



UNIVERSITÀ
di VERONA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA



TERRE di FUMANE
INNOVATION IN GRAPES WITHERING

11° CORSO DI APPASSIMENTO E QUALITÀ DEI VINI

METODO E TERRITORIO: LA TECNICA CHE VALORIZZA LA CARATTERIZZAZIONE DEI VINI

Giovedì 5, venerdì 6 e sabato 7 novembre 2026

GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE 2026

Aula Ferrarini – Villa Lebrecht / San Floriano

- **9,30** - Registrazione iscritti
- **9,45** - Indirizzi di saluto: **Fabio Mencarelli** ideatore del Corso, **Nicola Mori** presidente del Corso di laurea in scienze e tecnologie viticole ed enologiche dell'Università di Verona, **Riccardo Cotarella** presidente nazionale di Assoenologi, **Davide Ugolini** presidente Terre di Fumane
- **10** - Prima sessione.
Presiede Gianluca Allegro
Università di Verona
- **10,05** - **Alberto Palliotti**
Università di Perugia
Gestione degli stress estivi nel vigneto
- **10,30** - **Marco Simonit**
Maestro di potatura
Tecniche di potatura e cambio climatico
- **10,55** - *Coffee break*
- **11,25** - **Attilio Scienza**
Università di Milano
I nuovi contenuti della vocazione viticola: il caso dei vini passiti
- **11,50** - **Sara Zenoni**
Università di Verona
Interpretazione molecolare del processo di appassimento e futuri approcci di miglioramento genetico
- **12,15** - Confronto con i relatori
Trasferimento nell'Aula di Villa Eugenia / San Floriano
- **12,45** - *Pausa pranzo a buffet*
- **14** - Seconda sessione
Presiede Marianna Fasoli
Università di Verona
- **14,05** - **Daniele Eberle**
Agronomo, specializzato in viticoltura ed enologia
La gestione del vigneto per le uve destinate all'appassimento
- **14,30** - **Fabio Mencarelli**
Università di Pisa
Daniele Polsinelli
Ceo & founder Polsinelli Enologia srl
Appassimento di uve per la produzione di birre IGA
- **14,55** - **Mauro Coatti**
Head of Technical Support di Syngenta Italia
Syngenta soluzioni e prodotti per l'agricoltura
Interra Scan: supporto digitale per la gestione del suolo
- **15,20** - **Giuseppe Floridia**
Ceo Parsec srl
L'enologia nell'era della AI: tra mito e realtà, paure e opportunità
- **15,45** - Confronto con i relatori

► **16** - **Degustazione:** Amarone della Valpolicella (Nicola Frasson, esperto degustatore)

► **17** - **Degustazione:** Recioto della Valpolicella (Enrico Nicolis, Gruppo Tecnico Scientifico Terre di Fumane)

VENERDÌ 6 NOVEMBRE 2026

Aula di Villa Eugenia / San Floriano

- **9** - Terza sessione
Presiede: Giovanni Battista Tornielli
Università di Padova
- **9,05** - **Pietro Tonutti**
Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa
Stress ed elicitori nella fase post-raccolta delle uve da vino
- **9,30** - **Ron Shmulevitz**
Università di Verona
I progressi nella ricerca sull'appassimento delle uve per la produzione dei vini passiti della Valpolicella
- **9,55** - **Andrea Bellincontro**
Università della Tuscia
Aspetti tecnologici e fisiologici della disidratazione delle uve per vini di qualità: 25 anni di esperienze nella ricerca
- **10,20** - *Coffee break*

- **Lingua:** italiano
- **Partecipanti:** minimo 15 e massimo 25. Enologi, produttori vitivinicoli, operatori del settore, neo-laureati. Ammessi - fino a un massimo di dieci posti - gli studenti del Corso di laurea magistrale e del terzo anno di Corsi di laurea attinenti a viticoltura ed enologia
- **Iscrizioni:** fino alle 12 di venerdì 9 ottobre 2026 compilando il form pubblicato sul sito www.terredifumane.it da spedire a info@terredifumane.it
- **Luogo:** Università di Verona, aula Ferrarini a Villa Lebrecht e aula di Villa Eugenia, entrambe a San Floriano, Via della Pieve, 70, 37029 San Pietro in Cariano (parcheggio da Via Omero Speri)
- **Quota di partecipazione:** 300 euro + Iva. Studenti 100 + Iva. Quota ridotta di 50 euro ai clienti delle aziende sponsor che promuovono la loro partecipazione.
La quota comprende: lezioni e materiali didattici, trasporto in pullman per le visite esterne, tre pranzi a buffet, coffee break, sessioni di degustazione, cena di gala
- **Alloggio:** convenzione sulla tariffa con Hotel Valpolicella di San Pietro in Cariano (www.hotel-valpolicella.net)
- **Segreteria organizzativa e iscrizioni:** Terre di Fumane: info@terredifumane.it
- **Crediti Formativi:** Assoenologi assegna ai partecipanti propri iscritti sei crediti validi per la formazione professionale continua

— www.terredifumane.it —

► **10,45** - **Simone Giacosa**

- Università di Torino
Esperienze di gestione della vinificazione in rosso di uve appassite
- **11,10** - **Daniele Accordini**
Cantina Stefano Accordini
Amarone, confronto tra modelli industriale e artigianale
- **11,35** - **Giorgio Sordato**
Ceo Sordato Impianti e soluzioni innovative per l'Enologia
Il risparmio energetico nella gestione del freddo in cantina e in appassimento
- **12** - **Francesco Lonardi**
Coordinatore tecnico commerciale Italia Juclas
La tecnologia alla sfida dei vini low alcol
- **12,25** - Confronto con i relatori
- **12,45** - *Pausa pranzo a buffet*
- **13,45 / 16** - Visita ai centri di appassimento di Terre di Fumane. Trasferimento in pullman
- **16,30** - **Degustazione:** Governo all'uso toscano e Ripasso della Valpolicella a confronto (Francesco Balducci, Sensi Vigne e Vini, e Enrico Nicolis, Gruppo Tecnico Scientifico Terre di Fumane)
- **20,30** - *Cena di gala*

SABATO 7 NOVEMBRE 2026

Aula Villa Eugenia / San Floriano

- **9** - Quarta sessione
Presiede Elisa Ferrarini
Gruppo Tecnico Scientifico Terre di Fumane
- **9,05** - **Pierpaolo Chiasso**
Consulente enologico, Chiasso Cotarella srl
Vinificazioni in differenti ambienti climatici
- **9,30** - **Paola Piombino**
Università di Napoli
Cambiamento climatico e qualità sensoriale del vino: il ruolo di pH, acidità ed etanolo nella modulazione degli aromi
- **9,55** - **Maurizio Ugliano**
Università di Verona
Profili aromatici di vini Amarone: tra espressione varietale e stress di fermentazione
- **10,20** - Confronto con i relatori
- **10,40** - *Coffee break*
- **11,15** - **Andrea Colautti**
Responsabile tecnico Laffort Italia
Gestione della fermentazione alcolica in mosti ottenuti da uve appassite
- **11,30** - **Lorenzo Pasquini**
Chateau d'Yquem
Botritizzazione e qualità dei vini
Degustazione: Sauternes Chateau d'Yquem (Fabio Mencarelli)
- **13** - Fine Corso

IN COLLABORAZIONE CON:

CON IL SOSTEGNO:

