

GIORNATE DI ALTA FORMAZIONE

Terredifumane "RobertoFerrarini-FrancoAllegrini"

Appassimento delle uve e cambiamento climatico

- **Lingua:** italiano
- **Iniziativa:** Terre di Fumane e Università di Verona nell'ambito dell'accordo quadro del 27 giugno 2023
- **Data:** giovedì 27, venerdì 28, sabato 29 giugno 2024 (tre giorni)
- **Partecipanti:** laureati, laureandi, studenti del terzo anno, enologi, produttori vitivinicoli, operatori del settore
- **Iscrizioni:** fino a mercoledì 5 giugno alle ore 12 o al raggiungimento dei posti disponibili. Massimo 25 e minimo 15 iscritti
- **Luogo:** Università di Verona in aula Ferrarini, a Villa Lebrecht a San Floriano, centri di appassimento di Terre di Fumane, Enoteca della Valpolicella, aziende vitivinicole
- **Quota di partecipazione:** 800 euro + iva (976 euro) e 400 euro + iva (488 euro) per gli studenti dell'Università di Verona. La quota comprende: lezioni e materiali didattici, trasporti tra le sedi delle Giornate di Alta Formazione, tre pranzi a buffet, cena di gala, visita in due aziende, masterclass con otto vini in degustazione. **Iscrizione gratuita – grazie a borse di studio di Terre di Fumane – per due studenti/esse meritevoli. Possono partecipare alla selezione gli iscritti/e all'Università di Verona nell'A.A. 2023/2024, al secondo o al terzo anno, al Corso di Laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche (L-25)**
- **Ufficio Stampa e diffusione del bando per gli studenti:** Università di Verona e Terre di Fumane
- **Trasporti:** pullman in gruppo tra le sedi delle lezioni e con l'hotel
- **Alloggio:** convenzione con hotel Valpolicella International
- **Segreteria organizzativa:** Terre di Fumane. Mail: info@terredifumane.it



Franco Allegrini e Roberto Ferrarini

Terre di Fumane è una società consortile agricola con sede nell'omonimo comune e organizzata per **l'appassimento delle uve delle aziende della Valpolicella**, a mezzo di due centri produttivi in via Ponte Vaio e via Flaminio Pellegrini, dove vengono custodite ad appassire e poi destinate alla produzione dei vini più nobili della Valpolicella: l'Amarone e il Recioto. Terre di Fumane è quindi un fruttaiolo per l'appassimento delle uve che utilizza e continua a sviluppare tecniche che, nel rispetto delle norme sanitarie, garantisce la corretta disidratazione degli acini, grazie **all'esperienza maturata nel lungo periodo di attività e anche alla collaborazione pregressa con l'Università di Verona**. Terre di Fumane nasce nel 1996 grazie alla brillante idea imprenditoriale del vitivinicoltore **Franco Allegrini**, che ne è stato amministratore fino alla prematura scomparsa avvenuta nell'aprile del 2022, e agli studi del professor **Roberto Ferrarini**, già docente di Enologia all'Università di Verona, scomparso nel 2014, che allo studio della tecnica dell'appassimento aveva dedicato grande impegno fin dagli anni Ottanta del secolo scorso. Alla memoria quindi di Franco Allegrini e di Roberto Ferrarini, cui la società ha dedicato i due centri di produzione, è stata avviata un'**iniziativa in stretta collaborazione con l'Università di Verona**, finalizzata al proseguo della ricerca per migliorare ulteriormente il servizio reso alle aziende agricole di una delle zone d'Italia con più elevata vocazione alla produzione di vini di altissima qualità, apprezzati e conosciuti in tutto il mondo. **La compagine sociale** di Terre di Fumane è attualmente costituita dalle aziende vitivinicole: **Allegrini, Brigaldara, Zanoni Lina, Arduini Angelina, Rocolo del Lago del gruppo Campagnola, Cottini Flavio, Righetti Maria Teresa, Speri Viticoltori, Secondo Marco di Speri Marco, Tenute Ugolini, Nicolis Pier Angelo, Ferrarini-Riolfi.**



UNIVERSITÀ
di VERONA



TERRE DI FUMANE
INNOVATION IN GRAPES WITHERING



GIORNATE DI ALTA FORMAZIONE

TERRE DI FUMANE

"ROBERTO FERRARINI - FRANCO ALLEGRINI"

