



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Dipartimento di Scienze e Tecnologie  
Agro-Alimentari

## ***International Collaborative Summer School on Sustainable Enoviticulture (ISSE)***

*Ricerca, sostenibilità, territorio*

**28 Maggio – 1 Giugno 2018  
(Modulo Emilia Romagna)**

**4 Giugno – 8 Giugno 2018  
(Modulo Toscana)**

### **Responsabile**

Dott.ssa Giuseppina Paola Parpinello  
(Università di Bologna)

### **Comitato Scientifico**

Dott.ssa Giuseppina Paola Parpinello  
Prof. Andrea Versari  
Prof. Giulio Malorgio  
(Università di Bologna)

### **Segreteria organizzativa**

Per iscrizioni e info contattare:

E-mail: [giusi.parpinello@unibo.it](mailto:giusi.parpinello@unibo.it)

Web: [Indirizzo del sito Web]



Con la collaborazione di



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
ASOENOLOGI

Per gli studenti la frequenza è a titolo gratuito. E' possibile iscriversi a giornate singole, a uno o entrambi i moduli

Enologi e professionisti possono iscriversi a giornate singole (50€) contattando la segreteria organizzativa

Una giornata rilascia **?? ore** valide per l'aggiornamento professionale ASSOENOLOGI

Con il patrocinio di:



**Regione Toscana**  
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



Comune di Faenza



Comune di Gaiole in Chianti

### **PRESENTAZIONE**

La Summer School si propone di fornire le conoscenze scientifiche e tecniche fondamentali per sviluppare competenze utili a valorizzare aspetti di sostenibilità della filiera vitivinicola. La Summer School si delinea principalmente come un "laboratorio di idee" in cui confluiranno le competenze di docenti universitari in combinazione con l'esperienza di enologi e agronomi operanti in aziende in cui si adottano gestioni sostenibili nel vigneto e in cantina. Le visite interattive presso cantine e aziende del settore viticolo-enologico costituiranno un ulteriore elemento formativo.

**Lingua – Modulo Emilia Romagna: italiano; Modulo Toscana: Inglese**

**Numero di posti:** massimo 30 partecipanti.

INTERNATIONAL COLLABORATIVE SUMMER SCHOOL ON SUSTAINABLE ENO-VITICULTURE (ISSE) – MODULO EMILIA ROMAGNA									
28/05/2018		29/05/2018		30/05/2018		31/05/2018		01/06/2018	
PODERI DAL NESPOLI (Nespoli, FC) ENOLOGIA SOSTENIBILE		AZIENDA VITIVINICOLA CONDE' (Fiumana di Predappio, FC) VITICOLTURA SOSTENIBILE		TENUTA MASSELINA (Castel Bolognese, RA) CAMBIAMENTO CLIMATICO, SEQUESTRO CARBONIO e ZONAZIONE		TENUTA SAN PATRIGNANO (Coriano, RN) SOSTENIBILITA' e MARKETING		TENUTA MARA (San Clemente, RN) VITIVINICOLTURA BIODINAMICA	
9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti
9:30	Realizzazione di una cantina moderna con attenzione alla sostenibilità economica ed ambientale ( <b>Enol. Scipione Giuliani – Poderi dal Nespoli</b> )	9:30	I diversi aspetti della sostenibilità in viticoltura ( <b>Prof.ssa Ilaria Filippetti – Università di Bologna</b> )	9:30	Valorizzazione delle Aree: studi di zonazione viticola in Emilia Romagna ( <b>Dott. Giovanni Nigro – CRPV</b> )	9:30	Sostenibilità e tendenze del mercato mondiale del vino ( <b>Dott. Denis Pantini – NOMISMA</b> )	9:30	L'importanza della biodiversità nel vigneto ( <b>Prof. Adamo Domenico Rombolà – Università di Bologna</b> )
10:30	La riduzione dell'alcol nei vini – La dealcolazione ( <b>Dott. Andrea Bontempo – Oenofrance</b> )	10:30	Terre dei Vini dell'Emilia Romagna ( <b>Dott.ssa Carla Scotti – I.TER</b> )	10:30	Cambiamento Climatico: Strategie di adattamento in vitivinicoltura ( <b>Dott.ssa Chiara Pezzi – CRPV</b> )	10:30	Sostenibilità dell'impresa e marketing ( <b>Prof. Giulio Malorgio – Università di Bologna</b> )	10:30	Le alternative al rame e allo zolfo nella Viticoltura sostenibile ( <b>Matteo Argenton – SPECIAL AGRICOLA</b> )
11:15	<b>coffee break</b>	11:15	<b>coffee break</b>	11:15	<b>coffee break</b>	11:15	<b>coffee break</b>	11:15	<b>coffee break</b>
11:30	Impiego di lieviti basso produttori di alcol ( <b>Dott.ssa Paola Vagnoli – Lallemand</b> )	11:30	Dinamiche dell'azoto nel suolo e i rapporti con l'APA nei mosti ( <b>Dott. Roberto Zanzotti – FEM</b> )	11:30	Sequestro del Carbonio: le tecniche agronomiche che ne aumentano l'efficienza ( <i>Relatore da definire</i> )	11:30	La diffusione del marchio aziendale nel mondo ( <i>Relatore da Definire</i> )	11:30	Comprendere la funzione ed usare al meglio la potenzialità della dinamizzazione biodinamica ( <b>Ivo Bertaina – AGRICOLA.BIO</b> )
12:30	Degustazione vini dealcolati o prodotti mediante impiego di lieviti basso produttori	12:30	Fertilità fisica, chimica e biologica del suolo - La pratica del sovescio ( <b>Dott. Enzo Mescalchin – FEM</b> )	12:30	Sequestro del Carbonio: visita al vigneto sperimentale	12:30	Sostenibilità e certificazione nella filiera vitivinicola- La Green Certification ( <b>Dott. Stefano Stefanucci – EQUALITAS</b> )	12:30	La vinificazione biodinamica ( <b>Dott. Leonardo Pironi – Tenuta Mara</b> )
13:30	<b>Lunch time</b>	13:30	<b>Lunch time</b>	13:30	<b>Lunch time</b>	13:30	<b>Lunch time</b>	13:30	<b>Lunch time</b>
15:00	Visita ai Vigneti e Cantina – Degustazione	15:00	Visita ai Vigneti e Cantina – Degustazione	15:00	Visita ai Vigneti e Cantina – Degustazione	15:00	Visita ai Vigneti e Cantina – Degustazione	15:00	Visita ai Vigneti e Cantina – Degustazione
17:30	<b>Chiusura dei lavori</b>	17:30	<b>Chiusura dei lavori</b>	17:30	<b>Chiusura dei lavori</b>	17:30	<b>Chiusura dei lavori</b>	17:30	<b>Chiusura dei lavori</b>

**INTERNATIONAL COLLABORATIVE SUMMER SCHOOL ON SUSTAINABLE ENO-VITICULTURE (ISSE) – MODULO TOSCANA**

04/06/2018		05/06/2018		06/06/2018		07/06/2018		08/06/2018	
Gaiole in Chianti (Siena)		Gaiole in Chianti (Siena)		Gaiole in Chianti (Siena)		Gaiole in Chianti (Siena)		Gaiole in Chianti (Siena)	
9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti
9:30	Social sustainability: readdressing imbalances in the 'Rainbow Nation' (Dr. Valeria Panzeri – University of Stellenbosch – South Africa )	9:30	Presentation of the PRIN Project "The diversity of tannins in Italian red wines " (Prof. Andrea Versari – University of Bologna )	9:30	Precision viticulture for sustainable grape production (Prof. Vinay Pagay – University of Adelaide – Australia )	9:30	Analisi dei costi di produzione e sostenibilità (Prof. Leonardo Casini – Università di Firenze )	9:30	La sostenibilità nella produzione dei vini toscani (To be defined)
		10:00	Macromolecular diversity of Italian red wines (Dr. Matteo Marangon – University of Padova )						
10:15	Flavour development in the vineyard: the impact of viticultural practices on grape/wine composition and quality ( Prof. Vinay Pagay – University of Adelaide – Australia )	10:30	Astringency diversity of Italian red wines (Prof. Paola Piombino – University of Napoli )	10:15	Alternative winemaking processes to reduce wine loss, water usage and energy consumption (Prof. Ron Runnebaum – University of California – USA )	10:15	Strumenti di valorizzazione dei vini e sostenibilità (Prof. Enrico Marrone – University of Firenze )	10:15	Climate change and sustainable viticulture (Prof. Vinay Pagay – University of Adelaide – Australia )
11:00	coffee break	11:00	coffee break	11:00	coffee break	11:00	coffee break	11:00	coffee break
11:15	Features of a Sustainable Winery: toward self-sufficient water and energy (Prof. Ron Runnebaum – University of California – USA )	11:15	An insight into the diversity of Italian red wines: general composition and phenolic indices (Dr. Simone Giacosa – University of Torino )	11:15	Integrated production of wine scheme: a South African approach to environmental sustainability (Dr. Valeria Panzeri – University of Stellenbosch – South Africa )	11:15	Strumenti di valorizzazione dei vini e sostenibilità (Prof. Enrico Marrone – Università of Firenze)	11:15	Climatic potential for viticulture in coastal areas and Central Valley in Chile (Prof. Álvaro Peña – University of Santiago of Chile – Chile )
		11:45	Electrochemical characterization of tannins in Italian red wines (Prof. Maurizio Ugliano – University of Verona )						
12:00	Il biodistretto in Toscana (To be defined)	12:15	Degree of tannin polymerization and Metabolic space of Italian red wines (Dr. Panagiotis Arapitsas – FEM )	12:00	Phenolic managment in winemaking in the context of climate change (Prof. Álvaro Peña – University of Santiago of Chile – Chile )	12:00	Il Marchio Toscana nel mondo (To be defined)	12:00	Chiusura dei lavori
13:00	Lunch time	13:00	Lunch time	13:00	Lunch time	13:00	Lunch time	13:00	
14:30	Visita ai Vigneti e Cantina – Degustazione	14:30	Visita ai Vigneti e Cantina – Degustazione	14:30	Visita ai Vigneti e Cantina – Degustazione	14:30	Visita ai Vigneti e Cantina – Degustazione	14:30	
17:00	Chiusura dei lavori	17:00	Chiusura dei lavori	17:00	Chiusura dei lavori	17:00	Chiusura dei lavori	17:00	