

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

www.terredifumane.it

L'undicesima edizione del **Corso di Appassimento e Qualità dei Vini** si svolgerà in Valpolicella nella prestigiosa sede di San Floriano del Corso di Laurea in Scienze Viticole ed Enologiche in sinergia tra **Università di Verona**, **Università della Tuscia** e **Terre di Fumane**, società partecipata da alcune delle più importanti aziende della Valpolicella che si occupa, con **tecnologie all'avanguardia**, dell'appassimento consortile delle uve destinate alla produzione di Recioto e Amarone e che sostiene progetti di ricerca con l'Ateneo veronese.

● **Lingua:** italiano

● **Partecipanti:** minimo 15 e massimo 25. Enologi, produttori vitivinicoli, operatori del settore, neolaureati. 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.hotelvalpolicella.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



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 | Sabato 7
Novembre 2026**

Università di Verona, sede di Villa Lebrecht
Via della Pieve, 70

San Floriano di San Pietro in Cariano (VR)

in collaborazione con:



www.terredifumane.it

PROGRAMMA

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 Asso-enologi,

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, pause 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)

CON IL SOSTEGNO:



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*

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 soluzione 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*