

Formazione avanzata nel settore vitivinicolo

Ciclo di Seminari in:

VITICOLTURA

ENOLOGIA

ECONOMIA E MARKETING

primavera – estate 2014

presso

Università degli Studi di Padova

Complesso Polifunzionale

Campus di Conegliano

Via G. Dalmaso, 1



Premesso che la produzione enologica rappresenta uno dei punti di forza dell'agroalimentare italiano, la competitività mondiale impone al settore processi di innovazione continui.

Al fine di stimolare il miglioramento generale della qualità delle produzioni vitivinicole, il CIRVE ha articolato un programma di formazione avanzata per l'approfondimento di tematiche di rilevante interesse nell'ambito viticolo, enologico, economico e di marketing. Questa attività si propone di fornire sostegno e supporto alla formazione degli specialisti che devono operare in un contesto di forte dinamicità e competitività.

I seminari sono diretti a laureati, dottorandi, ricercatori e specialisti impegnati nel settore vitivinicolo.

Tra i relatori saranno presenti noti studiosi e esperti del settore viticolo-enologico a livello nazionale e internazionale.

Al termine di ciascun seminario è prevista una discussione sui temi trattati.

Seguirà un ciclo di seminari anche per la stagione autunno – inverno 2014.

Contatti: Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì: 09.00 - 12.30 e 14:00 - 18:00 Tel. 0438.63349, Fax 0438.453736
email: segreteria.conegliano@unipd.it

Sito di riferimento: <http://www.cirve.unipd.it/it/index.html>

L'iniziativa è finanziata dalla Regione Veneto nell'ambito del "Programma per promuovere iniziative formative innovative per la qualificazione specialistica di figure professionali e supporto alle attività di ricerca".

Legge regionale 5 aprile 2013, n. 3, art. 27



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



REGIONE DEL VENETO

PROGRAMMA SEMINARI

Primavera – Estate 2014

20 maggio 2014

ore 14:00 – 17:00, aula magna

“Il miglioramento genetico della vite per la resistenza alle malattie”

Prof. Raffaele Testolin

Università di Udine e Istituto di Genomica applicata (IGA)

28 maggio 2014

ore 11:00 – 13:00, aula magna

“Direttiva 128/2009/CE e sue applicazioni”

Dott. Floriano Mazzini

Servizi Fitosanitari Regione Emilia Romagna



29 maggio 2014

ore 14:00 – 16:00, aula magna

“Efficienza dell’uso dell’acqua: metodologie e riflessi applicativi”

Prof. Stefano Poni, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

21 maggio 2014

ore 10:00 - 13:00, aula 1

“Riduzione del tenore alcolico dei vini: processi, criticità e loro gestione”

Prof. Roberto Ferrarini

Università di Verona

28 maggio 2014

Ore 14:00 – 17:00, aula di analisi sensoriale

“Il Prosecco: produzione dei vini base e spumantizzazione”

Dott. Marzio Pol

Enologo e libero professionista

NOTA: È prevista la degustazione di vini



4 giugno 2014

ore 10:00 - 13:00, aula magna

“Wine colloids and winemaking”

Prof. Aude Vehrnet

SuAgro, Montpellier

NOTA: il seminario sarà in lingua inglese



23 maggio 2014

ore 10:00-13:00 e 14:00-16:00, aula magna

“Spumanti prodotti con il metodo classico: tra tradizione e tecnologia”

Prof. Massimo Bertamini

Fondazione Mach, S. Michele all’Adige

29 maggio 2014

ore 10:00 – 12:00, aula magna

“Tecniche moderne di gestione della chioma per modulare la maturazione dell’uva”

Prof. Stefano Poni, Università Cattolica del Sacro

Cuore, Piacenza

4 giugno 2014

ore 14:00 - 17:00, aula magna

“Modelli previsionali a supporto delle strategie di controllo di patogeni e fitofagi della vite”

Prof. Vittorio Rossi,

Università di Piacenza



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



REGIONE DEL VENETO

PROGRAMMA SEMINARI

Primavera – Estate 2014

6 giugno 2014

ore 11:00 – 12:00, aula magna

“Microbiologia e biochimica del preparato 500 (corno-letame) in agricoltura biodinamica”

Prof. Andrea Squartini,
Università degli Studi di Padova

6 giugno 2014

ore 12:00 – 13:00, aula magna

“Microbiologia e fertilità del suolo in vigneti a conduzione biologica o convenzionale”

Prof. Andrea Squartini,
Università degli Studi di Padova

11 giugno 2014

ore 14:00 – 15:30, aula magna

“Potenzialità enologiche di lieviti non-Saccharomyces: la pratica della fermentazione mista”

Prof. Luca Coccolin,
Università di Torino

24 giugno 2014

ore 9:00 – 11:00, aula magna

“Choice behaviour for wine: a summary of panel data analysis and choice experiments”

Prof. Larry Lockshin,
University of South Australia, Adelaide, Australia
NOTA: il seminario sarà in lingua inglese

24 giugno 2014

ore 11:00 - 13:00, aula magna

“Le preferenze dei consumatori e i determinanti della domanda di vino (parte I)”

Prof. Riccardo Scarpa, University of Waikato, New Zealand

25 giugno 2014

ore 9:00 – 11:00, aula magna

“Recent wine marketing research: The impact of a non-price promotion experiment in-store versus online and how does education method affect wine preferences with Asian students”

Prof. Larry Lockshin,
University of South Australia, Adelaide, Australia
NOTA: il seminario sarà in lingua inglese

25 giugno 2014

ore 11:00 – 13:00, aula magna

“Le preferenze dei consumatori e i determinanti della domanda di vino (parte II)”

Prof. Riccardo Scarpa,
University of Waikato, New Zealand

26 giugno 2014

ore 11:00 – 13:00, aula magna

“Valutazione dell'impronta carbonica della Filiera Vitivinicola”

Dott. Marco Tonni,
Agronomo e libero professionista

Come raggiungerci:

via Giovanni Dalmasso, 1 – 31010 Conegliano (TV)



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



REGIONE DEL VENETO