



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia



COLDIRETTI
GROSSETO



ASSOENOLOGI

PSR Regione Toscana sottomisura 16.2
Progetto SOSWine

7° Corso

Appassimento delle Uve e Qualità dei Vini

(inclusi: minicorso Scuola Potatura della Vite e seminario metodo Charmat)



Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano
Scansano
21-24 Novembre 2017

21 Novembre

20:00 - *Cena*

21:30

Degustazione guidata di Passiti italiani e esteri in collaborazione con Città del Vino
(Diana DeSantis, Università della Tuscia)
presso Hotel Airone



Città del Vino
Associazione Nazionale

22 Novembre

8:30 – Registrazione e Presentazione Presidente Assoenologi, **Riccardo Cotarella**

9:00-9:30 Modelli viticoli per la produzione di uve per vini passiti (**Attilio Scienza**)

9:30-10:00 Gestione del vigneto per la produzione di uva da governo
(**Alessandro Fiorini** – Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano)

10:00-10.30 Difesa fitosanitaria del vigneto: tra innovazioni tecniche e restrizioni normative
(**Mauro Coatti, Luca Serrati** - Syngenta Italia S.p.A.)

10:30-10:45 – *Coffee break*

10.45-11:15 Innovazione nella gestione della *Botrytis cinerea* in campo e in appassimento
(**Andrea Vannini** – Università della Toscana)

11:15-11:45 La gestione del vigneto e l'aroma delle uve
(**Claudio D'Onofrio**, Università di Pisa)

11:45-12:15 Fisiologia dell'appassimento (**Pietro Tonutti** - Scuola S.Anna, Pisa)

12:15-12:45 Appassimento, disidratazione o essiccamento per la tecnica del governo?
(**Fabio Mencarelli**, Università della Toscana)

13.00 – *Pranzo*

14:30-15:00 L'analisi sensoriale dei vini passiti (**Diana DeSantis**, Università della Toscana)

15:00 -15:40 I Sauternes (**Philippe Darriet** - Université de Bordeaux)

15:40-16:20 Il Commandaria (**George Manganaris**, University of Cyprus)

16:20-16:40 – *Coffee break*

16:40-17:20 Il Fino, l'Oloroso, l'Amontillado e il Pedro Ximenez
(**Juan Moreno Vigar**a, Universidad de Córdoba, Spagna)

17:20-17:50 Bodega Robles: il miglior Pedro Ximenez
(**Rocio Marquez**, Enologa, Montilla-Moriles, Spagna)

17:50-18:20 L'Amarone (**Daniele Accordini** – Cantina Valpolicella Negrar)

18:20

Degustazione Sauternes, Fino, Oloroso, Amontillado, Pedro Ximenez, Commandaria
(**Carlo Zucchetti** - Wine Blogger)

20:30 – *Cena con vini offerti azienda Bruni*

23 Novembre

Mini Corso Potatura

(**Marco Simonit, Denis Cociancig e i Preparatori di Uva, Cormons**)



9:00-10:30 Gestione della chioma per il benessere della vite e la qualità del vino

11:00-12:30 In vigneto: introduzione alla potatura metodo Simonit&Sirch

13:00 - *Pranzo*

14:30-15:00 Innovazione nella vinificazione delle uve appassite/disidratate
(**Paolo Pietromarchi, Domenico Tiberi** – CREAENC Velletri)

15:00-15:30 Sensoristica: il progetto SOSWine
(**Andrea Bellincontro**, Università della Tuscia)

15:30-15:50 Innovazione sensoristica in fermentazione e spumantizzazione
(**Giuseppe Florida**, PARSEC)

15:50-16:10 Innovazione tecnologica negli impianti di appassimento
(**Giorgio Sordato**, SORDATO)

16:10-16:40 *Coffee break*

16:40-17:10

Visita alla cella di disidratazione con sensore NIR
(**Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano, progetto SOSWine**)

17:10-17:30 Strategie nella gestione delle fermentazioni nei vini liquorosi e non
(**Bastien Nazaris**, LAFFORT)

17:30-17:50 Tecniche innovative per la produzione di vini riducendo l'uso di coadiuvanti enologici (**Franco Golin**, STEDIM-SARTORIUS)

17:50-18:15

Seminario - Innovazione nella vinificazione Charmat con mosti di uve passite
(**Antonio Landolfi**, Enologo, Ca' di Rajo, San Polo di Piave, Treviso)

18:30

Degustazione vini progetto SOSWine
(**Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano, Bruni, Mantellassi, Montauto**)

20:30 *Degustazione di Prosecco azienda Ca' di Rajo guidata da Antonio Landolfi*

21:00 *Cena con vini offerti azienda Mantellassi*

24 Novembre

8:30 partenza per visita impianto di appassimento Avignonesi

10:30 arrivo azienda Avignonesi

12:30 *pranzo Ristorante Tre Berte (vini offerti azienda Montauto)*

16:30 arrivo Scansano

LOGO SPONSOR: Laffort, Sordato, Stedim-Sartorius, Syngenta, Parsec

INFORMAZIONI

Il Corso si svolgerà presso la Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano, Località Saragiolo, 58054 Scansano GR, tel. 0564 507288. Per chi risiede a Grosseto all'Hotel Airone o in altre strutture limitrofe, dall'Hotel Airone partirà un autobus alle ore 7:45 per il trasporto a Scansano sia all'andata che al ritorno, a fine giornata.

Il Corso è a numero chiuso: 30 partecipanti (il ricevimento della scheda di iscrizione determinerà il raggiungimento del numero). Gli studenti universitari possono partecipare in numero di massimo di 6.

Costo di partecipazione: 400€ (la quota include il minicorso Preparatori d'uva, il materiale didattico, i coffee break, i pranzi, le cene, le degustazioni, il seminario, gli spostamenti con autobus da Hotel al luogo didattico); 150€ è la quota di partecipazione giornaliera che include il coffee break e il pranzo; la partecipazione giornaliera non è valida per il Mini Corso. Per gli studenti universitari la quota è ridotta a 200€.

Scadenza per il ricevimento della scheda di iscrizione: giorno 31 Ottobre.

Il corso è autorizzato dall'Assoenologi a fornire i crediti di formazione: 2 crediti per ogni giornata. Per tale riconoscimento i soci Assoenologi al termine del corso dovranno fare richiesta all'Associazione alla Email formazione@assoenoligi.it, inviando anche il certificato di partecipazione. Agli studenti universitari della Laurea di Primo Livello in Tecnologie Alimentarie ed Enologiche dell'Università della Tuscia, il Corso darà l'opportunità di avere un maggior punteggio in sede di Laurea.

Coordinatori Corso: Prof. Fabio Mencarelli e Prof. Andrea Bellincontro, DIBAF, Università della Tuscia, Viterbo, Email: mencarel@unitus.it e bellin@unitus.it
Tel. mob. 348 8548852 (Mencarelli) 3281898768 (Bellincontro)

Segreteria amministrativa: Sig.ra Ileana Tommasi, DIBAF, Università della Tuscia, Viterbo Email: tommasi@unitus.it
Sig.ra Brunella Ceccantoni, DIBAF, Università della Tuscia, Viterbo, Email: b.ceccantoni@unitus.it

Segreteria logistica: Dott. Simone Baccelloni, DIBAF, Università della Tuscia, Viterbo, Email: simonebaccelloni@libero.it Tel. mob. 3297004703
Sig. Roberto Forniti, DIBAF, Università della Tuscia, Viterbo, Email: forniti@unitus.it

Alloggio

Visto il periodo, si consiglia di prenotare il pernottamento a Grosseto, in quanto in zona Scansano non vi sono molte strutture di ricezione aperte. Lo spostamento da e per Scansano viene assicurato da un autobus dedicato.

Sistemazione alberghiera convenzionata (fare riferimento al momento della prenotazione al Corso di Appassimento, Prof. Mencarelli):

Hotel Airone (<http://www.hotelairone.eu>)
Via Senese, 35 - 58100 - Grosseto, Toscana
Tel.: +39.0564.412441 - Fax: +39.0564.418370
info@hotelairone.eu

da tale Hotel sarà in partenza il bus per il trasferimento a Scansano