



Con il patrocinio di



CITTÀ DI CONEGLIANO

CONVEGNO TECNICO



CONEGLIANO: MILLE DI QUESTE BOLLE!

INNOVAZIONE, CAMBIAMENTI CLIMATICI E TENDENZE DI MERCATO PER GLI SPUMANTI DEL NUOVO MILLENNIO

24 GIUGNO 2016

In occasione del millesimo anniversario della fondazione di Conegliano e della sua proclamazione come **Città Europea del Vino 2016**, l'Associazione Dama Castellana e la SIVE (Società Italiana di Viticoltura e Enologia) promuovono un convegno tecnico-scientifico sui vini spumanti, con particolare attenzione alle nuove sfide che si prospettano per il settore negli anni a venire. L'attualità dei temi in discussione, tra cui i cambiamenti climatici e lo sviluppo sostenibile, nonché la partecipazione come relatori di qualificati esperti del settore, prefigurano un incontro di alto profilo, in grado di coinvolgere tutti gli operatori della filiera.

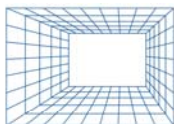
Sede: Università degli Studi di Padova, sede di Conegliano (TV)

Relatori: prof.ssa D. TERVILLI, dott. G. VETTORELLO, dott. F. TAGLIETTI, dott. D. TOMASI, prof. A. CURIONI, dott. S. VINCENZI, dott. A. DAL BIANCO, dott. M. VALADE.

PROGRAMMA

- 8h30 inizio registrazione partecipanti
- 9h00 saluti introduttivi da parte del presidente Dama Castellana Annamaria Gasparini, del presidente SIVE Emilio Celotti, del sindaco di Conegliano Floriano Zambon.
- 9h15 prof.ssa Damiana Tervilli, preside Scuola Enologica: *"Ruolo di Conegliano nella formazione viticolo-enologica Italiana"*
- 9h30 dott. Giancarlo VETTORELLO, direttore Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene: *"I numeri ed il ruolo del Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene nel contesto della spumantistica Italiana"*
- 9h40 dott. Filippo TAGLIETTI, tecnico del Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene: *"Tecniche e tecnologie del Consorzio per la sostenibilità nell'area del Conegliano Valdobbiadene DOCG"*
- 10h00 dott. Diego Tomasi, direttore CREA-VIT Conegliano: *"La viticoltura per i vini spumanti nel contesto dei cambiamenti climatici"*
- 10h45 coffee break
- 11h15 prof. Andrea Curioni e dott. Simone Vincenzi, DAFNAE - CIRVE, Università di Padova: *"Stabilità della schiuma e instabilità dei vini spumanti: il ruolo delle proteine"*
- 12h00 dott. A. Dal Bianco, CIRVE - Università di Padova: *"Il mercato dei vini spumanti: focus sul Nord America"*
- 12h45 Discussione
- 13h00 Pausa pranzo presso la sede della Dama Castellana
- 14h30 Presentazione del libro "SIVE 20 anni: una realtà tra ricerca e applicazione"
- 14h45 dott. Michel Valade, responsabile Polo Tecnica e Ambiente del CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne): *"Lo sviluppo sostenibile motore dell'innovazione tecnologica in Champagne"*
- 16h15 discussione e conclusioni
- 16h30 fine convegno

con il contributo di



TREVIKART s.r.l.

LAVORAZIONE INTERNI
E SCATOLE IN CARTONE ONDULATO

Tel. 0422.832336 - Fax 0422.832288

www.pro-gestspa.it

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Codice attività SIV16D

Termine ultimo di iscrizione: **22 giugno 2016**, o al raggiungimento del **numero massimo di partecipanti**.

Condizioni speciali saranno applicate alle iscrizioni effettuate **entro il 10 giugno 2016**.

QUOTE DI PARTECIPAZIONE (IVA inclusa)	Soci SIVE 2016, Dama Castellana e aziende aderenti consorzio Conegliano Valdobbiadene DOCG	NON soci	Studenti (*)
entro il 10 giugno 2016	90 €	120 €	40 €
dopo il 10 giugno 2016	120 €	150 €	70 €

La quota **comprende**: la partecipazione al convegno, il materiale didattico, l'attestato di partecipazione, il coffee break ed il pranzo.

(*) NB: la quota studenti non comprende il pranzo ed è riservata esclusivamente agli studenti NON lavoratori regolarmente iscritti per l'anno in corso. Per poter usufruire della quota ridotta è necessario indicare l'università e il corso di laurea al quale si è iscritti.

La quota **non comprende**: eventuali pernottamenti (che dovranno essere prenotati autonomamente dai partecipanti); tutto quanto non espressamente previsto dal programma.

Sede del convegno:

Università degli Studi di Padova, sede di Conegliano
via Giovanni Dalmasso 1
31015 CONEGLIANO (TV)
tel. 0438.450475 - 0438.63349; sito web: www.dafnae.unipd.it

Pranzo:

Associazione Dama Castellana
Via Brigata Bisagno, s/n
31015 CONEGLIANO (TV)
Telefono: 0438 455600; sito web: www.damacastellana.it

Informazioni sulle possibilità di pernottamento in zona sono disponibili presso la segreteria e pubblicate sul sito www.vinidea.it.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione può essere fatta direttamente on-line dal sito www.vinidea.it. In alternativa è possibile compilare il modulo reperibile sullo stesso sito ed inviarlo via fax o email (0523/87.63.40 - info@vinidea.it).

L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se inviata entro il 22 giugno 2016 e se accompagnata dal pagamento della quota, secondo le modalità richieste.

I posti a disposizione sono limitati, e saranno assegnati in base alla data di invio del modulo di iscrizione e del pagamento della quota.

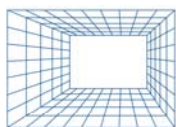
Allo scadere del termine, Vinidea provvederà ad inviare un messaggio a tutti gli iscritti via e-mail per confermare gli orari di inizio dei lavori e per fornire indicazioni su come raggiungere la sede. È quindi di fondamentale importanza fornire sul modulo di adesione recapiti e-mail che vengono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si sempre è reperibili.

Si consiglia inoltre la lettura del documento CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI E SEMINARI, pubblicato sul sito www.vinidea.it.

Per ulteriori informazioni contattare Vinidea (Segreteria SIVE):

tel. 0523/876423 (da lunedì a venerdì, in orario 8.30 - 12.30 e 14.00 - 18.00) - fax: 0523/876340 email: sive@vinidea.it oppure info@vinidea.it

con il contributo di



TREVIKART s.r.l.

LAVORAZIONE INTERNI
E SCATOLE IN CARTONE ONDULATO

Tel. 0422.832336 - Fax 0422.832288

www.pro-gestspa.it

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876