

*La due giorni è in programma il 20 e il 21 giugno 2019 nei vitigni della Tenuta Trerose*

## VINO E TECNOLOGIA. ENOVITIS IN CAMPO NEL CUORE DEL NOBILE

*Al centro del Convegno il rapporto tra suolo-vitigno nella sfida tra qualità e cambiamento climatico*

Milano, 11 giugno 2019 – “Enovitis in Campo è ormai un punto di riferimento per il settore della viticoltura e dell’enologia italiane e internazionali. Le prove tra i filari della migliore tecnologia dedicata al comparto, i dibattiti e gli workshop sui temi caldi del settore, la rendono infatti una manifestazione unica nel suo genere. Al centro del Convegno di quest’anno sarà protagonista il rapporto tra la vite e il suolo, luogo d’origine della vite e quindi del vino, dove si concentrano i problemi di gestione del vigneto in funzione dei cambiamenti climatici e della crescente esigenza di caratterizzazione dei vini. Un tema particolarmente caro al contesto che ospiterà quest’anno la manifestazione, Montepulciano, patria del Vino Nobile e uno dei territori a maggiore vocazione vitivinicola nel Paese. Ci prepariamo quindi a un’edizione che siamo certi saprà attirare a sé l’interesse di numerose aziende e che riuscirà, ancora, a sorprendere gli addetti ai lavori con le sue novità”.

Così **Paolo Castelletti**, Segretario Generale di **Unione Italiana Vini**, lancia l’appuntamento per **Enovitis in Campo**, in programma il **20 e il 21 giugno a Montepulciano (Siena)**, la due giorni di prove sul campo dei macchinari più avanzati e della tecnologia al servizio della viticoltura, con un ricco programma di dibattiti, incontri e workshop.

L’edizione 2019, che sarà inaugurata alla presenza di **Ernesto Abbona** (Presidente di Unione Italiana Vini), **Paolo Castelletti** (Segretario Generale di Unione Italiana Vini) e **Michele Angiolini** (Sindaco di Montepulciano), si terrà **tra i filari della Tenuta Trerose**, che si estendono su cinque colli per oltre 200 ettari fra vigneti, oliveti e seminati ai confini della Toscana con l’Umbria e il Lago Trasimeno. Come da tradizione, saranno poi **premiati i vincitori del Technology Innovation Award**, rinnovato nelle sue modalità grazie alla collaborazione con Vinidea e che ha coinvolto, per la prima volta, nella selezione dei vincitori il grande pubblico degli enologi e dei tecnici di Enoforum.

“**Terre di frontiera: suolo – vitigno nella sfida della qualità e del cambiamento climatico**”, è il titolo del Convegno centrale della manifestazione, **organizzato** da “**Il Corriere Vinicolo**” in **collaborazione con il Consorzio Vino Nobile di Montepulciano**, in programma **giovedì 20 giugno dalle ore 11.00**. L’incontro, che ha l’intento di esplorare le dinamiche del complesso e delicato rapporto tra vitigno e suolo, analizzando l’esperienza del Sangiovese nel territorio del Vino Nobile di Montepulciano, vedrà la partecipazione del Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano e di **Marco Remaschi** (Assessore all’Agricoltura di Regione Toscana). Durante il dibattito, **introdotto** da **Giulio Somma** (Direttore de “Il Corriere Vinicolo”) e **moderato** da **Gioacchino Bonsignore** (Mediaset Tg5), **interverranno** esponenti d’eccezione della ricerca scientifica come **Attilio Scienza** (Università degli studi di Milano), **Lucio Brancadoro** (Università degli Studi di Milano), **Diego Tommasi** (Centro di Viticoltura ed Enologia), **Edoardo A.C. Costantini** (Centro di Viticoltura ed Enologia), **Riccardo Velasco** (Direttore del Centro di Viticoltura ed Enologia). Subito dopo si terrà la **Tavola Rotonda “Suolo e Vitigno: testimonianze in campo”**, dove verranno messe a confronto diverse esperienze dei produttori di Vino Nobile, con gli interventi dell’enologo **Riccardo Cotarella** e dei rappresentanti di alcune delle principali aziende italiane.

Nel **pomeriggio**, a completamento del convegno, si svolgerà “**Carattere dei suoli e analisi organolettica: 12 etichette a confronto**” una **degustazione guidata a cura di Daniele Cernilli** (DoctorWine) e **Yiannis Karakasis** (Master of Wine). Per l’occasione verranno comparati sei vini italiani e sei vini stranieri, bianchi e rossi, cercando di mettere in evidenza l’impronta che i diversi suoli danno al vino caratterizzandolo sotto molteplici punti di vista.

**Seguono i programmi del Convegno e della due giorni di Enovitis in Campo.**

IN COLLABORAZIONE CON



STRADA DEL VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
E DEI SAPORI  
DELLA VALDICHIANA SENESE



VALDICHIANALIVING  
Tours & Vacation in Tuscany

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI

CON IL PATROCINIO DI



REGIONE  
TOSCANA



COMUNE DI  
MONTEPULCIANO

## PROGRAMMA CONVEGNO 20 giugno 2019

### Mattina:

Inaugurazione Enovitis in campo

- Saluto Introduttivo: Michele Angiolini, Sindaco di Montepulciano; Ernesto Abbona, Presidente Unione Italiana Vini.

