

Il Pinot nero e i suoi territori: Degustazione Tecnica e dialogo sulla Sostenibilità Economica ed Ambientale

Martedì

26 Marzo 2024

Presso:

Palazzo di Varignana

Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)



Programma

Arrivo dei partecipanti e registrazione

- Ore **15:45** Apertura dell'incontro e saluto delle Personalità:
- **Presidente AEI Sezione Romagna – Enologo Pierluigi Zama**
 - **CEO Vinext – Salvatore Vignola**



Conduttrice e moderatrice: Alessandra Piubello

Giornalista, scrittrice ed esperta degustatrice, è direttore responsabile di alcuni periodici. Curatrice (unica donna in Italia ad avere questo ruolo nel settore) della *Guida I Vini di Veronelli* e ispettrice per la guida *I 1000 Ristoranti d'Italia* de L'Espresso, da oltre 20 anni si è specializzata nell'enogastronomia. Collabora con le più importanti riviste di settore nazionali e internazionali.

Ore **16:15** · **Se vi è una magia su questo pianeta, è contenuta nell'acqua** (Loren Eiseley)

Prof. Franco Meggio Dipartimento di Agronomia, Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente (DAFNAE) dell'Università di Padova

"La vita è tutta una questione di equilibrio: equilibrio idrico nel suolo e nella vite"

Dr.ssa Lara Pozzato, Vinext

"Nuove soluzioni tecniche per ridurre lo stress idrico nei vigneti in fase di allevamento: esperienza sulle Colline Piacentine" (presentazione progetto di ricerca IN-VITE, Università Cattolica di Piacenza)

Ore **17:10** · **La quadratura del cerchio è possibile: si fa vera sostenibilità in vitivinicolo solo attuando l'economia circolare**

Salvatore Vignola, CEO di Vinext & Dr.ssa Lara Pozzato, Vinext

"Circular Winery Project: il sogno divenuto realtà"

Enol. Nir Levav, Vinext

"Economia Circolare nella filiera dei prodotti enologici e nelle biotecnologie: chi ben inizia è a metà dell'opera"

Ore **18:00** · **Se la vita ti offre limoni, spremili e beviti una limonata: i processi fisici che consentiranno all'enologia di risolvere i divieti, i limiti e le difficoltà imposte dall'UE al vino**

Enol. Simone Linzi, Div. Engineering Vinext & Cristiano Sicurelli, SPXFlow

"Particolare focus su: Nuove etichette UE e come sostituire prodotti "scomodi". Passato, presente, futuro in enologia: una sola costante, stay Calm and use the Physics!"

Degustazione: **Il Pinot nero e i suoi territori**



Ore **18:30** **Presenta Pinot noir francesi Enol. Nadine Gublin- Consulente Borgogna, Champagne, Beaujolais ed estero**

"Les caractéristiques du Pinot noir en France, tranquille et effervescent"

Traduzione a cura di Anne Meglioli

Presenta Pinot nero della regione Alto Adige il presidente AEI Sez. Alto Adige Stephan Filippi

A seguire **Cena conviviale**

Obbligatoria la conferma per le degustazioni e la cena

La partecipazione al convegno dà diritto a n° X crediti formativi

PALAZZO VARIGNANA · Via Ca' Masino 611/A - 40024 Varignana, Castel San Pietro Terme (Bologna)

Tel +39 051 19938300 - info@palazzodivarignana.com