

Foglio1

A.A. 2019-20, c.d.s. in "Viticoltura ed Enologia" - Calendario dei seminari del 1° semestre			
data	orario	docente	titolo
25.10.2019 Aula Magna Disaaa	10-13	GORI CLAUDIO	<i>Confronto tra i diversi tipi di macerazione dell'uva</i>
	14:30-17:30	DE VITIS VALERIO	<i>HACCP in cantina</i>
08.11.2018 Aula Magna Disaaa	10-13	MICHELETTI STEFANO	<i>Gli incontri "cibo vino", preliminari di abbinamento</i>
	14:30-17:30	MACCHIA ALESSIO	<i>Dimensionamento di una cantina</i>
15.11.2019 Aula Magna Disaaa	10-13	PRATESI FRANCESCA	<i>Il Metodo Classico a Pomino: Leonia</i>
	14:30-17:30	MINOGGIO LUCIA	<i>La vinificazione in rosso di qualità: dalla selezione del vigneto alla scelta del legno per l'affinamento</i>
22.11.2019 Aula N1 Polo Piagge	10-13	D'AFFLITTO NICCOLO'	<i>Selezione uve rosse alla raccolta</i>
	14:30-17:30	FORMIGLI SILVANO	<i>Chianti Classico, un territorio ed un vino che ha tracciato la strada del commercio mondiale dei vini di qualità (*)</i>
29.11.2019 Aula Magna Disaaa	10-13	BARTOLETTI FRANCESCO	<i>Approfondimento tecnico sulla degustazione dei vini</i>
	14:30-17:30	TOFANI SERGIO - TANTINI GIOVANNA	<i>La rinascita del Bardolino (*)</i>
06.12.2019 Aula Magna Disaaa	10-13	MAZZONI ANDREA – MINACCI ANDREA	<i>Difetti del Vino: cause, effetti, vecchie conoscenze e nuovi arrivi</i>
	14:30-17:30	PETRI ALESSANDRO	<i>Il ruolo dell'Agronomo nel vigneto di qualità</i>
13.12.2019 Aula Magna Disaaa	10-13	BRANDI MICHELE	<i>Difesa integrata, difesa biologica, funghi e insetti nel vigneto</i>
	14:30-17:30	GADENZ GABRIELE	<i>La quercetina: come gestire il rischio in vigna ed in cantina</i>

Foglio1

Vinitaly: 19-22 aprile 2020

**(*) è prevista la degustazione di campioni esplicativi di vino
i partecipanti saranno tenuti a presentarsi muniti di calice/i tecnico/i da degusta**

Foglio1

Foglio1

zione