

A.A. 2017-18, c.d.s. in "Viticoltura ed Enologia" - Calendario dei seminari del 1° semestre , aula 10 del dip. di SAAA-a

<i>data</i>	<i>orario</i>	<i>docente</i>	<i>titolo</i>
27.10.2017	10-13	1- CARLOS MANUEL VELOSO DOS SANTOS 2- STEFANO ZANINOTTO	1-Ricerca & Sviluppo applicata alle chiusure 2-Utilizzo dei tappi in cantina
	14:30-17:30	VENTURI STEFANO	La progettazione di una cantina: come rendere perfetta la simbiosi tra gli aspetti architettonici e quelli tecnologici
10.11.2017	10-13	MACCHIA ALESSIO	Aromi varietali dell'uva: Conoscenze generali e casi specifici su vitigni a bacca bianca
	14:30-17:30	BARTOLOMEI STEFANO	Impianto di un nuovo vigneto: scelte tecniche e impostazioni di modelli vitivinicoli
17.11.2017	10-13	PACI VERONICA-BORGIO GIUSEPPE	Concetti fondamentali di microfiltrazione, con riferimento alle tipiche esigenze in enologia
	14:30-16:00 16:00-17:30	1-CRISTINA MICHELONI, GILIBERTI GENNARO, PALLANTI MARCO 2-LANDI LORENZO	1-Innovazione e sostenibilità negli scenari futuri della viticoltura 2- I difetti olfattivi e loro interpretazione, alla luce delle più recenti conoscenze scientifiche e delle moderne tendenze sul vino: alcuni esempi pratici dell'uva: Conoscenze generali e casi specifici su vitigni a bacca bianca
24.11.2017	10-13	GORI CLAUDIO	Estrazione di materiali antiossidanti dalle uve da diradamento
	14:30-17:30	TOFANI SERGIO	Giornata ONAV: incontro con l'azienda Conte D'Attimis-Maniago (Buttrio-UD) (*)
01.12.2017	10-13	D'AFFLITTO NICCOLO'	Gestione dell'anidride solforosa nei vini
	14:30-17:30	STADERINI FEDERICO	Fermentazioni spontanee e fermentazioni con pied de cuve di lieviti propri
15.12.2017	10-13	ZUDDAS LAURA	Confronto tra la tecnologia di vinificazione convenzionale e la vinificazione naturale
	14:30-17:30	MALPASSI MATTEO	Vasi vinari in legno in forma di barile
12.01.2018	10-13	PECORARI ALVARO	Incredibile vino - I paradossi di un sistema
	14:30-17:30	PETRILLI SAVERIO	La microbiologia, essenziale conoscenza dalla vigna alla cantina

(*) con degustazione vini