

Giovedì 23 Maggio - SALA INTERNAZIONALE

- 9h00 **VITICOLTURA SOSTENIBILE E GESTIONE DEL SUOLO**
Sessione dedicata al progetto Soil4Wine
Gestire e tutelare il suolo in vigneto: l'esperienza del progetto LIFE Soil4Wine, Stefano **Poni**, DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I)
Uno strumento innovativo e interattivo per la gestione del suolo in viticoltura, Sara Elisabetta **Legler**, Horta srl (I)
Il vino per il suolo: un esempio di green economy, Alessandro **Bosso**, ERVET (I)
- 9h45 **TECNOLOGIE IOT PER IL MONITORAGGIO DI TRASPORTO E STOCCAGGIO DEL VINO**
Sessione dedicata al progetto IoF2020
Metaboliti marcatori del cattivo stato di conservazione del vino, Panagiotis **Arapitsas**, Fondazione Edmund Mach (GR)
Un test per valutare la tolleranza del vino all'esposizione ad alte temperature di conservazione, Stefano **Ferrari**, ISVEA (I)
Come tracciare l'integrità del proprio vino durante il trasporto, Mattia **Nanetti**, Wenda (I)
- 10h30 **LA DIVERSITÀ DEI TANNINI DEI VINI ROSSI ITALIANI**
Sessione dedicata al progetto D-WINES
Il progetto D-Wines per la valorizzazione della diversità dei vini Italiani, Maurizio **Ugliano**, Università di Verona (I)
I tannini nei principali vini rossi italiani
Diversità delle concentrazioni e delle strutture molecolari, Fulvio **Mattivi**, Università di Trento (I)
L'impronta digitale metabolomica dei vini rossi italiani, Panagiotis **Arapitsas**, Fondazione Edmund Mach (GR)
Stabilità, reattività e interazioni dei tannini nei vini rossi italiani
Polisaccaridi e proteine nei vini rossi italiani, Matteo **Marangon**, Università di Padova (I)
L'ossidabilità dei tannini, Maurizio **Ugliano**, Università di Verona (I)
La spettroscopia per l'analisi dei tannini e la caratterizzazione dei vini rossi italiani
Caratterizzazione multivariata dei vini rossi monovarietalitaliani con spettroscopia FTIR, Andrea **Versari**, Università di Bologna (I)
Classificazione con indici spettrofotometrici dei vini rossi italiani, Simone **Giacosa**, Università di Torino (I)
Tannini e astringenza: aspetti sensoriali e marcatori analitici
La diversa astringenza dei vini rossi Italiani, Paola **Piombino**, Università di Napoli (I)
Marcatori analitici per la predizione dell'astringenza, Angelita **Gambuti**, Università di Napoli (I)
Il metabolismo dei tannini nell'acino d'uva
Le basi molecolari del metabolismo dei tannini nell'acino d'uva, Giovanbattista **Tornielli**, Università di Verona (I)
Discussione e prospettive di applicazione
- 13h45 **MIGLIORARE LA SHELF-LIFE DEI VINI: IL PROGETTO WISHELI**
Sessione dedicata al progetto Wisheli
Cosa chiede oggi il mercato a un vino bianco e le conseguenze tecniche, Nicola **Biasi**, Famiglia Cotarella (I)
Invecchiamento precoce di vini giovani: valutazioni chimico-sensoriali mediante approccio sensoristico come possibile strategia di miglioramento della shelf-life, Andrea **Bellincontro**, DIBAF, Università della Tuscia (I)
Un test predittivo della capacità di tenuta di un vino all'invecchiamento, Stefano **Ferrari**, ISVEA (I)
- 14h30 **PEI-AGRI PER LA VITIVINICOLTURA: ESPERIENZE DI RICERCA E INNOVAZIONE**
Sessione organizzata in collaborazione con RETE RURALE NAZIONALE e con EIP-Agri service Point
Tavola Rotonda "Il PEI-Agri per l'innovazione in agricoltura"
Moderano: Valentina **Carta**, Simona **Cristiano**, Assunta **D'Oronzio** e Patrizia **Proietti** - CREA, Politiche e Bioeconomia/Rete Rurale Nazionale
La finalità è aprire il confronto con chi effettivamente partecipa all'innovazione promossa dal PEI-Agri e gli operatori del settore sul contributo dato allo sviluppo innovativo della vitivinicoltura, su come il modello multi-attore e interattivo di innovazione stia favorendo le sinergie tra ricerca e sviluppo dei sistemi agricoli e su come questo stia contribuendo a definire nuove modalità per l'informazione e la divulgazione delle innovazioni nel settore vitivinicolo.
Tavola Rotonda
Modera: Riccardo **Velasco** - CREA, Viticoltura e Enologia
La finalità è dare evidenza agli strumenti che il PEI-Agri mette a disposizione per migliorare la sostenibilità in viticoltura in materia ambientale/climatica ed economica, con particolare riferimento all'utilizzo delle risorse e alla gestione aziendale. La tavola rotonda si articola attorno a due temi specifici del sostegno alla sostenibilità in viticoltura che vengono affrontati attraverso la presentazione dei risultati della ricerca europea in materia e delle innovazioni dei gruppi operativi su:
Lotta e adattamento al cambiamento climatico e riduzione dell'inquinamento: discussione su come il PEI-Agri stia sostenendo l'adozione di azioni specifiche, sia in vigna sia in cantina, per affrontare la sfida della maggiore sostenibilità ambientale e climatica.
Difesa fitosanitaria in viticoltura: discussione su come il PEI-Agri stia contribuendo a migliorare la difesa in viticoltura, favorendo lo scambio tra Stati Membri sulle strategie utilizzate per la lotta alle patologie della vite e supportando la diffusione di soluzioni innovative a livello aziendale attraverso i GO.
- 18h00 Fine lavori