

INFORMAZIONI ISCRIZIONE

DURATA: 3 giorni (18-20 novembre 2021)

LUOGO: La Regola Azienda Vitivinicola
Altagrada, SR68, 56046 Riparbella (PISA),
informazioni sul sito: www.laregola.com
Telefono: 0586698145

NUMERO DI PARTECIPANTI: 30 (la selezione sarà di
tipo temporale in base al pagamento della quota di
iscrizione)

Scadenza per l'iscrizione: entro 8 novembre

COSTO PER PARTECIPANTE: 300€ (entro il 1
Novembre); 350€ (dopo il 1 Novembre); partecipazione
giornaliera 130€ senza materiale didattico

La quota include i coffee breaks, i pranzi, la cena del
Corso, le degustazioni, il materiale didattico

ISCRIZIONE: inviare il modulo di iscrizione compilato e
la ricevuta del bonifico effettuato a Stefania Lazzeri
(stefania.lazzeri@unipi.it) mettendo in Cc (Brunella
Ceccantoni (b.ceccantoni@unitus.it) e Serena Ferri
(serenaferri@unitus.it))

Per il pagamento della quota di iscrizione eseguire un
bonifico con i seguenti dati:

BANCA DI PISA E FORNACETTE CREDITO
COOPERATIVO

IBAN: IT47K0856270910000000115660

Beneficiario: Università di Pisa, DISAAA

Causale: Corso appassimento

PER PARTECIPARE È NECESSARIO PRESENTARE IL
GREEN PASS

OSPITALITÀ

- Per informazioni e prenotazioni sull'alloggio,
il tour operator Visit Costa degli Etruschi è a
vostra più completa disposizione, contattabile
al 3371460631 oppure via mail all'indirizzo
info@visitcostadeglietruschi.com



RINGRAZIAMENTI



IX Corso Appassimento delle Uve e Qualità dei Vini

La Regola azienda vitivinicola
Riparbella (Pisa)
18-20 Novembre 2021

PROGRAMMA GIOVEDÌ 18 NOVEMBRE

8:30 - 9:00 - Registrazione partecipanti

9:00 - Saluto ai partecipanti Presidente Assoenologi,
COTARELLA RICCARDO
Saluto proprietari dell'azienda LA REGOLA, Flavio e Luca Nuti

PRIMA SESSIONE

9:30 - 10:10 - **D'ONOFRIO CLAUDIO, UNIPI:** L'atlante delle parentele dei principali vitigni italiani

10:10 - 10:50 - **EBERLE DANIELE, AGRONOMO:** Gestione del vigneto per il miglioramento ed il mantenimento della frazione terpenica del Moscato bianco

11:00 - Coffee break

11:30 - 12:00 - **SERRATI LUCA, COATTI MAURO, SYNGENTA ITALIA:** "Vine health" tecniche e strumenti per la salute del vigneto e dell'ambiente

12:00 - 12:40 - **MARULLI CONCEZIO, AZIENDA ZACCAGNINI:** La potenzialità del Montepulciano e la vinificazione con uve appassite

12:40 - 13:20 - **SIMONIT MARCO, PIERPAOLO SIRCH:** La gestione della vite per la sua resilienza

13:30 - Pranzo

14:30 - 15:10 - **MANGANARIS GEORGE, CYPRUS UNIVERSITY OF TECHNOLOGY:** Production protocols, postharvest management and vinification process of the premium sweet wine 'Commandaria', a Protected Designation of Origin (PDO) product

15:10 - 15:50 - **BELLINCONTRO ANDREA, UNITUS:** La sensoristica non-distruttiva per il monitoraggio della qualità delle uve e dell'appassimento

16:00 - Coffee break

16:30 - 17:10 - **LANDOLFI ANTONIO, ENOLOGO:** Innovazione nella spumantizzazione Charmat anche a seguito di appassimento

17:10 - 17:50 - **VENTURI FRANCESCA, UNIPI:** Innovazione nell'analisi sensoriale con particolare attenzione ai vini passiti

17:50 - 18:20 - **MENCARELLI FABIO per FOSS ITALIA:** L'impiego del Winescan per lo studio dell'appassimento

Degustazione di Commandaria guidata da **FERRONI GIUSEPPE**

Visita guidata alla cantina d'arte LA REGOLA

Cena libera

PROGRAMMA VENERDÌ 19 NOVEMBRE

SECONDA SESSIONE

9:15 - 9:55 - **TONUTTI PIETRO, SCUOLA S.ANNA:** La fisiologia postraccolta dell'appassimento delle uve

9:55 - 10:25 - **MENCARELLI FABIO, UNIPI:** I composti volatili e le tecniche di appassimento: come usarle per ottenere particolari aromi

10:30 Coffee break

11:00 - 11:30 - **SORDATO GIORGIO, SORDATO:** Metodi e Tecnologie per la gestione delle cinetiche di disidratazione nell'appassimento delle uve

11:30 - 12:10 - **ACCORDINI DANIELE, CANTINA NEGRAR:** l'Amarone: quello che sappiamo e quello ancora da conoscere

12:10 - 12:40 - **GRAZIETTI ANTONIO, LAFFORT:** Applicazione della bioprotezione al miglioramento qualitativo dei vini ottenuti da uve appassite

12:40 - 13:00 - **GOLIN FRANCO, SARTORIUS-STEDIM:** Innovazione nella filtrazione con particolare riferimento ai vini passiti

13:15 - Pranzo

14:30 - 15:10 - **ROLLE LUCA, UNITO:** Trattamenti per la sanificazione e il miglioramento dell'uva da vino in postraccolta: risultati di esperienze di ricerca applicata

15:10 - 15:50 - **COCOLIN LUCA, UNITO:** La biodiversità microbica come strumento di innovazione in ambito enologico: il caso dei vini passiti

16:00 Coffee break con concerto "Canto al canto, vino al vino" di e con Alfonso De Pietro

16:30 - 17:10 - **ROCIO MARQUEZ, BODEGA ROBLES, MONTILLA, SPAGNA:** Metodo de pasificacion de la uva pedro ximenez y vinificacion del vino px bio

17:10 - 17:40 - **ZANINOTTO STEFANO, AMORIM CORK ITALIA:** Fattori di complessità nell'utilizzo del sughero naturale monopezzo; valutazione e riduzione

17:40 - 18:10 - **PIOMBINO PAOLA, MOIO LUIGI, UNINA:** Il mondo degli aromi

Degustazione di Amontillado, Oloroso, Pedro Ximenez guidata da **FERRONI GIUSEPPE**

20:30 - Cena sociale presso il ristorante MÓCAJO, Casino di Terra (Pisa)

PROGRAMMA SABATO 20 NOVEMBRE

TERZA SESSIONE

9:00 - 9:30 - **FLORIDIA GIUSEPPE, PARSEC:** La gestione oculata dell'ossigeno per la vinificazione anche nei passiti

9:30 - 10:10 - **BALDUCCI FRANCESCO, SENSI:** Il Governato, una collaborazione azienda-Università

10:15 - Coffee break

11:00 Visita camera di appassimento tradizionale sensorizzata guidata da Raffaele Cerreta, Niccolò e Valentino Nuti

ORGANIZZAZIONE

REGISTRAZIONE E LOGISTICA

BRUNELLA CECCANTONI (b.ceccantoni@unitus.it; cell 3207028168)

SERENA FERRI (serenaferrri@unitus.it)
RAFFAELE CERRETA (retitelematiche@gmail.com; cell 335353754)

RESPONSABILE CORSO:

FABIO MENCARELLI (fabio.mencarelli@unipi.it; cell 3488548852)

ANDREA BELLINCONTRO (bellin@unitus.it; cell. 3281898768)

GREGORIO SANTINI (gregoriosantini1@gmail.com; cell 3890008805)

Il corso è autorizzato dall'Assoenologi a fornire i crediti di formazione: 2 crediti per ogni giornata. Per il riconoscimento crediti, i soci Assoenologi, dovranno fare richiesta alla email: formazione@assoenologi.it, inviando attestato di partecipazione.