

## INFORMAZIONI PER ISCRIVERSI

**Luogo:** Cantina Coop. Vignaioli del Morellino, Scansano (Loc. Saragiolo)

**Numero di partecipanti:** il Corso è riservato al numero chiuso di 30 partecipanti (il ricevimento della scheda di iscrizione determinerà il raggiungimento del numero); l'iscrizione avverrà in ordine cronologico di ricevimento bonifico.

**Costo di partecipazione:** 520€ (la quota include i pranzi, le cene, i pernottamenti con la prima colazione, minicorso Preparatori d'uva, materiale didattico, coffee breaks, degustazioni, autobus per gita, gli spostamenti dall'Antico Casale al luogo didattico). 420€ (non include i pernottamenti). 200€ (quota di partecipazione giornaliera che include il coffee break e il pranzo. Non valida per il Mini Corso). Per gli studenti universitari (max. 6) quota di partecipazione è di 350€. Al termine del Corso rilascio attestato di partecipazione; Per l'iscrizione riempire la scheda allegata e inviarla per fax, scannerizzata o tramite foto a: [tommasi@unitus.it](mailto:tommasi@unitus.it)

**Per il bonifico:** Banca Intesa – Agenzia di Viterbo n.3

**IBAN:** IT25S0306914509100000300013

Inviare copia del documento di bonifico all'indirizzo: [tommasi@unitus.it](mailto:tommasi@unitus.it)

**Scadenza per l'iscrizione:** 31 ottobre

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. Agli studenti universitari della Laurea di Primo Livello in Tecnologie Alimentari ed Enologiche dell'Università della Toscana, il Corso darà l'opportunità di avere un maggior punteggio in sede di Laurea.

## ORGANIZZAZIONE

### Coordinatori Corso:

Prof. Fabio Mencarelli  
DIBAF, Università della Toscana, Viterbo, cell. 3488548852  
email: [mencarel@unitus.it](mailto:mencarel@unitus.it)  
Prof. Andrea Bellincontro  
DIBAF, Università della Toscana, Viterbo, cell. 3281898768  
email: [bellin@unitus.it](mailto:bellin@unitus.it)

### Segreteria Organizzativa

Ileana Tommasi - tel. 0761357494 fax. 0761357498 email: [tommasi@unitus.it](mailto:tommasi@unitus.it)  
Brunella Ceccantoni - email: [b.ceccantoni@unitus.it](mailto:b.ceccantoni@unitus.it)

### Segreteria Logistica

Dr. Simone Baccelloni cell. 3297004703  
email: [simonebaccelloni@libero.it](mailto:simonebaccelloni@libero.it)  
Sig. Roberto Forniti - email: [forniti@unitus.it](mailto:forniti@unitus.it)

## OSPITALITA'

### Alberghi:

◆ **Antico Casale di Scansano** (Loc. Castagneta)

58054 Scansano (GR) - ITALIA

Tel: +39 0564 507219-507278 Fax: +39 0564 507805

info@anticocasalediscansano.it

*Sistemazione alberghiera per relatori e partecipanti a 5 minuti dal luogo del Corso.*

◆ **Borgo Magliano Resort** (albergo convenzionato a 25 min. dal luogo del corso)

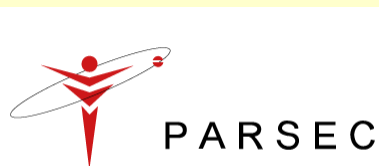
Strada della Capitana 15, Loc. Sterpeti

58051 Magliano In Toscana - (Grosseto), Italy

Tel: +39.0564.509042 / 0564.589520 Fax: +39 0564 507099

info@borgomaglianoresort.com

## RINGRAZIAMENTI



VII CORSO

**APPASSIMENTO delle UVE**

**e QUALITA' dei VINI**

**Identità,  
Territorio  
e Tecnologie  
dei Vini Passiti**

**21-24 Novembre 2017**  
**Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano**  
**Scansano (GR)**

## PROGRAMMA

Università della Tuscia

Il **DIBAF**,

Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici,  
Agroalimentari e Forestali

