostenibilità ambientale, fino alla capacità di interpretare i cambiamenti del mercato globale. In questo contesto, è fondamentale preparare gli studenti ad affrontare queste sfide con strumenti adeguati. Tutto questo non può prescindere dal territorio e le imprese, attraverso le collaborazioni con aziende vitivinicole, associazioni di categoria come Assoenologi, che offrono possibilità di tirocini, seminari e tesi in azienda, creando un collegamento diretto tra università e mondo del lavoro. Sul piano delle infrastrutture, a Tebano si sta portando a compimento il nuovo vigneto didattico, pensato come spazio integrato per l'apprendimento pratico dei futuri enologi e la sperimentazione in campo. La prospettiva più ambiziosa è comunque rappresentata dalla realizzazione della nuova cantina didattica, un obiettivo strategico per il nostro Corso di Studio, il cui progetto è già stato definito. In questo percorso, l'amministrazione comunale di Faenza ha dimostrato una partecipazione costante e concreta, sostenendo le iniziative e riconoscendo il valore strategico di questi interventi per lo sviluppo del territorio e della formazione delle nuove generazioni di enologi.

Tebano è un "campus" particolare, immerso nel cuore della Romagna. In questi tre anni, come si è evoluto il rapporto tra l'Università e il Polo di Tebano?

Nel Polo di Tebano la formazione, ricerca e territorio si sono sempre intrecciati in modo virtuoso. L'Università è presente da oltre 50 anni e questo ha portato con il tempo a una sinergia strutturata e continuativa. Molti dei docenti si sono formati proprio a Tebano: questo conferisce al legame con l'Università un carattere storico, profondo e identitario. Diversi docenti svolgono a Tebano attività di ricerca attraverso collaborazioni e progetti, contribuendo ad arricchire il legame tra l'Università e gli altri Enti che operano nel Polo.

Quali sono state le sfide più complesse da affrontare nel gestire una sede decentrata rispetto a Bologna?

La presenza dei diversi Enti che operano nel settore viticolo-enologico, la possibilità di svolgere attività pratiche direttamente sul campo e



**ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
CAMPUS DI CESENA**

il supporto di Faventia Sales nella gestione degli spazi e delle attività rappresentano tutti aspetti positivi del Polo di Tebano. Questi elementi non solo arricchiscono l'esperienza formativa degli studenti, ma consolidano anche il legame tra Università e territorio, creando un contesto fortemente dinamico.

Il mondo del vino cambia velocemente. Come è mutato il profilo dello studente che sceglie Enologia oggi rispetto a qualche anno fa?

Il mondo del vino evolve rapidamente, e siamo costantemente davanti a nuove sfide, sia dal punto di vista tecnologico che commerciale, e questo si riflette sul profilo dello studente che oggi sceglie il nostro Corso di Studio in Enologia. Rispetto a qualche anno fa, gli studenti sono generalmente più motivati a sviluppare la multidisciplinarietà e le competenze trasversali: non solo conoscenze scientifiche e tecniche, ma anche capacità di gestione aziendale, marketing, sostenibilità ambientale e innovazione digitale. Oggi gli studenti mostrano inoltre un maggiore interesse per le esperienze pratiche e per il contatto diretto con le aziende, riconoscendo l'importanza di integrare teoria e pratica per affrontare un mercato sempre più competitivo e globalizzato. In questo contesto aumenta progressivamente il numero di studenti che decidono di svolgere un'esperienza lavorativa all'estero, preferibilmente dopo la laurea.

In questo triennio abbiamo visto sfide climatiche e di mercato senza precedenti. State aggiornando anche i programmi

didattici per preparare i futuri enologi a queste nuove realtà?

Certamente. Un ruolo fondamentale in questo processo è rappresentato dall'attività di ricerca che i docenti svolgono attraverso progetti regionali e nazionali, sia in collaborazione con gruppi di ricerca internazionali. Un altro aspetto fondamentale è senza dubbio la "terza missione". Questa integrazione tra didattica e ricerca permette agli studenti di confrontarsi con le più recenti innovazioni scientifiche e tecnologiche, sviluppando competenze concrete e aggiornate per affrontare le sfide del settore viticolo-enologico nei prossimi anni.

Quanto è importante per gli studenti la presenza di Assoenologi a Tebano?

È fondamentale. Assoenologi è un punto di riferimento nel panorama enologico. La sua presenza a Tebano è di grande importanza per il Corso di Studi in Viticoltura ed Enologia e per gli studenti, poiché offre un contatto diretto con professionisti esperti del settore viticolo-enologico e contribuisce a creare una identità professionale sin dall'ultimo anno di università e, dopo la laurea, una rete di enologi e alunni Alma Mater viva e utile. Attraverso iniziative comuni, oppure studiate ad hoc per gli studenti, con Assoenologi si creano esperienze concrete che integrano le conoscenze teoriche acquisite in aula, e soprattutto un collegamento solido con il mondo del lavoro che può portare alla realizzazione di network professionali.

La sua conferma per un secondo triennio indica continuità. Qual è la prima priorità nella sua agenda per i prossimi tre anni?

In particolare, l'obiettivo principale sarà garantire agli studenti che le attività e gli obiettivi formativi del nostro CdS continuino a riflettere

le esigenze e le richieste del mondo del lavoro, con le sfide emergenti del settore, dal cambiamento climatico all'innovazione tecnologica e commerciale. In questo contesto, il contatto costante con Assoenologi ci permette di valutare in modo tangibile l'efficacia delle attività formative e degli obiettivi del Corso di Studio, garantendo che le competenze acquisite dagli studenti siano effettivamente in linea con le esigenze e le aspettative del mondo professionale. Questo confronto continuo aiuta a mantenere la didattica aggiornata, pratica e orientata al mercato del lavoro.

Si parla sempre più di sostenibilità e intelligenza artificiale applicata alla vigna. Vedremo nuove collaborazioni di ricerca in queste direzioni?

Sì, le tematiche della sostenibilità e dell'applicazione dell'intelligenza artificiale alla viticoltura rappresentano ambiti di grande interesse e sviluppo per il futuro del settore. Questa è sicuramente una delle sfide più interessanti che ci aspettano. Queste iniziative non solo arricchiranno la ricerca scientifica, ma offriranno agli studenti l'opportunità di confrontarsi con tecnologie emergenti, sperimentare soluzioni innovative e acquisire competenze allineate alle esigenze di un mercato sempre più sostenibile e tecnologicamente avanzato.

Qual è il suo "sogno nel cassetto" per la sede di Tebano da qui al termine del suo secondo mandato?

Senza dubbio la posa della "prima pietra" della cantina didattica. Questo momento rappresenterebbe non solo l'avvio concreto di un progetto strategico per il nostro Corso di Studio e la formazione dei nostri studenti, ma anche un segnale tangibile di crescita e consolidamento del Polo di Tebano.

**Pronto il vigneto didattico a Tebano.
Le barbatelle sono state tutte messe a dimora.**



È pronto il vigneto didattico a Tebano; le barbatelle sono state tutte messe a dimora. In visita al vigneto anche gli studenti del III anno.

Studenti universitari al Corso sul Riconoscimento sensoriale dei difetti dei vini



Venerdì 6 marzo gli studenti del II e del III anno del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia hanno partecipato all'interessante Corso sul Riconoscimento sensoriale dei difetti dei vini tenuto dal Dott. Giuliano Boni.

**Unibo, cerimonia di riconoscimento pubblico
di laurea al merito 2023/2024.
Premiata anche la tesi dell'Enologo Luca Cappato.**



Alla presenza del Magnifico Rettore, nella giornata di venerdì 6 marzo si è svolta la cerimonia di riconoscimento pubblico di laurea al merito 2023/2024. Tra le tesi premiate anche quella dell'Enologo Luca Cappato, laureatosi in data 14 marzo 2025 con una tesi dal titolo "Sostenibilità in cantina: il caso del packaging". Relatore: Prof.ssa Arianna Ricci.



Assoenologi sezione Romagna, degustazione di confronto fra Albana, Verdicchio e Fiano



Giovedì 26 marzo a seguito dell'Assemblea di Sezione si è svolta a Tebano una interessante degustazione di confronto fra Albana, Verdicchio e Fiano.



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
- aromi erbacei legati alla maturità: <i>esanolo/esenolo</i>, <i>metossipirazine</i> - gusti di ammuffito/terroso: <i>geosmina</i>, <i>MIB</i>, <i>IPMP</i> (coccinella cinese) - odori di fungo: <i>otten-3-one</i>, <i>nonen-3-one</i> - odori fenici, iodati da contaminazione microbica delle uve: <i>o-cresolo</i>	- <i>acetato d'etile/acido acetico</i> (confronto tra i 2) - <i>acetaldeide</i>, <i>sotolone</i>, <i>fenilacetaldeide</i>, <i>indolo</i> - composti solforati: <i>H₂S</i>, <i>etantiolo</i>, <i>metionolo</i>; - 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
- composti legati alla proliferazione di <i>Brettanomyces</i>: <i>4-etil-fenolo</i>, <i>4-etil-guaiacolo</i>, <i>4-etil-catecolo</i>, <i>acido isovalerico</i>, <i>acido isobutirrico</i> - odore di topo dovuto a <i>Brettanomyces</i> e lattobacilli: <i>acetil-tetraidro-piridina</i> - influenza dei contenitori: <i>benzaldeide</i>, <i>stirene</i>	- influenza della composizione della materia prima: <i>2-aminocetofenone</i> (invecchiamento atipico), <i>TDN</i> (idrocarburo) - gusto di tappo e di muffa: <i>TCA</i>, <i>TeCA</i>, <i>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**. L'attestato di partecipazione dovrà essere caricato nella propria area riservata del Portale Formazione Assoenologi.

I CORSI DI FORMAZIONE 2026

Data	Orario	Sede	Scadenza tariffa ridotta	Termine di iscrizione
venerdì 8 maggio 2026	9h00 – 17h30	Polo di Tebano , Faenza (RA)	27/04/2026	05/05/2026

Termine di iscrizione: martedì 5 maggio 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 lunedì 27 aprile 2026**.

Quote d'iscrizione **INT01G** (IVA 22% inclusa):

Quota d'iscrizione **base**
soci **AIS, AIES, FIS, FISAR, FIVI, ONAV**
soci **Consorzio Vini Romagna e AEI**
Studenti **Università di Bologna**

Tariffa ridotta (valida per iscrizioni formalizzate **entro il 27/04/2026**)

190 €
160 €
145 €
95 €

Tariffa piena

250 €
220 €
205 €
140 €

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'83,6% dell'importo risultante, e versare il rimanente 16,4% come ritenuta di acconto all'Agenzia delle Entrate (l'importo esatto sarà specificato sulla fattura; contattare l'organizzazione se servono maggiori ragguagli).

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/QxacaxbfFe6UfAzW6>

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 a tariffa ridotta, la quota versata sarà integralmente rimborsata; In caso di rinuncia entro il termine di iscrizione generale, sarà applicata una penale del 50%. In caso di mancata partecipazione, o di rinuncia comunicata successivamente, sarà applicata una penale del 100%, utilizzabile come "bonus" per una successiva edizione del corso nell'arco di 18 mesi.

Giovedì 25 giugno ore 14.30
“Seminario di aggiornamento sui temi vitivinicoli”
presso l'Aula 5 del complesso
ex Salesiani di Faventia Sales.
Nelle prossime Newsletter tutti i dettagli utili
alla partecipazione.

Lunedì 29 giugno, martedì 3 giugno e
mercoledì 1 luglio sono le date dell'Anteprima
dell'Arena delle Balle di Paglia a Tebano.
Il tema di quest'anno è ESPERANZA!
Seguiteci per tutti gli aggiornamenti
sulla pagina Facebook
“Acque e Miracoli a Tebano”
e su Instagram acquemiracoliাতেbano.

Successo per la seconda edizione di "Lom a Merz" a Tebano



Bella la seconda edizione di "Lom a merz" a Tebano di venerdì 27 febbraio! Grazie a tutti coloro che hanno partecipato! Un ringraziamento anche ai volontari dell'Associazione Amici del Fiume Senio e all'Associazione Il Lavoro dei contadini per l'organizzazione della ventiseiesima edizione di Lom a Merz.

La foto del mese



Foto di Mario Cavina.

Buona Pasqua