Premiazione Technology Innovation Award

### **Convegno**

- Saluto introduttivo: Presidente Consorzio Vino Nobile di Montepulciano; Marco Remaschi, Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana
- Introduzione lavori: Giulio Somma, Direttore Corriere Vinicolo
- Moderatore: Giacchino Bonsignore, Mediaset TG5

### **Interventi**

- Attilio Scienza – Università di Milano  
*Come tutelare e valorizzare il patrimonio viticolo italiano*
- Lucio Brancadoro – Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali, Università degli Studi di Milano  
*La resilienza del vigneto ai cambiamenti climatici: il ruolo del portainnesto e l'esperienza degli "M"*
- Diego Tomasi – Centro di Viticoltura ed Enologia, CREA
- Edoardo A.C. Costantini – CREA, Istituto Sperimentale per lo Studio e la Difesa del Suolo, Firenze  
*Caratteri del suolo non modificabili e qualità dei vini*
- Riccardo Velasco – Direttore Centro di Viticoltura ed Enologia, CREA-VE  
*Interazione pianta-patogeno a fronte dei cambiamenti climatici*

### **Tavola rotonda**

*"Suolo e Vitigno: testimonianze in campo"*

Esperienze dei produttori a confronto con focus sul Vino Nobile di Montepulciano.

Interverranno i rappresentanti di alcune imprese vitivinicole e l'enologo Riccardo Cotarella per raccogliere testimonianze "in campo" relative alla gestione dei suoli, come viene subito/affrontato il cambiamento climatico e su quali problemi/criticità la viticoltura chiede alla ricerca scientifica soluzioni innovative.

### Pomeriggio:

*"Carattere dei suoli e analisi organolettica: 12 etichette a confronto"*

Degustazione guidata a cura di Daniele Cernilli (DoctorWine) e Yiannis Karakasis (Master of Wine).

Degustazione comparata tra 6 vini italiani e 6 stranieri, bianchi e rossi, nella quale si cercherà di mettere in evidenza l'impronta che diversi suoli sono in grado di dare ai vini dal punto di vista dell'espressione stilistica, organolettica e qualitativa. Il format della degustazione prevederà la messa a confronto in un "debate" tra vini italiani, ed etichette internazionali.

IN COLLABORAZIONE CON



STRADA DEL VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
E DEI SAPORI  
DELLA VALDICHIANA SENESE



VALDICHIANALIVING  
Tours & Vacation in Tuscany

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI

CON IL PATROCINIO DI



REGIONE  
TOSCANA



COMUNE DI  
MONTEPULCIANO

## **PROGRAMMA EVENTI ENOVITIS IN CAMPO 20-21 GIUGNO**

### **Giovedì 20 giugno**

- ore 10.00    PREMIAZIONE TECHNOLOGY INNOVATION AWARD  
In collaborazione con Vinidea
- ore 11.00    TERRE DI FRONTIERA: SUOLO – VITIGNO NELLA SFIDA DELLA QUALITÀ E DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO  
ESPERIENZE DI SANGIOVESE NEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO  
A cura de “Il Corriere Vinicolo”, in collaborazione con il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
- Ore 13:30    Strategie nutrizionali e difesa naturale della vite con biostimolanti fogliari a base di estratti di alghe marine  
A cura di Olmix sa
- Ore 14:00    Mal dell’Esca della vite: risultati pluriennali con l’impiego di Trichoderma spp  
A cura di Isagro spa
- Ore 14.30    Il progetto Nutripreciso: un esempio di applicazione dell’irrigazione e della concimazione di precisione in viticoltura
- Ore 15:00    La gestione della Nutrizione idrico-minerale del Vigneto in Conduzione Biologica  
A cura di Haifa Italia srl
- ore 15.30    Nuova sensoristica per una viticoltura intelligente  
In collaborazione con l’Ambasciata di Israele
- Ore 17:00    Piattaforme digitali territoriali a supporto delle aziende vitivinicole  
A cura di DAGRI – università di Firenze

### **Venerdì 21 giugno**

- Ore 09:30    Innovazione e sostenibilità dei trattamenti fitosanitari: i progetti europei INNOSETA, OPTIMA e PERFECT  
A cura di DiSAFA – Università di Torino
- Ore 10:00    Il microbioma del suolo: dalla ricerca ai risultati in campo  
A cura di Bluagri srl
- Ore 10:30    Strategia di difesa alla luce della nuova normativa Rame - Prev-Am Plus, Insetticida Fungicida Polivalente  
A cura di Agricola Internazionale srl
- Ore 11:00    Focus Vite - Nuove tecniche di gestione sostenibile del vigneto  
A cura di Image Line in collaborazione con Donne della Vite
- Ore 12:00    Concimazione della vite con Nitrophoska: effetti della tecnologia di nitrofosfatazione Odca sullo sviluppo della pianta e sulle caratteristiche qualitative dell’uva  
A cura di Eurochem Agro spa
- Ore 12:30    La trasformazione digitale parte dal vigneto: metodologie e strumenti per l’azienda vitivinicola  
A cura di Sistemi spa

IN COLLABORAZIONE CON



STRADA DEL VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
E DEI SAPORI  
DELLA VALDICHIANA SENESE



VALDICHIANALIVING  
Tours & Vacation in Tuscany

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI

CON IL PATROCINIO DI



REGIONE  
TOSCANA



COMUNE DI  
MONTEPULCIANO