



STAGE PER VITICOLTORI

Visita professionale per 20 viticoltori, enologi, sommelier e appassionati di vino

30 giugno – 3 luglio 2016

CONEGLIANO VALDOBBIADENE:
Distretto produttivo del Prosecco Superiore D.O.C.G.
e Città Europea del Vino 2016

www.cev2016.org

Scadenza iscrizioni: 15 giugno 2016



IL PROGRAMMA

Giovedì 30 giugno 2016

Pomeriggio

14.30 - 15.00 - Arrivo al Campus viticolo ed enologico di Conegliano

15.00 - Presentazione del programma e visita del Campus con degustazione

Presentazione del programma di visita nell'aula magna dell'Università e, a seguire, visita del Campus con spiegazione storica del luogo e della regione vitivinicola.

La visita durerà approssimativamente 3 ore e coinvolgerà il CIRVE dell'Università degli Studi di Padova (Polo didattico, scientifico e di ricerca orientato allo studio dei vini bianchi e degli spumanti), la Scuola Enologica G.B. Cerletti (fondata nel 1876 dall'enochimico Antonio Carpenè e dall'Ingegnere Giovanni Battista Cerletti, è la più antica e rinomata Scuola Italiana per la formazione nella filiera vitivinicola ed enologica), i vigneti circostanti, la cantina di vinificazione, i laboratori di chimica e microbiologia. A conclusione della visita seguirà una degustazione con spiegazione di alcuni vini tipici del territorio (Incrocio Manzoni, Prosecco, Raboso...) nell'aula sensoriale dell'Università.

20.00 - Cena

Venerdì 1 luglio 2016

Mattina

9.00 - Lezione (Aula Magna Università)
Lezione in aula con l'intervento di docenti dell'Università di Padova ed esperti di settore

9.00 - 10.15 "Biodiversità funzionale e controllo delle avversità della vite"
Prof. Carlo Duso

10.15 - 11.00 "Le fitoplasmosi della vite: una sfida continua" - Pros.ssa Elisa Angelini

11.00 - 11.15 Intervallo

11.15 - 12.00 "Le virosi della vite tra passato e presente" - Prof. Alessandro Raiola

12.30 - Pranzo

Pomeriggio

14.30 - "Percorso delle Biodiversità"

Visita della cantina Ruggeri di Valdobbiadene (www.ruggeri.it), della Tenuta di Refrontolo del Gruppo Vinicolo Santa Margherita (www.santamargherita.com) e della Tenuta di San Mor a Cozzuolo della Zardetto Spumanti di Conegliano (www.zardettoprosecco.com), in collaborazione con il tecnico responsabile del Consorzio per la Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg dott. Filippo Taglietti (www.prosecco.it) e il tecnico di Veneto Agricoltura Aldo Coletti (www.venetoagricoltura.org).

Con i progetti di ricerca denominati Biodivigna ed Endoflorvit è stato condotto uno studio mirato per la creazione di un modello di gestione della superficie vitata all'interno della DOCG Conegliano Valdobbiadene volto alla conservazione e rivalutazione dei caratteri di biodiversità. L'analisi condotta ha permesso di affrontare il tema della coltura monovarietale e monoclonale del vitigno Glera all'interno della denominazione del Conegliano Valdobbiadene attraverso una selezione mirata di biotipi antichi e vecchio germoplasma dalle caratteristiche produttive e qualitative ancora sconosciute. Ciò ha consentito di accertare un vero e proprio connubio fra il vitigno e l'ambiente storico di coltivazione, oltre alla possibilità di preservare biodiversità floristica presente nel sistema vigneto e negli spazi naturali contermini alle aree vitate. Oltretutto, attraverso questi rilievi di carattere naturalistico e biologico, è emersa una

variabilità interessante anche dal punto di vista microbiologico in grado di interagire con le piante stesse attraverso i canali vascolari ed innescare risposte geniche di grande importanza molecolare e paesaggistica tali da amplificare le peculiarità dell'area di coltivazione nelle colline del Conegliano Valdobbiadene. In particolare la ricerca ha avuto come obiettivi principali:

- far emergere e recuperare la biodiversità della varietà Glera attraverso la salvaguardia, lo studio ed il ripristino di materiale genetico di vecchi ceppi di viti ancora oggi presenti in alcuni areali di coltivazione della vite;
- definire la biodiversità delle comunità di vegetazione spontanea all'interno e nel contorno del vigneto, connessa ad una variabilità pedoclimatica e di gestione del vigneto stesso;
- caratterizzare dal punto di vista molecolare la risposta a diverse condizioni ambientali e di coltivazione mediante l'analisi trascrittomica dei profili di espressione genica;
- verificare se la caratterizzazione ecologica, biologica e paesaggistica delle rive possa rispondere alle esigenze di salvaguardia dei servizi ecosistemici presenti all'interno dell'area del Conegliano Valdobbiadene.

