

# 6 settembre: Valpolitech in cantina



Il Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella organizza per venerdì 6 settembre **Valpolitech in cantina**, 2ª edizione della manifestazione dedicata all'innovazione tecnologica in viticoltura ed enologia.

Dal post raccolta al vino, passando per l'appassimento in fruttaio, una giornata dedicata all'innovazione, alle buone pratiche da applicare in cantina, con un occhio di riguardo sullo stato dell'arte della ricerca microbiologica e sulle pratiche estrattive per la stabilizzazione del colore.

Valpolitech in cantina si terrà presso Agricola Moranda di Capurso a Nesente di Valpantena (Verona). Ingresso gratuito.

#### **Programma**

13:00 – Apertura manifestazione con esposizione e buffet di benvenuto

14:00 – **workshop «Stabilizzare e proteggere il colore in macerazione e con la microossigenazione»**

Relatore **Mauro de Paola**, consulente ed enologo.

Il colore è il primo carattere sensoriale che percepiamo di un vino. Alla sua origine ci sono dei composti, gli antociani, molto sensibili a fattori esterni quali temperatura, acidità, ossigeno e ovviamente presenza di antiossidanti. La relazione offrirà spunti pratici per gestire al meglio estrazione e stabilizzazione del colore.

15:30 – **workshop «Uve in appassimento: come controllare la microbiologia»**

Relatrice **Tiziana Nardi**, Crea di Conegliano.

Nella gestione dell'appassimento in fruttaio è cruciale l'attenzione alla microbiologia, per poter sorvegliare e controllare lo sviluppo di microrganismi desiderati ed indesiderati. In questo intervento si cercherà di valutare come le buone pratiche di gestione microbiologica "classica" del fruttaio possano essere integrate con i risultati delle più recenti ricerche nazionali e internazionali.

17:00 – **Convegno «Anteprima vendemmia»**

Saluti iniziali

**Andrea Sartori**, presidente Consorzio tutela vini Valpolicella

**Federico Sboarina**, sindaco di Verona

Introduzione **Olga Bussinello**, direttore Consorzio tutela vini Valpolicella

Relazioni

• Istituzione del Registro regionale Vigne: aggiornamenti operativi – **Alberto Andriolo**

, Direzione agroalimentare Regione Veneto

- I controlli in vigneto e in cantina alla luce dei nuovi disciplinari della Valpolicella – **Guido Giacometti**, Siquiria
- Vendemmia 2019: Andamento fitosanitario e maturazione delle uve – **Renzo Caobelli**, Area tecnica Consorzio Valpolicella

Modera **Antonio Boschetti**, direttore *L'Informatore Agrario*

19:00 – Aperitivo in Cantina

organizzato da

media partner

in collaborazione con

**Programma in pdf**