

Foglio1

A.A. 2018-19, c.d.s. in "Viticoltura ed Enologia" - Calendario dei seminari del <b>2° semestre</b> , aula 10 del dip. di SAAA-a			
<b>data</b>	<b>orario</b>	<b>docente</b>	<b>titolo</b>
<b>01.03.2019</b>	10-13	<b>TON MARCO – ZERILLI LEONARDO</b>	<i>Enologi e non solo (*)</i>
	14:30-17:30	<b>CINELLI COLOMBINI DONATELLA</b>	<i>Enoturismo, nuove tendenze, nuove normative e nuovi rischi di sovraccarico</i>
<b>08.03.2019</b>	10-13	<b>ZUDDAS LAURA</b>	<i>Stabilizzazione e finissage in pre-imbottigliamento</i>
	14:30-17:30	<b>GIOVANNETTI FEDERICO – TOFANI SERGIO</b>	<i>Il vino Ruchè di Castagnole Monferrato (*)</i>
<b>15.03.2019</b>	10-13	<b>TOSI LAMBERTO</b>	<i>Vin Santo Toscano tra tradizione ed enologia (*)</i>
	14:30-17:30	<b>PETRI ALESSANDRO</b>	<i>"La mistica del sangue inebriante" che affronta dal punto di vista antropologico, teologico e sociologico il perché si produce e beve vino da oltre diecimila anni</i>
<b>22.03.2019</b>	10-13	<b>MONTAGNANI DARIO</b>	<i>Stabilità tartarica: interfaccia tra metodi analitici e tecniche di cantina</i>
	14:30-17:30	<b>GRAGNOLI ALESSIO</b>	<i>I costi di produzione dell'uva (*)</i>
<b>29.03.2019</b>	10-13	<b>GRASSINI GRAZIANA</b>	<i>Chiarifica e stabilizzazione dei vini</i>
	14:30-17:30	<b>CHITI PIER ROBERTO</b>	<i>Aspetti pratici della filtrazione</i>
<b>05.04.2019</b>	10-13	<b>CIPRESSO ROBERTO</b>	<i>Vini di "varietà", vini di "terroir", vini "d'autore": le tappe del percorso che dai vini "di soddisfazione" conduce ai vini "d'emozione"</i>
	14:30-17:30	<b>TADDEI LEONARDO – ARRIGHI ANTONIO</b>	<i>I vini passiti (*)</i>
<b>12.04.2019</b>	10-13	<b>MAZZONI ANDREA – BUCCIO TOMMASO</b>	<i>Le nuove tecniche di vinificazione</i>

## Foglio1

12.04.2019	14:30-17:30	DE VITIS VALERIO	HACCP in cantina
------------	-------------	------------------	------------------

Vinitaly 7-10 aprile 2019

Date test seminari del 2° semestre: 10, 17, 24 maggio 2019

(\*) nel corso della lezione è previsto l'assaggio di uno o più campioni esplicativi di vino

03.05.2019	10-13	LUCCHI – INCONTRO CON ENOLOGI DI PISA	?
------------	-------	---------------------------------------	---