20.00 - Cena

Sabato 2 luglio 2016

Mattina

9.00 - Lezione (Aula Magna Università)
Lezione in aula con l'intervento di docenti dell'Università di Padova e del CREA.

9.00 - 10.30 “ Viticoltura e cambiamenti climatici: minacce, sfide e nuove opportunità” - Prof. Andrea Pitacco

10.30 -10.45 Intervallo

10.45-11.30 “Conoscere il terroir: clima,

suolo, apparati radicali e le relazioni con la qualità dei vini” - Dott.ssa Federica Gaiotti, Ricercatrice CREA-VIT

11.30 - 12.30 “ Degustazione: i terroir del Prosecco e del Piave” (Aula di degustazione)
Dott.ssa Federica Gaiotti

12.45 - Partenza per Annone Veneto e pranzo Buffet presso Cantine Paladin – Bosco del Merlo di Annone Veneto con degustazione vini (www.paladin.it)

Pomeriggio

15.30 - Visita alla stazione di rilevamento delle Cantine Paladin nei vigneti a Pramaggiore

WINEZERO:

Un progetto innovativo finanziato dal PSR della Regione Veneto che considera il sequestro del Carbonio del vigneto nel calcolo della carbon footprint della filiera vitivinicola.

L'accelerazione dello sviluppo industriale avvenuta negli ultimi decenni ha causato modificazioni importanti dell'ambiente, ormai riscontrabili a scala planetaria. L'uomo è arrivato a incidere in maniera significativa sui cicli biogeochimici fondamentali del pianeta (acqua, carbonio, azoto, ecc.), arrivando a minacciare la stessa stabilità del clima. In particolare, l'uso massiccio di combustibili fossili, il disboscamento e la conversione di vaste superfici forestali in terreni coltivati hanno portato al progressivo aumento della concentrazione di anidride carbonica (CO₂) in atmosfera che oggi ha raggiunto le 400 parti per milione (ppm), cioè oltre il 40% in più rispetto al livello pre-industriale di 280 ppm. La dimensione globale del problema ha sollecitato da tempo una risposta coordinata, sia nelle attività di ricerca che nell'organizzazione di possibili strategie di mitigazione, ma le difficoltà sono notevoli, visto il legame strettissimo e difficilmente risolvibile tra emissioni e sviluppo economico, almeno come esso è attualmente inteso e praticato.

Le informazioni sul bilancio del carbonio delle colture agrarie e sulla carbon footprint delle

diverse filiere sono purtroppo ancora scarse e, soprattutto, insufficientemente coordinate. Tali acquisizioni, eventualmente recepite e implementate in forme adeguate di politica agraria comunitaria, sarebbero invece di fondamentale importanza per riportare l'attività agricola al possibile e naturale ruolo di sink per il Carbonio, piuttosto che –come è oggi– di source, introducendo evidenti miglioramenti sul carbon footprint del settore primario. Evidentemente, tale evoluzione può avere successo solo se coniugata alla sostenibilità –ambientale, tecnica, economica e sociale– delle nuove forme di agricoltura proposte. In tal senso, l'analisi di sistemi agrari tradizionali di provata sostenibilità può fornire informazioni interessanti e rappresentare un'utile base di partenza, conferendo alle aziende coinvolte anche importanti vantaggi di immagine. L'attività agricola, d'altra parte, oggi usa una serie ampia di fattori tecnici, per ognuno dei quali è possibile determinare una caratteristica "impronta", riguardo al carbonio rilasciato nel processo produttivo. La carbon footprint è quindi costituita dal bilancio dei gas emessi, direttamente o indirettamente, durante il processo produttivo. Esistono diversi "calcolatori" di emissioni di gas ad effetto serra (GHG), utili per migliorare l'efficienza economica ed ambientale della filiera Aziendale perché permettono di analizzarne dettagliatamente le caratteristiche in relazione all'aspetto delle emissioni di GHG. I modelli di calcolo oggi sviluppati, a causa dell'indisponibilità di dati sull'assorbimento di Carbonio della coltura in campo, trascurano questo importante aspetto e non riescono, pertanto, a quantificare con precisione il vero bilancio complessivo della filiera, includendo le emissioni ma anche i possibili assorbimenti realizzati in vigneto. Il progetto WINEZERO ha effettuato la sintesi dei due approcci, installando a Lison (VE), nel vigneto dell'Azienda Agricola "Bosco del Merlo", una stazione avanzata di monitoraggio dei flussi di energia, vapor d'acqua e anidride carbonica, per accertare i bilanci caratteristici del vigneto. Realizzata dal Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente dell'Università di Padova, essa è tuttora l'unica stazione del genere realizzata nel Veneto e l'unica oggi operativa in Europa,

