CONSORZIO TUTELA VINI DI ORVIETO

4° Corso di Formazione

Appassimento delle uve e qualità dei vini

19-21 Maggio 2011

Centro Congressi, Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto

Orvieto, Piazza Febei 3

Patrocinio:

Comune di Orvieto

Progetto PRIN (MIUR)

DIpartimento di **S**cienze dell'**A**mbiente **F**orestale e delle sue **RI**sorse
(DISAFRI)
Laboratorio di Postraccolta **(LAPO)**

CONSORZIO TUTELA VINI DI ORVIETO

4° Corso di Formazione

Appassimento delle uve e qualità dei vini

19-21 Maggio 2011

Centro Congressi, Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto

Orvieto, Piazza Febei 3

Patrocinio:

Comune di Orvieto

Progetto PRIN (MIUR)

Presentazione

In un periodo di stagnazione economica come sono stati gli ultimi due anni e che ha toccato anche il settore enologico, i vini derivanti da appassimento delle uve hanno avuto un trend di crescita commerciale, basti pensare all'evoluzione dell'Amarone. L'interesse per questa tipologia di vini è infatti crescente sia da parte dei produttori ma soprattutto da parte dei consumatori, forse i più preparati, che hanno trovato in questi vini delle caratteristiche aromatiche di originalità. Questo ha così determinato da parte dei produttori la produzione di vini di tipo secco da uve appassite una volta impensata, basti pensare al Montepulciano o l'Aglianico. E' per tale motivo che il 4° Corso "Appassimento delle uve e Qualità dei Vini" cambierà ancora una volta la sua impostazione. Ho deciso infatti di impostarlo più come corso didattico in cui i relatori terranno delle vere e proprie lezioni. Mi è sembrato questa veste, anche discussa con alcuni relatori, più idonea per gli operatori che partecipano. Oltre a prestigiosi colleghi italiani quest'anno abbiamo il collega Prof. Juan Moreno Vigara dell'Università di Cordoba e il Prof. Denis Dubourdieu dell' Università di Bordeaux. Orvieto è culturalmente e paesaggisticamente una località splendida e per quanto riguarda il settore viticolo-enologico è conosciuta in tutto il mondo per il suo vino. L'area è particolarmente vivace per la produzione di vini dolci, da uve appassite o botritizzate, sia con l'ausilio di tecniche tradizionali che mediante l'applicazione di nuove tecnologie. Il Corso organizzato dalla sez. Tecnologie Agroalimentari del DISAFRI (Università della Tuscia di Viterbo) in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini di Orvieto e l'Azienda Barberani ha l'obiettivo di informare i tecnici sull'importanza della gestione del vigneto inclusa la pratica di potatura e la difesa, sulla gestione delle condizioni di disidratazione/appassimento, sulle modificazioni delle frazioni aromatiche e fenoliche e infine sulle tecniche di vinificazione con particolare attenzione all'aspetto microbiologico e ella filtrazione.

Il Corso è a numero chiuso. Al termine del Corso sarà rilasciato un Attestato di Frequenza.

Durata: 3 giorni

Luogo: Orvieto, 19-21 Maggio 2011

Numero di partecipanti: 50 (la selezione sarà di tipo temporale in base al pagamento della quota di iscrizione)

Costo per partecipante: 380 € (430 € iscrizione ritardata) la quota include quattro coffee breaks, tre pranzi, una cena e la degustazione, autobus per la gita, copia delle relazioni o power point presentati dai relatori. Per il pagamento della quota di iscrizione eseguire un bonifico con i seguenti dati:

CARIVIT

IBAN: IT61O0606514508000018000013

NB: quinto carattere codice IBAN: O è vocale; tutto il resto sono numeri zero 0

SWIFT: CRVIIT3V

BIC: CRVIIT3V

Inviare per fax la copia del documento di bonifico al n. 0761 357498 att.ne Sig.ra Ileana Tommasi

Scadenza per l'iscrizione: entro il 1° Maggio (380€); dopo (430€)