Laboratorio di Postraccolta (**LAPO**)

in collaborazione con

**Coldiretti Grosseto**

**Cantina Vignaioli del Morellino di Scanzano**  
**Assoenologi**

nell'ambito del

PSR Regione Toscana sottomisura I6.2  
Progetto SOSWine

organizzano il

VII Corso di Formazione

**APPASSIMENTO delle UVE**  
**e QUALITA' DEI VINI**

**Identità, Territorio e Tecnologie**  
**dei vini Passiti**

con la partecipazione di

**Penelope Moore**  
wine artist della Napa Valley

incluso

minicorso Scuola Potatura della Vite  
e seminario spumanti metodo Charmat

Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano

## Martedì 21 Novembre

18:00 Degustazione guidata di Passiti italiani e esteri in collaborazione con  
Città del Vino  
(**Diana DeSantis**, Università della Tuscia)

20:30 *CENA*

## Mercoledì 22 Novembre

8:30 Registrazione partecipanti

Presentazione del Corso. **Riccardo Cotarella**, Presidente Assoenologi.

9:00 Modelli viticoli per la produzione di uve per vini passiti. **Attilio**

**Scienza**

9:30 Gestione del vigneto per la produzione di uva da governo. **Alessandro Fiorini** - *Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano.*

10:00 Difesa fitosanitaria del vigneto: tra innovazioni tecniche e restrizioni normative. **Mauro Coatti, Luca Serrati** - *Syngenta Italia*

10:30 *COFFEE BREAK*

10:45 Innovazione nella gestione della *Botrytis cinerea* in campo e in appassimento. **Andrea Vannini** - *Università della Tuscia*

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

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

12:15 Appassimento, disidratazione o essiccamento per la tecnica del governo? **Fabio Mencarelli**, *Università della Tuscia*

13:00 *PRANZO*

14:30 L'analisi sensoriale dei vini passiti. **Diana De Santis** - *Università della Tuscia*

15:00 I Sauternes. **Philippe Darriet** - *Université de Bordeaux*

15:40 Il Commandaria. **George Manganaris**, *University of Cyprus*

16:20 *COFFEE BREAK*

16:40 La tecnica Solera e il Flor dei vini andalusi. **Juan Moreno Vigarra** - *Universidad de Córdoba, Spagna*

17:20 Bodega Robles: il miglior Pedro Ximenez. **Rocio Marquez** - *Montilla-Moriles, Spagna*

17:50 L'Amarone. **Daniele Accordini** - *Cantina Valpolicella Negrar*

18:20 *WINE TASTING*

Degustazione di vini Sauternes, Fino, Oloroso, Amontillado, Pedro Ximenez, Commandaria. Conduce **Carlo Zucchetti** - *Wine Blogger*

20:30 *CENA*

*Vini offerti azienda Bruni*

## Giovedì 23 Novembre

Minicorso di Potatura della Vite. **Marco Simonit, Denis Cociancig**, Preparatori di Uva, Cormons)

9:00 Gestione della chioma per il benessere della vite e la qualità del vino.

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

13:00 *PRANZO*

14:30 Innovazione nella vinificazione delle uve appassite/disidratate.

**Paolo Pietromarchi, Domenico Tiberi** - *CREA VE Velletri*

15:00 Sensoristica: il progetto SOSWine. **Andrea Bellincontro** - *Università della Tuscia*

15:30 Innovazione sensoristica in fermentazione e spumantizzazione.

**Giuseppe Florida**, *Parsec*

15:50 Innovazione tecnologica negli impianti di appassimento.

**Giorgio Sordato**, *Sordato*

16:10 *COFFEE BREAK*

16:40 Visita alla cella di disidratazione con sensore NIR, Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano, progetto SOSWine

17:10 Strategie nella gestione delle fermentazioni nei vini liquorosi e non.

**Bastien Nazaris**, *Laffort*

17:30 Tecniche innovative per la produzione di vini riducendo l'uso di coadiuvanti enologici. **Franco Golin**, *Stedim-Sartorius*

17:50 *SEMINARIO*

Diversificazione nella vinificazione Charmat e potenziale uso di mosti di uve appassite

**Antonio Landolfi** - *Ca' di Rajo, San Polo di Piave, (TV)*

18:30 *WINE TASTING*

I vini del progetto SOSWine - *Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano,*

*Bruni, Mantellassi, Montauto*

20:30 *WINE TASTING*

Il Prosecco di Ca' di Rajo.

Conduce Antonio Landolfi

21:00 *CENA*

*Vini offerti azienda Mantellassi*

## Venerdì 24 Novembre

8:30 partenza per visita impianto di appassimento Rocca di Montegrossi

10:30 arrivo in azienda

12:30 *PRANZO*

*vini offerti azienda Montauto*

16:30 arrivo a Scansano