

PROGRAMMA VENERDI' 3 MAGGIO 2024

- 8.30 – 9:00 Accoglienza e registrazione partecipanti presso la Sala Azzurra, Auditorium di Forni di Sotto (UD).
- 9:00 – 11:30 Saluto iniziale e prima parte di approfondimenti su sfide ed opportunità nel mercato dei vitigni Resistenti, la viticoltura montana, il certificato residuo zero e altre certificazioni, clima e malattie.
- 11:30 – 11:45 Coffee Break.
- 11:45 – 14:30 Seconda parte del convegno sulla sostenibilità della viticoltura in montagna, le tecniche di vinificazione, l'esperienza in Friuli Venezia Giulia, il profilo enologico delle qualità Resistenti, i droni in vigneto.
- Quick Lunch con prodotti locali offerti dalla rete ADALT
- 14:00 – 20:00 Banco degustazione con PIWI wines provenienti da tutta Europa.
(Euro 15,00 a persona).
- 14:30 – 18:30 Masterclass con Mara Micolino (Degustatore AIS) e Nicola Biasi (Consulente Enologo, miglior Enologo d'Italia 2021) dal titolo "Viticoltura pionieristica: climi freddi e vitigni Resistenti".
In assaggio 10 vini da 5 territori diversi.
(Euro 25,00 a persona)
- Masterclass tenuta da VCR (Vivai Cooperativi Rauscedo) per presentare nuove varietà Resistenti in fase di registrazione Nazionale.
(Euro 15,00 a persona)
- 20:00 – 22:00 Cena con menù Carnico a cura degli Chef Daniele Cortiula e Fulvio De Santa, accompagnato da un'ampia degustazione di vini PIWI (10 vini) da tutta Europa. Romina Orlando (Sommelier AIS) ci accompagnerà nella degustazione.
(Euro 50,00 a persona)

RELATORI E TEMI di VENERDI' 3 MAGGIO:

Roberto Baldovin (Presidente ADALT) e Claudio Coradazzi (Sindaco Forni di Sotto)

Saluti di apertura e benvenuto

Benvenuto dalle Istituzioni

Matteo Lovo - Presidente Assoenologi FVG

Breve intervento istituzionale di saluto da parte di Assoenologi

dott. Eugenio Sartori - Consulente VCR

Sfide ed opportunità nel mercato dei vitigni Resistenti: superare gli ostacoli alla diffusione

prof. Marco Stefanini - Presidente PIWI Italia

Pratiche di viticoltura in montagna

dott. Nicola Mazzucato - RESIDUO ZERO ODV ETS

Residui Zero: Certificazioni e Best Practices Europee per un Nuovo Standard di Qualità

dott. Michele Bertolami - Direttore CEVIQ

Vitigni Resistenti: esplorando le opportunità delle Certificazioni di Sostenibilità

dott. Federico Fantin - Country Manager METOS

Resilienza al clima e malattie della vite in montagna

Alexander Morandell - Presidente PIWI International

Sostenibilità della viticoltura in montagna: PIWI International promuove il progetto

dott. Emanuele Serafin – Enologo

La vinificazione delle uve da vitigni Resistenti

prof. Paolo Sivilotti - Uniud e dott.ssa Selena Tomada - ERSA FVG

Adattamento di alcune varietà resistenti all'ambiente friulano

Nicola Biasi - Enologo

Il profilo enologico delle varietà Resistenti.

dott. Luca Grizzo - Az. AgriObiettivo

Droni in vigneto: novità ed applicazioni per una viticoltura sostenibile.

PROGRAMMA SABATO 4 MAGGIO 2024

- 8.30 – 9:00 Accoglienza e registrazione partecipanti presso la Sala Azzurra, Auditorium di Forni di Sotto (UD).
- 9:00 – 11:30 Saluto iniziale e approfondimenti sul progetto Borgo Biologico e il Biodistretto. A seguire gli approfondimenti su sperimentazioni, su come perseguire la qualità, sulle prospettive di un territorio in evoluzione, e sul Solaris in montagna.
- 11:30 – 11:45 Coffee Break
- 11:45 – 14:30 Condivisione esperienze riportate da diverse delegazioni PIWI: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Polonia, Danimarca e Svezia.
- Quick Lunch con prodotti locali offerti dalla rete ADALT
- 14:00 – 20:00 Banco degustazione con PIWI wines provenienti da tutta l'Europa, con particolare approfondimento sul Solaris.
(Euro 15,00 a persona)
- 15:00 – 18:30 Masterclass con Mara Micolino (Degustatore AIS) dal titolo "Solaris: 10 declinazioni". In assaggio 10 vini da 5 territori diversi
(Euro 25,00 a persona)
- Masterclass tenuta dalla Fondazione Edmund Mach per presentare nuove varietà Resistenti in fase di registrazione Nazionale.
(Euro 15,00 a persona)
- 20:00 – 22:00 Cena di gala con menù Carnico a cura degli Chef Daniele Cortiula e Fulvio De Santa, accompagnato da un'ampia degustazione di 10 vini da vitigno Solaris provenienti da tutta Europa.
Romina Orlando (Sommelier AIS) ci accompagnerà nella degustazione.
(Euro 50,00 a persona)

RELATORI E TEMI di SABATO 4 MAGGIO:

Roberto Baldovin (Presidente ADALT) e Claudio Coradazzi (Sindaco Forni di Sotto)

Saluti di apertura e presentazione progetto “Il Borgo BIOlogico e il BIOdistretto”

dott. Roberto Baldovin - Cantina Roberto Baldovin

La sperimentazione coi vitigni resistenti a Forni di Sotto

Nicola Biasi - Enologo

Vini di montagna: la precocità non è l'unico fattore da valutare.

La qualità non si raggiunge con le scorciatoie

Paolo Valdesolo - Enologo

Prospettive della Viticoltura Friulana nelle alture montane

Thomas Niedermayr - Presidente PIWI Alto Adige

PIWI - L'inizio di una scommessa per il futuro

Alexander Morandell - Presidente PIWI International

Chi si ferma è perduto. Storia di territorio e di personalità con protagonisti che seguono la stessa direzione e credono nell'evoluzione

Nicola Del Monte - Filanda De Boron

Solaris e le piste di sci. La viticoltura ai piedi di Madonna di Campiglio

Gianni Tessari - Cantina Gianni Tessari

Solaris: e poi?

Christian Walt Presidente PIWI Austria

PIWI in Austria - Sfide ed opportunità

Stefano Gri - Presidente PIWI Friuli Venezia Giulia

La nostra esperienza coi PIWI nella pianura friulana

Daniele Piccinin - PIWI Veneto

Adattamento delle varietà PIWI nel Veneto Orientale, risultati e prospettive

Elvis Sacconi - PIWI Polonia

Viticultura in Polonia: nuove frontiere grazie alle PIWI

In streaming:

Andrea Guerra - Cantina Langmyre (Svezia)

L'esperienza con le varietà resistenti in Svezia sull'Isola di Gotland

Nicola D'agostini - Cantina Kullabergs (Svezia)

Le varietà resistenti in Svezia a Skane

Cantina Dyrehøj Vingård (Danimarca)

La nostra esperienza con le varietà resistenti in Danimarca

Modererà il convegno Giovanni Cattaruzzi, esperto in ambito agrario.

Per informazioni e prenotazioni, è a disposizione l'indirizzo simposio@adalt.it

Si ringraziano tutti i partner commerciali e gli sponsor che hanno reso possibile questa iniziativa.