Appassimento delle uve e cambiamento climatico

Giovedì 27 | Venerdì 28 | Sabato 29
Giugno 2024

Valpolicella, Verona

www.terredifumane.it

Programma

GIOVEDÌ 27 GIUGNO

Aula Ferrarini - Villa Lebrecht

10.30 - Saluto dell'Ateneo con il Magnifico Rettore prof. Pier Francesco Nocini. Presentazione di Terre di Fumane con l'Amministratore Unico Davide Ugolini e saluti istituzionali

11 - Prof. Nicola Mori

Dipartimento di Biotechnologie UniVR

“Impiego dell'ozono durante l'appassimento delle uve: effetto sulle infestazioni di *Drosophila suzukii*” (risultati della ricerca finanziata da Terre di Fumane)

12 - Prof. Giovanbattista Tornielli

Dipartimento di Agronomia, Alimenti, Risorse Naturali, Animali e Ambiente UniPD

“Controllo delle cinetiche di disidratazione e qualità delle uve appassite”

13 - Pausa pranzo a buffet (Villa Lebrecht)

14.30 - Trasferimento in pullman. Visita ai due Centri di appassimento di Terre di Fumane (via Ponte Vaio e via Pellegrini a Fumane) accompagnati da tecnici di imprese partner che hanno realizzato tecnologie ad hoc per l'appassimento, dai tecnici del Gruppo tecnico-scientifico e da docenti dell'Ateneo. Approfondimenti con partner di Terre di Fumane (Sordato, Centroeno, Juclas-Gruppo Vason) e con gli enologi Enrico Nicolis e Gian Maria Ciman del Gruppo tecnico scientifico di Terre di Fumane su **tecnologie sperimentate nelle fasi di appassimento a Terre di Fumane: aspetti energetici, utilizzo dell'ozono, selezione degli acini da destinare all'appassimento con l'utilizzo dell'intelligenza artificiale, lavaggio delle uve**

VENERDÌ 28 GIUGNO

Aula Ferrarini - Villa Lebrecht

9.30 - Prof. Maurizio Ugliano

Dipartimento di Biotechnologie UniVR

“Impiego dell'ozono in appassimento: influenza sulla composizione fenolica e aromatica di vini rossi della Valpolicella”

10.30 - Prof. Claudio Zaccone

Dipartimento di Biotechnologie UniVR

“Influenza dei cambiamenti climatici sugli stock di carbonio e sulla disponibilità di nutrienti nei suoli agrari”

11.30 - Prof.ssa Claudia Bazzani

Dipartimento di Management UniVR

“Il rapporto dei consumatori con sostenibilità e naturalità delle produzioni vitivinicole”

12.30 - Pausa pranzo a buffet (Villa Lebrecht)

14 - Trasferimento in pullman all'Enoteca della Valpolicella per la **Masterclass guidata da Nicola Frasson con dieci diverse interpretazioni di Amarone della Valpolicella: Quintarelli, Villa Spinosa, Tedeschi, Romano Dal Forno, Begalli, Corte Sant'Alda, Rubinelli Vajol, Armani, Le Ragose, Bertani**

20 - **Cena di gala** in Enoteca della Valpolicella



SABATO 29 GIUGNO

Sala conferenze Tenute Ugolini

9.30 - Prof.ssa Patrizia Basso,

Dipartimento di Culture e Civiltà UniVR

“Il vino romano in Valpolicella: dal vigneto alla mensa”

10.30 - Prof. Franco Meggio

Dipartimento di Agronomia, Alimenti, Risorse Naturali, Animali e Ambiente UniPD

“Relazioni tra anomalie climatiche e dinamiche di maturazione delle uve e produttività della vite - Cause, impatti, opportunità”

11.30 - **Trasferimento in pullman.** Visita alla prima azienda (Allegrini)

13.30 - Pausa pranzo a buffet in azienda

14.30 - **Trasferimento in pullman.** Visita alla seconda azienda (Speri)

17 - Termine delle Giornate di Alta Formazione

IN COLLABORAZIONE CON:



PARTNER:



CON IL PATROCINIO DI:

