

## INFORMAZIONI PER ISCRIVERSI

**Durata:** 3 giorni (20-22 Giugno 2019)

**Luogo:** Azienda Terre da Vino, Barolo, Via Bergesia, 12060 Barolo (CN).

**Numero di partecipanti:** 30 (la selezione sarà di tipo temporale in base al pagamento della quota di iscrizione)  
Scadenza per l'iscrizione: entro il 10 Giugno

**Costo per partecipante:** 330€ (entro il 30 Maggio); 380€ (dopo il 30 Maggio); partecipazione giornaliera 150€ senza materiale didattico. Nel modulo di iscrizione indicare se per la visita all'impianto del sabato pomeriggio si vuole usufruire dell'autobus

La quota include i coffee breaks, i pranzi, la cena del Corso, le degustazioni, il materiale didattico e l'autobus per la visita all'impianto di appassimento.

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

INTESA SAN PAOLO

IBAN: IT60H0306914500100000300011

Inviare copia del bonifico eseguito per e-mail alla segreteria organizzativa (di seguito indirizzi e-mail).

## ORGANIZZAZIONE

### Segreteria Organizzativa:

Ileana Tommasi (tommasi@unitus.it) 0761 357494

Brunella Ceccantoni (b.ceccantoni@unitus.it) 0761 357495

Simone Baccelloni (simonebaccelloni@unitus.it) 3297004703

### Responsabile Corso:

Prof. Fabio Mencarelli (mencarel@unitus.it) cell. 3488548852

*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](mailto:formazione@assoenologi.it), inviando attestato di partecipazione.*

## OSPITALITA'

Hotel Calissano

Via Pola, 8-l

12051 Alba (CN) – Italy

Tel. +39 0173 364855

[Info@hotelcallissano.it](mailto:Info@hotelcallissano.it)

Alba Hotel

Coso Asti, 5

12051 Alba (CN) – Italy

Tel. +39 0173 36 13 29 - +39 0173 36 14 72

[info@albahotelcn.it](mailto:info@albahotelcn.it)



## RINGRAZIAMENTI



PARSEC



sartorius stedim  
biotech



LAFFORT  
l'œnologie par nature

syngenta



SORDATO  
Soluzioni Innovative per l'Enologia

TERREDAVINO  
Cantine in Barolo

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
TUSCIA

ASOENOLOGI  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

WeDIBAF  
INNOVAZIONE NEI SISTEMI BIOLOGICI,  
AGROALIMENTARI E FORESTALI

# VIII Corso Appassimento delle Uve e Qualità dei Vini

Terre da Vino - Cantine in Barolo  
Barolo

20-22 Giugno 2019

## PROGRAMMA GIOVEDI' 20 GIUGNO

### 1° Giorno

8:30 – Registrazione

8:45 - Saluti Presidente Terre da Vino **Piero Quadrumolo**  
Presidente Assoenologi **Riccardo Cotarella**

9:15 - 10:00 La cultura enologica piemontese e il suo passito  
(**Giusi Mainardi**, Storica del vino)

10:05-10:50 Gestione del vigneto per la produzione di uve aromatiche in un contesto di cambiamento climatico  
(**Daniele Eberle**, Terre da Vino)

11:00 *Coffee break*

11:20 - 12:05 Gestione del vigneto e sintesi terpenica  
(**Claudio D'Onofrio**, Università di Pisa)

12:10-13:00 La potatura per la sanità e la vita del vigneto  
(**Marco Simonit**, **PierPaolo Sirch**, Preparatori d'Uva)

13.15 *Pranzo*

14:45 - 15:30 La difesa del sistema vigneto: aspetti tecnici e strategie per una gestione sostenibile  
(**Mauro Coatti**, **Luca Serrati**, Syngenta Italia S.p.A.)

15:35 - 16:20 Fisiologia dell'uva in postraccolta  
(**Gian Battista Torielli**, Università di Verona)

16:25 *Coffee break*

16:45 - 17:05 Il Barolo chinato  
(**Bruno Cordero**, Terre da Vino)

17:10 - 17:30 Il Moscato d'Asti  
(**Guido Bezzo**, Consorzio per la Tutela dell'Asti, Asti)

17:30 - *Visita Cantina Terre da Vino*

18:30 - *Degustazione Barolo Chinato e Moscato d'Asti*

*Cena libera*

## PROGRAMMA VENERDI' 21 GIUGNO

### 2° Giorno

9:00-9:45 Tecnologia dell'uva da vino in postraccolta  
(**Andrea Bellincontro**, Università della Tuscia)

9.50-10:35 Trattamenti per la sanificazione e il miglioramento dell'uva da vino in postraccolta  
(**Luca Rolle**, Università di Torino)

10:40 *Coffee break*

11:00 - 11:45 L'analisi sensoriale delle uve appassite e dei vini  
(**Diana DeSantis**, Università della Tuscia)

11:50 - 12:30 L' analisi gas cromatografica dei composti volatili  
(**Guido Bezzo**, Consorzio per la Tutela dell'Asti, ASTI)

12:35 - 13:00 - La tecnica del Governo  
(**Fabio Mencarelli**, Università della Tuscia)

13:15 - *Pranzo*

14:30 - 15:05 L'Amarone, il Ripasso e il Recioto  
(**Daniele Accordini**, Cantina di Negrar Domini Veneti)

15:10 - 16:45 I Sauternes  
(**Philippe Darriet**, **Panagiotis Stamatopoulos**, Université de Bordeaux)

16:50 - 17:25 Il Commandaria  
(**Marcos Zambartas**, Zambartas Winery, Cipro)

17:30 - 18:05 Il Tokaji  
(**Borbala Olahne Horvath**, Szent István University, Hungary)

18:30 - *Degustazione Sauternes, Commandaria, Recioto, Tokaji*

20:30 *Cena del Corso presso Civico 11 Social Food di Alba*

## PROGRAMMA SABATO 22 GIUGNO

### 3° Giorno

9:00 - 9:45 Microbiologia dell'uva in postraccolta  
(**Luca Simone Cocolin**, **Vasileios Englezos**, Università di Torino)

9:50 - 10:20 Innovazione sensoristica in fermentazione e spumantizzazione  
(**Giuseppe Florida**, PARSEC)

10:25 - 10:55 Innovazione tecnologica negli impianti di appassimento  
(**Giorgio Sordato**, SORDATO)

11:00 *Coffee break*

11:15 - 11:45 Strategie nella gestione delle fermentazioni nei vini liquorosi e non  
(**Bastien Nazaris**, LAFFORT)

11:50 - 12:20 Tecniche innovative per la produzione di vini riducendo l'uso di coadiuvanti enologici  
(**Franco Golin**, STEDIM-SARTORIUS)

12:25 -12:55 L'ozono in vigneto e in cantina  
(**Cesare Catelli**, Purovino)

13:00 *Pranzo*

14:30 *Visita impianto di appassimento*

18:00 *Ritorno Terre da Vino*