



Una serata di straordinario interesse quella condotta dal delegato Luigi Salvo Lunedì 14 Novembre sui **difetti olfattivi del vino**, il seminario ha approfondito il riconoscimento dei principali difetti sensoriali dei vini. Per ogni difetto sono stati messi in evidenza ed illustrati l'origine, l'effetto sensoriale, i meccanismi di comparsa e la sua evoluzione. I principali difetti del vino sono stati memorizzati olfattivamente attraverso tanti bicchieri appositamente preparati. La degustazione di 4 vini: un bianco ed un rosso in ottimo stato di forma e successivamente gli stessi della stessa annata in percettibile stato di ossidazione, ha anche permesso di poterne comprendere e memorizzare le differenti variate sfumature olfattive e gustative.