

<b>A.A. 2016-2017, c.d.s. in "Viticoltura ed Enologia" - Calendario seminari del 1° semestre - aula 10 del dipartimento di SAAA-a, via del Borghetto, 80, 56124-Pisa</b>			
<b>data</b>	<b>orario</b>	<b>docente</b>	<b>titolo</b>
<b>04.11.2016</b>	<b>10-13</b>	<b>Seymour Ashleigh, Donadel Thuisse</b>	<b>Tecniche di macerazione (*)</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>Parodi Guido</b>	<b>La nutrizione nella corretta conduzione della fermentazione alcolica e malolattica e gestione degli inoculi</b>
<b>11.11.2016</b>	<b>14:30-17:30</b>	<b>Cinelli Colombini Donatella</b>	<b>Il turismo del vino in Italia: opportunità e buone pratiche. Le cantine Casato Prime Donne e Fattoria del Colle come esempio di buone pratiche</b>
<b>18.11.2016</b>	<b>10-13</b>	<b>Grazietti Antonio</b>	<b>Impiego di chiarificanti e stabilizzanti nell'elaborazione dei vini</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>Bartolomei Stefano</b>	<b>Il ruolo dell'agronomo nella viticoltura moderna</b>
<b>25.11.2016</b>	<b>10-13</b>	<b>Assoenologi: Cotarella Riccardo, Folgheretti Vincenza</b>	<b>Le nuove sfide per i produttori vitivinicoli e opportunità per i laureati in Viticoltura ed Enologia: il ruolo di AssoEnologi</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>Berrugi Marzio</b>	<b>Enografia Umbria, Marche e Abruzzo</b>
<b>02.12.2016</b>	<b>10-13</b>	<b>D'Afflitto Niccolò, Brandi Michele</b>	<b>Scelta del sovescio</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>Reneaud Julian</b>	<b>Agricoltura e biodinamica</b>
<b>16.12.2016</b>	<b>10-13</b>	<b>Gori Claudio</b>	<b>Fermentazioni alcoliche con zuccheri elevati, utilizzo delle fecce dei vini bianchi e rossi . Come fare!"</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>Petri Alessandro</b>	<b>Il ruolo dell'agronomo nel vigneto di qualità</b>
<b>13.01.2017</b>	<b>10-13</b>	<b>Matese Alessandro</b>	<b>Viticoltura di precisione</b>
	<b>14:30-17:30</b>	<b>Gadenz Gabriele</b>	<b>Quanto costa produrre l'uva?" Elementi pratici di economia dell'azienda vitivinicola</b>
<b>(*) è prevista la degustazione di uno o più campioni esplicativi di vino; per partecipare, gli studenti sono tenuti a presentarsi con almeno un calice tecnico da degustazione</b>			