



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE
ALIMENTARI E AGRO-AMBIENTALI
UNIVERSITÀ DI PISA



ASSENNOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

10° CORSO APPASSIMENTO DELLE UVE E QUALITÀ DEI VINI **21-23 Novembre 2024**

Teatro di via Verdi, Vicopisano (Pisa)

PROGRAMMA

1° GIORNO (21 Novembre)

8:30-9:00 – Registrazione

Saluti

Matteo Ferrucci, Sindaco di Vicopisano

Gennaro Giliberti, Regione Toscana

Andrea Bellincontro, Università della Tuscia, coordinatore Corso

9:20 Relazione principale: ATTILIO SCIENZA, Università di Milano
**La “rivoluzione delle bevande “ : dai passiti mediterranei
ai vini dolci atlantici**

10:00 DANIELE EBERLE, consulente agronomo
La gestione del vigneto

10:30 PIERPAOLO SIRCH Simonit&Sirch
La potatura del vigneto

11:00 MAURO COATTI, LUCA SERRATI Syngenta Italia SpA
La difesa del vigneto

11:30 GIAMBATTISTA TORNIELLI, Università di Padova
Fisiologia della disidratazione dell’uva

12:00 BARTOLO LERCARI, produttore e enologo
Viticultura e Sclacchetrà

12:30 Pranzo

14:00 Degustazione Sciacchetrà

15:30 ANDREA BELLINCONTRO, Università della Tuscia
Le tecnologie per favorire la perdita di acqua dall'uva

16:00 LUCA ROLLE, Università di Torino, Centro Interdipartimentale di Ricerca CONVIVI
Strategie per la sanificazione e l'appassimento per la qualità delle uve

16:30 GEORGE MANGANARIS, Cut Cipro -MINAS MINA, Kyperounda winery, Cipro
Commandaria wine

17:00 MAURIZIO DE SIMONE, Enologo-Polsinelli srl, **Vinificazioni e territori nella produzione di vini passiti**

17:30 FRANCESCO LONARDI, R&D Ju.cl.a.s.
Esperienze di lavaggio delle uve destinate alla produzione di Amarone e Recioto della Valpolicella

20:00 Cena
(Pozzo di San Vito, Calci)

21:30 Degustazione Commandaria

2° GIORNO (22 Novembre)

9:00 Relazione principale: DANIELE ACCORDINI, Cantina Valpolicella Negrar
Amarone e Recioto: appassimento, vinificazione e nuove tecniche di stabilizzazione

9:40 GIORGIO SORDATO, Sordato Srl
La climatizzazione dei locali di appassimento

10:10 ANTONIO GRAZIETTI, Laffort Italia
La gestione della fermentazione dei vini dolci

10:40 PAOLA PIOMBINO, Università Federico II, Napoli
Influenza delle condizioni di disidratazione sulla qualità aromatica di uva e vino

11:10 DOMINGA COTARELLA, Azienda vinicola Famiglia Cotarella
La promozione del vino: la sfida dei vini da dessert

11:40 ROCIO MARQUEZ, Bodega Robles, Montilla (Spagna)

Il Pedro Ximenez

12:30 Pranzo

15:00 Azienda Castelvechio, impianto appassimento uve per Vin Santo, Terricciola, Pisa

20:30 Cena

(Pozzo di San Vito, Calci)

22:00 Degustazione Pedro Ximenez, Oloroso, Amontillado

Tutte le degustazioni sono guidate dalla Prof.ssa Francesca Venturi e il Dott. Giuseppe Ferroni, Università di Pisa

3° GIORNO (23 Novembre)

9:00 GIUSEPPE FLORIDIA, Parsec srl

La gestione dell'ossigeno e estrazioni "soft"

9:30 ALESSANDRO BIANCHI, Università di Pisa **La birra IGA con mosto di Gamay e vinacce di uve disidratate di Aleatico**

10:00 STEFANO PETTINELLI Università di Pisa

Disidratazione, fortificazione e ossigenazione di uve Gamay

11:00 Visita

Frantoio del Monte Pisano Srl - <https://frantoiomontepisano.it/>
e degustazione di olii extravergine di oliva del Monte Pisano

PER I SOCI ASSOENOLOGI L'ISCRIZIONE AL CORSO VALE 6 CREDITI

