

INTERNATIONAL COLLABORATIVE SUMMER SCHOOL ON SUSTAINABLE ENO-VITICULTURE (ISSE)									
28/05/2018		29/05/2018		30/05/2018		31/05/2018		01/06/2018	
Poderi dal Nespoli (Nespoli FC) ENOLOGIA SOSTENIBILE		Azienda Vitivinicola CONDE' (Fiumana di Predappio FC) - VITICOLTURA SOSTENIBILE		CAMBIAMENTO CLIMATICO, SEQUESTRO CARBONIO e ZONAZIONE		Tenuta San Patrignano (Coriano, RN) SOSTENIBILITA' e MARKETING		TENUTA MARA (San Clemente - RM) VITIVINICOLTURA BIODINAMICA	
9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti
9:30	Realizzazione di una cantina moderna con attenzione alla sostenibilità economica ed ambientale	9:30	I diversi aspetti della sostenibilità in Viticoltura	9:30	Valorizzazione delle Aree: studi di zonazione viticola in Emilia Romagna	9:30	La percezione della sostenibilità nei mercati esteri	9:30	L'importanza della biodiversità nel vigneto
10:30	La riduzione dell'alcol nei vini/la dealcolazione	10:30	Terre dei Vini dell'Emilia Romagna	10:30	Cambiamento Climatico: Strategie di Adattamento in Vitivinicoltura	10:30	Aspetti economici e ambientali della sostenibilità - Marketing	10:30	Le alternative al rame e allo zolfo nella Viticoltura sostenibile
11:15	coffee break	11:15	coffee break	11:15	coffee break	11:15	coffee break	11:15	coffee break
11:30	Impiego di lieviti basso produttori di alcol	11:30	Dinamiche dell'azoto nel suolo e i rapporti con l'APA nei mosti	11:30	Sequestro del Carbonio: le tecniche agronomiche che ne aumentano l'efficienza	11:30	La diffusione del Marchio aziendale nel mondo	11:30	Comprendere la funzione ed usare al meglio la potenzialità della dinamizzazione biodinamica
12:30	Degustazione vini dealcolati o prodotti mediante impiego di lieviti basso produttori	12:30	fertilità fisica, chimica e biologica del suolo - La pratica del sovescio	12:30	Sequestro del Carbonio: visita al vigneto sperimentale	12:30	La certificazione come strumento per valorizzare la sostenibilità- La green certification	12:30	La vinificazione biodinamica
13:30	Lunch time	13:30	Lunch time	13:30	Lunch time	13:30	Lunch time	13:30	Lunch time
15:00	Degustazione/ Visita ai Vigneti e Cantina	15:00	Degustazione/ Visita ai Vigneti e Cantina	15:00	Degustazione/ Visita ai Vigneti e Cantina	15:00	Degustazione/ Visita ai Vigneti e Cantina	15:00	Degustazione/ Visita ai Vigneti e Cantina
17:30	Chiusura dei lavori	17:30	Chiusura dei lavori	17:30	Chiusura dei lavori	17:30	Chiusura dei lavori	17:30	Chiusura dei lavori

04/06/2018		05/06/2018		06/06/2018		07/06/2018		08/06/2018	
Gaiole in Chianti (Siena)		Gaiole in Chianti (Siena)		Gaiole in Chianti (Siena)		Gaiole in Chianti (Siena)		Gaiole in Chianti (Siena)	
9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti	9:00	Registrazione dei Partecipanti
9:30	Social sustainability: readdressing imbalances in the 'Rainbow Nation' - (University of Stellenbosch -South Africa)	9:30	Presentation of results from PRIN Project "The diversity of tannins in Italian red wines " (University of Padova)	9:30	Precision viticulture for sustainable grape production (University of di Adelaide - Australia)	9:30	Analisi dei costi di produzione e sostenibilità (UNIFI)	9:30	La sostenibilità nella produzione dei vini toscani
10:30	Flavour development in the vineyard: the impact of viticultural practices on grape/wine composition and quality (University of Adelaide - Australia)	10:30	Presentation of results from PRIN Project "The diversity of tannins in Italian red wines" (University of Torino)	10:30	Advance in Winemaking (University of California - USA)	10:30	Strumenti di valorizzazione dei vini e sostenibilità (UNIFI)	10:30	Climate Change and Sustainable Viticulture (University of di Adelaide - Australia)
11:15	coffee break	11:15	coffee break	11:15	coffee break	11:15	coffee break	11:15	coffee break
11:30	Sustainable Winery (University of California)	11:30	Presentation of results from PRIN Project "The diversity of tannins in Italian red wines" (University of Verona)	11:30	Integrated Production of Wine scheme: a South African approach to Environmental Sustainability (University of Stellenbosch - South Africa)	11:30	Strumenti di valorizzazione dei vini e sostenibilità: Enrico Marrone (UNIFI)	11:30	Chemosensory characterization of Chilean red wines (University of Santiago de Chile, Chile)
12:30	Il biodistretto in Toscana	12:30	Presentation of results from PRIN Project "The diversity of tannins in Italian red wines" (University of Udine)	12:30	Climate change and terroir of Chile (University of Santiago de Chile, Chile)	12:30	Il Marchio Toscana nel mondo	12:30	Chiusura dei lavori
13:30	Lunch time	13:30	Lunch time	13:30	Lunch time	13:30	Lunch time	13:30	Lunch time
15:00	Degustazione/ Visita ai Vigneti e Cantina	15:00	Degustazione/ Visita ai Vigneti e Cantina	15:00	Degustazione/ Visita ai Vigneti e Cantina	15:00	Degustazione/ Visita ai Vigneti e Cantina	15:00	Degustazione/ Visita ai Vigneti e Cantina
17:30	Chiusura dei lavori	17:30	Chiusura dei lavori	17:30	Chiusura dei lavori	17:30	Chiusura dei lavori	17:30	Chiusura dei lavori

Per informazioni contattare Dottoressa Giuseppina Parpinello (giosi.parpinello@unibo.it)