dimostrando come questa coltura, nelle nostre condizioni climatiche e di conduzione, possa essere un sink di carbonio, rilevante per quanto transitorio. Nelle altre due Aziende coinvolte nel progetto ("Le Carline" e "Perlage") sono stati raccolti i dati per il calcolo della carbon footprint. Il calcolatore che è stato utilizzato per questo scopo (ItaCa, sviluppato dallo Studio SATA) è, d'altra parte, basato sullo standard internazionale IWCC, riconosciuto a livello mondiale da FIVS (Federazione Internazionale delle Industrie delle Bevande Alcoliche) e allineato al Protocollo sviluppato dall'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV). Lo studio della carbon footprint, precisata per la prima volta anche negli assorbimenti verificati in vigneto, è destinato ad essere esteso a due importanti Consorzi vitivinicoli della Regione Veneto, anch'essi partner del progetto: il Consorzio Vini Venezia e il Consorzio di tutela della Denominazione di Origine Controllata Prosecco.

17.00 - Visita alla Cantina Bonotto delle Tezze di Vazzola (www.bonottodelletezze.it)

20.00 - Cena

Domenica 3 luglio 2016

Mattina

9.00 - Visita guidata del territorio

Visita con guida turistica ad alcuni siti di rinomanza artistica, storica, culturale del territorio: La Pieve di San Pietro di Feletto, il Molinetto della Croda a Refrontolo, l'Abbazia di Follina, Castelbrando a Cison di Valmarino, il Parco del Livelet a Revine Lago.

13.00 - Pranzo

Pomeriggio

Partenza dei partecipanti

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI
Segreteria Organizzativa
pianigiani@cittadelvino.com - tel. 0577/353144

Stage per giovani viticoltori 2016 **SCHEDA DI ADESIONE**
Da inviare compilata al numero di fax **0577/352584**
o via mail a **pianigiani@cittadelvino.com** entro il **15 giugno 2016**

NOME _____

COGNOME _____

CODICE FISCALE _____

INDIRIZZO _____

COMUNE _____

TELEFONO _____

CELLULARE _____

E-MAIL _____

SCUOLA / AZIENDA _____

Aderisce

Quota di partecipazione:

- € 200,00 a persona con pernottamento
- € 100,00 a persona senza pernottamento

Supplementi:

- Camera singola o doppia uso singola fino a disponibilità € 45,00 (costo totale a persona per 3 notti)

Il programma comprende:

- Alloggio in camera doppia presso l'ex Convento di San Francesco a Conegliano (la struttura dispone di parcheggio coperto a disposizione degli ospiti)
- Pranzi e cene come da programma
- Materiale didattico
- Guida, supporto e formazione da parte di docenti, viticoltori e sommelier
- Incontri giornalieri con professionisti nell'ambito della viticoltura

- Visite alle cantine e degustazioni
- Minibus personale per il gruppo per tutte le visite
- Guida turistica per visita del territorio del 3/7

Il programma presentato in caso di necessità potrà subire variazioni.

Nella quota di partecipazione non sono comprese le spese aeree e di viaggio per raggiungere Conegliano.

Modalità di pagamento: il pagamento della quota di partecipazione dovrà essere effettuato alla sottoscrizione dell'adesione, tramite bonifico bancario intestato a

Associazione Nazionale Città del Vino
MONTE DEI PASCHI DI SIENA
IBAN: IT 69 G 01030 14206 0000000 63619

Causale: "Stage Italia 2016" seguito dal Cognome e Nome del partecipante

La registrazione sarà ritenuta valida solo dopo aver ricevuto la copia del pagamento di iscrizione via fax allo 0577/352584.