Alberghi consigliati: Hotel Virgilio, Piazza Duomo 5, tel 0763-394937 www.orvietohotelvirgilio.com ; Hotel Palazzo Piccolomini, Piazza Ranieri 36, tel. 0763-341743 www.hotelpalazzopiccolomini.it ; Hotel Duomo, Via di Maurizio 7, tel. 0763-342887 www.orvietohotelduomo.com ; Grand Hotel Italia, Via Piazza del Popolo 13, tel. 0763-342065 www.grandhotelitalia.it ; Hotel Maitani, Via Lorenzo Maitani 5, tel. 0763-342011 www.hotelmaitani.com .

Responsabili Scientifici: Prof. Fabio Mencarelli (DISAFRI, Università della Tuscia, mencarel@unitus.it) e Dr. Andrea Bellincontro (DISAFRI, Università della Tuscia, bellin@unitus.it).

Segreteria Organizzativa: Sig.ra Ileana Tommasi, Dr. Simone Baccelloni DISAFRI Laboratorio Postraccolta, Università di Viterbo, tel. 0761 357494 fax 0761357498; e-mail: tommasi@unitus.it; baccelloni@unitus.it; www.postharvestlab.eu.

Programma 1° giorno

Mattina

9:00	Saluti Autorità e Presentazione Corso Roberto Varese - Dirigente MIPAAF - SAQ VII - Qualità certificata e indicazioni geografiche
9:30-9:55	Renzo Cotarella – Azienda Antinori La situazione mondiale e commerciale dei vini da uve appassite
10:00-10:30	Osvaldo Failla – Università di Milano Influenza della defogliazione sulla qualità dell'uva
10:35-11:05	Giancarlo Scalabrelli – Università di Pisa Influenza della disponibilità idrica sulla qualità dell'uva
11:10	Coffee Break offerto dalla "Consulente Enologica"
11:30-12:00	Luca Serrati – Syngenta Crop Criteri di progettazione, innovazione e sostenibilità della difesa nel sistema vigneto
12:05-12:35	Daniele Eberle - Terre da Vino Gestione del vigneto per la potenzialità aromatica
13:00	Pranzo presso il Ristorante "Maurizio" di Orvieto

Pomeriggio

15:00-15:30 Fabio Mencarelli, Andrea Bellincontro. Università della Tuscia
Tecnologia di disidratazione/appassimento: programmare la qualità dell'uva

15:35-16:05 Pietro Tonutti – Scuola S.Anna di Pisa
Tecnologie postraccolta per la qualità dell'uva

16:10 Coffee Break offerto dalla "Consulente Enologica"

16:40-17:10 Daniele Accordini - Enologo
Gestione sostenibile dell'appassimento in grandi ambienti

17:15-17:45 Enrico Nicolis – Università di Verona
Il ruolo della *Botrytis Cinerea* durante l'appassimento delle uve per la produzione di Recioto e Amarone

17:50-18:20 Salvatore Ferrandes – Azienda Ferrandes, Pantelleria
Gestione della vigna, appassimento e vinificazione per la produzione del passito di Pantelleria

Seminario

18:25-18:55 Marco Simonit – Simonit & Sirch
Tecniche di potatura e morfologia del grappolo

Programma 2° giorno

Mattina

9:00-9:30 Luigi Moio, Paola Piombino. Università Federico II di Napoli
Maturazione, appassimento e metabolismo aromatico

9:35-10:05 Danilo Corradini, Isabella Nicoletti. CNR Montelibretti, Roma.
Modificazione della frazione fenolica durante la disidratazione

10:10-10:35 Riccardo Cotarella - Enologo
Innovazione nella tecnologia di vinificazione dei passiti bianchi

10:40 Coffee Break offerto dalla "Consulente Enologica"

11:00-11:25 Lorenzo Landi - Enologo
Tecnologia di vinificazione per i passiti rossi

11:30-11:55 Maurizio Castelli - Enologo
Tecnologia di vinificazione per i muffati

12:00-12:40 Denis Dubordieu – Facultè de Enologie de Bordeaux, Francia
Aromi e loro precursori nei vini Sauternes

13:00 Pranzo presso il Ristorante "L'Ancora" di Orvieto

Pomeriggio

15:00-15:40 Juan Moreno Vigara – Universidad de Còrdoba, Spagna
Tecnologia di vinificazione dei vini fortificati

15:45-16:15 Franco Golin – Azienda Sartorius Stedim
La filtrazione

16:20-16:45 Virginie Moine – Direttrice scientifica Laffort
Chiarificazione e fermentazione dei mosti da uve appassite

16:50 Coffee Break offerto dalla "Consulente Enologica"

Brevi interventi

17:10-17:25 Cesare Catelli – PC Eng
PurOvino: l'ozono per il vino senza solfiti

17:30-17:45 Massimo Mercadini – Marvil Eng
Innovazione nelle celle di appassimento

17:50-18:05 Andrea Vannini – Università della Tuscia
Botrymade® e tecnologia per il successo della botritizzazione

18:10-18:20 Giorgio Sordato – Sordato
Impianti di appassimento innovativi per lo sviluppo di muffa nobile

18:25-18:35 Consulente Enologica – Istituto di Chimica Enologica

18:40-18:55 Paolo Pietromarchi, Domenico Tiberi. ENTECRA Velletri
Esperienze di vinificazioni da uve di Nebbiolo disidratate in ambiente controllato (Progetto PRIN 2008)

20:00 Cena di fine corso presso il Ristorante "Al San Francesco" di Orvieto

22:00 Degustazione di vini muffati organizzata da Azienda Agricola Barberani e guidata da Carlo Zucchetti

Programma 3° giorno

8:30 Partenza per Tenuta L'Ammiraglia, Frescobaldi, Montiano (GR)

10:30 Arrivo in Azienda: incontro con il Marchese Lamberto Frescobaldi e l'interesse per le nuove tecnologie di disidratazione

12:30 Pranzo

14:30 Partenza per Orvieto

16:00 Arrivo ad Orvieto

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA Tuscia

Dipartimento di Scienze dell'Ambiente Forestale e delle sue Risorse
(DISAFRI)
Laboratorio di Postraccolta **(LAPO)**

4° Corso di Formazione

Appassimento delle uve e qualità dei vini

19-21 Maggio 2011
ORVIETO
Centro Congressi, Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto 33
Piazza Febei, 3

SCHEDA DI REGISTRAZIONE
(da inviare via fax o e-mail unitamente alla ricevuta dell' avvenuto pagamento)

Cognome: _____

Nome: _____

Posizione: _____

Istituzione di appartenenza: _____

Cod. Postale: _____ Città: _____ Prov: _____

Tel: _____ Fax: _____ E-mail: _____

(I dati personali sopra riportati saranno utilizzati esclusivamente per l'attività promozionale della nostra istituzione – Art. 13 della Legge 675/96).

Firma: _____ Data: _____

Per il pagamento della registrazione effettuare bonifico bancario intestato a:

CARIVIT Agenzia 3, cc. 000018000013
Dipartimento di Scienze dell'Ambiente Forestale e delle sue Risorse (DISAFRI);
IBAN: IT61O0606514508000018000013
NB: quinto carattere codice IBAN O è vocale; tutto il resto sono numeri zero 0

Inviare il presente modello di registrazione unitamente a copia del trasferimento bancario all'attenzione di: Sig.ra Ileana Tommasi, fax: 0039 0761 357498 – e-mail: s_ita@unitus.it

Sponsor tecnici della manifestazione:

MARVIL engineering

LAFFORT l'œnologie par nature Italia

SORDATO Soluzioni Innovative per l'Enologia.

ETC ENGINEERING

spadoni

syngenta

sartorius stedim biotech

Consulente Enologica
TECNOLOGIE, PRODOTTI E SERVIZI PER IL SETTORE ALIMENTARE